



GLAS-HEIßLUFTFRITTEUSE SHFDG 1500 A1
GLASS AIR FRYER SHFDG 1500 A1
FRITEUSE À AIR CHAUD EN VERRE SHFDG 1500 A1

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

GLAS-HEIßLUFTFRITTEUSE

(FR) (CH) (BE) Mode d'emploi

FRITEUSE À AIR CHAUD EN VERRE

(PL) Instrukcja obsługi

**FRYTKOWNICA NA GORĄCE
POWIETRZE ZE SZKŁA**

(SK) Návod na obsluhu

**SKLENENÁ TEPOVZDUŠNÁ
FRITÉZA**

(DK) Betjeningsvejledning

GLAS-AIRFRYER

(HU) Kezelési útmutató

ÜVEG FORRÓ LEVEGŐS FRITŐZ

(GB) (IE) (NI) Operating instructions

GLASS AIR FRYER

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

GLAZEN AIRFRYER

(CZ) Návod k obsluze

**SKLENĚNÁ HORKOVZDUŠNÁ
FRITÉZA**

(ES) Instrucciones de servicio

FREIDORA DE AIRE DE VIDRIO

(IT) (CH) Manuale di istruzioni per l'uso

**FRIGGITRICE AD ARIA CALDA IN
VETRO**

(PT) Instruções de manejo

**FRITADEIRA DE AR QUENTE EM
VIDRO**

For EU market:

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 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 informations
Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací
Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információ kelte · Estado das informações:

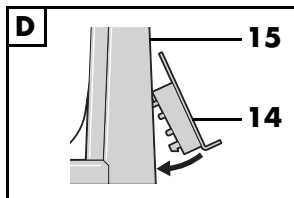
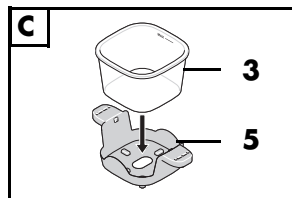
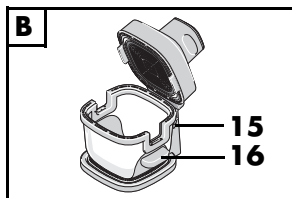
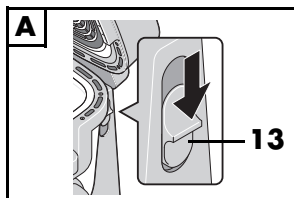
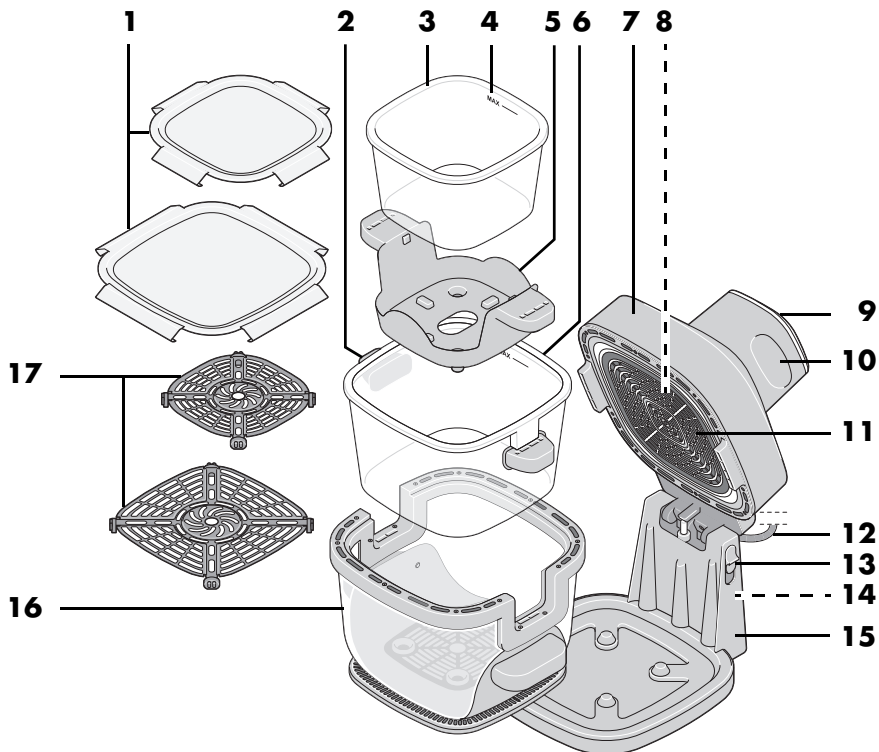
04/2026 ID: SHFDG 1500 A1_26_V1.9



Deutsch.....	2
English.....	28
Français	52
Nederlands	80
Polski	106
Česky	132
Slovenčina	156
Español.....	180
Dansk	206
Italiano	230
Magyar.....	258
Português	284



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



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	8
5. Inbetriebnahme	8
6. Bedienfeld und Display im Überblick	10
7. Kleines 1x1 des Frittierens	11
8. Bedienen	12
8.1 Stromanschluss	12
8.2 Gerätedeckel	12
8.3 Ein-/Ausschalten	12
8.4 Grundbedienung	13
8.5 Programme verwenden	13
8.6 Garprozess unterbrechen	14
8.7 Ende des Garprozesses	15
8.8 Die Programme im Überblick	15
8.9 Gartabelle	16
9. Rezepte	17
10. Reinigen	22
11. Aufbewahren	23
12. Zubehörteile bestellen	23
13. Entsorgen	23
14. Problemlösung	24
15. Technische Daten	25
16. Garantie der HOYER Handel GmbH	26

1. Übersicht

- 1 Deckel für Glasbehälter
- 2 Griffe des Glasbehälters
- 3 kleiner Glasbehälter
- 4 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Glasbehälters
 großer Glasbehälter: 3,8 Liter
 kleiner Glasbehälter: 1,9 Liter
- 5 Adapter für kleinen Glasbehälter
- 6 großer Glasbehälter
- 7 Gerätedeckel
- 8 Abluftöffnung
- 9 Display und Bedienfeld
- 10 Griffmulden
- 11 Heizelement
- 12 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 13 Entriegelungstaste
- 14 Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
- 15 Heißluftfritteuse/Grundgerät
- 16 transparenter Behälter
- 17 Siebeinsätze für Glasbehälter

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 200 °C vorgesehen.

Die Heißluftfritteuse ist für den privaten Haushalt konzipiert. Die Heißluftfritteuse darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs 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.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.



- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie die Glasbehälter nur an den Griffen und mit Ofenhandschuhen oder Topflappen 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.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe „Reinigen“ auf Seite 22).



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Sorgen Sie dafür, dass Kinder die heiße Heißluftfritteuse niemals (z. B. am Netzkabel) herunterziehen können. Bei Verbrühungen besteht Lebensgefahr!
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichen.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - nach jedem Gebrauch
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.



GEFAHR - Brandgefahr!

- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.

- ⊙ Das Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtüchern) abstellen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Unterseite des Gerätedeckels berühren und dort festkleben.

- ⊙ Stellen Sie einen heißen Glasbehälter nicht in kaltes Wasser. Lassen Sie den Glasbehälter vorher abkühlen.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse **15**
- 1 transparenter Behälter **16**
- 1 großer Glasbehälter **6**
- 1 kleiner Glasbehälter **3**
- 2 Deckel **1**
- 2 Siebeinsätze **17**
- 1 Abstandhalter **14**
- 1 Adapter für kleinen Glasbehälter **5**
- 1 Bedienungsanleitung

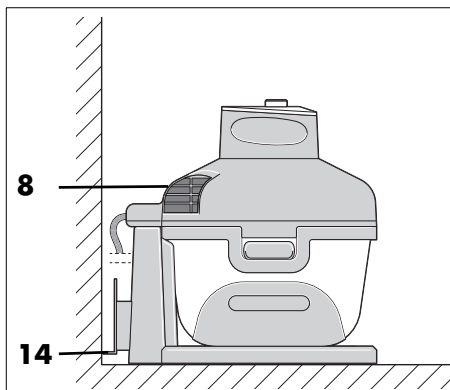
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **8** und der Abstandhalter **14**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

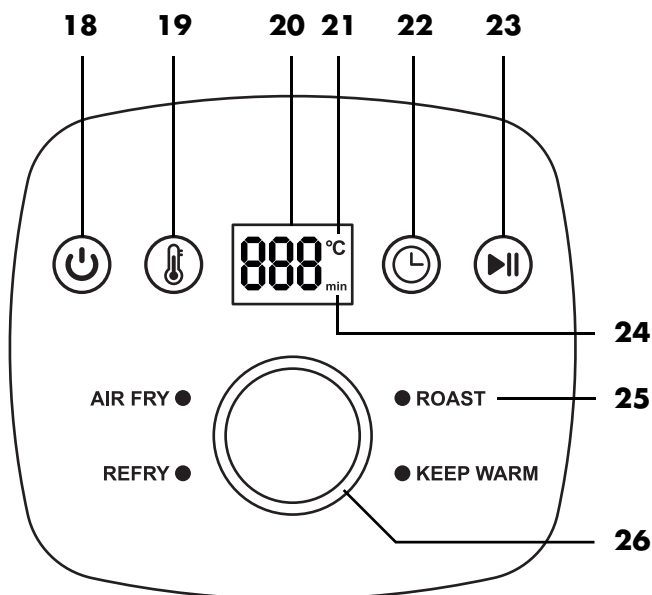


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **8**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

HINWEISE:

- Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **11** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
 - Für den sicheren Betrieb können Sie das Gerät bis zum Anschlag des Abstandhalters **14** an eine Wand stellen. In dieser Position lässt sich aber der Gerätedeckel **7** nicht bis zur Arretierung nach oben schwenken. Um den Gerätedeckel im laufenden Betrieb öffnen zu können, sollten Sie das Gerät mit einem größeren Abstand zur Rückwand platzieren.
-
- Fassen Sie in die Griffmulden **10** am Gerätedeckel **7**. Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie den Gerätedeckel bis zum Anschlag nach oben schwenken.
 - Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Rückseite des Gerätes.
 - Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
 - Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe „Reinigen“ auf Seite 22).
 - Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
 - **Bild D:** Stecken Sie das obere Ende des Abstandhalters **14** in den oberen Teil der Öffnung auf der Rückseite am Grundgerät **15**. Drücken Sie ihn ganz herunter, bis er hörbar einrastet.
 - Stecken Sie den Netzstecker **12** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Bedienfeld und Display im Überblick



- 18** ⏻ Ein-/Ausschalten
- 19** 🌡️ Drücken, um die Temperatur verändern zu können, Anzeige blinkt
- 20** Display zeigt die Werte von Temperatur und Garzeit an
- 21** °C Leuchtet, wenn die Temperatur angezeigt wird.
- 22** 🕒 Drücken, um die Garzeit verändern zu können, Anzeige blinkt
- 23** ▶|| Funktion Start/Pause
- 24** min Leuchtet, wenn Minuten angezeigt werden
- 25** 4 Programme (siehe „Die Programme im Überblick“ auf Seite 15)
- 26** Drehregler:
 - Nach dem Einschalten leuchtet die LED hinter **AIR FRY**. Durch Drehen werden die anderen Programme aufgerufen. Das gewählte Programm wird durch die leuchtende LED angezeigt.
 - Drehen, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern, nur dann, wenn die Werte im Display blinken.

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Glasbehälter **6/3** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 4** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

- ¹: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.
- ²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

Wenn es bei dem Lebensmittel (z. B. bei Pommes frites oder Chicken-Nuggets) auf eine gleichmäßige Bräunung ankommt, müssen sie während des Frittiervorganges 1 - 2x geschüttelt werden.

1. Öffnen Sie den Gerätedeckel **7**.
2. Fassen Sie den Glasbehälter **6/3** an den Griffen **2** an und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungarigen Pommes frites nach außen gelangen.
3. Schließen Sie den Gerätedeckel **7**. Der unterbrochene Vorgang wird automatisch wieder gestartet.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in den Glasbehälter **6/3** gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in den Glasbehälter **6/3**.

Verpackungsinformationen

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

8. 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 **8** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Glasbehälters **6/3** und der Griffe **2**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **8** 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 Glasbehälter **6/3** betrieben werden!

8.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **12** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein. Beim Einstecken ertönt ein Signalton und alle Leuchtelemente blinken einmal kurz auf.

8.2 Gerätedeckel

Öffnen

1. Fassen Sie in die Griffmulden **10** am Gerätedeckel **7**.
2. Öffnen Sie den Gerätedeckel **7**, indem Sie den Gerätedeckel bis zur Arretierung nach oben schwenken.

Schließen

1. Fassen Sie mit der einen Hand in die Griffmulden **10** am Gerätedeckel **7**.
2. **Bild A:** Schließen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste **13** mit der anderen Hand nach unten drücken und den entriegelten Gerätedeckel absenken.

8.3 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste  **18**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Ein kurzer Signalton ist zu hören.
 - *H1* erscheint im Display.
 - Alle Programm-LEDs leuchten nacheinander kurz auf.
 - Das Programm **AIR FRY** ist gewählt.
 - Die voreingestellte Temperatur **200 °C** wird im Display **9** angezeigt. Kurz darauf wird die voreingestellte Zeit **025 min** angezeigt.
- Durch Drücken und Halten der Taste  **18** für ca. 3 Sekunden kann das Gerät jederzeit in den Standby-Betrieb geschaltet werden. Im Display erscheint *bYE*.
 - Dies funktioniert auch aus laufenden Programmen.
 - Der Ventilator stoppt.

8.4 Grundbedienung

Für die folgenden Punkte gilt: Das Gerät ist eingeschaltet und der transparente Behälter **16** und ein Glasbehälter **6/3** ist eingesetzt.

Programme aufrufen

- Drehen Sie den Drehregler **26**, bis die LED des gewünschten Programmes leuchtet - dann ist es ausgewählt. Im Wechsel werden die Temperatur und die Garzeit des Programms angezeigt.

Temperatur ändern

Die Temperatur kann in Schritten von 5 Grad zwischen 60 und 200 °C eingestellt werden.

- Drücken Sie die Taste **⌂ 19**. Im Display **9** wird die Temperatur angezeigt.
- Drehen Sie den Drehregler **26**, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.

HINWEIS: Nach ca. 5 Sekunden wird abwechselnd der Wert für Temperatur und Zeit angezeigt. Sie können jedoch weiterhin Änderungen mit dem Drehregler vornehmen.

- Geänderte Werte werden automatisch übernommen.

Zeit ändern

Die Garzeit kann in Schritten von 1 Minute zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden. (Im Programm **KEEP**

WARM von 1 Minute bis zu 5 Stunden.)

- Drücken Sie die Taste **⊕ 22**. Im Display wird die Zeit angezeigt.
- Drehen Sie den Drehregler, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.

HINWEIS: Nach ca. 5 Sekunden wird abwechselnd der Wert für Temperatur und Zeit angezeigt. Sie können jedoch weiterhin Änderungen mit dem Drehregler vornehmen.

- Geänderte Werte werden automatisch übernommen.

8.5 Programme verwenden

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **11** an der Unterseite des Gerätedeckels **7** berühren und dort festkleben.
- **SCHNELLSTART-FUNKTION**
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste **⏻ 18** ein. Durch Drücken der Taste **▶|| 23** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur 200 °C und der voreingestellten Garzeit 025 min gestartet.
- Fassen Sie die Behälter mit beiden Händen an den Griffen an.

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

- Temperatur
- Garzeit

1. Legen Sie den entsprechenden Siebeinsatz **17** in den Glasbehälter **6/3**.

2. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Glasbehälter.
3. Öffnen Sie den Gerätedeckel **7**.
4. **Bild B:** Setzen Sie den transparenten Behälter **16** passgenau so auf den Boden des Grundgerätes **15**, dass die Griffe **2** der Glasbehälter zu den Seiten zeigen.
5. Stellen Sie den Glasbehälter **6** in den transparenten Behälter **16**.

oder

Bild C: Setzen Sie den kleinen Glasbehälter **3** auf den Adapter **5**. Stellen Sie beides montiert in den transparenten Behälter **16**.

6. Schließen Sie den Gerätedeckel **7**.
7. Drücken Sie zum Einschalten die Taste **⏻ 18**. Die LED neben **AIR FRY** leuchtet.
8. Drehen Sie den Drehregler **26**, bis die LED zu dem gewünschten Programm leuchtet. Im Display **9** wird die voreingestellte Temperatur des gewählten Programmes angezeigt.

HINWEISE:

- Zum Ändern der Temperatur drücken Sie **⌂ 19**, zum Ändern der Zeit drücken Sie **⌚ 22**. Den entsprechenden Wert ändern Sie durch Drehen des Drehreglers **26**. Der neue Wert wird automatisch übernommen.
- Nach ca. 5 Sekunden wird abwechselnd der Wert für Temperatur und Zeit angezeigt. Sie können jedoch weiterhin Änderungen mit dem Drehregler vornehmen.

9. Starten Sie den Garprozess durch Drücken der Taste **▶ 23**. Das Programm wird gestartet.
 - Im Display werden abwechselnd die Gartemperatur und die Restlaufzeit angezeigt.
 - Die Werte für die Zeit und die Temperatur können auch während des laufenden Programmes verändert werden.

8.6 Garprozess unterbrechen

HINWEISE:

- 5 Minuten nach der Unterbrechung des Garprozesses schaltet sich das Gerät in den Aus-Modus.
- Eine zu lange Pause kann das Gargergebnis sehr negativ beeinflussen.

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

1. Öffnen Sie den Gerätedeckel **7**. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.
 - Der Ventilator stoppt, bis der Gerätedeckel wieder geschlossen ist.
2. Schließen Sie den Gerätedeckel wieder. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

oder

1. Drücken Sie kurz die Taste **▶ 23**, um den Garprozess zu unterbrechen.
 - Die LED des Programmes leuchtet und das Display blinkt.
 - Garzeit und Temperatur werden abwechselnd angezeigt.
 - Der Ventilator stoppt.

2. Drücken Sie die Taste ► **23** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

8.7 Ende des Garprozesses

- In der letzten Minute werden die Sekunden heruntergezählt.
- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Kurz danach schaltet das Gerät ab und das Display erlischt.
- Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für den Glasbehälter **6/3** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
- Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **12**.

1. Öffnen Sie den Gerätedeckel **7**. Stellen Sie den Glasbehälter **6/3** auf die hitzebeständige Unterlage.
2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
3. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern. Stellen Sie den Glasbehälter **6/3** wieder in den transparenten Behälter **16**, schließen den Gerätedeckel **7** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad.

8.8 Die Programme im Überblick

- Die folgende Tabelle gibt grundlegende Einstellhilfen und zeigt die voreingestellten und die möglichen Werte der Programme.

Programm	Anwendungsbeispiele	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
AIR FRY	Gefrorene Pommes frites	200 °C (60 – 200 °C)	25 Min. (1 – 60 Min.)
ROAST	Steaks, Kotelettes	180 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
KEEP WARM	Warmhalten	60 °C (60 – 80 °C)	30 Min. (1 – 300 Min.)
REFRY	Aufwärmen	200 °C (60 – 200 °C)	10 Min. (1 – 60 Min.)

8.9 Gartabelle

- 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.
- Die optimale und maximale Menge gelten für:

A: großen Glasbehälter

B: kleinen Glasbehälter

Gargut	°C	Minuten	optimale Menge	maximale Menge
Pommes ¹	180	A: 20 – 25 B: 10 – 15	A: 450 g B: 150 g	A: 650 g B: 250 g
Hähnchenkeulen ²	200	30 – 32	A: 350 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Gemüse ²	180	A: 14 – 18 B: 10 – 16	A: 300 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Aufbackbrötchen ²	180	8	A: 2 Stück B: 1 Stück	A: 3 Stück B: 2 Stück
Muffins	150	18 – 20	A: 4 Stück B: 2 Stück	A: 5 Stück B: 3 Stück
Lachsfilet	180	8 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Steak ²	200	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Shrimps	180	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

¹: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

Im Programm **AIR FRY**: Nach jeweils 5 Minuten hören Sie 5 Signaltöne als Erinnerung daran, die Lebensmittel kurz zu schütteln.

9. Rezepte

Marinierte Chickenwings

Zutaten für 2 Personen

HINWEIS: Die maximale Füllhöhe beachten! Eventuell sind 2 Frittiergänge notwendig.

Zutaten

Ca. 8 Hähnchenflügel

Zutaten für die Marinade

6 Esslöffel Sonnenblumen- oder Rapsöl
6 Esslöffel Sweet'n Hot Chili-Soße
4 Esslöffel Tomatenketchup
4 Esslöffel Essig
1 - 2 Teelöffel Salz
1 - 2 Teelöffel Paprika
1 - 2 Teelöffel Chiliflocken

Zubereitung

1. Alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel vermischen.
2. Die Hähnchenflügel in die Schüssel geben, mit der Marinade vermengen und ca. 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen.
3. Die marinierten Hähnchenflügel nebeneinander in den Glasbehälter legen.
4. Die Werte **15 Minuten** und **190 °C** einstellen und den Frittiervorgang starten.
5. Nach der Hälfte der Garzeit die Hähnchenflügel wenden.
6. Am Ende der Garzeit die Hähnchenflügel prüfen und entnehmen, wenn diese gar sind.

TIPP: Wer die Hähnchenflügel knuspriger mag, kann diese anschließend bei 200 °C noch für 5 Minuten weiter garen.

Hackbällchen

Zutaten für 2 Personen

Zutaten für die Hackbällchen

250 g Rinderhack
½ kleine rote Zwiebel
Olivenöl
2 - 3 Stängel glatte Petersilie
1 Eigelb
1 Esslöffel Semmelbrösel
Paprikapulver (rosenscharf)
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die rote Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten.
2. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
3. Das Hackfleisch mit den vorbereiteten Zwiebelwürfeln, der gehackten Petersilie, dem verquirlten Eigelb und den Semmelbröseln zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und nach Geschmack würzen.
4. Mit nassen Händen kleine, gleichmäßige Bällchen aus der Hackmasse formen.
5. Die Hackbällchen auf den Einsatz des Glasbehälters legen und **180 °C** und **ca. 15 Minuten** einstellen und den Frittiervorgang starten.
6. Nach der Hälfte der Garzeit die Hackbällchen wenden, damit sie gleichmäßig bräunen.
7. Am Ende der Garzeit die Hackfleischbällchen prüfen und entnehmen, wenn diese gar sind.

TIPP: Die Frittierzeiten hängen von der Größe der Hackbällchen ab.

Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Die maximale Füllhöhe beachten! Eventuell sind 2 Frittiergänge notwendig.

Zutaten für die Mayonnaise

1	Ei
1 Teelöffel	Senf
125 ml	Sonnenblumenöl
1 Teelöffel	fein gehackte Petersilie
1 Teelöffel	fein gehackter Korb
1 Teelöffel	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Für die Kräuter-Mayonnaise Ei und Senf in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer durchmischen.
2. Während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzugießen, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Kräuter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Die Kartoffeln und die Süßkartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen.
5. Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen schneiden und diese in einer Schüssel mit dem Öl vermischen.
6. Die Pommes frites in die Fritteuse geben.

7. Die Werte **25 Minuten** und **200 °C** einstellen und den Frittiervorgang starten.
8. **Nach 15 Minuten** die Temperatur **auf 180 °C** reduzieren und die Pommes frites durchschütteln.
9. Die Pommes frites salzen und mit der Kräuter-Mayonnaise servieren.

Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Die maximale Füllhöhe beachten! Eventuell sind 2 Frittiergänge notwendig.

Zutaten

½ Teelöffel	Pfeffer
½ Teelöffel	Piment
½ Teelöffel	Koriander
½ Teelöffel	getrockneter Thymian
½ Teelöffel	getrockneter Oregano
1 Teelöffel	Salz
50 ml	Olivenöl
2	Auberginen
2	Zucchini
2	Zwiebeln
	Holzspieße

Zubereitung

1. Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel vermischen.
2. Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln vierteln.
3. Das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung geben.
4. Das Gemüse abwechselnd auf die Spieße stecken.
5. Die Spieße bei **200 °C für 15 Minuten** garen.
6. Nach der Hälfte der Garzeit die Spieße wenden.

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Zu Beginn prüfen, ob die 4 Camemberts im Ganzen nebeneinander in den Glasbehälter passen. Falls nicht, die Camemberts in 2 Frittiergängen verarbeiten.

Zutaten

4	Camemberts (je bis 150 g)
2	Eier
2 Esslöffel	Sahne
6 Esslöffel	Semmelbrösel
4 Esslöffel	Preiselbeeren aus dem Glas
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Semmelbrösel in einen tiefen Teller geben.
3. Den gekühlten Camembert (ganz oder in Vierteln) durch die Ei-Masse ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wälzen, bis die Parade den Käse fest umhüllt.
4. Die Camembert-Stücke bei **200 °C ca. 5 - 10 Minuten** goldbraun ausbacken.
5. Den Camembert mit etwas Preiselbeeren servieren.

Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

250 g	festkochende Kartoffeln
100 g	frischer Spinat
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 Esslöffel	Oliveöl
300 g	Lachsfilet (ohne Haut)
1	Petersilienzweig
1	Basilikumzweig
1 Esslöffel	Kapern
2 Esslöffel	weiche Butter
1	unbehandelte Limette
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser garen. Danach die Kartoffeln abgießen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Spinat putzen, waschen gut abtropfen lassen.
3. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Öl in einem Topf glasig dünsten.
4. Den Spinat dazugeben und kurz mitdünsten, bis die Blätter zusammenfallen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
5. Den Lachs abspülen, trocken tupfen und in zwei Stücke schneiden.
6. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
7. Die Kapern abtropfen lassen und grob hacken.

8. Die Kapern und die gehackten Kräuter mit der Butter verkneten.
9. Die Limette heiß abwaschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
10. Zwei große Stücke Backpapier zu-
rechtlegen.
11. Die Kartoffelscheiben in die Mitte
legen und mit Salz und Pfeffer wür-
zen. Spinat und Lachs daraufset-
zen.
12. Die Kapernbutter in Flöckchen auf
den Lachs geben und diesen mit Li-
mettenscheiben belegen.
13. Das Papier über den Zutaten zu-
sammenfalten und an den Seiten
gut verschließen.
14. Die Päckchen nebeneinander lie-
gend **bei 200 °C ca. 20 Minu-
ten** garen.
15. Dann das Papier entfernen und das
Gericht sofort servieren.

Blumenkohlröschen mit Harissa

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

1	kleiner Blumenkohl
3 Esslöffel	Mehl
150 ml	Kokosmilch
1 ½ Teelöffel	Paprika edelsüß
½ Teelöffel	Knoblauchpulver
1 Esslöffel	Harissapaste (nach ge- wünschter Schärfe)
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Blumenkohl putzen und in klei-
ne Röschen teilen.
2. Die restlichen Zutaten zu einem
dickflüssigen, glatten Teig verrüh-
ren. Wenn der Teig zu dünnflüssig
ist, noch etwas Mehl dazugeben.
3. Die Blumenkohlröschen einzeln in
den Teig tauchen und überschüssi-
gen Teig gut abtropfen lassen.
4. Die panierten Blumenkohlröschen
portionsweise garen. Sie sollen
nicht zu eng liegen, damit sie schön
knusprig werden.
5. Die Temperatur auf **180 °C** und die
Garzeit auf **20 Minuten** einstellen
und den Frittiervorgang starten.
6. Nach der Hälfte der Zeit die Blu-
menkohlröschen wenden.

TIPP: Dazu passt ein frischer Joghurt-
Dip.

Knuspriger Rosenkohl mit Speck

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

400 g	Rosenkohl
40 g	durchwachsener Speck
4	Knoblauchzehen
1 Esslöffel	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

TIPP: Dieses Rezept schmeckt am besten mit frischem Rosenkohl, kann aber auch mit tiefgekühltem Rosenkohl zubereitet werden. Dann die Röschen nicht halbieren. Garzeit und Temperatur bleiben gleich.

Zubereitung

1. Den Rosenkohl putzen und die Röschen halbieren.
2. Den Speck in dünne Streifen schneiden.
3. Die ganzen Knoblauchzehen ungeschält lassen.
4. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Alles **bei 180 °C ca. 15 - 20 Minuten** garen.
6. Nach der Hälfte der Zeit die Zutaten schütteln oder wenden.
7. Jede Portion mit 2 Knoblauchzehen servieren. Je nach Geschmack das Weiche aus den Knoblauchzehen herausdrücken und mit genießen.

Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

1 Paket	Pizzateig
1 Dose	passierte Tomaten
200 g	Mozzarella
1 Bund	Rucola
100 g	Serrano-Schinken
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung

1. Den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Rechtecke ausschneiden, die umlaufend 1 cm kleiner sind als die Glasbehälter-Fläche.
2. Den Teig leicht mit einer Gabel einstechen.
3. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
4. Den Teig mit den passierten Tomaten bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und mit den Mozzarellascheiben belegen.
5. Die Pizzastücke portionsweise **bei 180 °C ca. 7 Minuten** backen.
6. Den Serrano-Schinken auf den Stücken verteilen und diese noch einmal **3 - 5 Minuten** backen.
7. Wenn die Pizza am Rand leicht braun wird, die Stücke herausnehmen und den gewaschenen Rucola darüber verteilen.
8. Die Mini-Pizzen mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

TIPP: Je nach Dicke des Teiges braucht die Pizza 1 - 2 Minuten länger oder kürzer.

Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

HINWEIS: Zu Beginn prüfen, wie viele Muffin-Förmchen gleichzeitig in die Fritteuse passen.

Zutaten

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

Zubereitung

1. Die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen lassen.
2. Butter hinzugeben und diese ebenfalls schmelzen lassen.
3. Eier und Zucker schaumig schlagen.
4. Mehl über die Eier-Zucker-Masse sieben und diese zu einem glatten Teig verrühren.
5. Die Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
6. Den Teig in die Muffin-Förmchen füllen.
7. Die Schokotörtchen im vorgeheizten Gerät **bei 180 °C ca. 5 - 6 Minuten** backen.
8. Die Schokotörtchen warm genießen.

10. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **12** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Stellen Sie einen heißen Glasbehälter **6/3** nicht in kaltes Wasser. Lassen Sie den Glasbehälter vorher abkühlen.
- ⊙ 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.

Grundgerät

- Wischen Sie das Grundgerät **15** von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- die Glasbehälter **6/3**
- die Deckel **1**
- die Siebeinsätze **17**

Spülen von Hand

Alle Zubehörteile außer dem Grundgerät **15** können von Hand gespült werden.

- Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile möglichst sofort nach dem Gebrauch.
- Eingebrennte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Verwenden Sie Spülwasser mit mildem Spülmittel und spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

11. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen:
 - Ziehen Sie den Netzstecker **12**.
 - Lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **12** um die Kabelaufwicklung **14**.

12. Zubehörteile bestellen

Auf unserer Webseite erhalten Sie die Information, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.

Bestellung online

<https://shop.hoyerhandel.com/de/>

13. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf



Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabe-

möglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

14. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	- War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? - War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 11, die beim Aufheizen verbrennen? Die Glasbehälter 6/3 dürfen nicht mehr als bis zur Markierung MAX 4 gefüllt werden.
Anzeige von E1 oder E2	Das Gerät heizt nicht mehr oder nicht heiß genug. Ziehen Sie den Netzstecker 12 für einige Minuten. Wird der Fehler danach noch angezeigt, muss das Gerät fachgerecht repariert werden.
Gerät lässt sich nicht einschalten	Sind der transparente Behälter 16 und die Glasbehälter 6/3 richtig eingesetzt? Das Gerät lässt sich nur mit richtig eingesetzten Behältern einschalten.

15. Technische Daten

Modell:	SHFDG 1500 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	$\leq 0,5 \text{ W}$
automatischer Wechsel zu Aus-Zustand:	$\leq 20 \text{ Min}$
Schutzklasse:	I
Leistung:	1500 W

HINWEIS: Dieses Gerät verfügt über eine Memory-Funktion bei Stromausfall. Tritt während des Betriebs ein Stromausfall auf, werden die aktuellen Einstellungen für bis zu 20 Minuten gespeichert. Wird die Stromversorgung in dieser Zeit wiederhergestellt, setzt das Gerät den Betrieb automatisch fort. War es zuvor pausiert, bleibt es im Pausenmodus.

Verwendete Symbole

	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

16. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem

Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

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

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 519037_2510** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **519037_2510** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

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

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

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

IAN: 519037_2510



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
Deutschland

Contents

1. Overview	29
2. Intended purpose	30
3. Safety information	30
4. Items supplied	33
5. How to use	34
6. Overview of operating panel and display	35
7. The basics of frying	36
8. Operation	37
8.1 Power connection	37
8.2 Device lid	37
8.3 Switching on/off	37
8.4 Basic operation	37
8.5 Using Programs	38
8.6 Interrupting the cooking process	39
8.7 End of the cooking process	39
8.8 The programs at a glance	40
8.9 Cooking table	41
9. Recipes	42
10. Cleaning	47
11. Storage	47
12. Ordering accessories	47
13. Disposal	48
14. Trouble-shooting	48
15. Technical specifications	49
16. Warranty of the HOYER Handel GmbH	50

1. Overview

- 1** Lid for glass container
- 2** Handles on the glass container
- 3** Small glass container
- 4 MAX** Marking for the maximum filling level of the glass container
 - Large glass container: 3.8 litres
 - Small glass container: 1.9 litres
- 5** Adapter for small glass container
- 6** Large glass container
- 7** Device lid
- 8** Air outlet
- 9** Display and operating panel
- 10** Recessed grips
- 11** Heating element
- 12** Power cable with mains plug
- 13** Release button
- 14** Spacer with cable spool
- 15** Hot air fryer / base unit
- 16** Transparent container
- 17** Screen assemblies for glass containers

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new hot air fryer.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these operating instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep this copy of the operating instructions for information purposes.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the operating instructions. The operating instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy using your new hot air fryer!

Symbols on the device



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

The hot air fryer is intended for the cooking of food in hot air at a maximum temperature of 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.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in these operating instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: ignoring this warning may result in minor injuries or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood 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.
- ⊙ Misuse may result in injuries.



- ⊙ Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet on the back. Only touch the glass containers by the handles and use oven gloves or potholders.
- ⊙ 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.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 47).



DANGER for children!

- ⊙ 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!
- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER for birds!

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is in operation. When using this device, birds should be relocated into a different room.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again,

and have it checked by a specialist workshop.

- ⊙ Never touch the device with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ If you use an extension cable, it must be sufficient for the technical specifications of this device.
- ⊙ Do not connect the device by using a multiple socket. By doing so the socket might be overloaded.
- ⊙ Lay the power cable such that no one can step on it, get caught on it, or trip over it.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible wall socket with earthing contacts with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - after every use
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms

- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.



DANGER – Fire hazard!

- ⊙ Never leave the device unattended while it is plugged in.
- ⊙ Never leave the hot air fryer unattended during operation. You will thus be able to detect possible problems early on due to unusual smells or noises.
- ⊙ 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.
- ⊙ The hot air fryer should only be operated on a stable, flat, non-slip, dry and non-flammable work surface, in order to prevent it from tipping over or slipping away.
- ⊙ Do not place a hot glass container in cold water. Allow the glass container to cool down first.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different care products, it cannot be completely ruled out that some of these substances contain components that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 hot air fryer **15**
- 1 transparent container **16**
- 1 large glass container **6**
- 1 small glass container **3**
- 2 lids **1**
- 2 screen assemblies **17**
- 1 spacer **14**
- 1 adapter for small glass container **5**
- 1 copy of the operating instructions



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Do not touch the hot surfaces of the device and the glass containers. Use oven gloves or potholders.
- ⊙ Allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Make sure that the food does not touch the hot heating element on the underside of the device lid and stick to it.

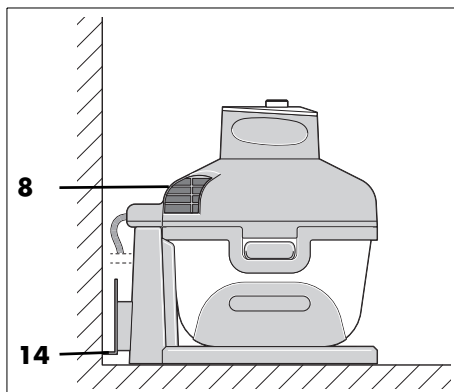
5. How to use

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



DANGER – Fire hazard!

On the back of the device you will find the air outlet **8** and the spacer **14**. Hot steam escapes from the air outlet during operation.



- ⊙ Never cover the air outlet **8**.
- ⊙ 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.

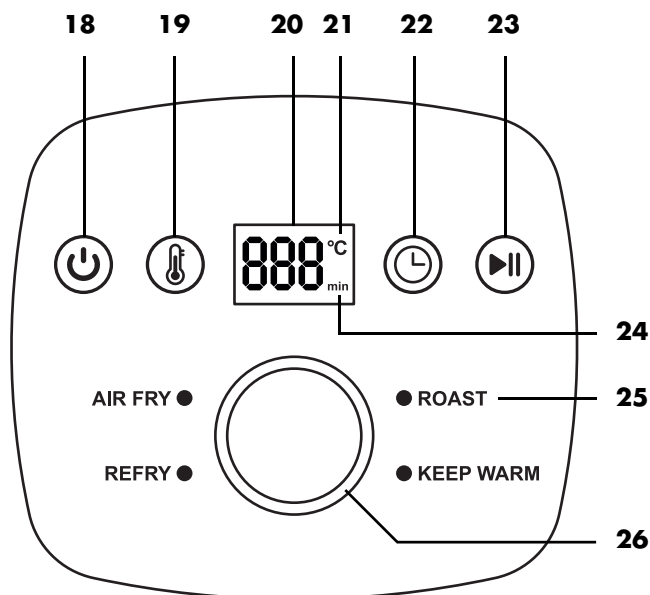
NOTES:

- 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 **11** and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.
- To ensure safe operation, you can place the device against a wall until it comes into contact with the spacer **14**. However, in this position, the device lid **7** cannot be swung upwards until it is

locked. In order to open the device lid while the unit is running, position the unit further away from the rear wall.

- Hold the recessed grips **10** on the device lid **7**. Open the device lid by swivelling it upwards as far as it will go.
- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the back of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time (see "Cleaning" on page 47).
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant mat.
- **Figure D:** insert the top end of the spacer **14** into the upper part of the opening on the back of the base unit **15**. Press it all the way down until it audibly clicks into place.
- Insert the mains plug **12** 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.

6. Overview of operating panel and display



- 18** Switching on/off
- 19** Press to change the temperature; display flashes
- 20** The display indicates the temperature and cooking time values.
- 21** Is lit when the temperature is displayed.
- 22** Press to change the cooking time; display flashes
- 23** Start/Pause function
- 24** Is lit when the minutes are displayed
- 25** 4 programs (see "The programs at a glance" on page 40)
- 26** Control dial:
 - Once switched on, the LED behind **AIR FRY** lights up. Turn the dial to access the other programs. The selected program is indicated by the lit LED.
 - Turn to change the temperature or time, but only when the values are flashing on the display.

7. The basics of frying

Preparation of the food

- All food must be as dry as possible when used for frying. Dry the food to be fried and remove any ice from frozen food.
- When using deep-frozen food, remove as much water and ice as possible before you put the food into the hot air fryer.
- In case of breaded food, please make sure that the breading sticks as tightly as possible to the food to be fried.

Frying time and frying temperature

- For a tasty and healthy result, the information on the packaging should be observed very carefully when selecting the temperature and the frying time.
- Only small quantities should be fried at a time.
- The glass container **6/3** must not be filled beyond the **MAX 4** marking.
- Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, browning the food too much should be avoided.

For even browning ^{1 2}

¹: shake or turn every 5 minutes.

²: shake or turn halfway through the cooking time.

If the food (e.g. French fries or chicken nuggets) requires an even browning, give it 1 - 2 shakes during the frying process.

1. Open the device lid **7**.
2. Hold the glass container **6/3** by the handles **2** and shake the ingredients. While shaking, make sure that the French fries are being thoroughly mixed and that the still raw ones at the basket centre will get to the outside.

3. Close the device lid **7**. The interrupted process will be restarted automatically.

Baking

Under **no circumstances** should the dough be placed directly into the glass container **6/3**. After preparing the dough put it into a baking tin or another heat-resistant pan (e.g. muffin liners). Then place these, with the dough inside, into the glass container **6/3**.

Information on the packaging

If you cannot find information on the cooking times for hot air fryers on the packaging of deep-frozen food, observe the times given for convection ovens.

8. 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 **8** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders when touching the glass container **6/3** and the handles **2**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **8**. 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!

- ⊙ Under no circumstances should the device be operated without the glass container **6/3**!
-

8.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **12** 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. When you plug it in, you will hear an acoustic signal and all the lights will flash briefly once.

8.2 Device lid

Opening

1. Hold the recessed grips **10** on the device lid **7**.
2. Open the device lid **7** by swinging it upwards until it is locked.

Closing

1. Place one hand in the recessed grips **10** on the device lid **7**.

2. **Figure A:** close the device lid by pressing the release button **13** down with your other hand and lowering the unlocked device lid.

8.3 Switching on/off

- Press the button  **18** to switch on the device from standby mode.
 - You will hear a short acoustic signal.
 - *HI* appears on the display.
 - All program LEDs light up briefly one after the other.
 - The **AIR FRY** program has been selected.
 - The preset temperature of 200 °C is shown on the display **9**. Shortly afterwards, the preset time of 025 min is displayed.
- The device can be put into standby mode at any time by pressing and holding the button  **18** for approx. 3 seconds. *bYE* appears on the display.
 - This also works during running programs.
 - The fan stops.

8.4 Basic operation

The following applies: the device is switched on and the transparent container **16** and a glass container **6/3** are in place.

Accessing programs

- Turn the control dial **26** until the LED of the desired program lights up – this indicates that the program has been selected. The program's temperature and cooking time are displayed alternately.

Changing the temperature

The temperature can be set in increments of 5 degrees between 60 and 200 °C.

- Press the button  **19**. The temperature is shown on the display **9**.
- Turn the control dial **26** until the desired temperature is displayed.

NOTE: after approx. 5 seconds, the temperature and time values are displayed alternately. However, you can still make changes using the control dial.

- Changed values are automatically applied.

Changing the time

The cooking time can be set in increments of 1 minute between 1 and 60 minutes. (In the **KEEP WARM** program, from 1 minute up to 5 hours.)

- Press the button  **22**. The display shows the time.
 - Turn the control dial until the desired time is displayed.
-

NOTE: after approx. 5 seconds, the temperature and time values are displayed alternately. However, you can still make changes using the control dial.

- Changed values are automatically applied.
-

8.5 Using Programs

NOTES:

- Make sure that the food does not touch the hot heating element **11** on the underside of the device lid **7** and stick to it.
 - **QUICK START FUNCTION**
Switch the device on from standby mode with the button  **18**. Pressing the button  **23** starts cooking at the preset temperature of 200 °C and the preset cooking time of 025 min.
 - Hold the containers by the handles with both hands.
-

The device has preset programs for certain foods and types of preparation. When you select a program, you can also carry out the following settings at any time:

- temperature
- cooking time

1. Place the appropriate screen assembly **17** into the glass container **6/3**.
2. Prepare the food and place it in the glass container.
3. Open the device lid **7**.
4. **Figure B:** place the transparent container **16** on the base of the base unit **15**, ensuring that the handles **2** of the glass containers point towards the sides.
5. Place the glass container **6** inside the transparent container **16**.

or

Figure C: place the small glass container **3** onto the adapter **5**.

Place both of them, once assembled, into the transparent container **16**.

6. Close the device lid **7**.
 7. Press the button  **18** to switch on. The LED next to **AIR FRY** is lit.
 8. Turn the control dial **26** until the LED lights up for the desired program. The display **9** shows the preset temperature of the selected program.
-

NOTES:

- To change the temperature, press  **19**; to change the time, press  **22**. You can change the corresponding value by turning the control dial **26**. The new value is applied automatically.
 - After approx. 5 seconds, the temperature and time values are displayed alternately. However, you can still make changes using the control dial.
-

9. Start the cooking process by pressing the button ► **23**. The program is started.
 - The display alternates between showing the cooking temperature and the remaining runtime.
 - The values for time and temperature can also be changed during the running program.

8.6 Interrupting the cooking process

NOTES:

- 5 minutes after the cooking process is interrupted, the device switches to standby mode.
 - Too long a pause can affect the quality of the cooking very negatively.
-

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

1. Open the device lid **7**. The device will switch off automatically.
 - The fan will stop until the device lid is closed again.
2. Close the device lid again. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

or

1. Briefly press the button ► **23** to pause the cooking process.
 - The program LED lights up and the display flashes.
 - The cooking time and temperature are displayed alternately.
 - The fan stops.
2. Press the button ► **23** again to continue the cooking process.

8.7 End of the cooking process

- During the last minute, the seconds are being counted down.
 - An acoustic signal sounds when the program has finished. Shortly afterwards, the device switches off and the display goes blank.
 - You will need a heat-resistant mat for the glass container **6/3**, as well as a plate or bowl (pre-heated if necessary).
 - To disconnect the device from the power supply pull the mains plug **12** after use.
1. Open the device lid **7**. Place the glass container **6/3** on the heat-resistant mat.
 2. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
 3. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.
-

NOTE: if, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can adapt the cooking process manually. Place the glass container **6/3** back into the transparent container **16**, close the device lid **7** and start the cooking process again. Check the degree of browning after a few minutes.

8.8 The programs at a glance

- The following table provides basic guidance on settings and shows the preset and possible values for the programs.

Program	Examples of use	Preset temperature (adjustable range)	Preset time (adjustable range)
AIR FRY	Frozen French fries	200 °C (60 – 200 °C)	25 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Steaks, chops	180 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
KEEP WARM	Keep warm	60 °C (60 – 80 °C)	30 min. (1 – 300 min.)
REFRY	Reheating	200 °C (60 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)

8.9 Cooking table

- 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.
- The recommended and maximum quantities apply to:

A: large glass container

B: small glass container

Food to be cooked	°C	Minutes	Optimal quantity	Maximum amount
French fries ¹	180	A: 20 – 25 B: 10 – 15	A: 450 g B: 150 g	A: 650 g B: 250 g
Chicken legs ²	200	30 – 32	A: 350 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Vegetables ²	180	A: 14 – 18 B: 10 – 16	A: 300 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Part-baked bread rolls ²	180	8	A: 2 in total B: 1 in total	A: 3 in total B: 2 in total
Muffins	150	18 – 20	A: 4 in total B: 2 in total	A: 5 in total B: 3 in total
Salmon fillet	180	8 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Steak ²	200	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Shrimps	180	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g

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

¹: shake or turn every 5 minutes.

²: shake or turn halfway through the cooking time.

In the **AIR FRY** program: every 5 minutes, you will hear 5 acoustic signals to remind you to give the food a quick shake.

9. Recipes

Marinated chicken wings

Ingredients for 2 persons

NOTE: pay attention to the maximum filling level! It may be necessary to fry twice.

Ingredients

Approx. 8 chicken wings

Ingredients for the marinade

6 tablespoons	sunflower or rapeseed oil
6 tablespoons	sweet'n hot chili sauce
4 tablespoons	tomato ketchup
4 tablespoons	vinegar
1 - 2 teaspoons	salt
1 - 2 teaspoons	paprika
1 - 2 teaspoons	chili flakes

Preparation

1. Mix all the marinade ingredients in a large bowl.
2. Place the chicken wings in the bowl, mix with the marinade and leave to marinate for approx. 1 hour.
3. Place the marinated chicken wings next to each other in the glass container.
4. Set the values **15 minutes** and **190 °C** and start the frying process.
5. Halfway through the cooking time, turn the chicken wings.
6. At the end of the cooking time, check the chicken wings and remove them if they are good.

TIP: if you like your chicken wings crispier, you can cook them at 200 °C for a further 5 minutes.

Meatballs

Ingredients for 2 persons

Ingredients for the meatballs

250 g	minced beef
½	small red onion
	Olive oil
2 - 3 stalks	flat-leaf parsley
1	egg yolk
1 tablespoon	breadcrumbs
	Hot paprika powder
	Salt, pepper

Preparation

1. Peel and finely chop the red onion and sauté in a little olive oil until translucent.
2. Wash the parsley, shake dry and finely chop the leaves.
3. Knead the minced meat with the prepared diced onion, the chopped parsley, the beaten egg yolk and the breadcrumbs to form an even mixture and season to taste.
4. With wet hands, form small, even balls from the mince mixture.
5. Place the meatballs on the assembly of the glass container and set **180 °C** and **approx. 15 minutes** and start the frying process.
6. Halfway through the cooking time, turn the meatballs so that they brown evenly.
7. At the end of the cooking time, check the meatballs and remove them if they are good.

TIP: the frying times depend on the size of the meatballs.

Mixed French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 4 portions

NOTE: pay attention to the maximum filling level! It may be necessary to fry twice.

Ingredients for the mayonnaise

1	egg
1 teaspoon	mustard
125 ml	sunflower oil
1 teaspoon	finely chopped parsley
1 teaspoon	finely chopped chervil
1 teaspoon	lemon juice
	Salt, pepper

Ingredients for the French fries

250 g	sweet potatoes
250 g	waxy potatoes
2 tablespoons	sunflower oil

Preparation

1. To make the herb mayonnaise, place the egg and mustard in a tall bowl and blend with a hand blender.
2. While blending, slowly pour in the oil in a thin stream until a creamy, homogeneous mixture forms.
3. Add the herbs and season to taste with salt, pepper, and lemon juice.
4. Peel, wash and pat dry the potatoes and sweet potatoes.
5. Cut the potatoes and sweet potatoes into sticks about 1 cm thick and mix them with the oil in a bowl.
6. Place the French fries in the deep fryer.
7. Set the values **25 minutes** and **200 °C** and start the frying process.
8. **After 15 minutes**, reduce the temperature **to 180 °C** and shake the French fries thoroughly.
9. Salt the French fries and serve with the herb mayonnaise.

Courgette and aubergine skewers

Ingredients for 4 portions

NOTE: pay attention to the maximum filling level! It may be necessary to fry twice.

Ingredients

½ teaspoon	pepper
½ teaspoon	pimento
½ teaspoon	coriander
½ teaspoon	dried thyme
½ teaspoon	dried oregano
1 teaspoon	salt
50 ml	olive oil
2	aubergines
2	courgettes
2	onions
	Wooden skewers

Preparation

1. Mix the herbs, spices and oil in a bowl.
2. Cut the courgettes and aubergines into 2 cm thick slices. Quarter the onions.
3. Add the vegetables to the spice and oil mixture.
4. Alternate the vegetables on the skewers.
5. Cook the skewers at **200 °C for 15 minutes**.
6. Turn the skewers halfway through the cooking time.

Baked Camembert with cranberries

Ingredients for 4 portions

NOTE: firstly, check that the 4 Camemberts fit side by side in the glass container. If not, fry the Camemberts in two separate batches.

Ingredients

4	Camemberts (up to 150 g each)
2	eggs
2 tablespoons	cream
6 tablespoons	breadcrumbs
4 tablespoons	cranberries from the jar
	Salt, pepper

Preparation

1. Beat the eggs with the cream and season with salt and pepper.
2. Place the breadcrumbs in a deep plate.
3. Dip the chilled Camembert (whole or quartered) into the egg mixture, then roll it in the breadcrumbs until the coating firmly encloses the cheese.
4. Bake the Camembert pieces at **200 °C for approx. 5 - 10 minutes** until golden brown.
5. Serve the Camembert with a spoonful of cranberries.

Salmon parcel

Ingredients for 2 portions

Ingredients

250 g	waxy potatoes
100 g	fresh spinach
1	shallot
1	clove of garlic
1 tablespoon	olive oil
300 g	salmon fillet (without skin)
1	parsley sprig
1	basil sprig
1 tablespoon	capers
2 tablespoons	soft butter
1	organic unwaxed lime
	Salt, pepper

Preparation

1. Peel the potatoes, wash them, and cook them in boiling salted water until tender. Then drain the potatoes and cut into thin slices.
2. Clean the spinach, wash and drain well.
3. Peel the shallots and garlic and dice them. Sauté in a pan with the oil until translucent.
4. Add the spinach and sauté briefly until the leaves collapse. Then remove the pot from the heat and set aside.
5. Rinse the salmon, pat dry and cut into two pieces.
6. Wash the parsley and basil, shake dry and finely chop the leaves.
7. Drain and roughly chop the capers.
8. Knead the capers and chopped herbs into the butter.
9. Rinse the lime in hot water, pat dry and cut into slices.
10. Prepare two large pieces of baking paper.
11. Place the potato slices in the centre and season with salt and pepper. Place the spinach and salmon on top.
12. Flake the caper butter onto the salmon and top with slices of lime.

13. Fold the paper over the ingredients and seal well at the sides.
14. Cook the parcels side by side at **200 °C for approx. 20 minutes.**
15. Then remove the paper and serve the dish immediately.

Cauliflower florets with harissa

Ingredients for 2 portions

Ingredients

- | | |
|---------------|--|
| 1 | small cauliflower |
| 3 tablespoons | flour |
| 150 ml | coconut milk |
| 1½ teaspoon | sweet paprika |
| ½ teaspoon | garlic powder |
| 1 tablespoon | Harissa paste (according to desired spiciness) |
| | Salt, pepper |

Preparation

1. Clean the cauliflower and divide into small florets.
2. Mix the remaining ingredients into a thick, smooth batter. If the batter is too thin, add a little more flour.
3. Dip the cauliflower florets individually in the batter and drain off any excess batter.
4. Cook the breaded cauliflower florets in batches. They should not be too close together to ensure they are nice and crispy.
5. Set the temperature to **180 °C** and the cooking time to **20 minutes** and start the frying process.
6. Turn the cauliflower florets halfway through cooking.

TIP: it goes well with a fresh yoghurt dip.

Crispy Brussels sprouts with bacon

Ingredients for 2 portions

Ingredients

- | | |
|--------------|------------------|
| 400 g | Brussels sprouts |
| 40 g | streaky bacon |
| 4 | cloves of garlic |
| 1 tablespoon | olive oil |
| | Salt, pepper |

TIP: this recipe tastes best with fresh Brussels sprouts, but can also be made with frozen Brussels sprouts. In this case, do not cut the florets in half. The cooking time and temperature remain the same.

Preparation

1. Clean the Brussels sprouts and cut the florets in half.
2. Cut the bacon into thin strips.
3. Leave the whole garlic cloves unpeeled.
4. Mix all the ingredients in a bowl and season with salt and pepper to taste.
5. Cook everything **at 180 °C for approx. 15 - 20 minutes.**
6. Shake or turn the ingredients halfway through.
7. Serve each portion with 2 cloves of garlic. Depending on your taste, squeeze the soft part out of the garlic cloves and enjoy.

Mini pizza with ham and rocket

Ingredients for 2 portions

Ingredients

1 packet	pizza dough
1 can	tomato passata
200 g	mozzarella
1 bunch	rocket
100 g	Serrano ham
	Olive oil
	Salt, pepper, oregano

Preparation

1. Roll out the pizza dough on a floured work surface and cut out rectangles that are 1 cm smaller all round than the surface of the glass container.
2. Prick the dough lightly with a fork.
3. Cut the mozzarella into thin slices.
4. Spread the tomato purée on the dough, season with salt, pepper and oregano and top with the slices of mozzarella.
5. Bake the pizza slices in batches **at 180 °C for approx. 7 minutes**.
6. Spread the Serrano ham over the slices and bake for a further **3 - 5 minutes**.
7. When the pizza is slightly brown around the edges, remove the slices and sprinkle with the washed rocket.
8. Drizzle the mini pizzas with a little olive oil and serve.

TIP: depending on the thickness of the dough, the pizza will take 1 - 2 minutes longer or shorter.

Chocolate tartlets with a liquid core

Ingredients for 8 tartlets

NOTE: to start, check how many muffin moulds will fit in the deep fryer at the same time.

Ingredients

75 g	dark chocolate
3	eggs
75 g	butter
75 g	sugar
50 g	flour

Preparation

1. Chop the chocolate and melt in a bain-marie (water bath).
2. Add the butter and melt this too.
3. Whip the eggs and sugar until frothy.
4. Sieve the flour over the egg and sugar mixture and stir to form a smooth batter.
5. Fold in the chocolate and butter mixture.
6. Pour the batter into the muffin moulds.
7. Bake the chocolate tartlets in the pre-heated device **at 180 °C for approx. 5 - 6 minutes**.
8. Enjoy the chocolate tartlets warm.

10. Cleaning



DANGER of burns!

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



DANGER! Risk of electric shock!

- ⦿ Pull out the mains plug **12** 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 place a hot glass container **6/3** in cold water. Allow the glass container to cool down first.
- ⦿ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

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

Base unit

- Wipe the base unit **15** from the outside with a damp cloth and a little cleaning agent.
- Dry with a tea towel.

Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- the glass containers **6/3**
- the lid **1**
- the screen assemblies **17**

Rinsing by hand

All accessories except the base unit **15** can be rinsed by hand.

- If possible, clean all accessories immediately after use.
- Soak burnt-in food leftovers before-hand.
- Use dishwasher with a mild detergent and rinse off all parts with clean water.

- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

11. Storage

- Before you put the hot air fryer away:
 - Pull out the mains plug **12**.
 - Allow the device to cool down.
 - Allow the parts to dry completely.
- Wind the power cable **12** around the cable spool **14**.

12. Ordering accessories

On our website you will find information on which accessories can be reordered.

Ordering online

<https://shop.hoyerhandel.com/gb/>

13. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

14. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / actions
No function	- Has the device been connected to the power supply? - Check the connection.
Food not yet ready after the recommended time	- Was the quantity too large or the pieces too thick? - Was the temperature or cooking time set too low?
Heavy smoke and odour development	Are there food residues on the heating element 11 that can burn during heating? The glass containers 6/3 must not be filled more than the MAX 4 marking.
Display of E1 or E2	The device no longer heats or does not heat sufficiently. Unplug the mains plug 12 for a few minutes. If the fault is still displayed after this, the device will need to be repaired by a qualified technician.
The device cannot be switched on	Have the transparent container 16 and the glass containers 6/3 been placed correctly? The device can only be switched on when the containers are correctly in place.

15. Technical specifications

Model:	SHFDG 1500 A1
Mains voltage:	220–240 V ~ 50 Hz
Power consumption in off mode:	≤ 0.5 W
Automatic switch to off mode:	≤ 20 min.
Protection class:	I
Power rating:	1500 W

NOTE: this device has a memory function in the event of a power cut. If a power cut occurs during operation, the current settings will be saved for up to 20 minutes. If the power supply is restored during this time, the device will automatically resume operation. If it was previously paused, it will remain paused.

Symbols used

	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

16. Warranty of the **HOYER Handel GmbH**

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 519037_2510** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **519037_2510** to open your user instructions.



Service Centre

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

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

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

IAN: 519037_2510



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	53
2. Utilisation conforme	54
3. Consignes de sécurité	54
4. Éléments livrés	57
5. Mise en service	58
6. Vue d'ensemble du panneau de commande et de l'écran	59
7. Les bases de la friture	60
8. Utilisation	61
8.1 Raccordement électrique	61
8.2 Couvercle de l'appareil	61
8.3 Mise en marche/arrêt	61
8.4 Commandes de base	62
8.5 Utilisation des programmes	62
8.6 Interruption du processus de cuisson	63
8.7 Fin du processus de cuisson	64
8.8 Vue d'ensemble des programmes	64
8.9 Tableau de cuisson	65
9. Recettes	66
10. Nettoyage	71
11. Rangement	72
12. Commander des accessoires	72
13. Mise au rebut	72
14. Dépannage	73
15. Caractéristiques techniques	73
16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	74
17. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	77

1. Aperçu de l'appareil

- 1** Couvercle du récipient en verre
- 2** Poignées du récipient en verre
- 3** Petit récipient en verre
- 4 MAX** Repère du niveau de remplissage maximal du récipient en verre
 - Grand récipient en verre : 3,8 litres
 - Petit récipient en verre : 1,9 litre
- 5** Adaptateur pour petit récipient en verre
- 6** Grand récipient en verre
- 7** Couvercle de l'appareil
- 8** Orifice d'échappement d'air
- 9** Écran et panneau de commande
- 10** Poignées encastrées
- 11** Élément chauffant
- 12** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 13** Bouton de déverrouillage
- 14** Écarteur avec enrouleur de câble
- 15** Friteuse à air chaud/appareil de base
- 16** Récipient transparent
- 17** Inserts de filtre pour récipient en verre

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvelle friteuse à air chaud.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle friteuse à air chaud !

Symboles sur l'appareil



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

2. 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.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés, si nécessaire, dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : faits et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute 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 tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
-
- ⊙ Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière. Ne prenez les récipients en verre que par leurs poignées et avec des gants de cuisine ou des maniques.
 - ⊙ 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 client ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
 - ⊙ N'essuyez pas les éléments chauffants avec un chiffon humide.
 - ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
 - ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple ...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit-déjeuner.
 - ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre « Nettoyage » (voir « Nettoyage » à la page 71).



DANGER pour les enfants !

- ⊙ 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 !
- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER pour les oiseaux !

- ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimes générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.

- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le contrôler par un atelier spécialisé.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ 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.
- ⊙ En cas d'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être adaptée aux caractéristiques techniques de cet appareil.
- ⊙ Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise. Cela pourrait entraîner une surcharge.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement de façon que personne ne puisse marcher dessus, se prendre dedans ou trébucher.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la

fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.

- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - après chaque utilisation
 - lorsqu'une panne survient
 - quand vous n'utilisez pas l'appareil
 - avant de nettoyer l'appareil
 - en cas d'orage
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article. Confiez les réparations uniquement à un atelier spécialisé ou au centre de service.



DANGER ! Risque d'incendie !

- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ⊙ Surveillez toujours la friteuse à air chaud quand elle est en marche. Vous détecterez ainsi rapidement les problèmes éventuels en détectant des odeurs ou bruits inhabituels.
- ⊙ Ne couvrez jamais l'appareil et ne le posez jamais sur des objets mous (comme des serviettes de table).
- ⊙ 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.
- ⊙ Faites fonctionner la friteuse à air chaud uniquement sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable pour éviter qu'elle bascule ou glisse.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil et du récipient en verre. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.

- ⊙ Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ⊙ Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. des plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant chaud situé sur la partie inférieure du couvercle de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- ⊙ Ne placez jamais un récipient en verre brûlant dans de l'eau froide. Laissez le récipient en verre refroidir.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 friteuse à air chaud **15**
- 1 récipient transparent **16**
- 1 grand récipient en verre **6**
- 1 petit récipient en verre **3**
- 2 couvercles **1**
- 2 inserts de filtre **17**
- 1 écarteur **14**
- 1 adaptateur pour petit récipient en verre **5**
- 1 mode d'emploi

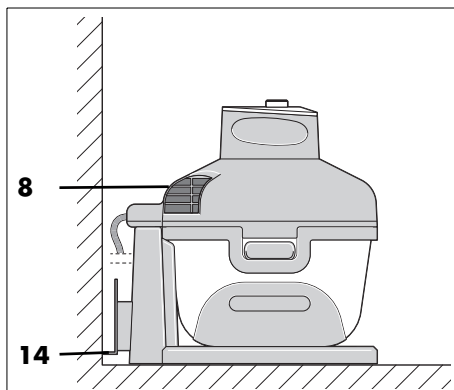
5. Mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
En particulier, le récipient transparent 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 situent l'orifice d'échappement d'air **8** et l'écarteur **14**. 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 **8**.
- ⊙ 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.

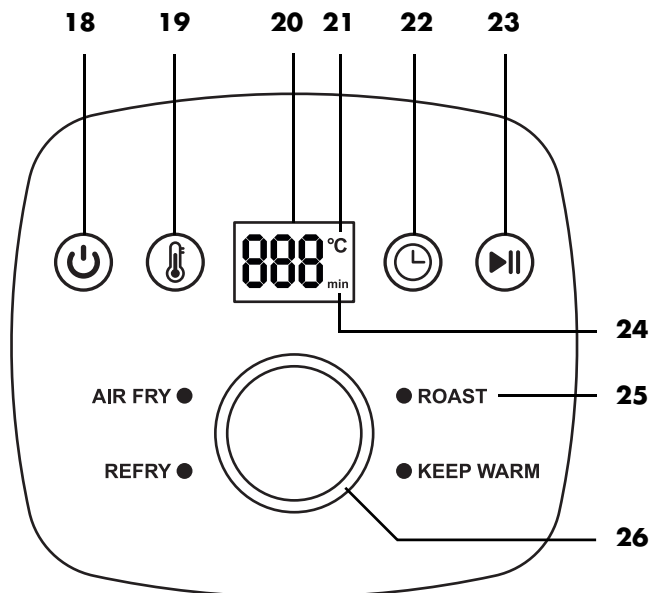
REMARQUES :

- Lors de la première utilisation, un léger dégagement de fumée et d'odeur peut se produire. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant **11**. Il

ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Pour garantir un fonctionnement sûr, vous pouvez placer l'appareil contre un mur jusqu'à ce qu'il bute contre l'écarteur **14**. Dans cette position, le couvercle de l'appareil **7** ne peut toutefois pas être relevé jusqu'à la butée. Pour pouvoir ouvrir le couvercle de l'appareil pendant son fonctionnement, laissez une plus grande distance entre l'appareil et le mur.
- Saisissez les poignées encastrées **10** sur le couvercle de l'appareil **7**. Ouvrez le couvercle de l'appareil en le soulevant jusqu'à la butée.
- Ôtez les films de protection et rubans adhésifs de l'appareil, mais n'enlevez pas la plaque signalétique qui se trouve à l'arrière 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 (voir « Nettoyage » à la page 71).
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- **Figure D** : placez l'extrémité supérieure de l'écarteur **14** dans la partie supérieure de l'orifice à l'arrière de l'appareil de base **15**. Ensuite, enfoncez-le complètement jusqu'à ce que vous l'entendiez s'enclencher.
- Branchez la fiche secteur **12** 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.

6. Vue d'ensemble du panneau de commande et de l'écran



- 18** Mise en marche/arrêt
- 19** Appuyer pour modifier la température, l'affichage clignote
- 20** L'écran affiche les valeurs de température et de temps de cuisson
- 21** **°C** S'allume lorsque la température est affichée.
- 22** Appuyer pour modifier le temps de cuisson, l'affichage clignote
- 23** Fonction Démarrage/Pause
- 24** **min** S'allume lorsque les minutes sont affichées
- 25** 4 programmes (voir « Vue d'ensemble des programmes » à la page 64)
- 26** Bouton rotatif :
 - Après la mise en marche, la DEL derrière **AIR FRY** s'allume. Le fait de tourner le bouton permet d'accéder aux autres programmes. Le programme sélectionné est indiqué par sa DEL qui s'allume.
 - Tourner pour modifier la température ou le temps uniquement lorsque les valeurs clignotent sur l'écran.

7. Les bases de la friture

Préparation des aliments

- Tous les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Séchez bien les aliments à frire et/ou éliminez la glace s'il s'agit d'aliments surgelés.
- Éliminez autant d'eau et de glace que possible des aliments surgelés avant de placer les aliments dans la friteuse à air chaud.
- Dans le cas d'aliments panés, veillez à ce que la panure adhère autant que possible aux aliments à frire.

Temps et température de friture

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de friture.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Il ne faut pas remplir le récipient en verre **6/3** au-delà du repère **MAX 4**.
- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez un trop fort brunissement.

Pour un brunissement homogène ^{1 2}

¹ :secouer ou retourner toutes les 5 minutes.

² :secouer ou retourner à mi-cuisson.

Si vous recherchez un brunissement homogène des aliments (p. ex. des frites ou des nuggets de poulet), secouez-les 1 à 2 fois pendant la friture.

1. Ouvrez le couvercle de l'appareil **7**.
2. Saisissez le récipient en verre **6/3** par ses poignées **2** et secouez les ingrédients. Lorsque vous les secouez, veillez à ce que les frites se mélangent bien et

que les frites non cuites se trouvant vers l'intérieur parviennent vers l'extérieur.

3. Fermez le couvercle de l'appareil **7**. Le processus qui a été interrompu redémarre automatiquement.

Cuisson au four

La pâte ne doit **en aucun cas** être versée directement dans le récipient en verre **6/3**. Après la préparation, versez la pâte dans un moule à gâteau ou dans un autre moule résistant à la chaleur (p. ex. des petits moules à muffins). Ensuite, placez ces moules contenant la pâte dans le récipient en verre **6/3**.

Informations portées sur l'emballage

Si aucun temps de cuisson pour friteuses à air chaud n'est indiqué sur l'emballage des aliments surgelés, orientez-vous d'après les temps pour les fours à chaleur tournante.

8. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air **8** sur la partie arrière.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir le récipient en verre **6/3** et les poignées **2**.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **8** 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 récipient en verre **6/3** !

8.1 Raccordement électrique

- Une fois l'appareil installé, branchez la fiche secteur **12** 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. Lorsque vous branchez l'appareil, un signal sonore retentit et tous les voyants clignotent rapidement une fois.

8.2 Couvercle de l'appareil

Ouvrir

1. Saisissez les poignées encastrées **10** sur le couvercle de l'appareil **7**.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil **7** en le soulevant jusqu'à la butée.

Fermer

1. Saisissez d'une main les poignées encastrées **10** sur le couvercle de l'appareil **7**.
2. **Figure A** : fermez le couvercle de l'appareil en appuyant sur le bouton de déverrouillage **13** de l'autre main et en abaissant le couvercle de l'appareil déverrouillé.

8.3 Mise en marche/arrêt

- Appuyez sur le bouton **18** pour mettre l'appareil en marche à partir du mode veille.
 - Un bref signal sonore retentit.
 - *HI* s'affiche à l'écran.
 - Toutes les DEL de programme s'allument brièvement les unes après les autres.
 - Le programme **AIR FRY** est sélectionné.
 - La température prérégulée 200 °C s'affiche sur l'écran **9**. Peu après, la durée prérégulée 025 min s'affiche.
- Maintenez le bouton **18** enfoncé pendant env. 3 secondes pour mettre l'appareil en mode veille. *bYE* s'affiche à l'écran.
 - Cela fonctionne aussi pendant des programmes en cours d'exécution.
 - Le ventilateur s'arrête.

8.4 Commandes de base

Pour les points suivants, il s'applique ce qui suit : l'appareil est allumé et le récipient transparent **16** ainsi qu'un récipient en verre **6/3** sont en place.

Appeler les programmes

- Tournez le bouton rotatif **26** jusqu'à ce que la DEL du programme souhaité s'allume. Il est alors sélectionné. La température et le temps de cuisson du programme s'affichent en alternance.

Modifier la température

La température peut être réglée de 60 à 200 °C par paliers de 5 degrés.

- Appuyez sur le bouton  **19**. La température s'affiche à l'écran **9**.
- Tournez le bouton rotatif **26** jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

REMARQUE : au bout d'env. 5 secondes, la température et le temps s'affichent en alternance. Vous pouvez néanmoins procéder à d'autres modifications à l'aide du bouton rotatif.

- Les valeurs modifiées sont automatiquement prises en compte.

Modifier le temps

Le temps de cuisson peut être réglé de 1 à 60 minutes par paliers d'une minute. (Dans le programme **KEEP WARM** de 1 minute à 5 heures.)

- Appuyez sur le bouton  **22**. Le temps s'affiche à l'écran.
- Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche.

REMARQUE : au bout d'env. 5 secondes, la température et le temps s'affichent en alternance. Vous pouvez néanmoins procéder à d'autres modifications à l'aide du bouton rotatif.

- Les valeurs modifiées sont automatiquement prises en compte.

8.5 Utilisation des programmes

REMARQUES :

- Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant **11** chaud situé sur la partie inférieure du couvercle de l'appareil **7** et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- **FONCTION DÉMARRAGE RAPIDE**
Allumez l'appareil depuis le mode veille à l'aide du bouton  **18**. En appuyant sur le bouton  **23**, la cuisson démarre à la température préréglée 200 °C et pour le temps de cuisson préréglé 025 min.
- Saisissez les récipients par les poignées avec les deux mains.

L'appareil dispose de programmes préréglés pour certains aliments et modes de préparation. Lorsque vous sélectionnez un programme, vous pouvez également procéder à tout moment aux réglages suivants :

- température
- temps de cuisson

1. Placez l'insert de filtre **17** adéquat dans le récipient en verre **6/3**.
2. Préparez les aliments et placez-les dans le récipient en verre.
3. Ouvrez le couvercle de l'appareil **7**.
4. **Figure B :** placez précisément le récipient transparent **16** au fond de l'appareil de base **15** de manière à ce que les poignées **2** du récipient en verre soient tournées vers les côtés.
5. Placez le récipient en verre **6** dans le récipient transparent **16**.

ou

- Figure C :** placez le petit récipient en verre **3** sur l'adaptateur **5**. Placez l'ensemble dans le récipient transparent **16**.
6. Fermez le couvercle de l'appareil **7**.

7. Appuyez sur le bouton **⏻ 18** pour la mise en marche. La DEL à côté de **AIR FRY** s'allume.
8. Tournez le bouton rotatif **26** jusqu'à ce que la DEL du programme souhaité s'allume. La température pré-réglée du programme sélectionné s'affiche à l'écran **9**.

REMARQUES :

- Pour modifier la température, appuyez sur **⌂ 19**; pour modifier le temps, appuyez sur **⏻ 22**. Vous pouvez modifier la valeur affichée en tournant le bouton rotatif **26**. La nouvelle valeur est automatiquement prise en compte.
- Au bout d'env. 5 secondes, la température et le temps s'affichent en alternance. Vous pouvez néanmoins procéder à d'autres modifications à l'aide du bouton rotatif.

-
9. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton **▶II 23**. Le programme démarre.
 - L'écran affiche en alternance la température de cuisson et la durée de fonctionnement restante.
 - Les valeurs de temps et de température peuvent également être modifiées en cours de programme.

8.6 Interruption du processus de cuisson

REMARQUES :

- 5 minutes après l'interruption du processus de cuisson, l'appareil s'éteint.
- Une pause trop longue peut avoir un impact négatif sur le résultat de la cuisson.

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

1. Ouvrez le couvercle de l'appareil **7**.
L'appareil s'arrête automatiquement.
 - Le ventilateur s'arrête jusqu'à ce que le couvercle de l'appareil soit refermé.
2. Refermez le couvercle de l'appareil.
L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

ou

1. Appuyez brièvement sur le bouton **▶II 23** pour interrompre le processus de cuisson.
 - La DEL du programme s'allume et l'écran clignote.
 - La température et le temps de cuisson sont affichés en alternance.
 - Le ventilateur s'arrête.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton **▶II 23** pour poursuivre le processus de cuisson.

8.7 Fin du processus de cuisson

- Un compte à rebours des secondes s'affiche dans la dernière minute.
 - Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. Peu après, l'appareil et l'écran s'éteignent.
 - Vous avez besoin d'un support résistant à la chaleur pour le récipient en verre **6/3** ainsi qu'une assiette ou un bol (éventuellement préchauffés).
 - Pour couper l'alimentation secteur de l'appareil, débranchez la fiche secteur **12** après utilisation.
1. Ouvrez le couvercle de l'appareil **7**. Placez le récipient en verre **6/3** sur le support résistant à la chaleur.

2. Mettez les aliments dans l'assiette préparée / dans le bol préparé.
3. Laissez refroidir l'appareil et l'accessoire avant de les nettoyer.

REMARQUE : si le degré de brunissement - p. ex. - ne vous convenait toujours pas, il est possible de modifier manuellement le processus de cuisson. Placez de nouveau le récipient en verre **6/3** dans le récipient transparent **16**, fermez le couvercle de l'appareil **7** et relancez le processus de cuisson. Contrôlez le degré de brunissement après quelques minutes.

8.8 Vue d'ensemble des programmes

- Le tableau suivant offre une aide au réglage de base et indique les valeurs préréglées et possibles des programmes.

Programme	Exemples d'utilisation	Température préréglée (plage réglable)	Temps préréglé (plage réglable)
AIR FRY	Frites surgelées	200 °C (60 – 200 °C)	25 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Steaks, côtelettes	180 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
KEEP WARM	Maintien au chaud	60 °C (60 – 80 °C)	30 min. (1 – 300 min.)
REFRY	Réchauffage	200 °C (60 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)

8.9 Tableau de cuisson

- 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.
- Les quantités optimale et maximale sont valables pour :
A : le grand récipient en verre
B : le petit récipient en verre

Aliments à cuire	°C	Minutes	Quantité optimale	Quantité maximale
Frites ¹	180	A : 20 – 25 B : 10 – 15	A : 450 g B : 150 g	A : 650 g B : 250 g
Cuisses de poulet ²	200	30 – 32	A : 350 g B : 150 g	A : 500 g B : 300 g
Légumes ²	180	A : 14 – 18 B : 10 – 16	A : 300 g B : 150 g	A : 500 g B : 300 g
Petits pains précuits ²	180	8	A : 2 petits pains B : 1 petit pain	A : 3 petits pains B : 2 petits pains
Muffins	150	18 – 20	A : 4 muffins B : 2 muffins	A : 5 muffins B : 3 muffins
Filet de saumon	180	8 – 12	A : 200 g B : 100 g	A : 300 g B : 200 g
Steaks ²	200	6 – 12	A : 200 g B : 100 g	A : 300 g B : 200 g
Crevettes	180	6 – 12	A : 200 g B : 100 g	A : 300 g B : 200 g

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

¹ : secouer ou retourner toutes les 5 minutes.

² : secouer ou retourner à mi-cuisson.

Avec le programme **AIR FRY** : toutes les 5 minutes, vous entendrez 5 signaux sonores vous rappelant de secouer brièvement les aliments.

9. Recettes

Ailes de poulet marinées

Ingrédients pour 2 personnes

REMARQUE : respecter le niveau de remplissage maximal. Il est possible que 2 fritures soient nécessaires.

Ingrédients

Env. 8 ailes de poulet

Ingrédients pour la marinade

6 cuillères à soupe	d'huile de tournesol ou de colza
6 cuillères à soupe	de sauce Sweet'n Hot Chili
4 cuillères à soupe	de ketchup
4 cuillères à soupe	de vinaigre
1 à 2 cuillères à café	de sel
1 à 2 cuillères à café	de paprika
1 à 2 cuillères à café	de piment en flocons

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un grand saladier.
2. Ajouter les ailes de poulet dans le saladier, les mélanger à la marinade et les laisser reposer env. 1 heure dans la marinade.
3. Placer les ailes de poulet marinées côte à côte dans le récipient en verre.
4. Régler le temps de cuisson sur **15 minutes** et la température sur **190 °C**, puis lancer la friture.
5. Retourner les ailes de poulet à mi-cuisson.
6. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vérifier la cuisson des ailes de poulet et, si elle convient, retirer les ailes de poulet de la friteuse.

ASTUCE : pour des ailes de poulet plus croustillantes, il est également possible de prolonger la cuisson à 200 °C pendant 5 minutes.

Boulettes de viande

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédients pour les boulettes de viande

250 g	de haché de bœuf
½	petit oignon rouge
	Huile d'olive
2 à 3 tiges	de persil plat
1	jaune d'œuf
1 cuillère à soupe	de chapelure
	Paprika en poudre (piquant intermédiaire)
	Sel, poivre

Préparation

1. Éplucher l'oignon rouge, le hacher finement et le faire revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
2. Laver le persil, le secouer pour l'égoutter et hacher finement les feuilles.
3. Mélanger la viande hachée avec les dés d'oignons revenus, le persil haché, le jaune d'œuf battu et la chapelure jusqu'à former une préparation homogène. Assaisonner au goût.
4. Avec les mains mouillées, former de petites boulettes de taille homogène dans la préparation à base de viande hachée.
5. Placer les boulettes de viande sur l'insert du récipient en verre, régler la température sur **180 °C** et le temps de cuisson sur **env. 15 minutes**, puis lancer la friture.
6. Retourner les boulettes de viande à mi-cuisson afin que leur coloration soit homogène.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vérifier la cuisson des boulettes de viande et, si elle convient, retirer les boulettes de viande de la friteuse.

ASTUCE : le temps de friture dépend de la taille des boulettes de viande.

Mélange de frites et mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 4 portions

REMARQUE : respecter le niveau de remplissage maximal. Il est possible que 2 fritures soient nécessaires.

Ingrédients pour la mayonnaise

1	œuf
1 cuillère à café	de moutarde
125 ml	d'huile de tournesol
1 cuillère à café	de persil finement haché
1 cuillère à café	de cerfeuil finement haché
1 cuillère à café	de jus de citron
	Sel, poivre

Ingrédients pour les frites

250 g	de patates douces
250 g	de pommes de terre à chair ferme
2 cuillères à soupe	d'huile de tournesol

Préparation

1. Pour la mayonnaise aux herbes, mettre l'œuf et la moutarde dans un gobelet haut et mixer avec un mixeur plongeant.
2. Pendant le mixage, ajouter l'huile en un mince filet jusqu'à obtenir une crème homogène.
3. Ajouter les herbes et assaisonner avec du sel, du poivre et du jus de citron.
4. Éplucher, laver et sécher les pommes de terre et les patates douces.
5. Couper les pommes de terre et les patates douces en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur, puis les brasser dans un saladier avec l'huile.
6. Placer les frites dans la friteuse.
7. Régler le temps de cuisson sur **25 minutes** et la température sur **200 °C**, puis lancer la friture.

8. **Au bout de 15 minutes**, réduire la température à **180 °C** et secouer les frites.
9. Saler les frites et les servir avec la mayonnaise aux herbes.

Brochettes courgette et aubergine

Ingrédients pour 4 portions

REMARQUE : respecter le niveau de remplissage maximal. Il est possible que 2 fritures soient nécessaires.

Ingrédients

½ cuillère à café	de poivre
½ cuillère à café	de piment
½ cuillère à café	de coriandre
½ cuillère à café	de thym séché
½ cuillère à café	d'origan séché
1 cuillère à café	de sel
50 ml	d'huile d'olive
2	aubergines
2	courgettes
2	oignons
	Pics en bois

Préparation

1. Mélanger les herbes, les épices et l'huile dans un bol.
2. Couper les courgettes et les aubergines en rondelles de 2 cm d'épaisseur. Couper les oignons en quatre.
3. Ajouter les légumes au mélange d'épices et d'huile.
4. Former les brochettes en alternant les légumes.
5. Cuire les brochettes à **200 °C pendant 15 minutes**.
6. Retourner les brochettes à mi-cuisson.

Camembert rôti aux aïrelles

Ingrédients pour 4 portions

REMARQUE : vérifier, au début, si les 4 camemberts entiers tiennent côte à côte dans le récipient en verre. Si ce n'est pas le cas, préparer les camemberts en 2 fritures.

Ingrédients

4	camemberts (maximum 150 g chacun)
	œufs
2	de crème
2 cuillères à soupe	de chapelure
6 cuillères à soupe	d'aïrelles en bocal
4 cuillères à soupe	Sel, poivre

Préparation

1. Battre les œufs avec la crème et assaisonner avec le sel et le poivre.
2. Verser la chapelure dans une assiette creuse.
3. Passer le camembert réfrigéré (entier ou coupé en quatre) dans la préparation aux œufs, puis dans la chapelure jusqu'à ce que la panure recouvre entièrement le fromage.
4. Faire cuire les morceaux de camembert à **200 °C pendant env. 5 à 10 minutes** jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
5. Servir le camembert avec quelques aïrelles.

Saumon en papillote

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

250 g	de pommes de terre à chair ferme
100 g	d'épinards frais
1	échalote
1	gousse d'ail
1 cuillère à soupe	d'huile d'olive
300 g	de filet de saumon (sans peau)
1	branche de persil
1	branche de basilic
1 cuillère à soupe	de câpres
2 cuillères à soupe	de beurre ramolli
1	citron vert non traité
	Sel, poivre

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre, les laver et les faire bouillir dans de l'eau salée. Ensuite, égoutter les pommes de terre, puis les découper en rondelles fines.
2. Rincer les épinards et bien les égoutter.
3. Éplucher l'échalote et l'ail, puis les découper en petits dés. Dans une casserole, les faire revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
4. Ajouter les épinards et les cuire brièvement jusqu'à ce que les feuilles se détachent. Retirer la casserole du feu et réserver.
5. Rincer le saumon, le tamponner pour le sécher et le couper en deux.
6. Laver le persil et le basilic, les secouer pour les égoutter et hacher finement les feuilles.
7. Égoutter les câpres et les hacher grossièrement.
8. Mélanger les câpres et les herbes hachées avec le beurre.
9. Laver le citron vert à l'eau chaude, le sécher et le découper en rondelles.

10. Préparer deux grands morceaux de papier cuisson.
11. Déposer les rondelles de pommes de terre au centre et les assaisonner avec le sel et le poivre. Déposer les épinards et le saumon dessus.
12. Répartir le beurre aux câpres en flocons sur le saumon et déposer les rondelles de citron vert dessus.
13. Replier le papier sur les ingrédients en refermant bien les côtés.
14. Disposer les papillotes côte à côte et les cuire à **200 °C pendant env. 20 minutes**.
15. Retirer le papier cuisson et servir aussitôt.

Fleurettes de chou-fleur à la harissa

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

1	petit chou-fleur
3 cuillères à soupe	de farine
150 ml	de lait de coco
1 ½ cuillère à café	de paprika doux
½ cuillère à café	de poudre d'ail
1 cuillère à soupe	de pâte de harissa (à ajuster selon le degré de piquant souhaité)
	Sel, poivre

Préparation

1. Laver le chou-fleur et le couper en petites fleurettes.
2. Mélanger les autres ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse et épaisse. Si la pâte est trop liquide, ajouter un peu de farine.
3. Plonger chaque fleurette de chou-fleur dans la pâte et bien égoutter l'excédent de pâte.
4. Cuire les fleurettes de chou-fleur panées en plusieurs fournées. Pour que les fleurettes deviennent bien croustillantes, veiller à ne pas les placer trop près les unes des autres.
5. Régler la température sur **180 °C** et le temps de cuisson sur **20 minutes**, puis lancer la friture.
6. Retourner les fleurettes de chou-fleur à mi-cuisson.

ASTUCE : accompagner les fleurettes de chou-fleur d'une sauce au yaourt maison.

Choux de Bruxelles croustillants au lard

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

400 g	de choux de Bruxelles
40 g	de lard maigre
4	gousses d'ail
1 cuillère à soupe	d'huile d'olive
	Sel, poivre

ASTUCE : dans l'idéal, il vaut mieux utiliser des choux de Bruxelles frais pour cette recette, mais elle peut également être préparée avec des choux de Bruxelles surgelés. Dans ce cas, ne pas couper les choux de Bruxelles en deux. Le temps de cuisson et la température restent inchangés.

Préparation

1. Laver les choux de Bruxelles et les couper en deux.
2. Découper le lard en fines lamelles.
3. Ne pas éplucher ni couper les gousses d'ail.
4. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et assaisonner au goût avec du sel et du poivre.
5. Cuire le tout à **180 °C pendant env. 15 à 20 minutes.**
6. Secouer ou retourner les ingrédients à mi-cuisson.
7. Servir chaque portion avec 2 gousses d'ail. Selon les goûts, écraser les gousses d'ail pour en extraire la pulpe et la mélanger au plat.

Mini-pizzas au jambon et à la roquette

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

1 paquet	de pâte à pizza
1 boîte	de coulis de tomates
200 g	de mozzarella
1 bouquet	de roquette
100 g	de jambon Serrano
	Huile d'olive
	Sel, poivre, origan

Préparation

1. Dérouler la pâte à pizza sur un plan de travail fariné et y découper des rectangles en veillant à ce que leur longueur et leur largeur soient inférieures de 1 cm à celles du récipient en verre.
2. Piquer délicatement la pâte avec une fourchette.
3. Couper la mozzarella en fines tranches.
4. Recouvrir la pâte de coulis de tomates, assaisonner avec du sel, du poivre et de l'origan, et garnir à l'aide des tranches de mozzarella.
5. Cuire les mini-pizzas en plusieurs fournées à **180 °C pendant env. 7 minutes.**
6. Répartir le jambon Serrano sur les pizzas et faire cuire à nouveau pendant **3 à 5 minutes.**
7. Dès que les pizzas sont dorées sur les côtés, les retirer et les garnir de roquette préalablement lavée.
8. Arroser les mini-pizzas d'un filet d'huile d'olive et servir.

ASTUCE : en fonction de l'épaisseur de la pâte, faire cuire les pizzas 1 à 2 minutes de plus ou de moins.

Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Ingrédients pour 8 petits fondants

REMARQUE : vérifier, au début, combien de moules à muffins tiennent côte à côte dans la friteuse.

Ingrédients

75 g	de chocolat noir
3	œufs
75 g	de beurre
75 g	de sucre
50 g	de farine

Préparation

1. Hacher le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie.
2. Ajouter le beurre et le faire fondre également.
3. Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange moussieux.
4. Tamiser la farine au-dessus du mélange œufs-sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
5. Incorporer le mélange beurre-chocolat.
6. Verser la pâte dans les moules à muffins.
7. Dans l'appareil préchauffé, cuire les petits fondants au chocolat à **180 °C pendant env. 5 à 6 minutes**.
8. Les petits fondants au chocolat se dégustent chauds.

10. 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 **12** 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 !

- ⊙ Ne placez jamais un récipient en verre **6/3** brûlant dans de l'eau froide. Laissez le récipient en verre refroidir.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif 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.

Appareil de base

- Essuyez l'extérieur de l'appareil de base **15** avec un chiffon humide et une petite quantité de détergent doux.
- Séchez ensuite avec un torchon.

Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- les récipients en verre **6/3**
- les couvercles **1**
- les inserts de filtre **17**

Nettoyage à la main

Tous les accessoires peuvent être nettoyés à la main, à part l'appareil de base **15**.

- Nettoyez l'ensemble des accessoires aussi vite que possible après usage.

- Faites préalablement tremper les restes d'aliments brûlés.
- Utilisez de l'eau de vaisselle avec un produit vaisselle non agressif et rincez toutes les pièces à l'eau claire.
- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

11. Rangement

- Avant de ranger la friteuse à air chaud :
 - Débranchez la fiche secteur **12**.
 - Laissez l'appareil refroidir.
 - Laissez sécher complètement toutes les pièces.
- Enroulez le câble de raccordement **12** autour de l'enrouleur de câble **14**.

12. Commander des accessoires

Sur notre site Web, vous trouverez les informations concernant les accessoires qui peuvent être commandés.

Commande en ligne

<https://shop.hoyerhandel.com/fr/>

13. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques. Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

14. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
Après écoulement du temps recommandé, les aliments ne sont toujours pas cuits	• La quantité d'aliments était-elle trop importante ou les morceaux trop épais ? • La température ou le temps de cuisson étaient-ils réglés trop bas ?
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	• Des restes d'aliments brûlant lors du préchauffage se trouvent-ils sur l'élément chauffant 11 ? Les récipients en verre 6/3 ne doivent pas être remplis au-delà du repère MAX 4.

Problème	Cause possible / solution
Affichage de E1 ou E2	• L'appareil ne chauffe plus ou pas assez. Débranchez la fiche secteur 12 pendant quelques minutes. Si le problème s'affiche toujours, l'appareil doit être réparé par un professionnel.
L'appareil ne s'allume pas	• Le récipient transparent 16 et les récipients en verre 6/3 sont-ils bien positionnés ? L'appareil ne s'allume que si les récipients sont correctement positionnés.

15. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHFDG 1500 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Puissance absorbée en mode éteint :	≤ 0,5 W
Passage automatique vers le mode éteint :	≤ 20 min
Classe de protection :	I
Puissance :	1 500 W

REMARQUE : cet appareil dispose d'une fonction Memory en cas de coupure de courant. Si une coupure de courant survient pendant le fonctionnement, les réglages actuels sont conservés pendant 20 minutes au maximum. Si l'alimentation électrique est rétablie pendant ce temps, l'appareil reprend auto-

matiquement son fonctionnement. S'il était en pause auparavant, il reste en mode pause.

Symboles utilisés

	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 519037_2510 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **519037_2510**.



Centre de service

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

IAN : 519037_2510



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

17. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 519037_2510** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **519037_2510**.



Centre de service

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

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

IAN : 519037_2510



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	81
2. Correct gebruik	82
3. Veiligheidsinstructies	82
4. Levering	85
5. Ingebruikname	86
6. Overzicht van het bedieningspaneel en display	87
7. Grondbeginselen van het frituren	88
8. Bedienen	89
8.1 Stroomaansluiting	89
8.2 Apparaatdeksel	89
8.3 In-/uitschakelen	89
8.4 Basisbediening	89
8.5 Programma's gebruiken	90
8.6 Gaarproces onderbreken	91
8.7 Einde van het gaarproces	92
8.8 Een overzicht van de programma's	92
8.9 Gaartabel	93
9. Recepten	94
10. Reinigen	99
11. Bewaren	100
12. Accessoires bestellen	100
13. Weggooien	100
14. Problemen oplossen	100
15. Technische gegevens	101
16. Garantie van HOYER Handel GmbH	102

1. Overzicht

- 1 Deksel voor glazen schaal
- 2 Grepen van de glazen schaal
- 3 Kleine glazen schaal
- 4 **MAX** Markering voor de maximale vulhoogte van de glazen schaal
 - Grote glazen schaal: 3,8 liter
 - Kleine glazen schaal: 1,9 liter
- 5 Adapter voor kleine glazen schaal
- 6 Grote glazen schaal
- 7 Apparaatdeksel
- 8 Afvoerluchoening
- 9 Display en bedieningspaneel
- 10 Grijpuitparingen
- 11 Verwarmingselement
- 12 Aansluitsnoer met stekker
- 13 Ontgrendelingstoets
- 14 Afstandhouder met kabelopwikkeling
- 15 Heteluchtfriteuse/basisapparaat
- 16 Transparante schaal
- 17 Zeefinzetstukken voor glazen schaal

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

We feliciteren u met uw nieuwe heteluchtfriteuse.

Om het product veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze gebruiksaanwijzing vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven.**
- **Bewaar deze gebruiksaanwijzing om er later informatie uit te kunnen halen.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze gebruiksaanwijzing bij te voegen. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van het product.**

We wensen u veel plezier met uw nieuwe heteluchtfriteuse!

Symbolen op het apparaat



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

2. 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.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ 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 gevaren 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 van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men verwondingen oplopen.



- ⊙ Raak hete onderdelen van het apparaat, bijv. de afvoerluchtopening aan de achterzijde, niet aan. Pak de glazen schaal alleen vast aan de grepen en met ovenwanten of pannenlappen.
- ⊙ 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 gevaar te voorkomen.
- ⊙ De verwarmingselementen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële sectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 99) in acht.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Zorg ervoor dat kinderen de hete hete-luchtfriteuse nooit naar beneden kunnen trekken (bijv. aan de stroomkabel). Bij brandwonden bestaat levensgevaar!
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR voor vogels!

- ⊙ Vogels halen sneller adem, verdelen de lucht anders in hun lichaam en zijn duidelijk kleiner dan mensen. Daarom kan het voor vogels heel gevaarlijk zijn om zelfs zeer kleine hoeveelheden rook in te ademen die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan. Wanneer u dit apparaat gebruikt, dient u vogels naar een andere kamer te brengen.



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.

- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met natte handen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbare schade vertoont of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Wanneer u een verlengkabel gebruikt, moet deze voldoende zijn voor de technische gegevens van dit apparaat.
- ⊙ Sluit het apparaat niet op een meervoudig stopcontact aan. Er kan overbelasting ontstaan.
- ⊙ Leg het aansluitsnoer zodanig neer dat niemand erop kan trappen, erachter blijft hangen of erover kan struikelen.
- ⊙ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.

- ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - na elk gebruik;
 - wanneer er zich een storing voor- doet;
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt;
 - voordat u het apparaat reinigt;
 - bij onweer.
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerd bedrijf of in het service- center uitvoeren.



GEVAAR - Brandgevaar!

- ⊙ Laat het aangesloten apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ⊙ Laat de heteluchtfriteuse tijdens het ge- bruik nooit onbeheerd achter. Zo her- kent u ongewone geuren of geluiden tij- dig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- ⊙ 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, wandcontactdo- zen of in de buurt van gordijnen, pa- pier en dergelijke brandbare voorwer- pen.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse uitsluitend op een vast, effen, antislip, droog en niet-brandbaar werkblad om te voorko- men dat ze omvalt of wegglijdt.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Raak de hete oppervlakken van het ap- paraat en de glazen schaal niet aan. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.

- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfri- teuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele acces- soires.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete op- pervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Let erop dat de gerechten niet tegen het hete verwarmingselement aan de on- derkant van het apparaatdeksel komen en daar blijven vastplakken.
- ⊙ Zet een hete glazen schaal niet in koud water. Laat de glazen schaal eerst af- koelen.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn ge- coat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden be- handeld met verschillende onderhouds- middelen, kan niet volledig worden uit- gesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

4. Levering

- 1 heteluchtfriteuse **15**
- 1 transparante schaal **16**
- 1 grote glazen schaal **6**
- 1 kleine glazen schaal **3**
- 2 deksel **1**
- 2 zeefinzetstukken **17**
- 1 afstandhouder **14**
- 1 adapter voor kleine glazen schaal **5**
- 1 gebruiksaanwijzing

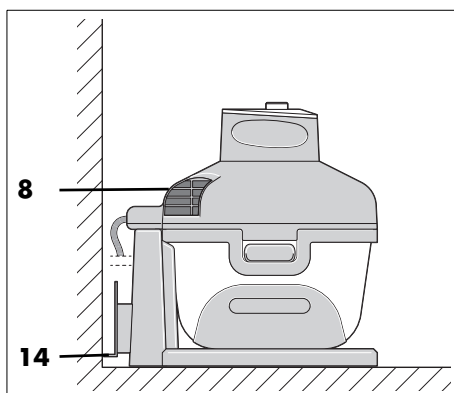
5. Ingebruikname

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



GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat bevindt zich de afvoerluchtopening **8** en de afstandhouder **14**. Tijdens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopening.

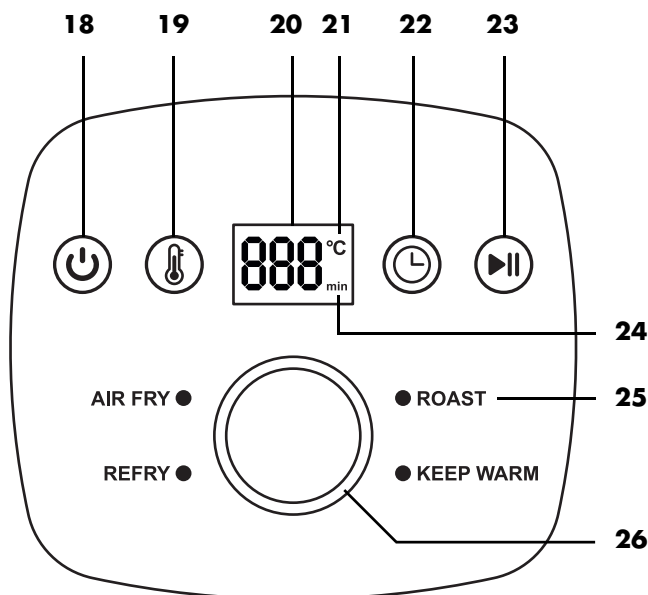


- ⊙ Dek de afvoerluchtopening **8** nooit af.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.

AANWIJZINGEN:

- 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 **11** te wijten en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Voor een veilig gebruik kunt u het apparaat tot aan de aanslag van de afstandhouder **14** tegen een wand zetten. In die positie kan het apparaatdeksel **7** echter niet tot aan de vergrendeling omhoog worden gedraaid. Om het apparaatdeksel tijdens het gebruik te kunnen openen, moet u het apparaat op een iets grotere afstand van de achterwand plaatsen.
- Pak de grijpuitparingen **10** op het apparaatdeksel **7** vast. Open het apparaatdeksel door dit tot aan de aanslag omhoog te draaien.
- Trek de beschermfolies en hechtstroken van het apparaat af, maar verwijder niet het typeplaatje aan de achterzijde 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 (zie "Reinigen" op pagina 99).
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, antislip, hittebestendige ondergrond.
- **Afbeelding D:** steek het bovenste uiteinde van de afstandhouder **14** in het bovenste deel van de opening aan de achterzijde op het basisapparaat **15**. Druk dit helemaal omlaag totdat het hoorbaar vastklikt.
- Steek de stekker **12** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.

6. Overzicht van het bedieningspaneel en display



- 18** In-/uitschakelen
- 19** Indrukken om de temperatuur te kunnen veranderen, weergave knippert
- 20** Display geeft de waarden van de temperatuur en de gaartijd weer
- 21** °C Brandt wanneer de temperatuur wordt weergegeven.
- 22** Indrukken om de gaartijd te kunnen veranderen, weergave knippert
- 23** Functie Start/pauze
- 24 min** Brandt als er minuten worden weergegeven
- 25** 4 programma's (zie "Een overzicht van de programma's" op pagina 92)
- 26** Draairegelaar:
 - Na het inschakelen brandt de led achter **AIR FRY**. Door de knop te draaien, kunt u andere programma's uitkiezen. Het gekozen programma wordt door de brandende led weergegeven.
 - Draai, om de temperatuur of de tijd te veranderen, alleen wanneer de waarden in het display knipperen.

7. Grondbeginselen van het frituren

Vorbereiding van de levensmiddelen

- Alle levensmiddelen moeten voor het frituren zo droog mogelijk zijn. Droog de te frituren etenswaren goed af en verwijder het ijs bij bevroren levensmiddelen.
- Verwijder bij diepvriesvoeding zoveel water en ijs als mogelijk, voor u de levensmiddelen in de heteluchtfriteuse doet.
- Zorg er bij gepaneerde levensmiddelen voor dat de paneermeelcoating zo goed mogelijk hecht aan de etenswaren.

Frituurtijd en -temperatuur

- Voor een lekker en gezond resultaat dient u zich bij de keuze van de temperatuur en de frituurtijd strikt aan de voorschriften op de verpakking te houden.
- Frituur altijd kleine hoeveelheden.
- De glazen schaal **6/3** mag niet hoger dan tot de markering **MAX 4** worden gevuld.
- Acrylamide is mogelijk kankerverwekkend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u te sterke bruinkleuring te vermijden.

Voor een gelijkmatige bruining ^{1 2}

¹: elke 5 minuten schudden of omdraaien.

²: na de helft van de gaartijd schudden of omdraaien.

Wanneer er een gelijkmatige bruining belangrijk is (bijv. bij patat frites of kipnuggets), moeten de levensmiddelen tijdens het frituurproces 1 - 2 keer worden geschud.

1. Open het apparaatdeksel **7**.
2. Pak de glazen schaal **6/3** bij de grepen **2** vast en schud de ingrediënten.

Zorg er tijdens het schudden voor dat de patat frites goed gemengd worden en dat de binnenste, ongebakken patat frites aan de buitenkant terechtkomen.

3. Sluit het apparaatdeksel **7**. Het onderbroken proces wordt automatisch weer gestart.

Bakken

Deeg mag **nooit** rechtstreeks in de glazen schaal **6/3** worden gedaan. Na de voorbereiding doet u het deeg of beslag in een bakvorm of een andere hittebestendige vorm (bijv. muffinvormpjes). Die plaatst u dan met het deeg in de glazen schaal **6/3**.

Verpakkingsgegevens

Wanneer u op de verpakking van diepvriesproducten geen baktijden voor hete-luchtfriteuses vindt, kunt u de tijden voor circulatieluchtovens gebruiken.

8. Bedienen



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak hete onderdelen van het apparaat, bijv. de afvoerluchtopening **8** aan de achterzijde, niet aan.
- ⊙ Gebruik ovenwanten of pannenlappen om de glazen schaal **6/3** en de grepen **2** vast te pakken.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening **8**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfrituse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat mag nooit zonder glazen schaal **6/3** worden gebruikt!

8.1 Stroomaansluiting

- Wanneer het apparaat is opgesteld, steekt u de stekker **12** in een stopcontact met aardingscontacten dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn. Als de stekker in het stopcontact wordt gestoken, klinkt er een geluidssignaal en alle lichtelementen knipperen 1 keer kort.

8.2 Apparaatdeksel

Openen

1. Pak de grijpuitparingen **10** op het apparaatdeksel **7** vast.
2. Open het apparaatdeksel **7** door dit tot aan de vergrendeling omhoog te draaien.

Sluiten

1. Pak met één hand de grijpuitparingen **10** op het apparaatdeksel **7** vast.
2. **Afbeelding A:** sluit het apparaatdeksel door de ontgrendelingstoets **13** met de andere hand omlaag te drukken en het ontgrendelde apparaatdeksel te laten zakken.

8.3 In-/uitschakelen

- Druk op de toets **18** om het apparaat vanuit stand-bymodus in te schakelen.
 - U hoort een kort geluidssignaal.
 - **HI** verschijnt op het display.
 - Alle programma-leds branden achtereenvolgens kort.
 - Het programma **AIR FRY** is geselecteerd.
 - De vooraf ingestelde temperatuur **200 °C** wordt op het display **9** weergegeven. Kort daarna wordt de vooraf ingestelde tijd **025 min** weergegeven.
- Door de toets **18** gedurende ca. 3 seconden in te drukken en vast te houden kan het apparaat op elk moment in de stand-bymodus worden gezet. Op het display verschijnt **bYE**.
 - Dat functioneert ook uit lopende programma's.
 - De ventilator stopt.

8.4 Basisbediening

Voor de volgende punten geldt: het apparaat is ingeschakeld en de transparante schaal **16** en een glazen schaal **6/3** zijn geplaatst.

Programma starten

- Draai de draairegelaar **26** totdat de led van het gewenste programma brandt, dan is dat programma geselecteerd.

teerd. De temperatuur en de gaartijd van het programma worden afwisselend weergegeven.

Temperatuur wijzigen

De temperatuur, met een bereik van 60 tot 200 °C, kan in stappen van 5 graden worden ingesteld.

- Druk op de toets **19**. Op het display **9** wordt de temperatuur weergegeven.
- Draai de draairegelaar **26** tot de gewenste temperatuur wordt weergegeven.

AANWIJZING: na ca. 5 seconden wordt afwisselend de waarde voor de temperatuur en tijd weergegeven. U kunt ondertussen ook veranderingen aanbrengen met de draairegelaar.

- Gewijzigde waarden worden automatisch overgenomen.

Tijd wijzigen

De gaartijd, met een bereik van 1 tot 60 minuten, kan in stappen van 1 minuut worden ingesteld. (In het programma **KEEP WARM** van 1 minuut tot 5 uur.)

- Druk op de toets **22**. Op het display wordt de tijd weergegeven.
- Draai de draairegelaar tot de gewenste tijd wordt weergegeven.

AANWIJZING: na ca. 5 seconden wordt afwisselend de waarde voor de temperatuur en tijd weergegeven. U kunt ondertussen ook veranderingen aanbrengen met de draairegelaar.

- Gewijzigde waarden worden automatisch overgenomen.

8.5 Programma's gebruiken

AANWIJZINGEN:

- Let erop dat de gerechten niet tegen het hete verwarmingselement **11** aan de onderkant van het apparaatdeksel **7** komen en daar blijven vastplakken.
- **SNELSTARTFUNCTIE**
Schakel het apparaat uit de stand-by-modus met de toets **18** in. Door op de toets **23** te drukken, wordt het garen met de vooraf ingestelde temperatuur van 200 °C en de vooraf ingestelde gaartijd van 025 min gestart.
- Pak de schalen met beide handen aan de grepen vast.

Voor een aantal levensmiddelen en typen bereidingen beschikt het apparaat over vooraf ingestelde programma's. Wanneer u een programma kiest, kunt u bovendien altijd de volgende instellingen uitvoeren:

- temperatuur
 - gaartijd
1. Leg het benodigde zeefinzetstuk **17** in de glazen schaal **6/3**.
 2. Bereid de levensmiddelen voor en doe deze in de glazen schaal.
 3. Open het apparaatdeksel **7**.
 4. **Afbeelding B:** plaats de transparante schaal **16** heel precies zodanig op de bodem van het basisapparaat **15** dat de grepen **2** van de glazen schaal naar de zijanten wijzen.
 5. Zet de glazen schaal **6** in de transparante schaal **16**.

of

Afbeelding C: zet de kleine glazen schaal **3** op de adapter **5**. Zet beide gemonteerd in de transparante schaal **16**.

6. Sluit het apparaatdeksel **7**.

7. Druk op de toets **⏏ 18** om het apparaat in te schakelen. De led naast **AIR FRY** brandt.
8. Draai de draairegelaar **26** tot de led van het gewenste programma brandt. Op het display **9** wordt de vooraf ingestelde temperatuur van het gekozen programma weergegeven.

AANWIJZINGEN:

- Om de temperatuur aan te passen, drukt u op **⌂ 19**, wilt u de tijd wijzigen, dan drukt u op **⌚ 22**. De betreffende waarde verandert u door de draairegelaar **26** te draaien. De nieuwe waarde wordt automatisch overgenomen.
- Na ca. 5 seconden wordt afwisselend de waarde voor de temperatuur en tijd weergegeven. U kunt ondertussen ook veranderingen aanbrengen met de draairegelaar.

-
9. Start het gaarproces door de toets **▶II 23** in te drukken. Het programma wordt gestart.
 - Op het display worden afwisselend de gaartemperatuur en de restlooptijd weergegeven.
 - De waarden voor de tijd en de temperatuur kunnen ook tijdens het lopende programma worden gewijzigd.

8.6 Gaarproces onderbreken

AANWIJZINGEN:

- 5 minuten na het onderbreken van het gaarproces gaat het apparaat naar de uit-modus.
- Een te lange pauze kan namelijk een zeer negatieve invloed hebben op het gaarresultaat.

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

1. Open het apparaatdeksel **7**. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
 - De ventilator stopt totdat het apparaatdeksel weer wordt gesloten.
2. Sluit het apparaatdeksel weer. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot de gaartijd is afgelopen.

of

1. Druk kort op de toets **▶II 23** om het gaarproces te onderbreken.
 - De led van het programma brandt en het display knippert.
 - De gaartijd en temperatuur worden afwisselend weergegeven.
 - De ventilator stopt.
2. Druk opnieuw op de toets **▶II 23** om door te gaan met het gaarproces.

8.7 Einde van het gaarproces

- In de laatste minuten worden de seconden afgeteld.
- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, hoort u een geluidssignaal. Kort daarna schakelt het apparaat uit en dooft het display.
- U hebt een hittebestendige ondergrond voor de glazen schaal **6/3** nodig, en een bord of een schaal (evt. voorverwarmd).
- Om de stroomtoevoer naar het apparaat te verbreken, dient u na gebruik de stekker **12** uit het stopcontact te trekken.

1. Open het apparaatdeksel **7**. Zet de glazen schaal **6/3** op de hittebestendige ondergrond.
2. Doe de gerechten in het voorbereide bord/de voorbereide schaal.
3. Laat het apparaat en de accessoires afkoelen voordat u deze reinigt.

AANWIJZING: als bijv. de mate van bruining nog niet voldoet aan uw wens, dan kunt u het gaarproces handmatig veranderen. Zet de glazen schaal **6/3** weer in de transparante schaal **16**, sluit het apparaatdeksel **7** en start het gaarproces opnieuw. Controleer de mate van bruining na een paar minuten.

8.8 Een overzicht van de programma's

- In de volgende tabel ziet u de belangrijkste instelhulpmiddelen en de vooraf ingestelde en mogelijke waarden van de programma's.

Programma	Toepassingsvoorbeelden	Vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	Vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik)
AIR FRY	Bevroren patat frites	200 °C (60 – 200 °C)	25 min (1 – 60 min)
ROAST	Biefstukken/koteletten	180 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
KEEP WARM	Warmhouden	60 °C (60 – 80 °C)	30 min (1 – 300 min)
REFRY	Opwarmen	200 °C (60 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)

8.9 Gaartabel

- 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.
- De optimale en maximale hoeveelheid gelden voor:

A: grote glazen schaal

B: kleine glazen schaal

Te garen levensmiddel	°C	Minuten	Optimale hoeveelheid	Maximale hoeveelheid
Patates frites ¹	180	A: 20 – 25 B: 10 – 15	A: 450 g B: 150 g	A: 650 g B: 250 g
Kippenbouten ²	200	30 – 32	A: 350 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Groente ²	180	A: 14 – 18 B: 10 – 16	A: 300 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Afbakbroodjes ²	180	8	A: 2 stuks B: 1 stuk	A: 3 stuks B: 2 stuks
Muffins	150	18 – 20	A: 4 stuks B: 2 stuks	A: 5 stuks B: 3 stuks
Zalmfilet	180	8 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Steak ²	200	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Garnalen	180	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g

De cijfers in superscript ^{1,2} betekenen:

¹: elke 5 minuten schudden of omdraaien.

²: na de helft van de gaartijd schudden of omdraaien.

In het programma **AIR FRY**: om de 5 minuten hoort u 5 geluidssignalen om u eraan te herinneren dat u de levensmiddelen kort moet omschudden.

9. Recepten

Gemarineerde chickenwings

Ingrediënten voor 2 personen

AANWIJZING: op de maximale vulhoogte letten! Eventueel is 2 keer frituren nodig.

Ingrediënten

Ca. 8 kippenvleugels

Ingrediënten voor de marinade

6 eetlepels	zonnebloem- of koolzaadolie
6 eetlepels	Sweet'n Hot chilisaus
4 eetlepels	tomatenketchup
4 eetlepels	azijn
1 - 2 theelepels	zout
1 - 2 theelepels	paprika
1 - 2 theelepels	chilivlokken

Bereiding

1. Alle marinade-ingredienten in een grote schaal mengen.
2. De kippenvleugels in de schaal doen, de marinade erdoorheen mengen en ze ca. 1 uur in de marinade laten trekken.
3. Leg de gemarineerde kippenvleugels naast elkaar in de glazen schaal.
4. De waarden **15 minuten** en **190 °C** instellen en met frituren starten.
5. De kippenvleugels na de helft van de gaartijd keren.
6. De kippenvleugels aan het einde van de gaartijd controleren en uit de frituurse halen als ze goed zijn.

TIP: wie de kippenvleugels graag knapperiger wil, kan ze vervolgens op 200 °C nog gedurende 5 minuten verder garen.

Gehaktballetjes

Ingrediënten voor 2 personen

Ingrediënten voor de gehaktballetjes

250 g	rundergehakt
½	kleine rode ui
	Olijfolie
2 - 3 stengels	gladde peterselie
1	eierdooier
1 eetlepel	paneermeel
	Paprikapoeder (pittig)
	Zout, peper

Bereiding

1. De rode ui schillen, fijnhakken en in wat olijfolie glazig fruiten.
2. De peterselie wassen, droog schudden en de blaadjes fijnhakken.
3. Het gehakt met de voorbereide uiensnippers, de gehakte peterselie, de geklutste eierdooier en het paneermeel tot een gelijkmatige massa kneden en naar wens op smaak brengen.
4. Met natte handen kleine, gelijkmatige balletjes van de gehaktmassa vormen.
5. Leg de gehaktballetjes op het inzetstuk van de glazen schaal leggen, stel **180 °C** en **ca. 15 minuten** in en start met het frituurproces.
6. De gehaktballetjes na de helft van de gaartijd keren, zodat ze gelijkmatig bruin worden.
7. De gehaktballetjes aan het einde van de gaartijd controleren en uit de frituurse halen als ze goed zijn.

TIP: de frituurtijden hangen af van de grootte van de gehaktballetjes.

Gemengde patat frites met kruidenmayonaise

Ingrediënten voor 4 porties

AANWIJZING: op de maximale vulhoogte letten! Eventueel is 2 keer frituren nodig.

Ingrediënten voor de mayonaise

1	ei
1 theelepel	mosterd
125 ml	zonnebloemolie
1 theelepel	fijngehakte peterselie
1 theelepel	fijngehakte kervel
1 theelepel	citroensap
	Zout, peper

Ingrediënten voor de patat frites

250 g	zoete aardappelen
250 g	vastkokende aardappelen
2 eetlepels	zonnebloemolie

Bereiding

1. Voor de kruidenmayonaise een hoge beker met ei en mosterd vullen en met een staafmixer door elkaar mixen.
2. Tijdens het mixen de olie er langzaam bij gieten tot er een romig, homogeen mengsel ontstaat.
3. Kruiden toevoegen en op smaak brengen met zout, peper en citroensap.
4. De aardappelen en zoete aardappelen schillen, wassen en droogdeppen.
5. De aardappelen en zoete aardappelen in reepjes van ongeveer 1 cm dik snijden en met de olie in een schaal mengen.
6. De patat frites in de friteuse doen.
7. De waarden **25 minuten** en **200 °C** instellen en starten met frituren.
8. **Na 15 minuten** de temperatuur tot **180 °C** verlagen en de patat frites goed schudden.
9. De patat frites zouten en met de kruidenmayonaise serveren.

Spiesjes van courgette en aubergine

Ingrediënten voor 4 porties

AANWIJZING: op de maximale vulhoogte letten! Eventueel is 2 keer frituren nodig.

Ingrediënten

½ theelepel	peper
½ theelepel	piment
½ theelepel	koriander
½ theelepel	gedroogde tijm
½ theelepel	gedroogde oregano
1 theelepel	zout
50 ml	olijfolie
2	aubergines
2	courgettes
2	uien
	Houten spiesjes

Bereiding

1. De kruiden, specerijen en olie in een schaal mengen.
2. De courgettes en aubergines in 2 cm dikke plakjes snijden. De uien in vieren snijden.
3. De groenten toe aan het kruiden- en oliemengsel toevoegen.
4. De groenten afwisselend op de spiesjes steken.
5. De spiesjes gedurende **15 minuten op 200 °C garen**.
6. De spiesjes na de helft van de gaartijd keren.

Gebakken camembert met veenbessen

Ingrediënten voor 4 porties

AANWIJZING: controleer aan het begin of de 4 camemberts heel naast elkaar in de glazen schaal passen. Anders de camemberts in 2 keer frituren.

Ingrediënten

4	camemberts (elk tot maximaal 150 g)
2	eieren
2 eetlepels	slagroom
6 eetlepels	paneermeel
4 eetlepels	veenbessen uit een pot
	Zout, peper

Bereiding

1. De eieren loskloppen met de slagroom en op smaak brengen met peper en zout.
2. Het paneermeel in een diep bord doen.
3. De afgekoelde camembert (in zijn geheel of in vieren) door het eimengsel halen en deze vervolgens door het paneermeel rollen tot het paneermeel de kaas strak omhult.
4. De stukken camembert op **200 °C ca. 5 - 10 minuten** goudbruin uitbakken.
5. De camembert met wat veenbessen serveren.

Zalm in een pakje

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

250 g	vastkokende aardappelen
100 g	verse spinazie
1	sjalot
1	teentje knoflook
1 eetlepel	olijfolie
300 g	zalmfilet (zonder huid)
1	takje peterselie
1	takje basilicum
1 eetlepel	kappertjes
2 eetlepels	zachte boter
1	onbehandelde limoen
	Zout, peper

Bereiding

1. De aardappelen schillen, wassen en in kokend gezouten water garen. De aardappelen daarna afgieten en in dunnen plakjes snijden.
2. De spinazie schoonmaken, wassen en goed laten uitlekken.
3. De sjalotjes en de knoflook schillen en in kleine dobbelstenen snijden. Beide met de olie in een pan fruiten tot ze glazig zijn.
4. De spinazie toevoegen en kort meebakken tot de bladeren slinken. Vervolgens de pan van het vuur halen en opzij zetten.
5. De zalm afspoelen, droogdeppen en in twee stukken snijden.
6. De peterselie en basilicum wassen, droog schudden en de blaadjes fijn hakken.
7. De kappertjes laten uitlekken en grof hakken.
8. De kappertjes en de gehakte kruiden met boter kneden.
9. De limoen met heet water wassen, droogdeppen en in plakjes snijden.
10. Twee grote stukken bakpapier neerleggen.

11. De aardappelschijfjes in het midden leggen en met peper en zout bestrooien. De spinazie en de zalm erop leggen.
12. De kappertjesboter in vlokken over de zalm verdelen en met schijfjes limoen beleggen.
13. Het papier over de ingrediënten vouwen en de zijanten goed sluiten.
14. De pakjes naast elkaar liggend **op 200 °C ca. 20 minuten** garen.
15. Vervolgens het papier verwijderen en het gerecht onmiddellijk serveren.

Bloemkoolroosjes met harissa

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

1	kleine bloemkool
3 eetlepels	bloem
150 ml	kokosmelk
1 ½ theelepel	zoet paprikapoeder
½ theelepel	knoflookpoeder
1 eetlepel	harissapasta (met de gewenste pittigheid)
	Zout, peper

Bereiding

1. De bloemkool schoonmaken en in kleine roosjes verdelen.
2. De resterende ingrediënten mengen tot er een dik, glad deeg ontstaat. Nog wat bloem toevoegen als het deeg te dun is.
3. De bloemkoolroosjes één voor één door het deeg halen en overtollig deeg goed laten afleken.
4. De gepaneerde bloemkoolroosjes per portie garen. Ze mogen niet te dicht tegen elkaar aan liggen, zodat ze heerlijk knapperig worden.
5. De temperatuur op **180 °C** en de gaartijd op **20 minuten** instellen en met het frituurproces starten.
6. De bloemkoolroosjes na de helft van de tijd keren.

TIP: lekker met een frisse yoghurt dip.

Knapperige spruitjes met spek

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

400 g	spruitjes
40 g	doorregen spek
4	teentjes knoflook
1 eetlepel	olijfolie
	Zout, peper

TIP: dit recept is het lekkerst met verse spruitjes, maar kan ook met diepgevroren spruitjes worden bereid. De spruitjes in dat geval niet halveren. Gaartijd en temperatuur blijven gelijk.

Bereiding

1. De spruitjes schoonmaken en ze halveren.
2. Het spek in dunne reepjes snijden.
3. De hele teentjes knoflook ongeschild laten.
4. Alle ingrediënten in een schaal mengen en op smaak brengen met zout en peper.
5. Alles **op 180 °C ca. 15 - 20 minuten** garen.
6. De ingrediënten na de helft van de tijd schudden of keren.
7. Elke portie met 2 teentjes knoflook serveren. Afhankelijk van uw smaak de zachte kern uit de teentjes knoflook drukken en serveren.

Minipizza met ham en rucola

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

1 pak	pizzadeeg
1 blik	gezeefde tomaten
200 g	mozzarella
1 bosje	rucola
100 g	Serranoham
	Olijfolie
	Zout, peper en oregano

Bereiding

1. Rol het pizzadeeg uit op een met bloem bestoven werkblad. Snijd er rechthoeken uit die rondom 1 cm kleiner zijn dan het oppervlak van de glazen schaal.
2. Lichtjes met een vork in het deeg prikken.
3. De mozzarella in dunne plakjes snijden.
4. Het deeg met gezeefde tomaten bestrijken, op smaak brengen met zout, peper en oregano en het deeg met plakjes mozzarella beleggen.
5. De pizzastukken in porties **op 180 °C gedurende ca. 7 minuten** bakken.
6. De Serranoham over de stukken verdelen en nog eens **3 - 5 minuten** bakken.
7. Wanneer de pizza aan de randen licht bruin wordt, de stukken verwijderen en de gewassen rucola erover verdelen.
8. De minipizza's met een beetje olijfolie besprenkelen en serveren.

TIP: al naargelang de dikte van het deeg heeft de pizza 1 - 2 minuten langer of korter nodig.

Chocoladetaartjes met zachte kern

Ingrediënten voor 8 taartjes

AANWIJZING: aan het begin controleren hoeveel muffinvormpjes er tegelijk in de frituse passen.

Ingrediënten

75 g	pure chocolade
3	eieren
75 g	boter
75 g	suiker
50 g	bloem

Bereiding

1. De chocolade in stukjes hakken en in het waterbad laten smelten.
2. Boter toevoegen en deze ook laten smelten.
3. De eieren en suiker schuimig kloppen.
4. Bloem door de ei-suiker-massa heen zeven en alles door elkaar roeren tot er een glad deeg ontstaat.
5. Het chocolade-botermengsel erdoorheen spatelen.
6. De muffinvormpjes met het deeg vullen.
7. De chocoladetaartjes in het voorverwarmde apparaat **op 180 °C ca. 5 - 6 minuten** bakken.
8. De chocoladetaartjes warm serveren.

10. Reinigen



GEVAAR voor brandwonden!

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **12** uit het stopcontact voordat u de heteluchtfrituse reinigt.
- ⊙ De heteluchtfrituse mag niet in water ondergedompeld worden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Zet een hete glazen schaal **6/3** niet in koud water. Laat de glazen schaal eerst afkoelen.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

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

Basisapparaat

- Veeg het basisapparaat **15** aan de buitezijde af met een vochtige doek met een beetje mild schoonmaakmiddel.
- Droog deze af met een theedoek.

Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig:

- de glazen schalen **6/3**
- de deksels **1**
- de zeefinzetstukken **17**

Met de hand afwassen

Alle accessoires, behalve het basisapparaat **15**, kunnen met de hand afgewassen worden.

- Reinig alle accessoires, indien mogelijk, direct na gebruik.

- Week ingebrande voedselresten van tevoren in.
- Gebruik afwaswater met mild afwasmiddel en spoel alle onderdelen met schoon water na.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

11. Bewaren

- Voordat u de heteluchtfriteuse opbergt:
 - Trek de stekker **12** uit het stopcontact.
 - Laat het apparaat afkoelen.
 - Laat alle onderdelen volledig drogen.
- Wikkel het aansluitsnoer **12** rond de kabelopwikkeling **14**.

12. Accessoires bestellen

Op onze website vindt u informatie over welke accessoires er kunnen worden nabesteld.

Bestelling online

<https://shop.hoyerhandel.com/nl/>

13. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de



Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

14. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	- Is de stroomvoorziening gewaarborgd? - Controleer de aansluiting.
Gerechten na de aanbevolen tijd nog niet klaar	- Was de hoeveelheid te groot of waren de stukken te dik? - Was de temperatuur of de baktijd te laag ingesteld?
Sterke rooken geurontwikkeling	Zijn er levensmiddelresten aanwezig op het verwarmingselement 11 die bij het opwarmen verbranden? De glazen schalen 6/3 mogen niet hoger dan tot de markering MAX 4 worden gevuld.
Weergave van E1 of E2	Het apparaat warmt niet meer op of wordt niet heet genoeg. Trek de stekker 12 gedurende een paar minuten uit het stopcontact. Als de storing daarna nog steeds wordt weergegeven, moet het apparaat door een deskundig persoon worden gerepareerd.
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld	Zijn de transparante schaal 16 en de glazen schalen 6/3 op de juiste manier geplaatst? Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld als de schalen goed zijn geplaatst.

15. Technische gegevens

Model:	SHFDG 1500 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Verbruik in uit-stand:	≤ 0,5 W
Automatische wissel naar uit-stand:	≤ 20 min
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1500 W

AANWIJZING: dit apparaat heeft een geheugenfunctie bij stroomuitval. Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, worden de actuele instellingen max. 20 minuten opgeslagen. Als de stroomvoorziening binnen deze tijd wordt hersteld, gaat het apparaat automatisch verder. Als het voor de stroomuitval was gepauzeerd, blijft het in de pauzemodus.

Gebruikte symbolen

	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

16. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 519037_2510** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **519037_2510** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 519037_2510



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd	107
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	108
3. Zasady bezpieczeństwa	108
4. Zakres dostawy	112
5. Uruchomienie	112
6. Panel obsługi i wyświetlacz	114
7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy	115
8. Obsługa	116
8.1 Podłączanie do prądu	116
8.2 Pokrywa urządzenia	116
8.3 Włączanie/wyłączanie	116
8.4 Podstawowa obsługa	116
8.5 Korzystanie z programów	117
8.6 Przerywanie procesu smażenia/pieczczenia	118
8.7 Koniec procesu smażenia	118
8.8 Lista dostępnych programów	119
8.9 Tabela smażenia/pieczczenia	120
9. Przepisy	121
10. Czyszczenie	126
11. Przechowywanie	126
12. Zamawianie akcesoriów	126
13. Utylizacja	127
14. Rozwiązywanie problemów	127
15. Dane techniczne	128
16. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	129

1. Przegląd

- 1 Pokrywki szklanych pojemników
- 2 Uchwyty szklanego pojemnika
- 3 Mały szklany pojemnik
- 4 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia szklanego pojemnika
Duży szklany pojemnik: 3,8 l
Mały szklany pojemnik: 1,9 l
- 5 Adapter do małego szklanego pojemnika
- 6 Duży szklany pojemnik
- 7 Pokrywa urządzenia
- 8 Otwór wylotu powietrza
- 9 Wyświetlacz i panel obsługi
- 10 Wgłębienia do chwytania
- 11 Element grzejny
- 12 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 13 Przycisk odblokowujący
- 14 Element dystansowy z podstawą do nawijania przewodu
- 15 Frytkownica beztłuszczowa / urządzenie główne
- 16 Przezroczysty pojemnik
- 17 Ruszty do szklanych pojemników

Dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztłuszczowej.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Przed wszystkim należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.**
- **Instrukcję obsługi należy zachować w celu późniejszego skorzystania z zawartych w niej informacji.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowej frytkownicy beztłuszczowej!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol informuje, że wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie w pomieszczeniach.

Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W stosownych miejscach zamieszczono w niniejszej instrukcji obsługi następujące ostrzeżenia:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może spowodować zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Zagadnienia i cechy szczególne, które należy wziąć pod uwagę podczas korzystania z urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ 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 związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one ponad 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Urządzenie oraz przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- ⊙ Nieprawidłowe użycie może spowodować obrażenia.



- ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza. Szklane pojemniki należy trzymać tylko za uchwyty, używając rękawic kuchennych lub łapek do garnków.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego urządzenia musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec ewentualnym zagrożeniom.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym systemem zdalnego sterowania.
- ⊙ Urządzenie jest również przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, np.
 - ... w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.

- ⊙ Należy stosować się do instrukcji zamieszczonych w rozdziale Czystczenie (patrz „Czystczenie” na stronie 126).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Gorącą frytkownicę należy zabezpieczyć w taki sposób, aby dzieci nie mogły jej ściągnąć (np. ciągnąc za przewód zasilający). W przypadku oparzeń istnieje zagrożenie życia!
- ⊙ Materiały opakowaniowe nie są przeznaczone do zabawy. Dzieciom nie wolno bawić się workami foliowymi. Istnieje ryzyko uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i hodowlanych. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla ptaków!

- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozprzodkane w ich organizmie w inny sposób. Z tego względu wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia należy przenieść ptaki do innego pomieszczenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.

- ⊙ Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ W przypadku dostania się cieczy do urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy oddać je do punktu serwisowego w celu sprawdzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na przewodzie zasilającym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przeciążenia.
- ⊙ Przewód zasilający należy układać w taki sposób, aby wykluczyć ryzyko ewentualnego nadeprnięcia, zaczepienia lub potknięcia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi

być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.

- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenia nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Przy wyjmowaniu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - po każdym użyciu,
 - w przypadku wystąpienia usterki,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - przed czyszczeniem urządzenia,
 - podczas burzy.
- ⊙ Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu ze względu na możliwe zagrożenia. Naprawy zlecać tylko autoryzowanemu warsztatowi lub centrum serwisowemu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze nadzorować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ 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, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Frytkownicy należy używać wyłącznie na stabilnej, równej, antypoślizgowej, suchej i niepalnej powierzchni roboczej, aby zapobiec przewróceniu lub zsunięciu się urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia i szklanych pojemników. Używać rękawic kuchennych lub łapek do garnków.
- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno przemieszczać ani transportować, jeżeli jest włączona.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego w dolnej części pokrywy urządzenia ani do niego przylegać.
- ⊙ Gorącego szklanego pojemnika nie należy wstawiać do zimnej wody. Należy poczekać, aż pojemnik ostygnie.
- ⊙ Nie używać ostrych lub rysujących powierzchni środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego.

go. Ponieważ meble mogą być pokryte różnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i spowodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztłuszczowa **15**
- 1 przezroczysty pojemnik **16**
- 1 duży szklany pojemnik **6**
- 1 mały szklany pojemnik **3**
- 2 pokrywy **1**
- 2 ruszty **17**
- 1 element dystansowy **14**
- 1 adapter do małego szklanego pojemnika **5**
- 1 instrukcja obsługi

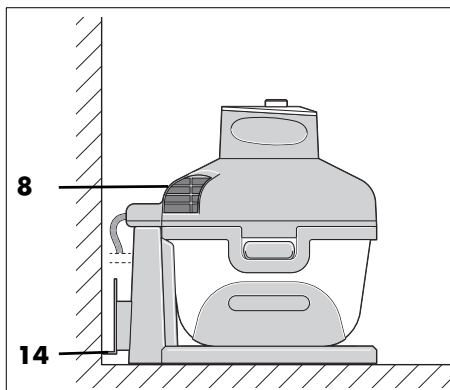
5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe. **W szczególności w przezroczystym pojemniku nie mogą znajdować się żadne resztki opakowań, np. kawałki styropianu.**



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajduje się otwór wylotu powietrza **8** i element dystansowy **14**. W trakcie pracy z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.



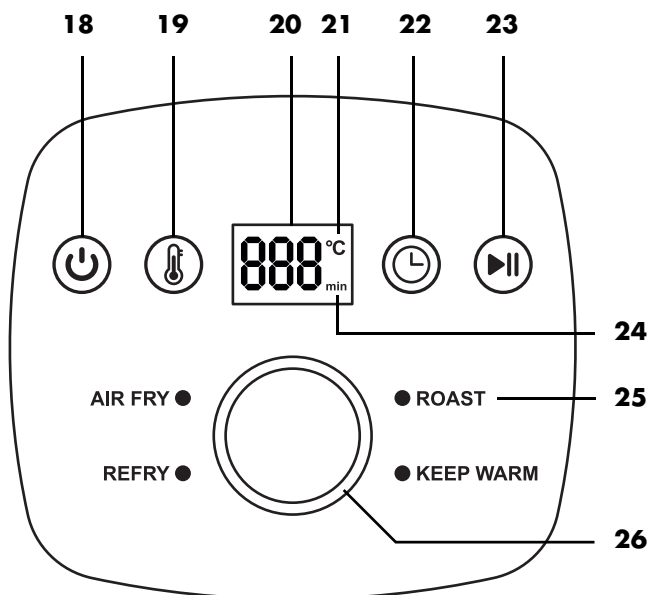
- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **8**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniaздkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

WSKAZÓWKI:

- Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym **11** i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Aby zapewnić bezpieczną eksploatację, urządzenie można dosunąć do ściany maksymalnie na odległość wyznaczoną przez element dystansowy **14**. W tej pozycji nie można jednak podnieść pokrywy urządzenia **7** do pozycji blokady. Aby umożliwić otwarcie pokrywy podczas pracy urządzenia, należy ustawić je w większej odległości od ściany.
-
- Chwycić za wgłębienia **10** na pokrywie urządzenia **7**. Otworzyć pokrywę urządzenia, odchylając ją do góry aż do ogranicznika.
 - Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia.
 - Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
 - Przed pierwszym użyciem oczyścić urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia (patrz „Czyszczenie” na stronie 126).
 - Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
 - **Rys. D:** Wsunąć górny koniec elementu dystansowego **14** do górnej części otworu z tyłu urządzenia głównego **15**. Wcisnąć element dystansowy do samego dołu aż do słyszalnego zażrąknięcia.
 - Wtyczkę sieciową **12** włożyć do gniazdka odpowiadającego parametrom podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

6. Panel obsługi i wyświetlacz



- 18** Włączanie/wyłączanie
- 19** Nacisnąć, aby zmienić temperaturę, wyświetlacz miga.
- 20** Wyświetlacz pokazuje temperaturę i czas gotowania.
- 21** Świeci, gdy wyświetlana jest temperatura.
- 22** Nacisnąć, aby zmienić czas gotowania, wyświetlacz miga.
- 23** Funkcja Start/pauza
- 24** **min** Świeci, gdy wyświetlane są minuty.
- 25** 4 programy (patrz „Lista dostępnych programów” na stronie 119)
- 26** **Pokrętło:**
 - Po włączeniu świeci się dioda LED przy oznaczeniu **AIR FRY**. Pozostałe programy uruchamia się poprzez obrócenie pokrętła. Wybrany program jest sygnalizowany przez świejącą diodę LED.
 - Zmiana temperatury lub czasu poprzez obrócenie pokrętła możliwa jest tylko wtedy, gdy wartości na wyświetlaczu migają.

7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy

Przygotowanie żywności

- Wszystkie produkty do przyrządzania we frytkownicy powinny być suche. Dobrze osuszyć potrawę przeznaczoną do smażenia lub usunąć lód z produktów mrożonych.
- W przypadku mrożonek przed ich włożeniem do frytkownicy należy usunąć jak najwięcej wody i lodu.
- Podczas smażenia produktów panierowanych należy pamiętać o tym, aby panierka możliwie ściśle przylegała do żywności.

Czas i temperatura smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu smażenia.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia szklanego pojemnika **6/3** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 4**.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.

Aby uzyskać równomierne zarumienienie ^{1 2}

¹: Co 5 minut wstrząsnąć lub obrócić.

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

W celu uzyskania równomiernego zarumienienia przyrządzanej potrawy (np. frytek lub nuggetsów z kurczaka) podczas przyrządzania należy nią 1–2 razy potrząsnąć.

1. Otworzyć pokrywę urządzenia **7**.

2. Chwycić szklane pojemniki **6/3** za uchwyty **2** i potrząsnąć. Podczas potrząsania frytki muszą się dobrze wymieszać, a te leżące w środku, surowe, muszą znaleźć się na zewnątrz.
3. Zamknąć pokrywę urządzenia **7**. Przerwany proces zostanie automatycznie wznowiony.

Pieczenie

Ciasta **nie wolno** wkładać bezpośrednio do szklanego pojemnika **6/3**. Po przygotowaniu ciasta włożyć je do formy do pieczenia lub innego żaroodpornego naczynia (np. foremki na babeczkki). Następnie formę z ciastem włożyć do szklanego pojemnika **6/3**.

Informacje na opakowaniach

Jeśli na opakowaniu mrożonek nie ma podanego czasu przyrządzania w frytkownicy beztłuszczowych, należy kierować się czasem podanym dla piekarników z termoobiegiem.

8. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **8**.
- ⊙ Przy chwytaniu szklanego pojemnika **6/3** i uchwytów **2** używać rękawic kuchennych lub łapek do garnków.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza **8** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno przemieszczać ani transportować, jeżeli jest włączona.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez szklanego pojemnika **6/3**!

8.1 Podłączanie do prądu

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **12** do gniazdka ze stykiem ochronnym, które odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia. Po włożeniu wtyczki rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wszystkie diody krótko zamrugają.

8.2 Pokrywa urządzenia

Otwieranie

1. Chwycić za wgłębienia **10** na pokrywie urządzenia **7**.
2. Otworzyć pokrywę urządzenia **7**, odchylając ją do góry aż do ogranicznika.

Zamykanie

1. Chwycić jedną ręką za wgłębienia **10** na pokrywie urządzenia **7**.
2. **Rys. A:** Zamknąć pokrywę urządzenia, naciskając drugą ręką przycisk odblokowujący **13** i opuszczając odblokowaną pokrywę.

8.3 Włączanie/wyłączanie

- Naciśnąć przycisk **⏻ 18**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu czuwania.
 - Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
 - Na wyświetlaczu pojawi się **H1**.
 - Wszystkie diody LED programów zapalą się po kolei na krótką chwilę.
 - Wybrany będzie program **AIR FRY**.
 - Na wyświetlaczu **9** pojawi się ustawiona temperatura **200°C**. Następnie wyświetlony zostanie wybrany czas **025 min**.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku **⏻ 18** przez ok. 3 sekundy w dowolnym momencie powoduje przełączenie urządzenia w tryb czuwania. Na wyświetlaczu pojawia się **bYE**.
 - Działa to również w przypadku uruchomionych programów.
 - Wentylator zatrzymuje się.

8.4 Podstawowa obsługa

W odniesieniu do poniższych punktów obowiązują następujące zasady: Urządzenie jest włączone, a przezroczysty pojemnik **16** i szklany pojemnik **6/3** są włożone.

Uruchamianie programów

- Obrócić pokrętkę **26**, aż zaświeci się dioda LED odpowiadająca wybranemu programowi – oznacza to, że program został wybrany. Na zmianę wyświetlane są temperatura i czas smażenia.

Zmiana temperatury

Temperaturę można ustawić w zakresie od 60°C do 200°C, w krokach co 5 stopni.

- Nacisnąć przycisk **19**. Wyświetlacz **9** pokazuje ustawioną temperaturę.
- Obracać pokrętkę **26**, aż wyświetli się żądana temperatura.

WSKAZÓWKA: Po ok. 5 sekundach na zmianę wyświetlane są temperatura i czas. Nadal można je zmienić za pomocą pokrętki.

- Zmienione wartości zostaną zastosowane automatycznie.

Zmiana czasu

Czas smażenia można ustawić w zakresie od 1 do 60 minut, w krokach co 1 minutę. (W programie **KEEP WARM** od 1 minuty do 5 godzin).

- Nacisnąć przycisk **22**. Wyświetlacz pokazuje czas.
- Obracać pokrętkę, aż wyświetli się żądany czas.

WSKAZÓWKA: Po ok. 5 sekundach na zmianę wyświetlane są temperatura i czas. Nadal można je zmienić za pomocą pokrętki.

- Zmienione wartości zostaną zastosowane automatycznie.

8.5 Korzystanie z programów

WSKAZÓWKI:

- Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego **11** w dolnej części pokrywy urządzenia **7** ani do niego przywierać.
- **FUNKCJA SZYBKIEGO STARTU**
Włączyć urządzenie, wybudzając je z trybu czuwania przyciskiem **18**. Po-

przez wciśnięcie przycisku **23** rozpoczyna się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze 200°C i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący 025 min.

- Pojemniki trzymać za uchwyty obiema rękami.

Urządzenie wyposażone jest w domyślne programy dla niektórych produktów spożywczych i sposobów przyrządzania. Po wybraniu programu można również w dowolnym momencie wprowadzić następujące ustawienia:

- Temperatura
 - Czas smażenia
1. Włożyć odpowiedni ruszt **17** do szklanego pojemnika **6/3**.
 2. Przygotować produkty spożywcze i umieścić w szklanym pojemniku.
 3. Otworzyć pokrywę urządzenia **7**.
 4. **Rys. B:** Umieścić przezroczysty pojemnik **16** dokładnie na spodzie urządzenia głównego **15** tak, aby uchwyty **2** szklanych pojemników były skierowane na boki.
 5. Włożyć szklany pojemnik **6** do przezroczystego pojemnika **16**.

albo

Rys. C: Umieścić mały szklany pojemnik **3** na adapterze **5**.

Włożyć obydwa zmontowane elementy do przezroczystego pojemnika **16**.

6. Zamknąć pokrywę urządzenia **7**.
7. Nacisnąć przycisk **18**, aby włączyć urządzenie. Zaświeci się dioda LED obok oznaczenia **AIR FRY**.
8. Obracać pokrętkę **26**, aż dioda LED zaświeci się przy żądanym programie. Wyświetlacz **9** pokazuje ustawioną temperaturę wybranego programu.

WSKAZÓWKI:

- Aby zmienić temperaturę, należy nacisnąć przycisk **19**, a aby zmienić czas, należy nacisnąć przycisk **22**. Odpowiednią wartość można zmienić, obracając pokrętkę **26**. Nowa wartość zostanie zastosowana automatycznie.
- Po ok. 5 sekundach na zmianę wyświetlane są temperatura i czas. Nadal można je zmienić za pomocą pokrętki.

9. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk **23**. Program zostanie uruchomiony.
 - Na wyświetlaczu pokazują się na przemian temperatura smażenia i pozostały czas.
 - Wartości czasu i temperatury można zmieniać również podczas trwania programu.

8.6 Przerwanie procesu smażenia/pieczenia

WSKAZÓWKI:

- Po 5 minutach od przerywania procesu smażenia urządzenie przechodzi w tryb wyłączenia.
- Zbyt długa przerwa może mieć bardzo niekorzystny wpływ na efekt smażenia.

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

1. Otworzyć pokrywę urządzenia **7**.
Urządzenie wyłącza się samoczynnie.
 - Wentylator zatrzymuje się do momentu ponownego zamknięcia pokryw urządzenia.
2. Zamknąć ponownie pokrywę urządzenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upływie ustawiony czas smażenia.

albo

1. Nacisnąć krótko przycisk **23**, aby przerwać proces smażenia.
 - Dioda LED programu świeci się, a wyświetlacz miga.
 - Na zmianę wyświetlane są czas smażenia i temperatura.
 - Wentylator zatrzymuje się.
2. Nacisnąć ponownie przycisk **23**, aby kontynuować proces smażenia.

8.7 Koniec procesu smażenia

- W ostatniej minucie smażenia odliczane są pozostałe sekundy.
 - Po wykonaniu programu do końca rozlega się sygnał dźwiękowy. Wkrótce potem urządzenie wyłącza się, a wyświetlacz gaśnie.
 - Potrzebne są żaroodporna podkładka pod szklany pojemnik **6/3** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).
 - W celu całkowitego odłączenia urządzenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **12** z gniazda.
1. Otworzyć pokrywę urządzenia **7**. Postawić szklany pojemnik **6/3** na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
 2. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
 3. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia i akcesoriów należy odczekać, aż całkowicie ostygną.

WSKAZÓWKA: Jeśli np. stopień zarumienienia nie jest jeszcze zgodny z wymaganiami, można ręcznie zmienić ustawienia procesu smażenia. Włożyć szklany pojemnik **6/3** z powrotem do przezroczystego pojemnika **16**, zamknąć pokrywę urządzenia **7** i ponownie uruchomić proces smażenia. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia.

8.8 Lista dostępnych programów

- Poniższa tabela zawiera podstawowe wskazówki dotyczące ustawień oraz pokazuje wartości domyślne i możliwe wartości programów.

Program	Przykłady zastosowań	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres ustawień)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres ustawień)
AIR FRY	Frytki mrożone	200°C (60–200°C)	25 min (1–60 min)
ROAST	Steki, kotlety	180°C (60–200°C)	20 min (1–60 min)
KEEP WARM	Utrzymywanie ciepła	60°C (60–80°C)	30 min (1–300 min)
REFRY	Podgrzewanie	200°C (60–200°C)	10 min (1–60 min)

8.9 Tabela smażenia/pieczenia

- Informacje na temat temperatury i czasu w tabeli smażenia/pieczenia są wartościami orientacyjnymi. Temperatura i czas mogą się różnić w zależności od właściwości, rozmiaru i ilości produktów spożywczych oraz indywidualnych upodobań.
- Ilości optymalne i maksymalne podane są dla:

A: dużego szklanego pojemnika

B: małego szklanego pojemnika

Składniki do przygotowania	°C	Minuty	Optymalna ilość	Maksymalna ilość
Frytki ¹	180	A: 20–25 B: 10–15	A: 450 g B: 150 g	A: 650 g B: 250 g
Udka z kurczaka ²	200	30–32	A: 350 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Warzywa ²	180	A: 14–18 B: 10–16	A: 300 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Bułki do wypieku ²	180	8	A: 2 szt. B: 1 szt.	A: 3 szt. B: 2 szt.
Babeczki	150	18–20	A: 4 szt. B: 2 szt.	A: 5 szt. B: 3 szt.
Filet z łososia	180	8–12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Stek ²	200	6–12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Krewetki	180	6–12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g

Cyfry w indeksie górnym ^{1,2} oznaczają:

¹: Co 5 minut potrząsnąć lub obrócić.

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

W programie **AIR FRY**: Po każdych 5 minutach rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych przypominających o konieczności krótkiego potrząśnięcia produktami.

9. Przepisy

Marynowane skrzydełka z kurczaka

Składniki dla dwóch osób

WSKAZÓWKA: Przestrzegać maksymalnej wysokości napełnienia! Może być konieczne smażenie w dwóch partiach.

Składniki

ok. 8 skrzydełek z kurczaka

Składniki na marynatę

6 łyżek	oleju słonecznikowego lub rzepakowego
6 łyżek	słodkiego ostrego sosu chili
4 łyżki	ketchupu
4 łyżki	octu
1–2 łyżeczki	solu
1–2 łyżeczki	papryki
1–2 łyżeczki	płatków chili

Przygotowanie

1. Wymieszać wszystkie składniki marynaty w dużej misce.
2. Włożyć skrzydełka kurczaka do miski, wymieszać z marynatą i pozostawić na około 1 godzinę, aby się zamarynowały.
3. Umieścić zamarynowane skrzydełka kurczaka obok siebie w szklanym pojemniku.
4. Ustawić wartości na **15 minut** i **190°C**, a następnie rozpocząć smażenie.
5. Po upływie połowy czasu smażenia przewrócić skrzydełka.
6. Po zakończeniu smażenia sprawdzić skrzydełka i wyjąć je, jeśli są już gotowe.

RADA: Jeśli chcesz, aby skrzydełka kurczaka były bardziej chrupiące, możesz smażyć je w temperaturze 200°C przez kolejne 5 minut.

Pulpety

Składniki dla dwóch osób

Składniki na pulpety

250 g	mielonej wołowiny
½	małej czerwonej cebuli
	oliwa z oliwek
2–3 pęczki	pietruszki
1	żółtko
1 łyżka	bułki tartej
	papryka w proszku (bardzo ostra)
	sól, pieprz

Przygotowanie

1. Obrać czerwoną cebulę, drobno posiekać i podsmażyć do zeszklenia na niewielkiej ilości oliwy z oliwek.
2. Umyć pietruszkę, osuszyć i drobno posiekać.
3. Wymieszać mielone mięso z przygotowaną cebulą pokrojoną w kostkę, posiekaną pietruszką, ubitym żółtkiem i bułką tartą aż do uzyskania jednolitej masy, a następnie doprawić do smaku.
4. Zwilżonymi rękami uformować z mięsa mielonego małe, równe kulki.
5. Umieścić pulpety na wkładce szklanego pojemnika, ustawić **180°C** i **ok. 15 minut**, a następnie rozpocząć proces smażenia.
6. W połowie czasu smażenia obrócić pulpety, aby równomiernie się zarumieniły.
7. Po zakończeniu smażenia sprawdzić pulpety i wyjąć je, jeśli są już gotowe.

RADA: Czas smażenia zależy od wielkości pulpetów.

Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Przestrzegać maksymalnej wysokości napełnienia! Może być konieczne smażenie w dwóch partiach.

Składniki na majonez

1	jajko
1 łyżeczka	musztardy
125 ml	oleju słonecznikowego
1 łyżeczka	drobno posiekanej natki pietruszki
1 łyżeczka	drobno posiekanej trybuli
1 łyżeczka	soku z cytryny
	sól, pieprz

Składniki na frytki

250 g	batatów
250 g	ziemniaków sałatkowych
2 łyżki	oleju słonecznikowego

Przygotowanie

1. Aby przygotować ziołowy majonez, umieścić żółtko i musztardę w wysokim naczyniu i wymieszać ręcznym blenderem.
2. Podczas miksowania dolewać olej cienkim strumieniem aż do uzyskania kremowej, jednородnej masy.
3. Dodać zioła i doprawić solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny.
4. Obrać, umyć i osuszyć ziemniaki oraz bataty.
5. Pokroić ziemniaki i bataty w słupki o grubości około 1 cm i wymieszać je z olejem w misce.
6. Włożyć tak przygotowane frytki do frytkownicy.
7. Ustawić wartości na **25 minut** i **200°C**, a następnie rozpocząć smażenie.
8. **Po 15 minutach** zmniejszyć temperaturę do **180°C** i dokładnie wstrząsnąć frytkami.

9. Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.

Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Przestrzegać maksymalnej wysokości napełnienia! Może być konieczne smażenie w dwóch partiach.

Składniki

½ łyżeczki	pieprzu
½ łyżeczki	ziela angielskiego
½ łyżeczki	kolendry
½ łyżeczki	suszonego tymianku
½ łyżeczki	suszonego oregano
1 łyżeczka	soli
50 ml	oliwy z oliwek
2	bakłażany
2	cukinie
2	cebule
	drewniany patyczek do szaszłyków

Przygotowanie

1. Wymieszać zioła, przyprawy i olej w misce.
2. Cukinie i bakłażany pokroić w plastry o grubości 2 cm. Cebule pokroić w ćwiartki.
3. Dodać warzywa do mieszanki przypraw i oleju.
4. Naprzemiennie nabijać warzywa na patyczki do szaszłyków.
5. Smażyć w temperaturze **200°C przez około 15 minut**.
6. Po upływie połowy czasu smażenia przewrócić szaszłyki.

Pieczony camembert z żurawiną

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Najpierw warto sprawdzić, czy można umieścić 4 camemberty w całości obok siebie w szklanym pojemniku. Jeśli nie, należy rozłożyć pieczenie camembertów na 2 cykle.

Składniki

4	sery camembert (do 150 g każdy)
2	jajka
2 łyżki	śmietany
6 łyżek	bułki tartej
4 łyżki	żurawiny ze słoika
	sól, pieprz

Przygotowanie

1. Roztrzepać jajka ze śmietaną oraz doprawić solą i pieprzem.
2. Wysypać bułkę tartą do głębokiego talerza.
3. Zamoczyć schłodzony camembert (w całości lub w ćwiartkach) w masie jajecznej, a następnie obtoczyć go w bułce tartej, aż panierka dokładnie pokryje ser.
4. Piec kawałki camemberta w temperaturze **200°C przez około 5–10 minut**, aż staną się złotobrązowe.
5. Camembert podawać z żurawiną.

Łosoś w papilotach

Składniki na 2 porcje

Składniki

250 g	ziemniaków sałatkowych
100 g	świeżego szpinaku
1	szalotka
1	ząbek czosnku
1 łyżka	oliwy z oliwek
300 g	filetu z łososia (bez skóry)
1	gałązka pietruszki
1	gałązka bazylii
1 łyżka	kaparów
2 łyżki	miękkiego masła
1	oczyszczona limonka
	sól, pieprz

Przygotowanie

1. Ziemniaki obrać i umyć, ugotować w osolonej wodzie. Następnie odcedzić ziemniaki i pokroić w cienkie plasterki.
2. Oczyszczyć i umyć szpinak, a następnie dobrze odsączyć.
3. Obrać szalotkę i czosnek, a następnie pokroić je w drobną kostkę. Podsmażyć w garnku na oleju aż do zeszklenia.
4. Dodać szpinak i krótko podsmażyć, aż liście się skurczą. Następnie zdjąć garnek z ognia i odstawić.
5. Oplukać łososia, osuszyć i pokroić na dwa kawałki.
6. Umyć pietruszkę i bazylię, osuszyć i drobno posiekać.
7. Odsączyć i grubo posiekać kapary.
8. Do masła dodać kapary i posiekane zioła.
9. Umyć limonkę w gorącej wodzie, osuszyć i pokroić w plasterki.
10. Przygotować dwa duże kawałki papieru do pieczenia.
11. Umieścić plastry ziemniaków na środku i doprawić solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć szpinak i łososia.

12. Łosia posmarować masłem kaparowym i udekorować plasterkami limonki.
13. Złożyć papier, dobrze uszczelnić po bokach, formując z niego papiloty.
14. Następnie umieścić je obok siebie w koszu frytkownicy i piec w temperaturze **200°C przez około 20 minut**.
15. Następnie usunąć papier i podać danie. Najlepiej smakuje na gorąco.

Różyczki kalafiora z harissą

Składniki na 2 porcje

Składniki

- | | |
|-------------|--|
| 1 | mały kalafior |
| 3 łyżeczki | mąki |
| 150 ml | mleka kokosowego |
| 1½ łyżeczki | słodkiej papryki |
| ½ łyżeczki | czosnku w proszku |
| 1 łyżka | pasty harissa (w zależności od pożądanej ostrości) |
| | sól, pieprz |

Przygotowanie

1. Umyć kalafior i podzielić go na małe różyczki.
2. Pozostałe składniki wymieszać na gęste, gładkie ciasto. Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie, dodać trochę mąki.
3. Zanurzyć pojedynczo różyczki kalafiora w cieście i dobrze odsączyć nadmiar ciasta.
4. Smażyć porcjami panierowane różyczki kalafiora. Aby były odpowiednio chrupiące, podczas smażenia nie powinny być ułożone zbyt blisko siebie.
5. Ustawić temperaturę na **180°C**, a czas smażenia na **20 minut** i rozpocząć smażenie.
6. Po upływie połowy czasu przewrócić różyczki kalafiora.

RADA: Do różyczek pasuje świeży dip jogurtowy.

Chrupiąca brukselka z boczkiem

Składniki na 2 porcje

Składniki

- | | |
|---------|--------------------|
| 400 g | brukselki |
| 40 g | boczku z tłuszczem |
| 4 | ząbki czosnku |
| 1 łyżka | oliwy z oliwek |
| | sól, pieprz |

RADA: To danie najlepiej smakuje ze świeżą brukselką, ale można użyć również mrożonej brukselki. W przypadku mrożonej brukselki nie należy jej kroić w połówki. Czas smażenia i temperatura pozostają bez zmian.

Przygotowanie

1. Umyć brukselkę i przekroić różyczki na pół.
2. Pokroić boczek w cienkie paski.
3. Całe ząbki czosnku pozostawić nieobrane.
4. Wszystkie składniki wymieszać w misce oraz doprawić solą i pieprzem do smaku.
5. Piec w temperaturze **180°C przez około 15–20 minut**.
6. Po upływie połowy czasu potrząsnąć lub wymieszać składniki.
7. Podawać każdą porcję z 2 ząbkami czosnku. W zależności od upodobań wycisnąć miękki miąższ z ząbków czosnku i cieszyć się jego smakiem.

Mini pizza z szynką i rukolą

Składniki na 2 porcje

Składniki

1 opakowanie	ciasta na pizzę
1 puszka	passaty pomidorowej
200 g	mozzarelli
1 pęczek	rukoli
100 g	szynki Serrano
	oliwa z oliwek
	sól, pieprz, oregano

Przygotowanie

1. Rozwałkować ciasto na pizzę na posypanym mąką blacie i wyciąć prostokąty o 1 cm mniejsze niż powierzchnia szklanego pojemnika.
2. Lekko nakłuć ciasto widelcem.
3. Pokroić mozzarellę na cienkie plasterki.
4. Posmarować ciasto passatą pomidorową, doprawić solą, pieprzem i oregano, a następnie ułożyć plastry mozzarelli.
5. Piec kawałki pizzy partiami w temperaturze **180°C przez około 7 minut**.
6. Rozłożyć szynkę serrano i piec przez kolejne **3–5 minut**.
7. Gdy pizza zacznie lekko brązowieć na brzegach, wyjąć plastry i posypać umytą rukolą.
8. Skropić minipizze odrobiną oliwy z oliwek i gotowe.

RADA: W zależności od grubości ciasta pieczenie pizzy potrwa 1–2 minuty dłużej lub krócej.

Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartaetek

WSKAZÓWKA: Na początku sprawdzić, ile foremek do muffinek zmieści się jednocześnie we frytkownicy.

Składniki

75 g	ciemnej czekolady
3	jajka
75 g	masła
75 g	cukru
50 g	mąki

Przygotowanie

1. Posiekać czekoladę i rozpuścić ją w kąpieli wodnej.
2. Dodać masło i poczekać, aż się roztopi.
3. Ubić jajka z cukrem na pianę.
4. Przesiać mąkę do masy jajeczno-cukrowej i wymieszać, aż powstanie gładkie ciasto.
5. Delikatnie wymieszać z masłem i czekoladą.
6. Przełożyć ciasto do foremek na muffinki.
7. Piec muffinki w urządzeniu nagrzanym do temperatury **180°C przez około 5–6 minut**.
8. Czekoladowe muffinki najlepiej smakuje na ciepło.

10. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Przed przesunięciem lub czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż ostygnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej należy wyjąć wtyczkę sieciową **12** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Gorącego szklanego pojemnika **6/3** nie należy wstawiać do zimnej wody. Należy poczekać, aż pojemnik ostygnie.
- ⊙ Nie używać ostrych lub rysujących powierzchni środków czyszczących.

WSKAZÓWKA: Należy pamiętać, że po osuszeniu urządzenia we wgłębieniach mogą pozostać krople wody. Pozostawić wszystkie elementy do całkowitego wyschnięcia.

Urządzenie główne

- Przetrzeć urządzenie główne **15** z zewnątrz lekko wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do czyszczenia.
- Osuszyć ściereczką do naczyń.

Mycie w zmywarce

Następujące elementy można myć w zmywarce:

- szklane pojemniki **6/3**
- pokrywki **1**
- ruszty **17**

Mycie ręczne

Wszystkie akcesoria z wyjątkiem urządzenia głównego **15** można myć ręcznie.

- W miarę możliwości umyć wszystkie akcesoria od razu po ich użyciu.
- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.
- Do mycia używać wody z łagodnym płynem do mycia naczyń, a po umyciu wszystkie części należy przepłukać czystą wodą.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

11. Przechowywanie

- Przed schowaniem frytkownicy:
 - Wyciągnąć wtyczkę sieciową **12**.
 - Odczekać, aż urządzenie ostygnie.
 - Pozostawić wszystkie elementy do całkowitego wyschnięcia.
- Nawinąć przewód zasilający **12** wokół podstawy do nawijania przewodu **14**.

12. Zamawianie akcesoriów

Na naszej stronie internetowej można uzyskać informacje o dostępnych akcesoriach.

Zamawianie online

<https://shop.hoyerhandel.com/pl/>

13. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu. Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

14. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo, należy sprawdzić poniższą listę. Może okazać się, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie nie działa.	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przygotowania.	• Za duża ilość lub za grube kawałki? • Za niska temperatura smażenia lub za krótki czas smażenia?
Silne wydzielanie dymu i zapachu	• Czy na elemencie grzejnym 11 znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia szklanych pojemników 6/3 nie powinien przekraczać oznaczenia MAX 4.

Błąd	Możliwe przyczyny / działania
Wyświetla się E1 albo E2	Urządzenie nie nagrzewa się wcale lub nagrzewa się niewystarczająco. Należy odłączyć wtyczkę sieciową 12 na kilka minut. Jeśli błąd nadal występuje, urządzenie należy oddać do serwisu.
Urządzenia nie można włączyć.	Czy przezroczysty pojemnik 16 i szklane pojemniki 6/3 zostały prawidłowo włożone? Urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy pojemniki są prawidłowo włożone.

15. Dane techniczne

Model:	SHFDG 1500 A1
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50 Hz
Pobór mocy w stanie wyłączenia:	≤ 0,5 W
Automatyczne przełączenie do stanu wyłączenia:	≤ 20 min
Klasa ochrony:	I
Moc:	1500 W

WSKAZÓWKA: Niniejsze urządzenie posiada funkcję pamięci na wypadek awarii prądu. Jeśli podczas eksploatacji nastąpi awaria prądu, bieżące ustawienia zostaną zapisane na maks. 20 minut. Jeśli w tym czasie zasilanie prądem zostanie przywrócone, urządzenie automatycznie wznowi pracę. Jeśli było wcześniej zapauzowane, pozostanie w trybie pauzy.

Użyte symbole

	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
~	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

16. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcji lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłoszonego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 519037_2510** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **519037_2510**.



Centrum Serwisowe



PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 519037_2510



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	133
2. Použití k určenému účelu	134
3. Bezpečnostní pokyny	134
4. Obsah balení	137
5. Uvedení do provozu	138
6. Ovládací panel a displej	139
7. Základy fritování	140
8. Ovládání	141
8.1 Proudová přípojka	141
8.2 Víko přístroje	141
8.3 Zapnutí/vypnutí	141
8.4 Základní obsluha	141
8.5 Použití programů	142
8.6 Přerušení procesu přípravy	143
8.7 Konec procesu přípravy	143
8.8 Přehled programů	144
8.9 Tabulka přípravy	145
9. Recepty	146
10. Čištění	151
11. Uložení	151
12. Objednání dílů příslušenství	151
13. Likvidace	152
14. Řešení problémů	152
15. Technické údaje	153
16. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	154

1. Přehled

- 1 Víko skleněné nádoby
- 2 Rukojeť skleněné nádoby
- 3 Malá skleněná nádoba
- 4 **MAX** Značka maximální výšky plnění skleněné nádoby
velká skleněná nádoba: 3,8 l
malá skleněná nádoba: 1,9 l
- 5 Adaptér pro malou skleněnou nádobu
- 6 Velká skleněná nádoba
- 7 Víko přístroje
- 8 Větrací průduch
- 9 Displej a ovládací panel
- 10 Prohlubně k uchopení
- 11 Topný článek
- 12 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 13 Uvolňovací tlačítko
- 14 Distanční držák s navíjením kabelu
- 15 Horkovzdušná fritéza / základní zařízení
- 16 Průhledná nádoba
- 17 Síta pro skleněnou nádobu

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k nákupu vaší nové horkovzdušné fritézy.

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

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

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou horkovzdušnou fritézou!

Symbyly na přístroji



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

2. Použití k určenému účelu

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

Horkovzdušná fritéza je určena pro domácí použití. Horkovzdušná fritéza se smí používat pouze ve vnitřních prostorách. Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, 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.
- ⊙ Přístroj i napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.



- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně. Skleněné nádoby berte pouze za rukojeti a používejte při tom kuchyňské rukavice nebo čňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Pokud dojde k poškození napájecího vedení tohoto přístroje, 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 ovládání.
- ⊙ 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;
 - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 151).



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 uživatelská zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a uživatelská 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 se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane kapalina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, okamžitě odpojte síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již

nepoužívejte, nechte ho překontrolovat ve specializované opravně.

- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřými rukama.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí odpovídat technickým údajům tohoto přístroje.
- ⊙ Nezapojíte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Napájecí vedení položte tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se nebo zakopnout o něj.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údaji na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Při sestavování přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - po každém použití
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte
 - před čištěním přístroje
 - při bouři
- ⊙ Abyste předešli nebezpečí, neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy

mohou provádět jen specializované
opravny, popř. servisní střediska.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

- ⊙ Nikdy nenechávejte zapojený přístroj bez dohledu.
- ⊙ Dohlížejte na horkovzdušnou fritézu po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.
- ⊙ Přístroj nikdy nepřikrývejte nebo nepokládejte na měkké předměty (jako např. na ručníky).
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Používejte 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. Používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ Před čištěním nebo uložením přístroje ho nechte 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 spodní straně víka přístroje a nepřilepily se tam.

- ⊙ Horkou skleněnou nádobu nevkládejte do studené vody. Nechte skleněnou nádobu nejprve vychladnout.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Vzhledem k tomu, že nábytek je povrchově upravován různými laky a plasty a ošetřován různými prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky, které plastové nožky narušují a změkčují. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Obsah balení

- 1 horkovzdušná fritéza **15**
- 1 průhledná nádoba **16**
- 1 velká skleněná nádoba **6**
- 1 malá skleněná nádoba **3**
- 2 víka **1**
- 2 síta **17**
- 1 distanční držák **14**
- 1 adaptér pro malou skleněnou nádobu **5**
- 1 návod k použití

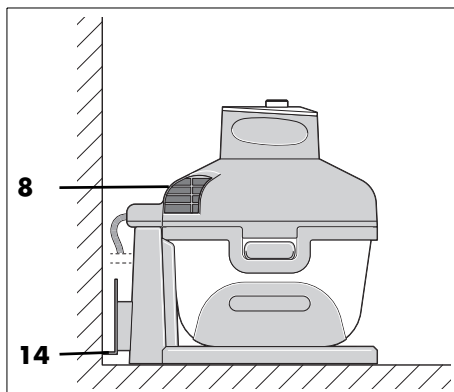
5. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
Zejména průhledná nádoba musí být zcela zbavena zbytků obalů, např. polystyrénové drti.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

Na zadní straně přístroje se nachází větrací průduch **8** a distanční držák **14**. Z větracího průduchu uniká během provozu horká pára.



- ⊙ Větrací průduch **8** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.

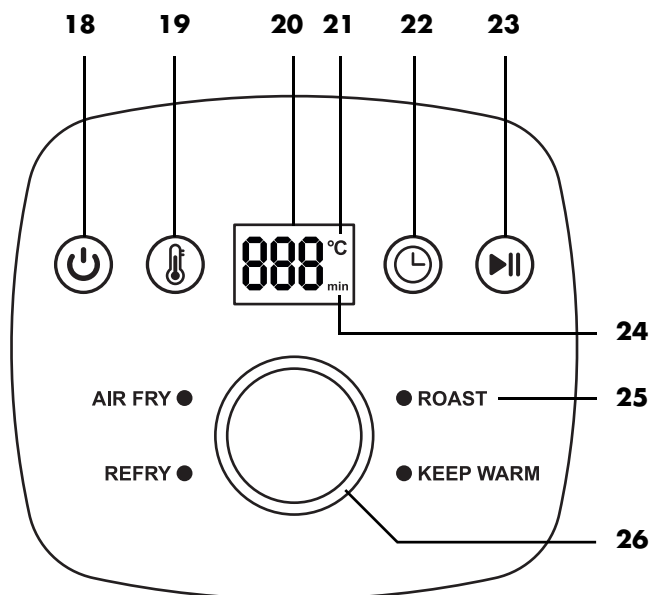
UPOZORNĚNÍ:

- Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topném článku **11** a není to chyba výrobku. Zajistěte dostatečné větrání.
- Pro bezpečný provoz můžete přístroj postavit ke zdi až na doraz k distančnímu držáku **14**. V této poloze však nelze víko přístroje **7** zvednout nahoru až do aretace. Abyste mohli víko přístroje

otevřít během provozu, umístěte přístroj ve větší vzdálenosti od zadní stěny.

- Uchopte víko přístroje **7** za prohlubně pro uchopení **10**. Otevřete víko přístroje tak, že ho zvednete nahoru až na doraz.
- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásy z přístroje, neodstraňujte však výrobní štítek na zadní straně přístroje.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 151).
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- **Obrázek D:** Zasuňte horní konec distančního držáku **14** do horní části otvoru na zadní straně základního zařízení **15**. Zatlačte ho dolů až na doraz, dokud slyšitelně nezacvakne.
- Sítovou zástrčku **12** zapojte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

6. Ovládací panel a displej



- 18** Zapnutí/vypnutí
- 19** Stisknutím změníte teplotu, ukazatel bliká.
- 20** Na displeji se zobrazují hodnoty teploty a doby přípravy.
- 21** °C svítí při zobrazení teploty
- 22** Stisknutím změníte dobu přípravy, ukazatel bliká.
- 23** Funkce spuštění/zastavení
- 24 min** min svítí při zobrazení minut
- 25** 4 programy (viz „Přehled programů“ na straně 144)
- 26** Otočný regulátor:
- Po zapnutí svítí kontrolka LED za označením **AIR FRY**. Otáčením se vyvolávají další programy. Zvolený program je signalizován rozsvícenou kontrolkou LED.
 - Otáčením změníte 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 volbě teploty a doby fritování přesně řídit pokyny na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Skleněnou nádobu **3/6** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 4**.
- Akrylamid je potenciálně karcinogenní. 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. Otevřete víko přístroje **7**.
2. Skleněnou nádobu **3/6** berte pouze za rukojeti **2** a protřepejte suroviny. Dbejte přitom na to, aby se hranolky dobře promíchaly a aby se nedodělané hranolky ležící uvnitř dostaly také ven.
3. Zavřete víko přístroje **7**. Přerušený proces se automaticky znovu spustí.

Pečení

Těsto v **žádném případě** nesmíte dávat přímo do skleněné nádoby **6/3**. Připravené těsto dejte do formy na pečení nebo jiné záruvzdorné formy (např. formičky na muffiny). Ty poté postavte s těstem do skleněné nádoby **6/3**.

Obalové informace

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

8. Ovládání



NEBEZPEČÍ popálení!

- Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **8** na zadní straně.
- K uchopení skleněné nádoby **6/3** a rukojetí **2** používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu **8** 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 skleněné nádoby **6/3**!

8.1 Proudová přípojka

- Když je přístroj sestaven, zapojte síťovou zástrčku **12** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná. Při zapojení zazní zvukový signál a všechny kontrolky krátce zablikají.

8.2 Víko přístroje

Otevření

1. Uchopte víko přístroje **7** za prohlubně pro uchopení **10**.
2. Otevřete víko přístroje **7** tak, že ho zvednete nahoru až do aretace.

Zavření

1. Jednou rukou uchopte víko přístroje **7** za prohlubně pro uchopení **10**.
2. **Obrázek A:** Zavřete víko přístroje tak, že druhou rukou stisknete uvolňovací tlačítko **13** a odjištěné víko přístroje sklopíte dolů.

8.3 Zapnutí/vypnutí

- Stisknete tlačítko **⏻ 18** pro přepnutí přístroje z pohotovostního režimu.
 - Ozve se krátký zvukový signál.
 - Na displeji se zobrazí **HI**.
 - Všechny kontrolky LED programů se postupně krátce rozsvítí.
 - Je zvolen program **AIR FRY**.
 - Nastavená teplota **200 °C** se zobrazí na displeji **9**. Krátce nato se zobrazí přednastavený čas **025 min**.
- Stisknutím a podržením tlačítka **⏻ 18** po dobu přibližně 3 sekund lze přístroj kdykoli přepnout do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí **bYE**.
 - Funguje to i u spuštěných programů.
 - Ventilátor se zastaví.

8.4 Základní obsluha

Pro následující body platí: Přístroj je zapnutý a je vložena průhledná nádoba **16** a skleněná nádoba **6/3**.

Vyvolání programů

- Otáčejte otočným regulátorem **26**, dokud se nerozsvítí kontrolka LED požadovaného programu – ten je pak zvolen. Na displeji se střídavě zobrazuje teplota a doba přípravy podle programu.

Změna teploty

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

- Stisknete tlačítko **⌂ 19**. Na displeji **9** se zobrazí teplota.
- Otáčejte otočným regulátorem **26**, dokud se nezobrazí požadovaná teplota.

UPOZORNĚNÍ: Přibližně po 5 sekundách se střídavě zobrazuje hodnota teploty a času. Změny však můžete i nadále provádět pomocí otočného regulátoru.

- Změněné hodnoty se automaticky použijí.

Změna času

Dobu přípravy lze nastavit v krocích po 1 minutě v rozmezí od 1 do 60 minut. (V programu **KEEP WARM** od 1 minuty do 5 hodin.)

- Stiskněte tlačítko **⏸ 22**. Na displeji se zobrazí čas.
- Otáčejte otočným regulátorem, dokud se nezobrazí požadovaný čas.

UPOZORNĚNÍ: Přibližně po 5 sekundách se střídavě zobrazuje hodnota teploty a času. Změny však můžete i nadále provádět pomocí otočného regulátoru.

- Změněné hodnoty se automaticky použijí.

8.5 Použití programů

UPOZORNĚNÍ:

- Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku **11** na spodní straně víka přístroje **7** a nepřilepily se tam.
- **FUNKCE RYCHLÉHO STARTU**
Přepněte přístroj z pohotovostního režimu tlačítkem **⏸ 18**. Stisknutím tlačítka **▶II 23** se příprava pokrmu spustí s přednastavenou teplotou 200 °C a přednastavenou dobou přípravy 025 min.
- Nádoby berte oběma rukama za rukojeti.

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

- teplota
- doba přípravy

1. Vložte příslušné síto **17** do skleněné nádoby **3/6**.
2. Připravte si potraviny a vložte je do skleněné nádoby.
3. Otevřete víko přístroje **7**.

4. **Obrázek B:** Umístěte průhlednou nádobu **16** přesně na dno základního zařízení **15** tak, aby rukojeti **2** skleněné nádoby směřovaly do stran.
5. Vložte skleněnou nádobu **6** do průhledné nádoby **16**.

nebo

Obrázek C: Umístěte malou skleněnou nádobu **3** na adaptér **5**.

Vložte obě sestavené části do průhledné nádoby **16**.

6. Zavřete víko přístroje **7**.
7. Stiskněte tlačítko **⏸ 18** pro zapnutí. Kontrolka LED vedle označení **AIR FRY** svítí.
8. Otáčejte otočným regulátorem **26**, dokud se nerozsvítí kontrolka LED požadovaného programu. Na displeji **9** se zobrazí přednastavená teplota zvoleného programu.

UPOZORNĚNÍ:

- Pro změnu teploty stiskněte **⌚ 19**, pro změnu času stiskněte **⏸ 22**. Příslušnou hodnotu změníte otáčením otočného regulátoru **26**. Nová hodnota se automaticky použije.
 - Přibližně po 5 sekundách se střídavě zobrazuje hodnota teploty a času. Změny však můžete i nadále provádět pomocí otočného regulátoru.
9. Spustíte proces přípravy stisknutím tlačítka **▶II 23**. Program se spustí.
 - Na displeji se střídavě zobrazuje teplota a zbývající doba přípravy.
 - Hodnoty času a teploty lze měnit i během probíhajícího programu.

8.6 Přerušení procesu přípravy

UPOZORNĚNÍ:

- Za 5 minut po přerušení procesu přípravy se přístroj přepne do režimu vypnutí.
- Příliš dlouhá přestávka může mít velmi negativní vliv na výsledek přípravy.

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

1. Otevřete víko přístroje **7**. Přístroj se automaticky vypne.
 - Ventilátor se zastaví, dokud nebude víko přístroje zase zavřené.
2. Opět zavřete víko přístroje. Přístroj se znovu automaticky zapne, dokud neuplyne doba přípravy pokrmu.

nebo

1. Pro přerušení procesu přípravy stiskněte krátce tlačítko ► **23**.
 - Kontrolka LED programu a displej blikají.
 - Doba přípravy a teplota se zobrazují střídavě.
 - Ventilátor se zastaví.
2. Pro pokračování procesu přípravy stiskněte znovu tlačítko ► **23**.

8.7 Konec procesu přípravy

- V poslední minutě se odpočítávají sekundy.
- Když program doběhne do konce, zazní akustický signál. Krátce poté se přístroj vypne a displej zhasne.
- Potřebujete žáruvzdornou podložku pro skleněnou nádobu **6/3** a také talíř nebo misku (popř. nahřáté).
- Pro odpojení přístroje od elektrické sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **12**.

1. Otevřete víko přístroje **7**. Skleněnou nádobu **6/3** postavte na žáruvzdornou podložku.
2. Dejte pokrm na připravený talíř / do připravené misky.
3. Před čištěním nechte přístroj a příslušenství vychladnout.

UPOZORNĚNÍ: Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete proces přípravy změnit manuálně. Vložte skleněnou nádobu **6/3** zpět do průhledné nádoby **16**, zavřete víko přístroje **7** a znovu spustte proces přípravy. Po několika minutách zkontrolujte stupeň zhnědnutí.

8.8 Přehled programů

- Následující tabulka obsahuje základní informace o nastavení a uvádí přednastavené a možné hodnoty programů.

Program	Příklady použití	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
AIR FRY	Mražené hranolky	200 °C (60–200 °C)	25 min. (1–60 min.)
ROAST	Steaky, kotlety	180 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
KEEP WARM	Udržování teploty	60 °C (60–80 °C)	30 min. (1–300 min.)
REFRY	Ohřívání	200 °C (60–200 °C)	10 min. (1–60 min.)

8.9 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.
- Optimální a maximální množství platí pro:
A: velkou skleněnou nádobu
B: malou skleněnou nádobu

Připravovaná potravina	°C	Minuty	Optimální množství	Maximální množství
Hranolky ¹	180	A: 20 – 25 B: 10 – 15	A: 450 g B: 150 g	A: 650 g B: 250 g
Kuřecí stehna ²	200	30 – 32	A: 350 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Zelenina ²	180	A: 14 – 18 B: 10 – 16	A: 300 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Rozpékané pečivo ²	180	8	A: 2 ks B: 1 ks	A: 3 ks B: 2 ks
Muffiny	150	18 – 20	A: 4 ks B: 2 ks	A: 5 ks B: 3 ks
Filet z lososa	180	8 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Steak ²	200	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Krevety	180	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g

Horní indexy ^{1,2} znamenají:

¹: Každých 5 minut protřepejte nebo obraťte.

²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

V programu **AIR FRY**: Každých 5 minut uslyšíte 5 zvukových signálů, které vám připomenou, že je třeba potraviny krátce protřepat.

9. Recepty

Marinovaná kuřecí křídylka

Suroviny pro 2 osoby

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na maximální výšku náplně! Možná bude nutné fritovat ve dvou fázích.

Suroviny

Asi 8 kuřecích křídel

Suroviny na marinádu

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

Příprava

1. Všechny suroviny na marinádu smíchejte ve velké míse.
2. Kuřecí křídla vložte do mísy, promíchejte s marinádou a nechte asi 1 hodinu marinovat.
3. Marinovaná kuřecí křídla položte vedle sebe do skleněné nádoby.
4. Nastavte hodnoty **15 minut** a **190 °C** a spusťte proces fritování.
5. Po uplynutí poloviny doby fritování křídla otočte.
6. Na konci doby přípravy kuřecí křídla zkontrolujte a vyjměte, pokud jsou hotová.

TIP: Pokud máte rádi křupavější kuřecí křídla, můžete je při teplotě 200 °C fritovat dalších 5 minut.

Masové kuličky

Suroviny pro 2 osoby

Suroviny na masové kuličky

250 g mletého hovězího masa
½ malé červené cibule
olivový olej
2–3 stonky hladkolisté petrželky
1 žloutek
1 lžíce strouhanky
mletá paprika (pálivá)
sůl, pepř

Příprava

1. Červenou cibuli oloupejte, nakrájejte najemno a osmahněte na troše olivového oleje dozlatova.
2. Petrželku omyjte, osušte a listy nakrájejte nadrobno.
3. Mleté maso smíchejte s připravenou cibulkou, nasekanou petrželkou, rozšlehaným žloutkem a strouhankou v jednolitou směs a podle chuti dochutěte.
4. Mokřýma rukama vytvarujte z mletého masa malé, rovnoměrné kuličky.
5. Masové kuličky položte na vložku skleněné nádoby, nastavte teplotu na **180 °C** a dobu fritování **cca 15 minut** a spusťte proces fritování.
6. Po uplynutí poloviny doby fritování masové kuličky obraťte, aby se rovnoměrně opekly.
7. Na konci doby přípravy masové kuličky zkontrolujte a vyjměte je, pokud jsou hotové.

TIP: Doba fritování závisí na velikosti masových kuliček.

Směs hranolek s bylinkovou majonézou

Suroviny na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na maximální výšku náplně! Možná bude nutné fritovat ve dvou fázích.

Suroviny na majonézu

1	vejce
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	brambor
2 lžíce	slunečnicového oleje

Příprava

1. Pro bylinkovou majonézu vložte vejce 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 dochuťte 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. Hranolky nasypejte do fritézy.
7. Nastavte hodnoty **25 minut a 200 °C** a spusťte proces fritování.
8. **Po 15 minutách** snižte teplotu na **180 °C** a hranolky promíchejte.
9. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.

Špízy s cuketou a lilkem

Suroviny na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na maximální výšku náplně! Možná bude nutné 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 špejle na špízy

Příprava

1. Smíchejte v míse bylinky, koření a olej.
2. Cukety a lilky nakrájejte na plátky o tloušťce 2 cm. Cibule nakrájená na čtvrtky.
3. Zeleninu přidejte do směsi koření a oleje.
4. Zeleninu střídavě napichujte na špejle.
5. Špízy připravujte **15 minut při teplotě 200 °C**.
6. V polovině doby špízy obraťte.

Smažený hermelín s brusinkami

Suroviny na 4 porce

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

Suroviny

4	hermelíny (po 150 g)
2	vejce
2 lžíce	smetany
6 lžic	strouhanky
4 lžíce	brusinek ze sklenice
	sůl, pepř

Příprava

1. Vejce rozšlehejte se smetanou a dochutěte solí a pepřem.
2. Strouhanku dejte do hlubokého talíře.
3. Vychlazený hermelín (vcelku nebo na čtvrtky) obalte ve vaječné směsi a poté důkladně ze všech stran ve strouhance.
4. Kousky hermelínu fritujte přibližně **5–10 minut při teplotě 200 °C** do zlatova.
5. Hermelín podávejte s brusinkami.

Losos v balíčku

Suroviny na 2 porce

Suroviny

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

Příprava

1. Brambory oloupejte, omyjte, uvařte ve vroucí osolené vodě. Poté brambory sceďte a nakrájejte na tenké plátky.
2. Očistěte a omyjte špenát a dobře ho osušte.
3. Šalotku a česnek oloupejte a nakrájejte na malé kostičky. Na oleji v pánvi restujte, 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 na hrubo.
8. Kapary a nasekané bylinky promíchejte s máslem.
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 a po stranách dobře utěsněte.
14. Balíčky položte vedle sebe a pečte **při teplotě 200 °C cca 20 minut**.
15. Potom odstraňte pečicí papír a pokrm ihned podávejte.

Květákové růžičky s harissou

Suroviny na 2 porce

Suroviny

- | | |
|-----------|--|
| 1 | malý květák |
| 3 lžíce | oleje |
| 150 ml | kokosového mléka |
| 1½ lžičky | sladké papriky |
| ½ lžičky | sušeného česneku |
| 1 lžíce | harissově pasty (podle požadované pálivosti) |
| | sůl, pepř |

Příprava

1. Květák očistěte a rozdělte na malé růžičky.
2. Zbylé suroviny smíchejte do hustého, hladkého těsta. Pokud je těsto příliš řídké, přidejte ještě trochu mouky.
3. Květákové růžičky jednotlivě namáčejte do těsta a přebytečné těsto nechte dobře okapat.
4. Obalené růžičky kvěťáku připravujte po částech. Neměly by být příliš blízko u sebe, aby byly krásně křupavé.
5. Nastavte teplotu na **180 °C** a dobu přípravy na **20 minut** a spusťte proces fritování.
6. Po uplynutí poloviny doby přípravy květákové růžičky otočte.

TIP: Podávejte s čerstvým jogurtovým dipem.

Křupavá růžičková kapusta se slaninou

Suroviny na 2 porce

Suroviny

- | | |
|---------|-------------------|
| 400 g | růžičkové kapusty |
| 40 g | prorostlé slaniny |
| 4 | stroužky česneku |
| 1 lžíce | olivového oleje |
| | sůl, pepř |

TIP: Tento recept nejlépe chutná s čerstvou růžičkovou kapustou, ale lze ho připravit i s mraženou růžičkovou kapustou. V takém případě růžičky nezkrájíte na poloviny. Doba přípravy a teplota zůstávají stejné.

Příprava

1. Růžičkovou kapustu očistěte a rozkrojte na půlky.
2. Slaninu nakrájejte na tenké proužky.
3. Celé stroužky česneku nechte neloupané.
4. Všechny suroviny smíchejte v misce a dochutěte solí a pepřem.
5. Vše připravujte **při teplotě 180 °C po dobu cca 15–20 minut**.
6. Po uplynutí poloviny doby přípravy suroviny protřepejte nebo promíchejte.
7. Každou porci podávejte se 2 stroužky česneku. Podle chuti vytlačte měkkou část z česnekových stroužků a vychutnejte si ji.

Mini pizza se šunkou a rukolou

Suroviny na 2 porce

Suroviny

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

Příprava

1. Těsto na pizzu rozválejte na pomoučené pracovní ploše a vykrojte obdélníky, které budou po obvodu o 1 cm menší než plocha skleněné nádoby.
2. Těsto lehce propíchejte vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájejte na tenké plátky.
4. Těsto potřete pasírovanými rajčaty, dochutěte solí, pepřem a oreganem a obložte ho plátky mozzarellu.
5. Kousky pizzy připravujte po částech **při teplotě 180 °C cca 7 minut**.
6. Serrano šunku rozmístěte na kousky a pečte je ještě jednou **3–5 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.

Čokoládové dortíky s tekutou náplní

Suroviny na 8 dortíků

UPOZORNĚNÍ: Nejprve zkontrolujte, kolik formiček na muffiny se vejde najednou do fritézy.

Suroviny

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

Příprava

1. Čokoládu nasekejte a rozpustěte ve vodní lázni.
2. Přidejte máslo a nechte ho také rozpustit.
3. Vyšlehejte vejce s cukrem.
4. Do směsi vajec a cukru nasypete prosátou mouku a promíchejte ji do hladkého těsta.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.
6. Těsto nalijte do formiček na muffiny.
7. Čokoládové dortíky připravujte v předehřátém přístroji **při teplotě 180 °C cca 5–6 minut**.
8. Čokoládové dortíky podávejte teplé.

10. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Před manipulací s přístrojem nebo jeho čištěním nechte přístroj vychladnout.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Před čištěním horkovzdušné fritézy vytáhněte síťovou zástrčku **12** ze zásuvky.
- ⊙ Horkovzdušná fritéza se nesmí vkládat do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Horkou skleněnou nádobu **6/3** nevkládejte do studené vody. Nechte skleněnou nádobu nejprve vychladnout.
- ⊙ 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.

Základní zařízení

- Ořete základní zařízení **15** zvenku lehce navlhčenou utěrkou s trochou jemného čisticího prostředku.
- Vysušte utěrkou.

Mytí v myčce

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:

- skleněné nádoby **6/3**
- víka **1**
- síta **17**

Ruční mytí

Veškeré příslušenství kromě základního zařízení **15** lze umývat ručně.

- Veškeré příslušenství vyčistěte pokud možno ihned po použití.
- Připálené zbytky potravin předtím nechejte odmočit.

- Použijte vodu s jemným přípravkem na mytí a veškeré součásti opláchněte čistou vodou.
- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

11. Uložení

- Předtím než horkovzdušnou fritézu sklidíte:
 - Vytáhněte síťovou zástrčku **12**.
 - Nechejte přístroj vychladnout.
 - Všechny díly nechejte důkladně uschnout.
- Napájecí vedení **12** naviňte okolo navíjení kabelu **14**.

12. Objednání dílů příslušenství

Informace o tom, které příslušenství lze doobjednat, najdete na našich webových stránkách.

Objednávka online

<https://shop.hoyerhandel.com/cs/>

13. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

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

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



Obal

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

14. 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	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Pokrm není po doporučené době ještě horký	• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné? • Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba kouře nebo zápachu	• Nachází se na topném článku 11 zbytky potravin, které se při zahřívání pálí? Skleněné nádoby 6/3 nesmíte plnit výš než po značku MAX 4.
Zobrazení E1 nebo E2	• Přístroj se již nezahřívá nebo není dostatečně horký. Odpojte na několik minut síťovou zástrčku 12. Pokud se chyba zobrazuje i poté, je nutné přístroj nechat odborně opravit.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Přístroj nelze zapnout.	Jsou průhledná nádoba 16 a skleněné nádoby 6/3 správně nasazený? Přístroj lze zapnout pouze se správně nasazenými nádobami.

15. Technické údaje

Model:	SHFDG 1500 A1
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:	1 500 W

UPOZORNĚNÍ: Tento přístroj je vybaven paměťovou funkcí pro případ výpadku proudu. Pokud během provozu dojde k výpadku proudu, aktuální nastavení se uloží až na 20 minut. Dojde-li během této doby k obnovení napájení, přístroj automaticky pokračuje v provozu. Jestliže byl předtím pozastaven, zůstane v režimu pozastavení.

Použité symboly

	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	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.

16. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

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

Vyskytne-li se během tří let od data kou-
pě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní
chyba, výrobek vám podle naší volby zdar-
ma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme
částku odpovídající kupní ceně. Předpokla-
dem pro poskytnutí záruky je to, že během
tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj
a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popi-
sem 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 zá-
ruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky nepro-
dlužuje. To platí také pro náhradní a opra-
vované díly. Případné škody a vady
vyskytující se již při nákupu musíte ihned po
rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení zá-
ruční lhůty jsou případné opravy zpoplatně-
né.

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 pod-
léhající rychlému opotřebení, které
jsou vystaveny běžnému opotřebe-
ní, a poškození křehkých dílů, např.
vypínačů, osvětlení nebo skleně-
ných 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. Bezpodmíneč-
ně se musíte vyvarovat účelům použití a ma-
nipulaci, od kterých jste v návodu k použití
zrazováni nebo před kterými jste varováni.
Výrobek je určen pouze k soukromému, ni-
koliv komerčnímu použití. Při neoprávněném
a nevhodném použití, použití síly a při zása-
zích, které nebyly provedeny autorizova-
ným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho
požadavku dbejte prosím následujících po-
kynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy
číslo výrobku **IAN: 519037_2510** 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 může-
te s přiloženým dokladem o nákupu
(účtenky) a uvedením, v čem spočívá
závada, a kdy se objevila, zdarma za-
slat 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) **519037_2510** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 519037_2510



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

Obsah

1. Prehľad	157
2. Účel použitia	158
3. Bezpečnostné pokyny	158
4. Obsah balenia	161
5. Uvedenie do prevádzky	162
6. Prehľad ovládacieho panela a displeja	163
7. Základy fritovania	164
8. Obsluha	165
8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	165
8.2 Veko prístroja	165
8.3 Zapnutie/vypnutie	165
8.4 Základné ovládanie	165
8.5 Používanie programov	166
8.6 Prerušenie procesu prípravy	167
8.7 Koniec procesu prípravy	167
8.8 Prehľad programov	168
8.9 Tabuľka prípravy jedál	169
9. Recepty	170
10. Čistenie	175
11. Uskladnenie	175
12. Objednávanie dielov príslušenstva	175
13. Likvidácia	176
14. Riešenie problémov	176
15. Technické údaje	177
16. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	178

1. **Prehľad**

- 1** Veko sklenej nádoby
- 2** Rukoväti sklenej nádoby
- 3** Malá sklená nádoba
- 4 MAX** Značka pre maximálnu výšku naplnenia sklenej nádoby
 - Veľká sklená nádoba: 3,8 litra
 - Malá sklená nádoba: 1,9 litra
- 5** Adaptér na malú sklenú nádobu
- 6** Veľká sklená nádoba
- 7** Veko prístroja
- 8** Vetrací otvor
- 9** Displej a riadiaci panel
- 10** Priehlbiny na uchopenie
- 11** Vyhrievací prvok
- 12** Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 13** Odblokovacie tlačidlo
- 14** Dištančný prvok s navinutím kábla
- 15** Teplovzdušná fritéza/základný prístroj
- 16** Priehľadná nádoba
- 17** Sitové nadstavce pre sklenú nádobu

Srdečná vďaka za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze.

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

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

Prajeme vám veľa radosť s vašou novou teplovzdušnou fritézou!

Symboly na prístroji



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

2. Účel použitia

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

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

UPOZORNENIE: Faktory a osobitosti, ktoré je potrebné vziať do úvahy pri používaní prístroja.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Deti smú vykonávať čistenie a údržbu prístroja len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
- ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.



- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane. Sklenené nádoby uchopujte iba za rukoväti a používajte pri tom kuchynské rukavice alebo lapky.
- ⊙ 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.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Prečítajte si kapitolu Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 175).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Zabezpečte, aby deti nikdy nemohli teplovzdušnú fritézu stiahnuť dolu (napr. za sieťový kábel). Obarenia predstavujú smrteľné nebezpečenstvo!
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

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



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

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

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

- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokрыmi rukami.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Keď používate predĺžovací kábel, musí spĺňať technické údaje tohto prístroja.
- ⊙ Prístroj zapájajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú zapojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Pripojovacie vedenie ved'te tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa oň alebo sa na ňom potknúť.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nezacvikoľ alebo nestlačil.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
 - po každom použití,
 - v prípade poruchy,
 - ak prístroj nepoužívate,
 - pred čistením prístroja,
 - počas búrky.

- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajúte žiadne zmeny na výrobku. Opravy nechajte vykonávať len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.



NEBEZPEČENSTVO – nebezpečenstvo požiaru!

- ⊙ Zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ⊙ Počas prevádzky majte teplovzdušnú fritézu vždy pod dohľadom. Takto si problém môžete hneď všimnúť vďaka nezvyčajnému zápachu alebo zvuku.
- ⊙ Prístroj nikdy nezakrývajte, ani ho neumiestňujte na mäkké predmety (napr. utierky).
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu prevádzkujte výhradne na pevnej, rovnej, nešmyklavej, suchej a nehorľavej podložke, čím zabránite, aby sa prevrhla alebo skĺzla.



NEBEZPEČENSTVO poranení popálením!

- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich povrchov prístroja a sklenených nádob. Používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. dosky sporáka) alebo do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa pokrmý nedotýkali vyhrievacieho prvku na spodnej strane veka prístroja a neprilepili sa tam.

- ⊙ Nevkladajte horúcu sklenenú nádobu do studenej vody. Sklenú nádobu nechajte najskôr vychladnúť.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Obsah balenia

- 1 teplovzdušná fritéza **15**
- 1 priehľadná nádoba **16**
- 1 veľká sklená nádoba **6**
- 1 malá sklená nádoba **3**
- 2 veka **1**
- 2 sitové nadstavce **17**
- 1 dištančný prvok **14**
- 1 adaptér na malú sklenú nádobu **5**
- 1 návod na obsluhu

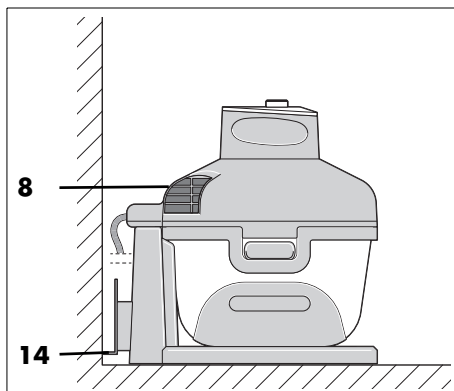
5. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.
Zvlášť priehľadná nádoba byť úplne zbavená zvyškov obalu, ako napríklad omrvíniek styroporu.



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádza vetrací otvor **8** a dištančný prvok **14**. Počas prevádzky uniká z vetracieho otvoru horúca para.



- ⊙ Vetrací otvor **8** 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.

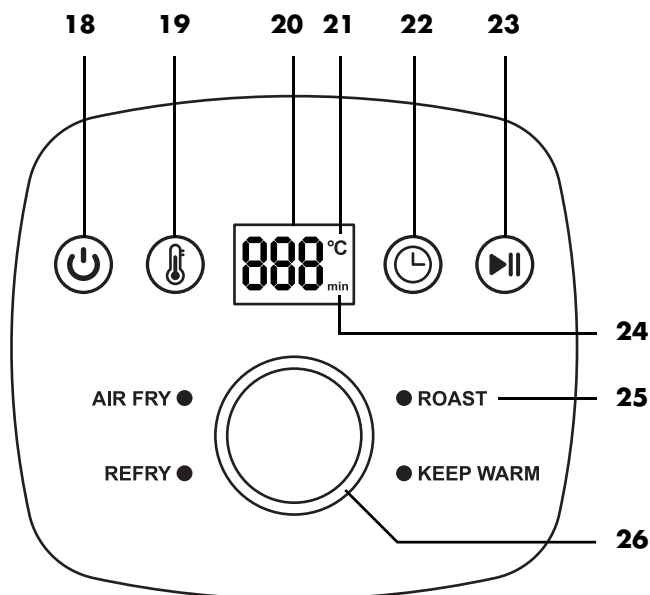
UPOZORNENIA:

- Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na vyhrievacom prvku **11** a nie je to chyba výrobu. Zabezpečte dostatočné vetranie.
- Pre bezpečnú prevádzku môžete prístroj umiestniť k stene až po doraz dištančného prvku **14**. V tejto polohe

však nie je možné vyklopiť veko prístroja **7** nahor až do aretácie. Ak chcete mať možnosť otvoriť kryt prístroja počas prevádzky, umiestnite prístroj vo väčšej vzdialenosti od zadnej steny.

- Uchopte priehlbiny na uchopenie **10** na veku prístroja **7**. Otvorte veko prístroja tak, že ho vyklopíte až na doraz nahor.
- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na zadnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite (pozri „Čistenie“ na strane 175).
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, protišmykovú, žiaruvzdornú podložku.
- **Obrázok D:** Zasuňte horný koniec dištančného prvku **14** do hornej časti otvoru na zadnej strane základného prístroja **15**. Zatláče ho úplne nadol, kým počuteľne nezapadne.
- Zástrčku **12** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

6. Prehľad ovládacieho panela a displeja



- 18** Zapnutie/vypnutie
- 19** Stlačenie umožní zmenu teploty, indikátor bliká
- 20** Displej zobrazuje hodnoty teploty a času prípravy
- 21** Svieti, keď sa zobrazuje teplota.
- 22** Stlačenie umožní zmenu času prípravy, indikátor bliká
- 23** Funkcia štart/prestávka
- 24 min** Svieti, keď sa zobrazujú minúty
- 25** 4 programy (pozri „Prehľad programov“ na strane 168)
- 26** Otočný regulátor:
 - Po zapnutí svieti LED za **AIR FRY**. Otočením sa vyvolajú ďalšie programy.
 - Zvolený program sa zobrazuje svietiacou LED.
 - Otočenie umožní zmenu teploty alebo času len vtedy, keď hodnoty blikajú na displeji.

7. Základy fritovania

Príprava potravín

- Všetky potraviny musia byť na fritovanie podľa možnosti suché. Fritované potraviny osušte, resp. pri mrazených potravinách z nich odstráňte ľad.
- Pri hlbokomrazených potravinách odstráňte čo najviac vody a ľadu, skôr ako ich dáte do teplovzdušnej fritézy.
- Pri obalovaných potravinách dbajte na to, aby strúhanka čo najviac priliehala na potravinu.

Čas a teplota fritovania

- Na dosiahnutie chutného a zdravého výsledku by ste mali veľmi presne dodržiavať teplotu a čas fritovania uvedené na obale.
- Naraz fritujte len malé množstvá.
- Sklená nádoba **6/3** sa nesmie naplniť viac ako po značku **MAX 4**.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

Na rovnomerné zhnednutie^{1 2}

¹: Každých 5 minút pretrepte alebo otočte.

²: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

Ak si potravina (napr. hranolčky alebo kuracie nugetky) vyžaduje rovnomerné zhnednutie, musí sa počas fritovania 1 – 2x pretrepať.

1. Otvorte veko prístroja **7**.
2. Sklenú nádobu **6/3** uchopte za rukoväti **2** a pretrepte prísady. Pri pretrepaní dbajte o to, aby sa hranolčky dobre premiešali a pritom sa surové hranolčky ležiace vnútri dostali von.
3. Zatvorte veko prístroja **7**. Prerušný proces sa znovu automaticky spustí.

Pečenie

Cesto sa **v žiadnom prípade** nesmie dávať priamo do sklenej nádoby **6/3**. Po príprave dajte cesto do formy na pečenie alebo inej teplovzdornej formy (napr. formičky na muffiny). Túto potom s cestom postavte do sklenej nádoby **6/3**.

Informácie na obale

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

8. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **8** na zadnej strane.
- ⊙ Na uchopenie sklenej nádoby **6/3** a rukoväti **2** používajte kuchynskú rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **8** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj sa v žiadnom prípade nesmie prevádzkovať bez sklenej nádoby **6/3**!

8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **12** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná. Pri zasunutí zaznie zvukový signál a všetky svetelné prvky krátko zablikajú.

8.2 Veko prístroja

Otvorenie

1. Uchopte priehlbiny na uchopenie **10** na veko prístroja **7**.
2. Otvorte veko prístroja **7** tak, že ho vyklopíte až po aretáciu nahor.

Zatvorenie

1. Jednou rukou uchopte veko prístroja **7** za priehlbiny na uchytenie **10**.
2. **Obrázok A:** Zatvorte veko prístroja tak, že druhou rukou stlačíte odblokova-

cie tlačidlo **13** a odistené veko pomaly sklopíte.

8.3 Zapnutie/vypnutie

- Na zapnutie prístroja z pohotovostného režimu stlačte tlačidlo **18**.
 - Počuť krátky zvukový signál.
 - Na displeji sa zobrazí **HI**.
 - Všetky programové LED sa postupne nakrátko rozsvietia.
 - Je zvolený program **AIR FRY**.
 - Predstavená teplota 200 °C sa zobrazí na displeji **9**. Hneď potom sa zobrazí prednastavený čas **025 min**.
- Stlačením a podržaním tlačidla **18** na cca 3 sekundy sa prístroj môže kedykoľvek prepnúť do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí **BYE**.
 - Toto funguje aj pri prebiehajúcich programoch.
 - Ventilátor sa zastaví.

8.4 Základné ovládanie

Pre nasledujúce body platí: Prístroj je zapnutý a priehľadná nádoba **16** a sklená nádoba **6/3** sú vložené.

Vyvolanie programov

- Otáčajte otočný regulátor **26**, kým nebude svietiť LED požadovaného programu – potom je zvolený. Striedavo sa zobrazuje teplota a čas prípravy programu.

Zmena teploty

Teplotu je možné nastaviť po 5 stupňoch v rozsahu 60 až 200 °C.

- Stlačte tlačidlo **19**. Na displeji **9** sa zobrazuje zvyšná doba chodu.
- Otáčajte otočný regulátor **26**, kým sa nezobrazí požadovaná teplota.

UPOZORNENIE: Asi po 5 sekundách sa striedavo zobrazuje hodnota teploty a času. Nastavenia však môžete aj naďalej meniť pomocou otočného regulátora.

- Zmenené hodnoty sa automaticky prevezmú.

Zmena času

Čas prípravy môžete nastaviť po 1 minúte v rozsahu 1 až 60 minút. (V programe **KEEP WARM** od 1 minúty do 5 hodín.)

- Stlačte tlačidlo ☺ **22**. Na displeji sa zobrazuje čas.
- Otáčajte otočný regulátor, kým sa nezobrazí požadovaný čas.

UPOZORNENIE: Asi po 5 sekundách sa striedavo zobrazuje hodnota teploty a času. Nastavenia však môžete aj naďalej meniť pomocou otočného regulátora.

- Zmenené hodnoty sa automaticky prevezmú.

8.5 Používanie programov

UPOZORNENIA:

- Dbajte o to, aby sa pokrmý nedotýkali vyhrievacieho prvku **11** na spodnej strane veka prístroja **7** a neprilepili sa tam.
- **FUNKCIA RÝCHLEHO ŠTARTU**
Prístroj zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom ☺ **18**. Stlačením tlačidla ► **23** sa spustí príprava s prednastavenou teplotou 200 °C a prednastaveným časom prípravy 025 min.
- Nádoby uchopte obidvoma rukami za rukoväti.

Prístroj má pre niektoré potraviny a spôsoby prípravy prednastavené programy. Keď vyberiete program, môžete navyše kedykoľvek vykonať nasledujúce nastavenia:

- teplota
- čas prípravy

1. Vložte príslušný sitový nadstavec **17** do sklenej nádoby **6/3**.
2. Pripravte si potraviny a dajte ich do sklenej nádoby.
3. Otvorte veko prístroja **7**.
4. **Obrázok B:** Priehľadnú nádobu **16** osadíte na dno základného prístroja **15** presne tak, aby rukoväti **2** sklenenej nádoby smerovali do strán.
5. Sklenú nádobu **6** postavte do priehľadnej nádoby **16**.

alebo

Obrázok C: Nasadíte malú sklenú nádobu **3** na adaptér **5**.

Obidve zmontované časti vložte do priehľadnej nádoby **16**.

6. Zatvorte veko prístroja **7**.
7. Na zapnutie stlačte tlačidlo ☺ **18**.
Svieti LED vedľa **AIR FRY**.
8. Otáčajte otočný regulátor **26**, kým nebude svietiť LED požadovaného programu. Na displeji **9** sa zobrazí prednastavená teplota zvoleného programu.

UPOZORNENIA:

- Na zmenu teploty stlačte tlačidlo ⚙ **19**, na zmenu času stlačte ☺ **22**. Príslušnú hodnotu zmeníte otočením otočného regulátora **26**. Nová hodnota sa automaticky prevezme.
- Asi po 5 sekundách sa striedavo zobrazuje hodnota teploty a času. Nastavenia však môžete aj naďalej meniť pomocou otočného regulátora.

9. Proces prípravy spustíte stlačením tlačidla ► **23**. Program sa spustí.
- Na displeji sa striedavo zobrazujú teplota prípravy a zvyšná doba chodu.
 - Hodnoty času a teploty je možné zmeniť aj počas prebiehajúceho programu.

8.6 Prerušenie procesu prípravy

UPOZORNENIA:

- 5 minút po prerušení procesu prípravy sa prístroj prepne do vypnutého režimu.
 - Príliš dlhá prestávka môže veľmi negatívne ovplyvniť výsledok prípravy.
-

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

1. Otvorte veko prístroja **7**. Prístroj sa automaticky vypne.
 - Ventilátor sa zastaví, kým nebude veko prístroja znovu zatvorené.
2. Znovu zatvorte veko prístroja. Prístroj sa automaticky zapne až do uplynutia času prípravy.

alebo

1. Na prerušenie procesu prípravy krátko stlačte tlačidlo ► **23**.
 - Svieti LED programu a displej bliká.
 - Čas prípravy a teplota sa zobrazujú striedavo.
 - Ventilátor sa zastaví.
2. Znovu stlačte tlačidlo ► **23** na pokračovanie v procese prípravy.

8.7 Koniec procesu prípravy

- V poslednej minúte sa odpočítavajú sekundy.
 - Keď sa program dostal až na koniec, zaznie akustický signál. Krátko nato sa prístroj vypne a displej zhasne.
 - Potrebujete teplovzdornú podložku na sklenú nádobu **6/3**, ako aj tanier alebo misu (môže byť predhriata).
 - Na odpojenie prístroja zo siete vytiahnite po použití zástrčku **12**.
1. Otvorte veko prístroja **7**. Postavte sklenú nádobu **6/3** na teplovzdornú podložku.
 2. Pokrmu dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
 3. Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť.
-

UPOZORNENIE: Ak by napríklad stupeň zhnednutia nezodpovedal vášmu želaniu, môžete proces prípravy manuálne zmeniť. Sklenú nádobu **6/3** postavte znova do priehľadnej nádoby **16**, zatvorte veko prístroja **7** a znovu spustíte proces prípravy. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia.

8.8 Prehľad programov

- Nasledujúca tabuľka obsahuje základné nastavenia a uvádza prednastavené a možné hodnoty programov.

Program	Príklady použitia	Prednastavená teplota (rozsah nastave- nia)	prednastavený čas (rozsah nasta- venia)
AIR FRY	Mrazené hranolčky	200 °C (60 – 200 °C)	25 min (1 – 60 min)
ROAST	Steaky, kotlety	180 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
KEEP WARM	Udržiavanie teploty	60 °C (60 – 80 °C)	30 min (1 – 300 min)
REFRY	Zohrievanie	200 °C (60 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)

8.9 Tabuľka prípravy jedál

- Údaje o teplote a čase v tabuľke sú orientačné hodnoty. Teplota a čas sa môžu líšiť v závislosti od konzistencie, veľkosti a množstva potravín, ako aj od vašej chuti.
- Optimálne a maximálne množstvá platia pre:

A: veľkú sklenú nádobu

B: malú sklenú nádobu

Pokrm	°C	Minúty	Optimálne množstvo	Maximálne množstvo
Hranolčky ¹	180	A: 20 – 25 B: 10 – 15	A: 450 g B: 150 g	A: 650 g B: 250 g
Kuracie stehná ²	200	30 – 32	A: 350 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Zelenina ²	180	A: 14 – 18 B: 10 – 16	A: 300 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Žemle na dopekanie ²	180	8	A: 2 ks B: 1 ks	A: 3 ks B: 2 ks
Muffiny	150	18 – 20	A: 4 ks B: 2 ks	A: 5 ks B: 3 ks
Lososové filé	180	8 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Steak ²	200	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Krevety	180	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g

Číslo horného indexu ^{1,2} znamenajú:

¹: Každých 5 minút pretrepte alebo otočte.

²: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

V programe **AIR FRY**: Vždy po 5 minútach zaznie 5 zvukových signálov ako pripomenka toho, že treba potraviny krátko pretrepať.

9. Recepty

Marinované kuracie krídla

Prísady pre 2 osoby

UPOZORNENIE: Dbajte na maximálne množstvo naplnenia! Prípadne bude potrebné urobiť 2 cykly fritovania.

Prísady

Asi 8 kuracích krídel

Prísady na marinádu

6 lyžíc slnečnicového alebo repkového oleja
6 lyžíc omáčky Sweet'n Hot Chili
4 lyžice kečupu
4 lyžice octu
1 – 2 lyžičky soli
1 – 2 lyžičky papriky
1 – 2 lyžičky čili vložiek

Príprava

1. Všetky přísady na marinádu zmiešame vo veľkej miske.
2. Kuracie krídla dáme do misky, zmiešame s marinádou a necháme marinovať cca 1 hodinu.
3. Marinované kuracie krídla poukladajte vedľa seba do sklenej nádoby.
4. Nastavíme hodnoty **15 minút a 190 °C** a spustíme fritovanie.
5. V polovici času prípravy kuracie krídla otočíme.
6. Na konci času prípravy kuracie krídla skontrolujeme a ak sú v poriadku, vyberieme ich.

TIP: Kto má rád kuracie krídla chrumkavé, môže ich ešte fritovať ešte ďalších 5 minút na 200 °C.

Mäsové gulčky

Prísady pre 2 osoby

Prísady na mäsové gulôčky

250 g mletej hovädziny
½ malej červenej cibule
Olivový olej
2 – 3 stonky hladkej petržlenovej vňate
1 žltok
1 lyžica strúhanky
Mletá paprika (štipľavá)
Soľ, čierne korenie

Príprava

1. Červenú cibuľu ošúpeme, nadrobno nakrájame a orestujeme na troche olivového oleja do sklovita.
2. Petržlenovú vňať umyjeme, osušíme a lístky najemno nasekáme.
3. Mleté mäso vymiešame s pripravenými kockami cibule, nasekanou petržlenovou vňaťou, rozšľahaným žĺtkom a strúhankou na hladkú zmes a dochutíme podľa chuti.
4. Mokkými rukami vytvarujeme z mletého mäsa malé, rovnomerné gulôčky.
5. Mäsové gulôčky uložíme na nadstavec sklenej nádoby a nastavte **180 °C a cca 15 minút** a spustíte fritovanie.
6. V polovici času prípravy mäsové gulôčky otočíme, aby rovnomerne zhnedli.
7. Na konci času prípravy mäsové gulôčky skontrolujeme a ak sú v poriadku, vyberieme ich.

TIP: Časy fritovania závisia od veľkosti mäsových gulôčok.

Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie

UPOZORNENIE: Dbajte na maximálne množstvo naplnenia! Prípadne bude potrebné urobiť 2 cykly fritovania.

Prísady na majonézu

1	vajce
1 čajová lyžička	horčice
125 ml	snečnicového oleja
1 čajová lyžička	najemno nasekaného petržlenu
1 čajová lyžička	najemno nasekanej krkôšky
1 čajová lyžička	citrónovej šťavy
	Sol', čierne korenie

Prísady na hranolčky

250 g	sladkých zemiakov
250 g	pevných zemiakov
2 lyžice	snečnicového oleja

Príprava

1. Na bylinkovú majonézu dáme vajce a horčicu do vysokej nádoby a rozmixujeme tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievame tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridáme bylinky a dochutíme soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpeme, umyjeme a osušíme.
5. Zemiaky a sladké zemiaky nakrájame na tyčinky hrubé asi 1 cm a v miske zmiešame s olejom.
6. Hranolčky vložíme do fritézy.
7. Nastavíme hodnoty **25 minút** a **200 °C** a spustíme fritovanie.
8. **Po 15 minútach** znížime teplotu na **180 °C** a hranolčky pretrepeme.
9. Hranolčky osolíme a podávame s bylinkovou majonézou.

Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 4 porcie

UPOZORNENIE: Dbajte na maximálne množstvo naplnenia! Prípadne bude potrebné urobiť 2 cykly fritovania.

Prísady

½ lyžičky	korenia
½ lyžičky	nového korenia
½ lyžičky	koriandru
½ lyžičky	sušeného tymianu
½ lyžičky	sušeného oregana
1 lyžička	solí
50 ml	olivového oleja
2	baklažány
2	cukety
2	cibule
	Drevené špajdle

Príprava

1. V miske zmiešame bylinky, koreniny a olej.
2. Cuketu a baklažán nakrájame na 2 cm hrubé plátky. Cibuľu nakrájame na štvrtiny.
3. Zeleninu pridáme do zmesi korenín a oleja.
4. Zeleninu striedavo napichávame na špízy.
5. Špízy pripravujem **na 200 °C 15 minút**.
6. V polovici času prípravy špízy otočíme.

Pečený camembert s brusnicami

Prísady na 4 porcie

UPOZORNENIE: Na začiatku skontrolujte, či je možné vložiť 4 celé camemberty vedľa seba do fritovacieho koša. Ak nie, pripravíme camemberty v 2 fritovacích cykloch.

Prísady

4	camemberty (po 150 g)
2	vajcia
2 lyžice	smotany
6 lyžíc	strúhanky
4 lyžice	brusníc z pohára
	Soľ, čierne korenie

Príprava

1. Vajíčka vyšľaháme so smotanou a ochutíme soľou a korením.
2. Do hlbokého taniera dáme strúhanku.
3. Vychladený hermelín (celý alebo na štvrtiny) obalíme vo vajíčku a potom v strúhanke, kým strúhanka pevne nepokryje syr.
4. Kúsky camembertu opekáme na **200 °C cca 5 – 10 minút** do zlatohneda.
5. Camembert podávame s trochou brusníc.

Losos v obale

Prísady na 2 porcie

Prísady

250 g	pevných zemiakov
100 g	čerstvého špenátu
1	šalotka
1	strúčik cesnaku
1 polievková lyžica	olivového oleja
300 g	filety z lososa (bez kože)
1	stonka petržlenu
1	stonka bazalky
1 lyžica	kapár
2 lyžice	mäkkého masla
1	biolimetka
	Soľ, čierne korenie

Príprava

1. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a varíme vo vriacej osolenej vode. Potom zemiaky scedíme a nakrájame na tenké plátky.
2. Špenát očistíme, umyjeme a necháme dobre odkvapkať.
3. Šalotku a cesnak ošúpeme a nakrájame na malé kocky. V hrnci s olejom podusíme do sklovita.
4. Pridáme špenát a krátko spolu podusíme, kým lístky nezmäknú. Potom hrniec zoberte zo sporáka a odstavte.
5. Lososa opláchnite, osušte a narežte na dve časti.
6. Petržlenovú vňať a bazalku umyte, osušte a lístky najemno nasekajte.
7. Kapary nechajte odkvapkať a nahrubo nasekajte.
8. Kapary a nasekané bylinky zmiešame s maslom.
9. Limetku umyjeme horúcou vodou, osušíme a nakrájame na plátky.
10. Položte dva veľké kusy papiera na pečenie.
11. Do stredu položte plátky zemiakov a ochuťte soľou a korením. Na to poukladajte špenát a lososa.

12. Na lososa dajte kaparové maslo vo vložkách a navrch dajte plátky limetky.
13. Papier preložíme cez prísady a boky pevne uzavrieme.
14. Balíčky poukladané vedľa seba pečieme **na 200 °C cca 20 minút**.
15. Potom odstráňte papier a pokrm ihneď podávajúte.

Karfiolové ružičky s harissou

Prísady na 2 porcie

Prísady

- | | |
|-------------|---|
| 1 | malý karfiol |
| 3 lyžice | múky |
| 150 ml | kokosového mlieka |
| 1 ½ lyžičky | sladkej papriky |
| ½ lyžičky | sušeného cesnaku |
| 1 lyžica | pasty harissa (podľa požadovanej štiplavosti) |
| | Soľ, čierne korenie |

Príprava

1. Karfiol očistíme a rozdelíme na malé ružičky.
2. Zvyšné prísady vymiešame do hustého, hladkého cesta. Ak je cesto príliš riedke, pridáme trochu viac múky.
3. Ružičky karfiolu namáčame jednotlivito do cesta a necháme prebytočné cesto dobre odkvapkať.
4. balené ružičky karfiolu pripravujeme po dávkach. Nemali by byť príliš blízko pri sebe, aby boli pekne chrumkavé.
5. Teplotu nastavíme na **180 °C** a čas prípravy na **20 minút** a spustíme fritovanie.
6. V polovici času prípravy ružičky karfiolu otočíme.

TIP: Hodí sa k nim hodí dip z čerstvého jogurtu.

Chrumkavý ružičkový kel so slaninou

Prísady na 2 porcie

Prísady

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 400 g | ružičkového kelu |
| 40 g | prerastenej slaniny |
| 4 | strúčiky cesnaku |
| 1 polievková lyžica | olivového oleja |
| | Soľ, čierne korenie |

TIP: Tento recept chutí najlepšie s čerstvým ružičkovým kelom, ale dá sa pripraviť aj s mrazeným ružičkovým kelom. Potom ružičky nekrájame na polovicu. Čas prípravy a teplota zostávajú rovnaké.

Príprava

1. Ružičkový kel očistíme a ružičky prekrájame na polovicu.
2. Slaninu nakrájame na tenké prúžky.
3. Celé strúčiky cesnaku necháme neolúpané.
4. Všetky prísady zmiešame v miske a dochutíme soľou a korením podľa chuti.
5. Všetko pripravujeme **na 180 °C cca 15 – 20 minút**.
6. V polovici času prípravy prísady pretrepeme alebo otočíme.
7. Každú porciu podávame s 2 strúčikmi cesnaku. Podľa chuti vytlačíme mäkké časti strúčikov cesnaku a vychutnáme si.

Minipizza so šunkou a rukolou

Prísady na 2 porcie

Prísady

1 balenie	pizzového cesta
1 konzerva	pasírovaných paradajok
200 g	mozzarellu
1 zväzok	rukoly
100 g	šunky Serrano
	Olivový olej
	Soľ, čierne korenie, oregano

Príprava

1. Pizzové cesto rozvaľkajte na pomúčenej pracovnej doske a vykrajujte obdĺžniky, ktoré sú o 1 cm menšie ako plocha sklenej nádoby.
2. Cesto zľahka napicháme vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájame na tenké plátky.
4. Cesto potrieme pasírovanými paradajkami, dochutíme soľou, čiernym korením a oreganom a obložíme plátkami mozzarellu.
5. Kúsky pizze pečieme po porciách na **180 °C cca 7 minút**.
6. Šunku Serrano rozdelíme na kúsky a tieto pečieme ešte raz **3 – 5 minút**.
7. Keď pizza začne na okrajoch mierne hnednúť, vyberieme kúsky a rozložíme na ne umytú rukolu.
8. Mini pizze pokvapkajte olivovým olejom a podávajte.

TIP: V závislosti od hrúbky cesta potrebuje pizza o 1 – 2 minúty dlhšie alebo kratšie.

Čokoládová tortička s tekutým stredom

Prísady na 8 tortičiek

UPOZORNENIE: Najprv skontrolujte, koľko formičiek na muffiny sa zmestí do fritézy naraz.

Prísady

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

Príprava

1. Čokoládu nasekáme a rozpustíme vo vodnom kúpeli.
2. Pridáme maslo a tiež ho necháme rozpustiť.
3. Vajcia a cukor vyšľaháme do spenenia.
4. Na hmotu z vajíec a cukru preosejeme múku a vymiešame hladké cesto.
5. Primiešame čokoládovo-maslovú zmes.
6. Cesto naplníme do formičiek na muffiny.
7. Čokoládové tortičky pečieme v predhriatom prístroji **na 180 °C cca 5 – 6 minút**.
8. Čokoládové tortičky si vychutnáme teplé.

10. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- Pred čistením alebo premiestnením nechajte prístroj vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- Vytiahnite zástrčku **12** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu čistiť.
- Teplovzdušná fritéza sa nesmie ponoriť do vody.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- Nevkladajte horúcu sklenenú nádobu **6/3** do studenej vody. Sklenú nádobu nechajte najskôr vychladnúť.
- Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

UPOZORNENIE: Upozorňujeme, že po vysušení môžu ešte v dutinách zostať kvapôčky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

Základný prístroj

- Základný prístroj **15** zvonku umyte navlhčenou handrou s malým množstvom jemného umývacieho prostriedku.
- Utrite dosucha utierkou na riad.

Čistenie v umývačke riadu

Nasledujúce diely sú vhodné do umývačky riadu:

- sklené nádoby **6/3**
- veko **1**
- sitové nadstavce **17**

Ručné umývanie

Všetky diely príslušenstva okrem základného prístroja **15** môžete umývať ručne.

- Všetky diely príslušenstva vyčistíte podľa možnosti hneď po použití.
- Pripečené zvyšky jedla predtým namočte.

- Používajte vodu s jemným čistiacim prostriedkom a všetky diely opláchnite čistou vodou.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

11. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte:
 - Vytiahnite zástrčku **12**.
 - Nechajte prístroj vychladnúť.
 - Všetky diely nechajte úplne vyschnúť.
- Pripojovacie vedenie **12** namotajte okolo navinutia kábla **14**.

12. Objednávanie dielov príslušenstva

Na našej webovej stránke získate informáciu, ktoré diely príslušenstva si môžete doobjednať.

Objednanie online

<https://shop.hoyerhandel.com/sk/>

13. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť

odovzdaný do osobitného

zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znížiť spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

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

14. Riešenie problémov

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj svojpomocne opravovať.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadna funkcia	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	• Nebolo množstvo príliš veľké alebo kusy príliš hrubé? • Nebola teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Silný dym a zápach	• Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku 11 zvyšky potravín, ktoré sa pri zohrievaní spaľujú? Sklené nádoby 6/3 sa nesmú naplniť viac ako po značku MAX 4.
Zobrazenie E1 alebo E2	• Prístroj už nehreje alebo nie je dostatočne horúci. Na niekoľko minút vytiahnite zástrčku 12. Ak sa chyba zobrazuje ešte aj potom, musí sa prístroj odborné opraviť.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj sa nedá zapnúť	Je správne vložená priehľadná nádoba 16 a sklené nádoby 6/3. Prístroj sa dá zapnúť len so správne vloženými nádobami.

15. Technické údaje

Model:	SHFDG 1500 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Príkion vo vypnutom stave:	≤ 0,5 W
Automatické prepnutie do vypnutého stavu:	≤ 20 min
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1 500 W

UPOZORNENIE: Tento prístroj má pamäťovú funkciu pre prípad výpadku prúdu. Ak dôjde k výpadku prúdu počas prevádzky, aktuálne nastavenia sa uložia až na 20 minút. Ak sa počas tejto doby obnoví napájanie, prístroj automaticky obnoví prevádzku. Ak bol predtým pozastavený, zostane v režime pozastavenia.

Použité symboly

	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípk) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

16. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

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

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

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

Postup pri reklamácií

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 519037_2510** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

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



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

519037_2510 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

SK Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 519037_2510



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Indice

1. Vista general	181
2. Uso adecuado	182
3. Indicaciones de seguridad	182
4. Volumen de suministro	185
5. Puesta en servicio	186
6. Resumen del cuadro de mandos y la pantalla	187
7. Información básica para freir	188
8. Uso	189
8.1 Conexión eléctrica	189
8.2 Tapa del aparato	189
8.3 Encendido y apagado	189
8.4 Funcionamiento básico	189
8.5 Utilizar los programas	190
8.6 Interrumpir el proceso de cocción	191
8.7 Fin del proceso de cocción	192
8.8 Resumen de los programas	192
8.9 Tabla de cocción	193
9. Recetas	194
10. Limpieza	199
11. Almacenamiento	200
12. Solicitar accesorios	200
13. Eliminación	200
14. Solución de problemas	200
15. Datos técnicos	201
16. Garantía de HOYER Handel GmbH	202

1. Vista general

- 1** Tapa para la cesta de vidrio
- 2** Asa de la cesta de vidrio
- 3** Cesta de vidrio pequeña
- 4 MAX** Marca de nivel de llenado máximo de la cesta de vidrio
 - Cesta de vidrio grande: 3,8 litros
 - Cesta de vidrio pequeña: 1,9 litros
- 5** Adaptador para cesta de vidrio pequeña
- 6** Cesta de vidrio grande
- 7** Tapa del aparato
- 8** Orificio de aire de escape
- 9** Pantalla y cuadro de mandos
- 10** Hendiduras
- 11** Elemento calefactor
- 12** Cable de conexión con enchufe
- 13** Tecla de desbloqueo
- 14** Pieza distanciadora con guardacable
- 15** Freidora de aire caliente/aparato básico
- 16** Recipiente transparente
- 17** Tamices para cesta de vidrio

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nueva freidora de aire caliente.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el producto por primera vez, lea estas instrucciones de servicio detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones de servicio.**
- **Conserve estas instrucciones de servicio como información para el futuro.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte las instrucciones de servicio. Las instrucciones de servicio forman parte del producto.**

Esperamos que disfrute de su nueva freidora de aire caliente.

Símbolos en el aparato



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

2. Uso adecuado

La freidora de aire caliente está diseñada para la cocción de alimentos en aire caliente a una temperatura máxima 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.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ 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 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.
- ⊙ El uso erróneo puede provocar lesiones.



- ⊙ No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape en la parte posterior. Agarre las cestas de vidrio únicamente por las asas y con manoplas para horno o agarradores.
- ⊙ 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.
- ⊙ No limpie los elementos calefactores en húmedo.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza" en la página 199).



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ 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 material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO para las aves!

- ⊙ Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. Cuando utilice este aparato, traslade las aves a otro lugar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga

revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.

- ⊙ Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévelo a revisión a un taller especializado.
- ⊙ No utilice el aparato con las manos mojadas.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si este o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Si utiliza un alargador, este deberá ser suficiente para los datos técnicos de este aparato.
- ⊙ No conecte el aparato a una toma de corriente múltiple. Podría producirse una sobrecarga.
- ⊙ Coloque el cable de conexión de modo que nadie lo pise, se enganche o tropiece con él.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con tomas de tierra, correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Al instalar el aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable de conexión.

- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - después de cada uso
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice el aparato
 - antes de limpiar el aparato
 - en caso de tormenta
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un taller especializado o por el servicio técnico.



PELIGRO ¡Peligro de incendio!

- ⊙ No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión.
- ⊙ Vigile la freidora de aire caliente en todo momento mientras esté en funcionamiento. De esa forma se dará cuenta a tiempo de los problemas que puedan surgir a través de los olores o ruidos inusuales.
- ⊙ 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 tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Haga funcionar la freidora de aire caliente exclusivamente sobre una superficie de trabajo firme, lisa, antideslizante, seca y no inflamable para evitar que se vuelque o se deslice desplazándose.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ No toque las superficies calientes del aparato y las cestas de vidrio. Utilice manoplas para horno o agarradores.
- ⊙ Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.

- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Utilice solamente accesorios originales.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor caliente situado en la parte inferior de la tapa del aparato ni se queden adheridos a este.
- ⊙ No introduzca una cesta de vidrio caliente en agua fría. Deje que la cesta de vidrio se enfríe antes.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

4. Volumen de suministro

- 1 freidora de aire caliente **15**
- 1 recipiente transparente **16**
- 1 cesta de vidrio grande **6**
- 1 cesta de vidrio pequeña **3**
- 2 tapas **1**
- 2 tamices **17**
- 1 pieza distanciadora **14**
- 1 adaptador para cesta de vidrio pequeña **5**
- 1 instrucciones de servicio

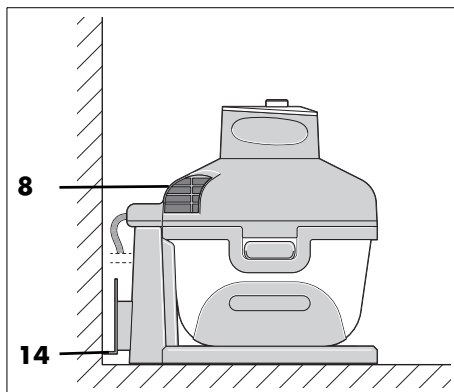
5. Puesta en servicio

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



PELIGRO ¡Peligro de incendio!

En la parte posterior del aparato se encuentran el orificio de aire de escape **8** y la pieza distanciadora **14**. Durante el funcionamiento sale vapor caliente por el orificio de aire de escape.



- ⊙ Nunca cubra el orificio de escape de aire **8**.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente 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.

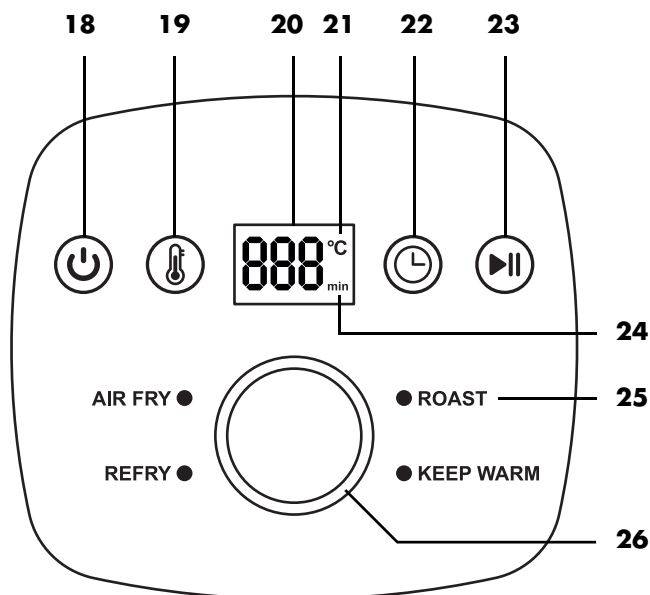
NOTAS:

- Durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto se debe a los medios de montaje del elemento calefactor **11** y no es ningún fallo del producto. Procure que haya suficiente ventilación.

- Para un funcionamiento seguro, puede acercar el aparato hasta el tope de la pieza distanciadora **14** a una pared. Sin embargo, en esta posición la tapa del aparato **7** no puede desplazarse hacia arriba hasta el bloqueo. Para poder abrir la tapa del aparato durante el funcionamiento, debería colocar el aparato a una distancia mayor de la pared posterior.

- Agarre las hendiduras **10** en la tapa del aparato **7**. Abra la tapa del aparato girando la tapa del aparato hacia arriba hasta el tope.
- Retire las láminas protectoras y cintas adhesivas del aparato, pero no retire la placa de características situada en la parte posterior 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 (véase "Limpieza" en la página 199).
- Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, lisa, antideslizante y resistente al calor.
- **Ilustración D:** introduzca el extremo superior de la pieza distanciadora **14** en la parte superior del orificio en la parte posterior del aparato básico **15**. Presiónelo completamente hacia abajo hasta que encaje con un clic.
- Introduzca el enchufe **12** 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.

6. Resumen del cuadro de mandos y la pantalla



- 18** Encendido/apagado
- 19** Pulsar para poder modificar la temperatura, el indicador parpadea
- 20** La pantalla muestra los valores de la temperatura y el tiempo de cocción
- 21** Se ilumina si se muestra la temperatura.
- 22** Pulsar para poder modificar el tiempo de cocción, el indicador parpadea
- 23** Función de inicio/pausa
- 24** Se ilumina cuando se muestran minutos
- 25** 4 programas (véase "Resumen de los programas" en la página 192)
- 26** Regulador giratorio:
 - Después de encender se ilumina el LED detrás de **AIR FRY**. Girándolo se accede a los otros programas. El programa seleccionado se muestra mediante el LED iluminado.
 - Girar para modificar la temperatura o el tiempo, solo si los valores en la pantalla parpadean.

7. Información básica para freír

Preparación de los alimentos

- Todos los alimentos que vayan a freírse deben estar tan secos como sea posible. Seque bien los alimentos para freír y, en su caso, retire el hielo de los alimentos congelados.
- Retire todo el agua y el hielo que sea posible de los alimentos congelados antes de echar los alimentos a la freidora de aire caliente.
- Al freír alimentos empanados, procure que el rebozado quede tan adherido como sea posible a los alimentos para freír.

Tiempo y temperatura de fritura

- Para un resultado sano y sabroso es preciso respetar con exactitud la selección de temperatura y el tiempo de fritura que figuran en las indicaciones del embalaje.
- Fría únicamente pequeñas cantidades cada vez.
- La cesta de vidrio **6/3** no debe llenarse por encima de la marca **MAX 4**.
- La acrilamida puede resultar cancerígena. Para mantener al mínimo posible la formación de acrilamida, evite un tostado excesivo.

Para conseguir un tostado uniforme ^{1 2}

¹: sacudir o girar cada 5 minutos.

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

Si desea que los alimentos (p. ej., las patatas fritas o los nuggets de pollo) alcancen un tostado uniforme, deberá sacudirlos 1 o 2 veces durante el proceso de fritura.

1. Abra la tapa del aparato **7**.

2. Agarre la cesta de vidrio **6/3** por las asas **2** y sacuda los ingredientes. Al sa-

cudir, procure que las patatas fritas se mezclen bien y de esa forma las patatas sin freír del todo que estén en el interior salgan hacia fuera.

3. Cierre la tapa del aparato **7**. El proceso interrumpido se inicia de nuevo automáticamente.

Horneado

No se debe añadir **en ningún caso** masa directamente a la cesta de vidrio **6/3**. Una vez preparada, añada la masa a un molde para horno u otro molde resistente al calor (p. ej., moldes para magdalenas). A continuación, coloque los moldes con la masa en la cesta de vidrio **6/3**.

Información del embalaje

Si no encuentra tiempos de cocción para freidoras de aire caliente en el embalaje de los alimentos congelados, guíese por los tiempos indicados para los hornos de circulación de aire.

8. 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 **8** en la parte posterior.
- ⊙ Utilice manoplas para horno o agarradores para sujetar la cesta de vidrio **6/3** y las asas **2**.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape **8**. 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 vidrio **6/3**!

8.1 Conexión eléctrica

- Una vez montado el aparato, introduzca el enchufe **12** 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. Al insertar suena una señal acústica y todos los componentes luminosos parpadean una vez brevemente.

8.2 Tapa del aparato

Abertura

1. Agarre las hendiduras **10** en la tapa del aparato **7**.
2. Abra la tapa del aparato **7** girando la tapa del aparato hacia arriba hasta el bloqueo.

Cierre

1. Agarre las hendiduras **10** en la tapa del aparato **7** con una mano.
2. **Ilustración A:** cierre la tapa del aparato presionando hacia abajo la tecla de desbloqueo **13** con la otra mano y bajando la tapa del aparato desbloqueada.

8.3 Encendido y apagado

- Pulse la tecla **⏻ 18** para conectar el aparato desde el modo de espera.
 - Se escuchará una breve señal acústica.
 - En la pantalla aparece *HI*.
 - Todos los LED de programa se iluminan brevemente sucesivamente.
 - El programa **AIR FRY** está seleccionado.
 - La temperatura preajustada 200 °C se indica en la pantalla **9**. Poco después se indica el tiempo preajustado 025 min.
- El aparato puede ponerse en el modo de espera en cualquier momento pulsando y manteniendo pulsada la tecla **⏻ 18** durante aprox. 3 segundos. En la pantalla aparecerá *bYE*.
 - Esto funciona también desde programas en curso.
 - El ventilador se detiene.

8.4 Funcionamiento básico

Para los siguientes puntos se aplica: el aparato está encendido y el recipiente transparente **16** y una cesta de vidrio **6/3** están colocados.

Acceder a los programas

- Gire el regulador giratorio **26** hasta que el LED del programa deseado se ilumine, entonces se habrá seleccionado. Se mostrarán la temperatura y el tiempo de cocción del programa en alternancia.

Modificar la temperatura

La temperatura puede ajustarse en pasos de 5 grados entre 60 y 200 °C.

- Pulse la tecla **19**. En la pantalla **9** aparecerá la temperatura.
- Gire el regulador giratorio **26** hasta que aparezca la temperatura deseada.

NOTA: después de aprox. 5 segundos se mostrarán alternativamente el valor para la temperatura y el tiempo. Sin embargo podrá seguir realizando cambios con el regulador giratorio.

- Los valores modificados se adoptarán automáticamente.

Modificar el tiempo

El tiempo de cocción puede ajustarse en pasos de 1 minuto entre 1 y 60 minutos. (En el programa **KEEP WARM** entre 1 minuto y 5 horas.)

- Pulse la tecla **22**. En la pantalla aparecerá el tiempo.
- Gire el regulador giratorio hasta que aparezca el tiempo deseado.

NOTA: después de aprox. 5 segundos se mostrarán alternativamente el valor para la temperatura y el tiempo. Sin embargo podrá seguir realizando cambios con el regulador giratorio.

- Los valores modificados se adoptarán automáticamente.

8.5 Utilizar los programas

NOTAS:

- Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor **11** caliente situado en la parte inferior de la tapa del aparato **7** ni se queden adheridos a este.
- **FUNCIÓN DE INICIO RÁPIDO**
Encienda el aparato desde el modo de espera con la tecla **18**. Pulsando la tecla **23** se inicia la cocción con la temperatura de 200 °C preajustada y el tiempo de cocción de 025 min preajustado.
- Agarre los recipientes por las asas con ambas manos.

El aparato cuenta con programas preajustados para algunos alimentos y tipos de preparación. Cuando selecciona un programa, puede efectuar además los siguientes ajustes en cualquier momento:

- temperatura
- tiempo de cocción

1. Coloque el tamiz **17** correspondiente en la cesta de vidrio **6/3**.
2. Prepare los alimentos y añádalos a la cesta de vidrio.
3. Abra la tapa del aparato **7**.
4. **Ilustración B:** coloque el recipiente transparente **16** de forma que encaje perfectamente sobre la parte inferior del aparato básico **15** de forma que las asas **2** de la cesta de vidrio señalen hacia los lados.
5. Coloque la cesta de vidrio **6** en el recipiente transparente **16**.

o

Ilustración C: coloque la cesta de vidrio pequeña **3** en el adaptador **5**. Ponga ambos montados en el recipiente transparente **16**.

6. Cierre la tapa del aparato **7**.

7. Pulse la tecla **⏻ 18** para encender. El LED junto a **AIR FRY** se ilumina.
8. Gire el regulador giratorio **26** hasta que el LED del programa deseado se ilumine. En la pantalla **9** se muestra la temperatura preajustada del programa seleccionado.

NOTAS:

- Para modificar la temperatura pulse **⏻ 19**, para modificar el tiempo pulse **⌚ 22**. El valor correspondiente se cambia girando el regulador giratorio **26**. El nuevo valor se adopta automáticamente.
 - Después de aprox. 5 segundos se mostrarán alternativamente el valor para la temperatura y el tiempo. Sin embargo podrá seguir realizando cambios con el regulador giratorio.
-
9. Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla **▶II 23**. El programa se inicia.
 - En la pantalla aparecen alternativamente la temperatura de cocción y el tiempo de funcionamiento restante.
 - Los valores para el tiempo y la temperatura pueden modificarse también mientras el programa está en curso.

8.6 Interrumpir el proceso de cocción

NOTAS:

- El aparato conmuta al modo de apagado 5 minutos después de interrumpir el proceso de cocción.
 - Una pausa demasiado larga puede influir muy negativamente en el resultado de la cocción.
-

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

1. Abra la tapa del aparato **7**. El aparato se desconecta de forma automática.
 - El ventilador se detiene hasta que la tapa del aparato esté cerrada de nuevo.
 2. Vuelva a cerrar la tapa del aparato. El aparato vuelve a encenderse automáticamente hasta que haya transcurrido el tiempo de cocción.
-
1. Pulse brevemente la tecla **▶II 23** para interrumpir el proceso de cocción.
 - El LED del programa se ilumina y la pantalla parpadea.
 - El tiempo de cocción y la temperatura aparecerán alternativamente.
 - El ventilador se detiene.
 2. Pulse de nuevo la tecla **▶II 23** para continuar con el proceso de cocción.

8.7 Fin del proceso de cocción

- Durante el último minuto los segundos se contarán de forma regresiva.
 - Cuando el programa haya llegado al final, se escuchará una señal acústica. Poco después el aparato se desconectará y la pantalla se apagará.
 - Necesitará una base de apoyo resistente al calor para la cesta de vidrio **6/3** así como un plato o un recipiente (en caso necesario, precalentado).
 - Para desconectar el aparato de la red, retire el enchufe **12** después de su uso.
1. Abra la tapa del aparato **7**. Coloque la cesta de vidrio **6/3** sobre la base de apoyo resistente al calor.
 2. Sirva los alimentos en el plato o el recipiente preparado.

3. Deje enfriar el aparato y el accesorio antes de limpiarlos.

NOTA: si, p. ej., el grado de tostado todavía no es el que usted desea, puede modificar manualmente el proceso de cocción. Coloque la cesta de vidrio **6/3** de nuevo en el recipiente transparente **16**, cierre la tapa del aparato **7** e inicie el proceso de cocción de nuevo. Pasados un par de minutos, compruebe el grado de tostado.

8.8 Resumen de los programas

- La tabla siguiente ofrece consejos de ajuste básicos y muestra los valores preajustados y posibles de los programas.

Programa	Ejemplos de uso	Temperatura preajustada (rango ajustable)	Tiempo preajustado (rango ajustable)
AIR FRY	Patatas fritas congeladas	200 °C (60 – 200 °C)	25 min (1 – 60 min)
ROAST	Filetes, chuletas	180 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
KEEP WARM	Mantenimiento del calor	60 °C (60 – 80 °C)	30 min (1 – 300 min)
REFRY	Calentamiento	200 °C (60 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)

8.9 Tabla de cocción

- 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.
- Las cantidades óptimas y máximas se aplican para:

A: cesta de vidrio grande

B: cesta de vidrio pequeña

Alimentos a cocinar	°C	Minutos	Cantidad óptima	Cantidad máxima
Patatas fritas ¹	180	A: 20 – 25 B: 10 – 15	A: 450 g B: 150 g	A: 650 g B: 250 g
Muslos de pollo ²	200	30 – 32	A: 350 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Verdura ²	180	A: 14 – 18 B: 10 – 16	A: 300 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Panecillo para hornear ²	180	8	A: 2 unidades B: 1 unidad	A: 3 unidades B: 2 unidades
Magdalenas	150	18 – 20	A: 4 unidades B: 2 unidades	A: 5 unidades B: 3 unidades
Filete de salmón	180	8 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Filete ²	200	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Gambas	180	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g

Los números volados ^{1,2} significan:

¹: sacudir o girar cada 5 minutos.

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

En el programa **AIR FRY**: cada 5 minutos escuchará 5 señales acústicas para recordarle que debe sacudir brevemente los alimentos.

9. Recetas

Alitas de pollo marinadas

Ingredientes para 2 personas

NOTA: ¡tener en cuenta el nivel de llenado máximo! Es posible que se necesiten 2 procesos de fritura.

Ingredientes

Aprox. 8 alitas de pollo

Ingredientes para el marinado

6 cucharadas	aceite de colza o girasol
6 cucharadas	salsa Sweet 'n' Hot Chili
4 cucharadas	kétchup de tomate
4 cucharadas	vinagre
1 a 2 cucharaditas	sal
1 a 2 cucharaditas	pimentón
1 a 2 cucharaditas	copos de chile

Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes del marinado en un recipiente de gran tamaño.
2. Añadir las alitas de pollo al recipiente, mezclarlas con el marinado y dejarlas aprox. 1 hora dentro del marinado.
3. Colocar las alitas de pollo marinadas juntas en la cesta de vidrio.
4. Ajustar los valores **15 minutos y 190 °C** e iniciar el proceso de fritura.
5. Dar la vuelta a las alitas de pollo al pasar la mitad del tiempo de cocción.
6. Al finalizar el tiempo de cocción, comprobar las alitas de pollo y sacarlas si están bien hechas.

CONSEJO: si se prefieren las alitas de pollo más crujientes, se pueden seguir cocinando a 200 °C durante otros 5 minutos.

Albóndigas de carne picada

Ingredientes para 2 personas

Ingredientes para las albóndigas de carne picada

250 g	carne picada de ternera
½	cebolla morada pequeña
	Aceite de oliva
2 - 3 tallos	perejil liso
1	yema de huevo
1 cucharada	pan rallado
	Pimentón (picante)
	Sal y pimienta

Preparación

1. Pelar la cebolla morada, picarla fina y rehogarla en un poco de aceite de oliva hasta que quede transparente.
2. Lavar el perejil, sacudirlo para secarlo y picar finas las hojas.
3. Amasar la carne picada con los daditos de cebolla preparados, el perejil picado, la yema de huevo batida y el pan rallado hasta obtener una masa uniforme y condimentar al gusto.
4. Con las manos húmedas formar bolitas uniformes de la masa de carne picada.
5. Colocar las albóndigas de carne picada en el accesorio de la cesta de vidrio y ajustar a **180 °C** y **aprox. 15 minutos** e iniciar el proceso de fritura.
6. Dar la vuelta a las albóndigas de carne picada al pasar la mitad del tiempo de cocción para que se doren por igual.
7. Al finalizar el tiempo de cocción, comprobar las albóndigas de carne picada y sacarlas si están bien hechas.

CONSEJO: los tiempos de fritura dependen del tamaño de las albóndigas de carne picada.

Combinado de patatas fritas con mayonesa a las finas hierbas

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: ¡tener en cuenta el nivel de llenado máximo! Es posible que se necesiten 2 procesos de fritura.

Ingredientes para la mayonesa

- 1 huevo
- 1 cucharadita mostaza
- 125 ml aceite de girasol
- 1 cucharadita perejil picado fino
- 1 cucharadita perifollo picado fino
- 1 cucharadita zumo de limón
- Sal y pimienta

Ingredientes para las patatas fritas

- 250 g boniatos
- 250 g patatas con textura consistente
- 2 cucharadas aceite de girasol

Preparación

1. Para hacer la mayonesa a las finas hierbas, introducir el huevo y la mostaza en un vaso alto y mezclar con una batidora de mano.
2. Mientras se bate, añadir un chorrito fino de aceite hasta conseguir una masa cremosa y homogénea.
3. Añadir las hierbas y sazonar con sal, pimienta y zumo de limón.
4. Pelar, lavar y secar con papel de cocina las patatas y los boniatos.
5. Cortar las patatas y los boniatos en palillos de aprox. 1 cm de espesor y mezclarlos en un recipiente con el aceite.
6. Añadir las patatas fritas a la freidora.
7. Ajustar los valores **25 minutos** y **200 °C** e iniciar el proceso de fritura.
8. **Al cabo de 15 minutos** reducir la temperatura a **180 °C** y sacudir bien las patatas fritas.

9. Salar las patatas fritas y servir las con la mayonesa a las finas hierbas.

Brochetas de calabacines y berenjenas

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: ¡tener en cuenta el nivel de llenado máximo! Es posible que se necesiten 2 procesos de fritura.

Ingredientes

- ½ cucharadita pimienta
- ½ cucharadita pimienta de Jamaica
- ½ cucharadita cilantro
- ½ cucharadita tomillo seco
- ½ cucharadita orégano seco
- 1 cucharadita sal
- 50 ml aceite de oliva
- 2 berenjenas
- 2 calabacines
- 2 cebollas
- Brochetas de madera

Preparación

1. Mezclar las hierbas, las especias y el aceite en un recipiente.
2. Cortar los calabacines y las berenjenas en rodajas de 2 cm de espesor. Cortar las cebollas en cuartos.
3. Añadir la verdura a la mezcla de especias y aceite.
4. Insertar la verdura alternativamente en las brochetas.
5. Cocinar las brochetas a **200 °C durante 15 minutos**.
6. Dar la vuelta a las brochetas al pasar la mitad del tiempo de cocción.

Camembert horneado con arándanos rojos

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: primero, comprobar si los 4 quesos Camembert completos pueden colocarse unos junto a otros en la cesta de vidrio. En caso contrario, preparar los quesos Camembert en 2 procesos de fritura.

Ingredientes

- 4 quesos Camembert (hasta 150 g cada uno)
- 2 huevos
- 2 cucharadas nata
- 6 cucharadas pan rallado
- 4 cucharadas arándanos rojos en conserva
- Sal y pimienta

Preparación

1. Batir los huevos con la nata y condimentar con sal y pimienta.
2. Verter el pan rallado en un plato hondo.
3. Pasar el Camembert refrigerado (entero o en cuartos) por la masa de huevo y empanarlo a continuación con el pan rallado hasta que el queso quede bien recubierto.
4. Hornear los trozos de Camembert a **200 °C durante aprox. 5 a 10 minutos** hasta que se doren.
5. Servir el Camembert con unos pocos arándanos rojos.

Salmón en papillote

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

- 250 g patatas con textura consistente
- 100 g espinacas frescas
- 1 chalota
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada aceite de oliva
- 300 g filetes de salmón (sin piel)
- 1 ramita de perejil
- 1 ramita de albahaca
- 1 cucharada alcaparras
- 2 cucharadas mantequilla blanda
- 1 lima sin tratar
- Sal y pimienta

Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y cocerlas en agua salada hirviendo. A continuación escurrir las patatas y cortarlas en rodajas finas.
2. Limpiar y lavar las espinacas, y dejarlas escurrir bien.
3. Pelar la chalota y el ajo y cortarlos en daditos. Rehogar la cebolla en una cazuela con aceite hasta que quede transparente.
4. Añadir las espinacas y rehogarlas también brevemente hasta que las hojas se junten. A continuación, retirar la cazuela del fuego y dejarla a un lado.
5. Lavar el salmón, secarlo con papel de cocina y cortarlo en dos trozos.
6. Lavar el perejil y la albahaca, sacudirlos para secarlos y picar finas las hojas.
7. Dejar escurrir las alcaparras y picarlas en trozos grandes.
8. Amasar las alcaparras y las hierbas picadas con la mantequilla.
9. Lavar la lima con agua caliente, secarla con papel de cocina y cortarla en rodajas.

10. Preparar dos trozos grandes de papel de horno.
11. Colocar las rodajas de patata en el medio y condimentarlas con sal y pimienta. Poner encima las espinacas y el salmón.
12. Añadir la mantequilla con alcaparras desmenuzada sobre el salmón y cubrirlo con las rodajas de lima.
13. Plegar el papel por encima de los ingredientes, cerrarlo bien por los lados.
14. Cocinar los papillotes juntos **a 200 °C durante aprox. 20 minutos**.
15. Retirar a continuación el papel y servir el plato inmediatamente.

Ramilletes de coliflor con harissa

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

1	coliflor pequeña
3 cucharadas	harina
150 ml	leche de coco
1 ½ cucharadita	pimentón dulce
½ cucharadita	ajo en polvo
1 cucharada	pasta harissa (picante al gusto)
	Sal y pimienta

Preparación

1. Lavar la coliflor y dividirla en ramilletes pequeños.
2. Remover el resto de los ingredientes hasta conseguir una masa lisa y espesa. Añadir un poco de harina si la masa está demasiado fluida.
3. Sumergir los ramilletes de coliflor uno a uno en la masa y dejar escurrir bien la masa sobrante.
4. Cocinar los ramilletes de coliflor empapados en porciones. No deben colocarse demasiado cerca unos de otros para que queden crujientes.
5. Ajustar la temperatura a **180 °C** y el tiempo de cocción a **20 minutos** e iniciar el proceso de fritura.
6. Dar la vuelta a los ramilletes de coliflor al pasar la mitad del tiempo.

CONSEJO: una salsa de yogur fresca queda muy bien como acompañamiento.

Coles de Bruselas crujientes con panceta

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

400 g	coles de Bruselas
40 g	panceta entreverada
4	dientes de ajo
1 cucharada	aceite de oliva
	Sal y pimienta

CONSEJO: esta receta queda mejor con coles de Bruselas frescas, pero se puede preparar también con coles de Bruselas congeladas. En ese caso no cortar los cogollos por la mitad. El tiempo de cocción y la temperatura no cambian.

Preparación

1. Lavar las coles de Bruselas y cortarlas por la mitad.
2. Cortar la panceta en tiras finas.
3. Dejar los dientes de ajo enteros y sin pelar.
4. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente y condimentar con sal y pimienta al gusto.
5. Cocinar todo **a 180 °C durante aprox. 15 a 20 minutos.**
6. Sacudir o dar la vuelta a los ingredientes al pasar la mitad del tiempo.
7. Servir cada ración con 2 dientes de ajo. Sacar la parte blanda de los dientes de ajo y comerla también si se desea.

Minipizza de jamón y rúcula

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

1 paquete	masa de pizza
1 lata	salsa de tomate
200 g	mozzarella
1 manojo	rúcula
100 g	jamón serrano
	Aceite de oliva
	Sal, pimienta, orégano

Preparación

1. Desenrollar la masa de pizza sobre una superficie de trabajo enharinada y recortar rectángulos que sean 1 cm más pequeños por todos los lados que la superficie de la cesta de vidrio.
2. Pinchar ligeramente la masa con un tenedor.
3. Cortar la mozzarella en rodajas finas.
4. Untar la masa con la salsa de tomate, condimentarla con sal, pimienta y orégano y cubrirla con las rodajas de mozzarella.
5. Hornear los trozos de pizza en porciones **a 180 °C durante aprox. 7 minutos.**
6. Distribuir el jamón serrano sobre los trozos y hornearlos de nuevo durante **3 a 5 minutos.**
7. Cuando la pizza se tueste ligeramente por el borde, retirar los trozos y distribuir por encima la rúcula lavada.
8. Rociar las minipizzas con un poco de aceite de oliva y servir las.

CONSEJO: en función del grosor de la masa, la pizza necesitará entre 1 y 2 minutos más o menos.

Tartaletas de chocolate con centro fundido

Ingredientes para 8 tartaletas

NOTA: comprobar al principio cuántos moldes para magdalenas caben en la freidora al mismo tiempo.

Ingredientes

75 g	chocolate negro
3	huevos
75 g	mantequilla
75 g	azúcar
50 g	harina

Preparación

1. Picar el chocolate y derretirlo al baño María.
2. Añadir la mantequilla y derretirla también.
3. Batir los huevos y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa.
4. Tamizar la harina sobre la masa de huevos y azúcar y mezclarla hasta conseguir una masa lisa.
5. Incorporar la mezcla de mantequilla y chocolate.
6. Introducir la masa en los moldes para magdalenas.
7. Hornear las tartaletas de chocolate en el aparato precalentado **a 180 °C aprox. 5 a 6 minutos**.
8. Consumir las tartaletas de chocolate calientes.

10. Limpieza



¡PELIGRO de quemaduras!

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **12** 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 introduzca una cesta de vidrio **6/3** caliente en agua fría. Deje que la cesta de vidrio se enfríe antes.
- ⊙ 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.

Aparato básico

- Limpie el aparato básico **15** por fuera con un paño humedecido y con un poco de detergente suave.
- Séquelo con un paño de cocina.

Limpieza en el lavavajillas

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

- las cestas de vidrio **6/3**
- las tapas **1**
- los tamices **17**

Lavado a mano

Todos los accesorios excepto el aparato básico **15** pueden lavarse a mano.

- Procure limpiar todos los accesorios inmediatamente después de cada uso.

- Previamente deberá poner en remojo los restos de alimentos que se hayan quemado.
- Utilice agua de lavado con detergente suave y enjuague todas las piezas con agua limpia.
- Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de guardarlas o volver a utilizarlas.

11. Almacenamiento

- Antes de guardar la freidora de aire caliente:
 - Retire el enchufe **12** de la toma de corriente.
 - Deje enfriar el aparato.
 - Deje secar completamente todas las piezas.
- Enrolle el cable de conexión **12** alrededor del guardacable **14**.

12. Solicitar accesorios

En nuestro sitio web servicio encontrará información sobre los accesorios que puede solicitar de forma suplementaria.

Pedido en línea

<https://shop.hoyerhandel.com/es/>

13. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea

2012/19/UE. El símbolo del

cubo de basura con ruedas

tachado significa que en la

Unión Europea el producto se debe llevar a

un punto de recogida de residuos separa-

do. Esto es válido para el producto y para

todos los accesorios que estén marcados

con este símbolo. Los productos marcados

no se deben eliminar con la basura domés-

tica normal, sino que deben llevarse a un

punto de recogida para el reciclado de

aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje seña-

la que, p. ej., un objeto o las

piezas de un material son ap-

tos para la recuperación. El re-

ciclado ayuda a reducir el

consumo de materias primas y a proteger el

medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

14. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.
Los alimentos aún no están listos una vez pasado el tiempo recomendado	• ¿La cantidad era demasiado grande o los trozos eran demasiado gruesos? • ¿La temperatura o el tiempo de cocción se han ajustado demasiado bajos?
Fuerte olor y humo	• ¿Hay restos de alimentos en el elemento calefactor 11 que se estén quemando durante el calentamiento? Las cestas de vidrio 6/3 no deben llenarse por encima de la marca MAX 4.
Indicación de E1 o E2	• El aparato no se calienta más o no calienta lo suficiente. Retire el enchufe 12 de la toma de corriente durante unos minutos. Si el error sigue apareciendo después, el aparato deberá ser reparado por una persona capacitada.
No se puede encender el aparato	• ¿Están el recipiente transparente 16 y las cestas de vidrio 6/3 bien colocados? El aparato solo puede encenderse si los recipientes están bien colocados.

15. Datos técnicos

Modelo:	SHFDG 1500 A1
Tensión de la red:	220–240 V ~ 50 Hz
Consumo de potencia en estado apagado:	≤ 0,5 W
Cambio automático al estado apagado:	≤ 20 min
Clase de protección:	I
Potencia:	1500 W

NOTA: este aparato cuenta con una función de memoria. Si se produce un corte de suministro durante el funcionamiento, los ajustes actuales se guardarán durante un máximo de 20 minutos. Si el suministro de corriente se restablece durante este periodo, el aparato proseguirá con el funcionamiento automáticamente. Si se había pausado, permanecerá en el modo de pausa.

Símbolos empleados

	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

16. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 519037_2510 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **519037_2510**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 519037_2510



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Inhold

1. Oversigt	207
2. Tilsigtet anvendelse	208
3. Sikkerhedsanvisninger	208
4. Leveringsomfang	211
5. Ibrugtagning	211
6. Overblik over betjeningsfelt og display	213
7. Hvad man bør vide om friturestegning	214
8. Betjening	215
8.1 Strømtilslutning	215
8.2 Apparatlåg	215
8.3 Tænd/sluk	215
8.4 Betjening	215
8.5 Anvendelse af programmer	216
8.6 Afbrydelse af tilberedningsprocessen	217
8.7 Tilberedningsprocessens slutning	217
8.8 Hurtigt overblik over programmer	218
8.9 Tilberedningstabel	219
9. Opskrifter	220
10. Rengøring	225
11. Opbevaring	225
12. Bestilling af tilbehørsdele	225
13. Bortskaffelse	226
14. Problemløsning	226
15. Tekniske data	227
16. HOYER Handel GmbHs garanti	228

1. **Oversigt**

- 1** Låg til glasbeholder
- 2** Greb på glasbeholder
- 3** Lille glasbeholder
- 4 MAX** Markering for glasbeholderens maksimale påfyldningsniveau
 - Stor glasbeholder: 3,8 liter
 - Lille glasbeholder: 1,9 liter
- 5** Adapter til lille glasbeholder
- 6** Stor glasbeholder
- 7** Apparatlåg
- 8** Returluftåbning
- 9** Display og betjeningsfelt
- 10** Håndtagsfordybninger
- 11** Varmeelement
- 12** Tilslutningsledning med netstik
- 13** Oplåsningssknap
- 14** Afstandsholder med kabeloprulning
- 15** Varmluft-frituregryde/basisenhed
- 16** Gennemsigtig beholder
- 17** Siindsatser til glasbeholder

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye varmluft-frituregryde.

For sikker anvendelse af produktet og nærmere informationer om alle funktionerne:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Opbevar denne betjeningsvejledning til senere brug.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye varmluft-frituregryde!

Symboler på apparat



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

2. 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 erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

Varmluft-frituregryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller store materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre kvæstelser eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger om sikker brug

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



- ⊙ Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen på bagsiden. Tag kun fat i glasbeholderne på grebene og med ovnhandsker eller grydelapper.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder;
 - ... i landbrugsejendomme;
 - ... af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer;
 - ... i bed and breakfast.
- ⊙ Læs kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 225).



FARE for børn!

- ⊙ Sørg for, at børn aldrig kan trække den varme varmluft-frituregryde ned (f.eks. i netkablet). Skoldninger er livsfarlige!
- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for fugle!

- ⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordeler luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør fugle anbringes i et andet rum.



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Hvis der kommer væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Hvis apparatet trods alle forholdsregler ender nede i vand, skal du som det første straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. I så fald skal du stoppe med at bruge apparatet og få det efterset på et fagværksted.
- ⊙ Anvend ikke apparatet med våde hænder.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Hvis du benytter et forlængerkabel, skal dette være i overensstemmelse med dette apparats tekniske data.
- ⊙ Tilslut ikke apparatet til en multistikdåse. Det vil kunne resultere i en overbelastning.
- ⊙ Læg tilslutningsledningen således, at ingen kan træde på den, hænge fast i den eller falde over den.

- ⊙ Tilslut altid kun netstikket til en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Stikkontakten skal også være lettilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Undlad at vikle tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Sørg ved opstilling af apparatet for, at tilslutningsledningen ikke fastklemmes eller trykkes.
- ⊙ Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke fuldstændigt koblet fra elnettet. For at adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk altid i netstikket, aldrig i tilslutningsledningen, for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - efter hver brug
 - hvis der opstår en fejl
 - når apparatet ikke er i brug
 - inden apparatet rengøres
 - i tordenvejr
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet. Reparationer må kun udføres på et fagværksted eller i servicecentret.



FARE - brandfare!

- ⊙ Lad aldrig det tilsluttede apparat være uden opsyn.
- ⊙ Hold altid opsyn med varmluft-frituregryden under brugen. På den måde kan du opdage opstående problemer i god tid ved usædvanlige lugte eller lyde.
- ⊙ 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, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Anvend udelukkende varmluft-frituregryden på en fast, plan, skridsikker, tør og ikke-brændbar arbejdsflade for at forhindre, at frituregryden vælter eller skider.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Rør ikke ved apparatets og glasbeholdernes varme overflader. Brug ovenhandsker eller grydelapper.
- ⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Sørg for, at maden ikke berører det varme varmeelement på apparatlågets underside og sætter sig fast på det.
- ⊙ Nedsænk ikke en varm glasbeholder i koldt vand. Lad glasbeholderen køle af først.
- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastfodder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfodderne. Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 varmluft-frituregryde **15**
- 1 gennemsigtig beholder **16**
- 1 stor glasbeholder **6**
- 1 lille glasbeholder **3**
- 2 låg **1**
- 2 siindsatser **17**
- 1 afstandsholder **14**
- 1 adapter til lille glasbeholder **5**
- 1 betjeningsvejledning

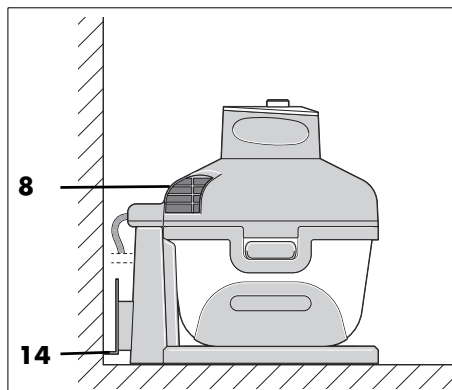
5. Ibrugtagning

- Fjern al emballage. **Især den gennemsigtige beholder skal være fuldstændigt fri for emballagerester, som f.eks. flamingorester.**



FARE – brandfare!

På bagsiden af apparatet sidder returluftåbningen **8** og afstandsholderen **14**. Under betjening af apparatet ledes varm damp ud af returluftåbningen.

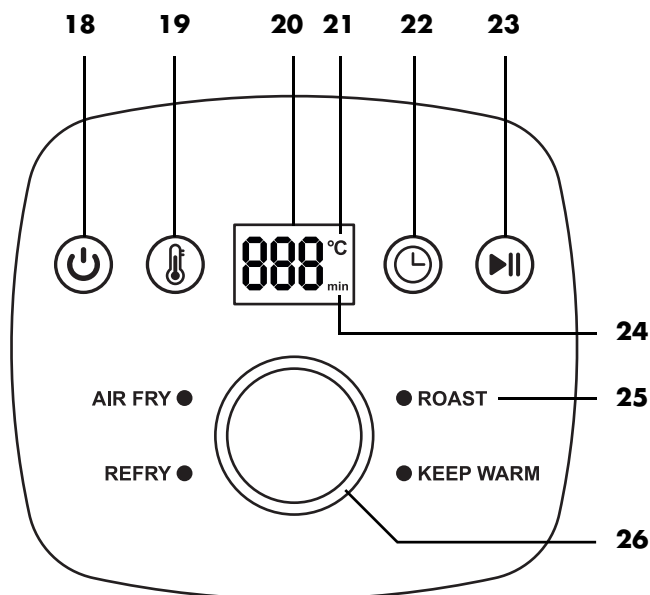


- ⊙ Dæk aldrig returluftåbningen **8** til.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.

ANVISNINGER:

- Ved første brug kan der opstå en smule røg mindre lugtgener. Det skyldes montagemidlerne på varmeelementet **11** – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.
 - Med henblik på sikker brug kan du placere apparatet med afstandsholderen **14** helt ind mod en væg. I denne position kan apparatlåget **7** dog ikke vippes opad, indtil det klikker fast. Du bør placere apparatet med større afstand til bagvæggen for at kunne åbne apparatlåget, mens det er i brug.
-
- Tag fat i håndtagsfordybningerne **10** på apparatlåget **7**. Åbn apparatlåget ved at vippe det opad indtil anslag.
 - Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på bagsiden af apparatet.
 - Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
 - Rengør apparatet og alle tilbehørsdele, før de tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 225).
 - Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert og varmebestandigt underlag.
 - **Fig. D:** sæt den øverste ende af afstandsholderen **14** ind i den øverste del af åbningen på bagsiden af basisenheden **15**. Tryk den helt ned, indtil det kan høres, at den klikker på plads.
 - Sæt netstikket **12** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

6. Overblik over betjeningsfelt og display



- 18** Tænd/sluk
- 19** Tryk for at ændre temperatur, indikatoren blinker
- 20** Displayet viser værdierne for temperatur og tilberedningstid
- 21** °C Lyser, når temperaturen vises.
- 22** Tryk for at ændre tilberedningstid, indikatoren blinker
- 23** Funktion start/pause
- 24** min Lyser, når der vises minutter
- 25** 4 programmer (se "Hurtigt overblik over programmer" på side 218)
- 26** Drejeknap:
 - Efter tænding lyser LED'en ved siden af **AIR FRY**. Drej for at vælge de andre programmer. Det valgte program vises med den lysende LED.
 - Drej for at ændre temperatur eller tid, men kun når værdierne i displayet blinker.

7. Hvad man bør vide om friturestegning

Forberedelse af fødevaren

- Alle fødevarer skal være så tørre som muligt til friturestegningen. Tør fødevarerne til friturestegning af, hhv. fjern is fra frosne fødevarer.
- Ved frosne fødevarer skal du fjerne så meget vand og is som muligt, før du placerer fødevaren i varmluft-frituregryden.
- Vær ved panerede fødevarer opmærksom på, at paneringen sidder så fast som muligt på fødevaren.

Friturestegetid og -temperatur

- For at opnå et velsmagende og sundt resultat bør du ved valg af temperaturen og friturestegetiden holde dig meget nøje til angivelserne på emballagen.
- Frituresteg kun små mængder på én gang.
- Glasbeholderen **6/3** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 4**.
- Akrylamid er muligvis kræftfremkaldende. For at holde dannelsen af akrylamid så lav som muligt bør du undgå en for stærk brunng.

For at opnå en ensartet brunng ^{1 2}

¹: ryst eller vend hvert 5. minut.

²: ryst eller vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Hvis det er vigtigt, at fødevaren brunes ensartet (f.eks. ved pomfritter eller kyllingenggets), skal den rystes 1-2 gange under friturestegningen.

1. Åbn apparatlåget **7**.
2. Hold i grebene **2**, tag glasbeholderen **6/3** ud, og omryst ingredienserne. Sørg for, at pomfritterne bliver blandet godt, når du ryster dem, så de inderste

ufærdige pomfritter bevæger sig ud til kanten.

3. Luk apparatlåget **7**. Den afbrudte proces starter automatisk igen.

Bagning

Der må **under ingen omstændigheder** hældes dej direkte i glasbeholderen **6/3**. Placer dejen i en bageform eller i en anden varmebestandig form (f.eks. muffinforme) efter forberedelsen. Placer formen med dejen i glasbeholderen **6/3**.

Emballageinformationer

Hvis du på frosne fødevarers emballage ikke finder nogen tilberedningstider for varmluft-frituregryder, skal du rette dig efter tiderne for varmluftsovne.

8. Betjening



FARE for forbrænding!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen **8** på bagsiden.
- ⊙ Brug ovenhandsker eller grydelapper til at gribe fat om glasbeholderen **6/3** og grebene **2**.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen **8**. 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 glasbeholderen **6/3**!

8.1 Strømtilslutning

- Når apparatet er opstillet, skal du tilslutte netstikket **12** til en jordet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen. Når netstikket sættes i stikkontakten, lyder der en signaltone, og alle lyselementerne blinker kort én gang.

8.2 Apparatlåg

Åbning

1. Tag fat i håndtagsfordybningerne **10** på apparatlåget **7**.
2. Åbn apparatlåget **7** ved at vippe det opad, indtil det klikker fast.

Lukning

1. Tag fat i håndtagsfordybningerne **10** på apparatlåget **7** med den ene hånd.

2. **Fig. A:** luk apparatlåget ved at trykke oplåsningsknappen **13** nedad med den anden hånd og derefter sænke det oplåste apparatlåg ned på plads.

8.3 Tænd/sluk

- Tryk på knappen **18** for at tænde apparatet fra standby-drift.
 - Der lyder en kort signaltone.
 - **HI** vises på displayet.
 - Alle program-LED'er lyser kort, en efter en.
 - Nu har du valgt programmet **AIR FRY**.
 - Den forindstillede temperatur **200 °C** vises på displayet **9**. Et øjeblik efter vises den forindstillede tid **025 min**.
- Ved at trykke på og holde knappen **18** nede i ca. 3 sekunder kan apparatet til hver en tid sættes i standby-drift. På displayet vises **bYE**.
 - Dette fungerer også under igangværende programmer.
 - Ventilatoren stopper.

8.4 Betjening

For følgende punkter gælder: apparatet er tændt, og den gennemsigtige beholder **16** og en glasbeholder **6/3** er sat i.

Åbning af programmer

- Drej drejeknappen **26**, indtil LED'en for det ønskede program lyser – så er det valgt. Temperaturen og programmets tilberedningstid bliver vist på skift.

Ændring af temperatur

Temperaturen kan indstilles i trin à 5 grader mellem 60 og 200 °C.

- Tryk på knappen **19**. Temperaturen vises på displayet **9**.
- Drej på drejeknappen **26**, indtil den ønskede temperatur vises.

ANVISNING: efter ca. 5 sekunder vises temperaturen og tiden på skift. Du kan dog stadig foretage ændringer vha. drejeknappen.

- De ændrede værdier træder automatisk i kraft.

Ændring af tid

Tilberedningstiden kan indstilles i trin à 1 minut mellem 1 og 60 minutter. (I programmet **KEEP WARM** fra 1 minut til 5 timer.)

- Tryk på knappen ☉ **22**. Tiden vises på displayet.
 - Drej på drejeknappen, indtil den ønskede tid vises.
-

ANVISNING: efter ca. 5 sekunder vises temperaturen og tiden på skift. Du kan dog stadig foretage ændringer vha. drejeknappen.

- De ændrede værdier træder automatisk i kraft.

8.5 Anvendelse af programmer

ANVISNINGER:

- Sørg for, at maden ikke berører det varme varmeelement **11** på apparatlågets **7** underside og sætter sig fast på det.
 - **KVIKSTARTSFUNKTION**
Tænd apparatet fra standby-drift med knappen ☽ **18**. Når du trykker på knappen ► **23**, påbegyndes tilberedningen med den forindstillede temperatur **200 °C** og den forindstillede tilberedningstid **025 min**.
 - Brug grebene og begge hænder, når du tager fat i beholderne.
-

Apparatet har forindstillede programmer til visse fødevarer og tilberedningsmåder. Når du vælger et program, kan du til enhver tid foretage følgende yderligere indstillinger:

- temperatur
 - tilberedningstid
1. Læg den tilsvarende siindsats **17** i glasbeholderen **6/3**.
 2. Forbered fødevarerne, og placer dem i glasbeholderen.
 3. Åbn apparatlåget **7**.
 4. **Fig. B:** placer den gennemsigtige beholder **16** på bunden af basisenheden **15**, således at grebene **2** på glasbeholderen sidder lige ud for hver side.
 5. Placer glasbeholderen **6** i den gennemsigtige beholder **16**.

eller

Fig. C: sæt den lille glasbeholder **3** på adapteren **5**.

Stil dem begge i monteret tilstand i den gennemsigtige beholder **16**.

6. Luk apparatlåget **7**.
 7. Tænd ved at trykke på knappen ☽ **18**. LED'en ved siden af **AIR FRY** lyser.
 8. Drej drejeknappen **26**, indtil LED'en for det ønskede program lyser. På displayet **9** vises den forindstillede temperatur for det valgte program.
-

ANVISNINGER:

- Ændr temperaturen ved at trykke på ☼ **19**. Ændr tiden ved at trykke på ☉ **22**. Du kan ændre den pågældende værdi ved at dreje på drejeknappen **26**. Den nye værdi træder automatisk i kraft.
 - Efter ca. 5 sekunder vises temperaturen og tiden på skift. Du kan dog stadig foretage ændringer vha. drejeknappen.
-
9. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på knappen ► **23**. Programmet startes.

- På displayet vises tilberedningstemperaturen og den resterende funktionstid på skift.
- Værdierne for tid og temperatur kan også ændres, mens programmet kører.

8.6 Afbrydelse af tilberedningsprocessen

ANVISNINGER:

- 5 minutter efter afbrydelsen af tilberedningsprocessen slår apparatet fra.
- En for lang pause kan påvirke tilberedningsresultatet negativt.

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

1. Åbn apparatlåget **7**. Apparatet slukker automatisk.
 - Ventilatoren standser, indtil apparatlåget igen er lukket.
2. Luk apparatlåget igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

eller

1. Tryk kort på knappen ► **23** for at afbryde tilberedningsprocessen.
 - Programmets LED lyser, og displayet blinker.
 - Tilberedningstid og temperatur vises på skift.
 - Ventilatoren stopper.
2. Tryk igen på knappen ► **23** for at fortsætte tilberedningsprocessen.

8.7 Tilberedningsprocessens slutning

- I det sidste minut tælles sekunderne ned.
 - Når programmet er slut, lyder et akustisk signal. Kort efter slukker apparatet, og displayet går ud.
 - Du skal bruge et varmebestandigt underlag til glasbeholderen **6/3** samt en tallerken eller en skål (evt. forvarmet).
 - For at koble apparatet fra lysnettet skal du trække netstikket **12** ud efter brug.
1. Åbn apparatlåget **7**. Placer glasbeholderen **6/3** på det varmebestandige underlag.
 2. Anret retterne i det forberedte fad/i den forberedte skål.
 3. Lad apparatet og tilbehøret køle af, inden du rengør dem.

ANVISNING: hvis eksempelvis bruningsgraden ikke er i overensstemmelse med din forventning, kan du ændre tilberedningsprocessen manuelt. Placer glasbeholderen **6/3** i den gennemsigtige beholder **16** igen, luk apparatlåget **7**, og start tilberedningsprocessen igen. Kontrollér bruningsgraden efter et par minutter.

8.8 Hurtigt overblik over programmer

- Følgende tabel giver grundlæggende indstillingshjælp og viser programmernes forindstillede og mulige værdier.

Program	Eksempler på anvendelser	Forindstillet temperatur (indstilleligt område)	Forindstillet tid (indstilleligt område)
AIR FRY	Frosne pomfritter	200 °C (60 – 200 °C)	25 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Steaks, koteletter	180 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
KEEP WARM	Varmholdning	60 °C (60 – 80 °C)	30 min. (1 – 300 min.)
REFRY	Opvarmning	200 °C (60 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)

8.9 Tilberedningstabel

- Temperatur- og tidsangivelserne i tilberedningstabellen er referenceværdier. Temperaturen og tiden kan variere afhængigt af fødevarens art, størrelse og mængde eller din smag.

- Den optimale og maksimale mængde gælder for:

A: stor glasbeholder

B: lille glasbeholder

Fødevare	°C	Minutter	Optimal mængde	Maksimal mængde
Pomfritter ¹	180	A: 20 – 25 B: 10 – 15	A: 450 g B: 150 g	A: 650 g B: 250 g
Kyllingelår ²	200	30 – 32	A: 350 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Grøntsager ²	180	A: 14 – 18 B: 10 – 16	A: 300 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Forbagte rundstykker ²	180	8	A: 2 stk. B: 1 stk.	A: 3 stk. B: 2 stk.
Muffins	150	18 – 20	A: 4 stk. B: 2 stk.	A: 5 stk. B: 3 stk.
Laksefilet	180	8 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Steak ²	200	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Rejer	180	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g

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

¹: ryst eller vend hvert 5. minut.

²: ryst eller vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

I programmet **AIR FRY** efter hvert 5. minut vil du høre 5 signaltoner som en påmindelse om at ryste fødevarerne kort.

9. Opskrifter

Marinerede chickenwings

Ingredienser til 2 personer

ANVISNING: overhold det maksimale påfyldningsniveau! Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

Ca. 8 kyllingevinger

Ingredienser til marinade

6 spiseskefulde	solsikke- eller rapsolie
6 spiseskefulde	sød chilisaucé
4 spiseskefulde	tomatketchup
4 spiseskefulde	eddike
1-2 teskefulde	salt
1-2 teskefulde	paprika
1-2 teskefulde	chiliflager

Tilberedning

1. Bland alle ingredienserne til marinaden sammen i en stor skål.
2. Læg kyllingevingerne i skålen, bland dem med marinaden, og lad dem ligge i marinaden i ca. 1 time.
3. Læg kyllingevingerne ved siden af hinanden i glasbeholderen.
4. Indstil værdierne **15 minutter** og **190 °C** og start friturestegningen.
5. Vend kyllingevingerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
6. Tjek hen imod slutningen af tilberedningstiden, om kyllingevingerne er færdige, og tag dem op, hvis de er gode.

TIP: hvis du vil have kyllingevingerne mere sprøde, kan du tilberede dem ved 200 °C i yderligere 5 minutter.

Kødboller

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser til kødbollerne

250 g	hakket oksekød
½	lille rødløg
	Olivenolie
2 - 3 kviste	brødbladet persille
1	æggeblomme
1 spiseskefuld	rasp
	Stødt rosenpaprika
	Salt, peber

Tilberedning

1. Pil og hak rødløget fint, og sauter det i lidt olivenolie, til det er gennemsigtigt.
2. Vask persille, ryst den tørre, og hak bladene fint.
3. Ælt kødfarsen med det tilberedt løg, hakket persille, sammenpisket æggeblomme og rasp til en ensartet masse, og smag til.
4. Form med våde hænder små, jævne boller af farsblandingen.
5. Læg kødbollerne på indsatsen i glasbeholderen, indstil apparatet til **180 °C** og **ca. 15 minutter**, og start friturestegningen.
6. Vend kødbollerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, så de bliver jævnt brune.
7. Tjek hen imod slutningen af tilberedningstiden, om kødbollerne er færdige, og tag dem op, hvis de er gode.

TIP: frituretiden afhænger af kødbollernes størrelse.

Blandede pomfritter med urtemayonnaise

Ingredienser til 4 portioner

ANVISNING: overhold det maksimale påfyldningsniveau! Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser til mayonnaisen

1	æg
1 teskefuld	sennep
125 ml	solsikkeolie
1 teskefuld	finthakket persille
1 teskefuld	finthakket kørvæl
1 teskefuld	citronsaft
	Salt, peber

Ingredienser til pomfritter

250 g	søde kartofler
250 g	kogefaste kartofler
2 spiseskefulde	solsikkeolie

Tilberedning

1. Til krydderurtemayonnaisen blandes ægget og senneppen kort med en stavblender i et højt bæger.
2. Tilsæt olien i en tynd stråle under konstant blanding, indtil der er dannet en cremet, ensartet blanding.
3. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skræl, vask og dup kartoflerne og de søde kartofler tørre.
5. Skær kartoflerne og de søde kartofler i ca. 1 cm tykke stave, og bland dem med olien i en skål.
6. Hæld pomfritterne i frituregryden.
7. Indstil værdierne **25 minutter** og **200 °C** og start friturestegningen.
8. **Efter 15 minutter** sænkes temperaturen **til 180 °C**, og pomfritterne rystes grundigt.
9. Salt pomfritterne, og servér dem med urtemayonnaisen.

Spyd med squash og aubergine

Ingredienser til 4 portioner

ANVISNING: overhold det maksimale påfyldningsniveau! Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

½ teskefuld	peber
½ teskefuld	allehånde
½ teskefuld	koriander
½ teskefuld	tørret timian
½ teskefuld	tørret oregano
1 teskefuld	salt
50 ml	olivenolie
2	auberginer
2	squash
2	løg
	Træspyd

Tilberedning

1. Bland krydderurter, krydderier og olie i en skål.
2. Skær squash og auberginer i 2 cm tykke skiver. Skær løgene i kvarte.
3. Tilsæt grøntsagerne til krydderi- og olieblandingen.
4. Sæt grøntsagerne på spyddene skiftevis.
5. Tilbered spyddene ved **200 °C i 15 minutter**.
6. Vend spyddene, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Bagt camembert med tyttebær

Ingredienser til 4 portioner

ANVISNING: tjek først, om de 4 camembertstykker kan ligge ved siden af hinanden i glasbeholderen. Hvis ikke, skal camembertstykkerne frituresteges ad 2 omgange.

Ingredienser

4	camembertstykker (op til 150 g pr. stk.)
2	æg
2 spiseskefulde	fløde
6 spiseskefulde	rasp
4 spiseskefulde	tyttebær fra glas
	Salt, peber

Tilberedning

1. Pisk æggene sammen med fløden, og krydr med salt og peber.
2. Hæld raspen i en dyb tallerken.
3. Træk de afkølede camembertstykker (hele eller i kvarte) gennem æggeblandingen, og rul dem derefter i rasp, indtil osten er godt dækket af rasp.
4. Bag camembertstykkerne ved **200 °C i ca. 5 - 10 minutter**, indtil de er gyldebrune.
5. Servér camemberten med lidt tyttebær.

Laks i pakker

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

250 g	kogefaste kartofler
100 g	frisk spinat
1	skalotteløg
1	fed hvidløg
1 spiseskefuld	olivenolie
300 g	laksefilet (uden skind)
1	persillekvist
1	basilikumkvist
1 spiseskefuld	kapers
2 spiseskefulde	blødt smør
1	ubehandlet lime
	Salt, peber

Tilberedning

1. Skræl og vask kartoflerne og tilbered dem i kogende, saltet vand. Lad dem dryppe af, og skær dem i tynde skiver.
2. Rens og vask spinaten, og lad den dryppe godt af.
3. Pil skalotteløg og hvidløg og skær dem i små tern. Kom dem i en gryde med olie, og sauter dem, til de er gennemsigtige.
4. Tilsæt spinat, og sauter kort, indtil bladene falder sammen. Tag derefter gryden af varmen, og stil den til side.
5. Skyl laksen, dup den tør, og skær den i to stykker.
6. Vask persille og basilikum, ryst dem tørre, og hak bladene fint.
7. Dræn kapers, og hak dem groft.
8. Ælt kapers og hakkede krydderurter sammen med smørret.
9. Vask limen i varmt vand, dup den tør, og skær den i skiver.
10. Læg to store stykker bagepapir ud.
11. Læg kartoffelskiverne i midten, og krydr med salt og peber. Læg spinat og laks ovenpå.
12. Fordel kaperssmørret på laksen, og top med limeskiver.

13. Fold papiret hen over ingredienserne og luk godt til i siderne.
14. Tilbered pakkerne ved siden af hinanden **ved 200 °C i ca. 20 minutter**.
15. Fjern derefter papiret, og servér retten med det samme.

Blomkålsbuketter med harissa

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

1	lille blomkål
3 spiseskefulde	mel
150 ml	kokosmælk
1½ teskefulde	sød paprika
½ teskefuld	hvidlødspulver
1 spiseskefuld	harissa-pasta (til ønsket kryddring)
	Salt, peber

Tilberedning

1. Rens blomkålen og del den i små buketter.
2. Bland de resterende ingredienser til en tyk, glat dej. Hvis dejen er for tynd, til sættes lidt mere mel.
3. Dyp blomkålsbuketterne enkeltvis i dejen, og lad overskydende dej dryppe af.
4. Tilbered de panerede blomkålsbuketter i portioner. De skal ikke ligge for tæt på hinanden, så de bliver dejligt sprøde.
5. Indstil temperaturen til **180 °C** og tilberedningstiden til **20 minutter** og start friturestegningen.
6. Vend blomkålsbuketterne, når halvdelen af tiden er gået.

TIP: den passer godt til en frisk yoghurt dip.

Sprøde rosenkål med bacon

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

400 g	rosenkål
40 g	bacon
4	fed hvidløg
1 spiseskefuld	olivenolie
	Salt, peber

TIP: denne opskrift smager bedst med friske rosenkål, men kan også laves med frosne rosenkål. I så fald halveres buketterne ikke. Tilberedningstid og -temperatur forbliver de samme.

Tilberedning

1. Rens rosenkålen, og halver buketterne.
2. Skær baconen i tynde strimler.
3. Lad de hele hvidløgsfed være upillede.
4. Bland alle ingredienserne i en skål, og krydr med salt og peber efter behag.
5. Tilbered **ved 180 °C i ca. 15 - 20 minutter**.
6. Ryst eller vend ingredienserne, når halvdelen af tiden er gået.
7. Servér hver portion med 2 fed hvidløg. Efter behag presses den bløde del ud af hvidløgsfeddene og nydes sammen med retten.

Minipizza med skinke og rucola

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

1 pakke	pizzadej
1 dåse	tomatpassata
200 g	mozzarella
1 bundt	rucola
100 g	serranoskinke
	Olivেনolie
	Salt, peber og oregano

Tilberedning

1. Rul pizzadejen ud på et meldrysset bord, og skær rektangler ud, som hele vejen rundt er 1 cm mindre end bunden af glasbeholderen.
2. Prik dejen let med en gaffel.
3. Skær mozzarellaen i tynde skiver.
4. Pensl dejen med tomatpuréen, krydr med salt, peber og oregano, og dæk med mozzarellastykkerne.
5. Bag pizzastykkerne i portioner **ved 180 °C i ca. 7 minutter**.
6. Fordel serranoskinken oven på stykkerne, og bag dem i yderligere **3 - 5 minutter**.
7. Når pizzaen er let brun i kanterne, tages stykkerne ud, og der drysses med skyllet rucola.
8. Dryp minipizzaerne med lidt olivenolie, og servér.

TIP: afhængigt af dejens tykkelse skal pizzaen stege 1 - 2 minutter længere eller kortere.

Blødende chokoladecake

Ingredienser til 8 små chokoladekager

ANVISNING: afprøv helt fra starten af, hvor mange muffinsforme der er plads til i frituregryden på samme tid.

Ingredienser

75 g	mørk chokolade
3	æg
75 g	smør
75 g	sukker
50 g	mel

Tilberedning

1. Hak chokoladen, og smelt den i vandbad.
2. Tilsæt smør og lad det også smelte.
3. Pisk æg og sukker skummende.
4. Sigt mel over ægge- og sukkerblandingen, og rør til en glat dej.
5. Fold chokolade- og smørblandingen i.
6. Hæld dejen i muffinforme.
7. Bag chokoladekagerne i den forvarmede apparat **ved 180 °C i ca. 5 - 6 minutter**.
8. Nyd chokoladekagerne varme.

10. Rengøring



FARE for forbrænding!

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



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **12** ud af stikkontakten, før du rengør varmluft-frituregryden.
- ⊙ Varmluft-frituregryden må ikke dyppes i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Nedsænk ikke en varm glasbeholder **6/3** i koldt vand. Lad glasbeholderen køle af først.
- ⊙ 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.

Basisenhed

- Tør basisenheden **15** af udvendigt med en fugtig klud og en smule mildt rengøringsmiddel.
- Tør efter med et viskestykke.

Rengøring i opvaskemaskine

Følgende dele er egnet til maskinopvask:

- glasbeholderne **6/3**
- lågene **1**
- siindsatserne **17**

Opvask i hånden

Alle tilbehørsdele ud over basisenheden **15** kan vaskes op i hånden.

- Rengør samtlige tilbehørsdele så vidt muligt straks efter brug.
- Fastbrændte madrester skal først lægges i blød.
- Brug opvaskevand med mildt opvaskemiddel, og skyl alle dele efter med rent vand.

- Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du lægger dem til side eller bruger dem på ny.

11. Opbevaring

- Gør følgende, inden du stiller varmluft-frituregryden væk:
 - Træk netstikket **12** ud.
 - Lad apparatet køle af.
 - Lad alle dele tørre helt.
- Vikl tilslutningsledningen **12** op på kabeloprulningen **14**.

12. Bestilling af tilbehørsdele

På vores hjemmeside kan du finde informationer om, hvilke tilbehørsdele du kan efterbestille.

Onlinebestilling

<https://shop.hoyerhandel.com/da/>

13. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

14. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.
Retterne er endnu ikke færdige efter den anbefalede tid	• Var mængden for stor eller stykkerne for tykke? • Var temperaturen eller tilberedningstiden indstillet for lavt?
Kraftig røg- og lugtudvikling	• Sidder der fødevarerresten på varmeelementet 11, som brænder på under opvarmningen? Glasbeholderne 6/3 må ikke fyldes mere end til markeringen MAX 4.
E1 eller E2 vises	• Apparatet varmer ikke mere eller ikke længere varmt nok. Træk netstikket 12 ud i nogle minutter. Hvis fejlen stadig vises, skal apparatet repareres af en professionel.
Apparatet kan ikke tændes	• Er den gennemsigtige beholder 16 og glasbeholderen 6/3 sat i rigtigt? Apparatet kan kun tændes, når beholderne er placeret korrekt.

15. Tekniske data

Model:	SHFDG 1500 A1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Effektforbrug i slukket tilstand:	≤0,5 W
Automatisk skift til slukket tilstand:	≤20 min.
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1500 W

ANVISNING: dette apparat er forsynet med en Memory-funktion i tilfælde af strømafbrydelse. Indtræffer der en strømafbrydelse under driften, gemmes de aktuelle indstillinger i op til 20 minutter. Hvis strømforsyningen genoprettes inden for dette tidsrum, fortsætter apparatet driften automatisk. Var apparatet sat på pause umiddelbart før strømafbrydelsen, forbliver det i pausetilstand.

Anvendte symboler

	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

16. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og u hensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 519037_2510** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **519037_2510** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 519037_2510



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	231
2. Uso conforme	232
3. Avvertenze di sicurezza	232
4. Materiale in dotazione	235
5. Messa in funzione	236
6. Panoramica del pannello di comando e del display	237
7. Piccola guida basica alla frittura	238
8. Uso	239
8.1 Collegamento elettrico	239
8.2 Coperchio dell'apparecchio	239
8.3 Accensione/spengimento	239
8.4 Uso di base	239
8.5 Uso dei programmi	240
8.6 Interruzione del processo di cottura	241
8.7 Fine del processo di cottura	242
8.8 Panoramica dei programmi	242
8.9 Tabella di cottura	243
9. Ricette	244
10. Pulizia	249
11. Conservazione	250
12. Ordinazione degli accessori	250
13. Smaltimento	250
14. Risoluzione dei problemi	250
15. Dati tecnici	251
16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	252
17. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	254

1. Panoramica

- 1** Coperchio del recipiente di vetro
- 2** Manici del recipiente di vetro
- 3** Recipiente di vetro piccolo
- 4 MAX** Segno per il livello di riempimento massimo del recipiente di vetro
Recipiente di vetro grande: 3,8 litri
Recipiente di vetro piccolo: 1,9 litri
- 5** Adattatore per il recipiente di vetro piccolo
- 6** Recipiente di vetro grande
- 7** Coperchio dell'apparecchio
- 8** Apertura per l'aria di scarico
- 9** Display e pannello di comando
- 10** Incavi per le mani
- 11** Elemento riscaldante
- 12** Cavo di collegamento con spina
- 13** Tasto di sblocco
- 14** Distanziatore con avvolgicavo
- 15** Friggitrice ad aria calda/apparecchio base
- 16** Recipiente trasparente
- 17** Inserti colino per recipiente di vetro

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova friggitrice ad aria calda.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscere tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per l'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle avvertenze di sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Custodire il presente manuale di istruzioni per l'uso per riferimento futuro.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale di istruzioni per l'uso. Il manuale di istruzioni per l'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la vostra nuova friggitrice ad aria calda possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

La friggitrice ad aria calda è destinata alla cottura di alimenti in aria calda, ad una temperatura di massimo 200 °C.

La friggitrice ad aria calda è stata ideata per l'uso domestico. Usare la friggitrice ad aria calda solo al chiuso.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

La friggitrice ad aria calda non è adatta a riscaldare liquidi.

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.



- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico situata sul lato posteriore. Prendere i recipienti di vetro solo dai manici e usando guanti da forno o presine.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico fuoriesce vapore bollente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non pulire a umido gli elementi riscaldanti.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 249).



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano mai tirare giù la friggitrice ad aria calda rovente (ad es. dal cavo di alimentazione). Rischio di morte per scottature!
- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO per gli uccelli!

- ⊙ Gli uccelli respirano più velocemente, distribuiscono l'aria diversamente nel loro corpo e sono notevolmente più piccoli degli esseri umani. Pertanto per gli uccelli può essere molto pericoloso respirare anche le più piccole quantità di fumo generate dal funzionamento di questo apparecchio. Quando si usa questo apparecchio, è preferibile portare gli uccelli in un'altra stanza.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o schizzi d'acqua.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far

controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.

- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Se si usa un cavo di prolunga, esso deve soddisfare i dati tecnici di questo apparecchio.
- ⊙ Non collegare l'apparecchio ad una presa multipla, poiché potrebbe verificarsi un sovraccarico.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento in modo tale che nessuno possa calpestarlo, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per scollegarlo estrarre la spina.

- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - dopo ogni utilizzo
 - se si verifica un guasto
 - quando non si utilizza l'apparecchio
 - prima di pulire l'apparecchio
 - in caso di temporali
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto. Fare riparare l'apparecchio solo da un laboratorio specializzato o presso il nostro centro di assistenza.



PERICOLO di incendio!

- ⊙ Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- ⊙ Sorvegliare sempre la friggitrice ad aria calda durante il funzionamento. Sarà così possibile accorgersi in tempo di eventuali problemi a causa di odori o rumori insoliti.
- ⊙ Non coprire l'apparecchio né collocarlo su oggetti morbidi (ad es. asciugamani).
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Usare la friggitrice ad aria calda esclusivamente su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile per evitare che si rovesci o scivoli via.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e dei recipienti di vetro. Servirsi di guanti da forno o presine.
- ⊙ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.

- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante caldo sul lato inferiore del coperchio dell'apparecchio restandovi attaccati.
- ⊙ Non mettere un recipiente di vetro caldo nell'acqua fredda. Prima fare raffreddare il recipiente di vetro.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

- 1 friggitrice ad aria calda **15**
- 1 recipiente trasparente **16**
- 1 recipiente di vetro grande **6**
- 1 recipiente di vetro piccolo **3**
- 2 coperchi **1**
- 2 inserti colino **17**
- 1 distanziatore **14**
- 1 adattatore per il recipiente di vetro piccolo **5**
- 1 manuale di istruzioni per l'uso

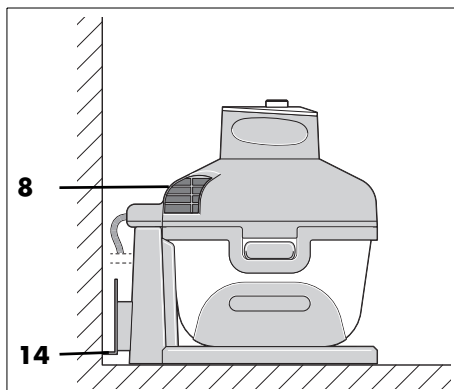
5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio. **In particolare il recipiente trasparente deve essere completamente sgombrato da resti della confezione, ad esempio briciole di polistirolo.**



PERICOLO di incendio!

Sul lato posteriore dell'apparecchio si trovano l'apertura per l'aria di scarico **8** e il distanziatore **14**. Durante il funzionamento, dall'apertura per l'aria di scarico esce vapore caldo.



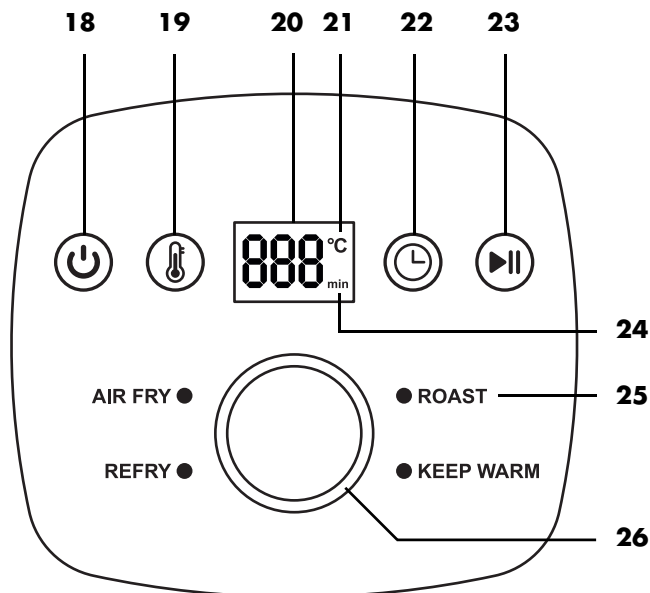
- ⊙ Non coprire mai l'apertura per l'aria di scarico **8**.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.

NOTE:

- Durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante **11** e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

- Per un funzionamento sicuro si può collocare l'apparecchio contro una parete finché non tocca con il distanziatore **14**. Tuttavia, in questa posizione non è possibile aprire il coperchio dell'apparecchio **7** fino al fermo. Per poter aprire il coperchio dell'apparecchio durante il funzionamento è preferibile collocare l'apparecchio ad una distanza maggiore dalla parete.
- Introdurre le dita negli incavi per le mani **10** del coperchio dell'apparecchio **7**. Aprire il coperchio dell'apparecchio sollevando il coperchio dell'apparecchio verso l'alto fino alla battuta.
- Staccare le pellicole di protezione e le strisce adesive dall'apparecchio, senza però rimuovere la targhetta situata sul lato posteriore dell'apparecchio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta (vedere "Pulizia" a pagina 249).
- Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.
- **Figura D:** inserire l'estremità superiore del distanziatore **14** nella parte superiore dell'apertura sul lato posteriore dell'apparecchio base **15**. Premerlo fino in fondo fino a percepire lo scatto.
- Collegare la spina **12** ad una presa di corrente che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.

6. Panoramica del pannello di comando e del display



- 18** Accensione/spegnimento
- 19** Premere per poter modificare la temperatura, l'indicazione lampeggia
- 20** Il display mostra i valori di temperatura e tempo di cottura
- 21** **°C** Si accende quando viene indicata la temperatura.
- 22** Premere per poter modificare il tempo di cottura, l'indicazione lampeggia
- 23** Funzione Avvio/Pausa
- 24** **min** si accende quando vengono indicati i minuti
- 25** 4 programmi (vedere "Panoramica dei programmi" a pagina 242)
- 26** Manopola di regolazione:
 - Dopo l'accensione si accende il LED accanto a **AIR FRY**. Girando si accede agli altri programmi. Il programma selezionato è indicato dal LED acceso.
 - Girare per modificare la temperatura o il tempo, solo quando i valori lampeggiano nel display.

7. Piccola guida basica alla frittura

Preparazione degli alimenti

- Per la frittura, tutti gli alimenti devono essere il più possibile asciutti. Asciugare gli alimenti da friggere o, in caso di alimenti congelati, rimuovere il ghiaccio.
- Se si utilizzano alimenti congelati, rimuovere la maggiore quantità possibile di acqua e ghiaccio prima di collocare gli alimenti nella friggitrice ad aria calda.
- In caso di alimenti impanati, assicurarsi che la panatura aderisca il più possibile agli alimenti da friggere.

Tempo e temperatura di frittura

- Per un risultato sano e gustoso attenersi strettamente alle indicazioni su scelta della temperatura e tempo di frittura riportate sulla confezione.
- Friggere piccole quantità alla volta.
- Il recipiente di vetro **6/3** non deve essere riempito oltre il segno **MAX 4**.
- L'acrilammide può essere cancerogena. Per mantenere al minimo la formazione di acrilammide, evitare una doratura eccessiva.

Per una doratura uniforme ^{1 2}

¹: scuotere o girare ogni 5 minuti.

²: scuotere o girare a metà del tempo di cottura.

Se l'alimento (ad es. patatine fritte o bocconcini di pollo) richiede una doratura uniforme, è necessario scuoterlo 1-2 volte durante la frittura.

1. Aprire il coperchio dell'apparecchio **7**.
2. Prendere il recipiente di vetro **6/3** dai manici **2** e scuotere gli ingredienti.

Mentre si scuote assicurarsi di mescolare bene le patatine fritte e che le patati-

ne non cotte che si trovano nella parte più interna giungano all'esterno.

3. Chiudere il coperchio dell'apparecchio **7**. L'operazione interrotta riprende automaticamente.

Cottura di impasti

Non mettere in **nessun caso** l'impasto direttamente nel recipiente di vetro **6/3**.

Dopo aver preparato l'impasto, metterlo in uno stampo per dolci o un altro stampo resistente al calore (ad es. formine per focaccine). Collocare lo stampo con l'impasto nel recipiente di vetro **6/3**.

Informazioni riportate sulla confezione

Se non si trovano i tempi di cottura per friggitrice ad aria calda sulla confezione dell'alimento congelato, orientarsi in base ai tempi per forni ventilati.

8. Uso



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico **8** situata sul lato posteriore.
- ⊙ Servirsi di guanti da forno o presine per toccare il recipiente di vetro **6/3** e i manici **2**.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico **8** fuoriesce vapore bollente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza recipiente di vetro **6/3**!

8.1 Collegamento elettrico

- Dopo aver posizionato l'apparecchio, inserire la spina **12** in una presa con messa a terra conforme ai dati riportati sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione. Quando si inserisce la spina viene emesso un segnale acustico e tutti gli elementi luminosi lampeggiano brevemente una volta.

8.2 Coperchio dell'apparecchio

Apertura

1. Introdurre le dita negli incavi per le mani **10** del coperchio dell'apparecchio **7**.

2. Aprire il coperchio dell'apparecchio **7** sollevando il coperchio dell'apparecchio verso l'alto fino al fermo.

Chiusura

1. Introdurre le dita di una mano in uno degli incavi per le mani **10** del coperchio dell'apparecchio **7**.
2. **Figura A:** chiudere il coperchio dell'apparecchio premendo il tasto di sblocco **13** con l'altra mano e abbassando il coperchio dell'apparecchio sbloccato.

8.3 Accensione/spengimento

- Premere il tasto **18** per accendere l'apparecchio dalla modalità standby.
 - Si sente un breve segnale acustico.
 - Sul display compare **HI**.
 - Tutti i LED di programma si accendono brevemente in successione.
 - Il programma **AIR FRY** è selezionato.
 - Sul display **9** compare la temperatura preimpostata di **200 °C**. Poco dopo compare il tempo preimpostato **025 min**.
- Premendo e mantenendo premuto il tasto **18** per circa 3 secondi è possibile mettere l'apparecchio in modalità standby in qualsiasi momento. Sul display compare **BYE**.
 - Ciò funziona anche quando ci sono programmi in esecuzione.
 - Il ventilatore si arresta.

8.4 Uso di base

Per i punti che seguono si applica quanto segue: L'apparecchio è acceso e sono inseriti il recipiente trasparente **16** e un recipiente di vetro **6/3**.

Accesso ai programmi

- Girare la manopola di regolazione **26** finché non si accende il LED del programma desiderato, che in questo modo viene selezionato. Vengono indicati in alternanza la temperatura e il tempo di cottura del programma.

Modifica della temperatura

La temperatura può essere impostata a passi di 5 gradi tra 60 e 200 °C.

- Premere il tasto  **19**. Nel display **9** viene indicata la temperatura.
- Girare la manopola di regolazione **26** finché non viene indicata la temperatura desiderata.

NOTA: dopo circa 5 secondi vengono mostrati in alternanza i valori di temperatura e tempo. È comunque possibile apportare altre modifiche con la manopola di regolazione.

- I valori modificati vengono acquisiti automaticamente.

Modifica del tempo

Il tempo di cottura può essere impostato a passi di 1 minuto tra 1 e 60 minuti. (Nel programma **KEEP WARM** da 1 minuto a 5 ore.)

- Premere il tasto  **22**. Nel display viene indicato il tempo.
- Girare la manopola di regolazione finché non viene indicato il tempo desiderato.

NOTA: dopo circa 5 secondi vengono mostrati in alternanza i valori di temperatura e tempo. È comunque possibile apportare altre modifiche con la manopola di regolazione.

- I valori modificati vengono acquisiti automaticamente.

8.5 Uso dei programmi

NOTE:

- Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante **11** caldo sul lato inferiore del coperchio dell'apparecchio **7** restandovi attaccati.
- **FUNZIONE DI AVVIO RAPIDO**
Accendere l'apparecchio dalla modalità standby con il tasto  **18**. Premendo il tasto  **23** si avvia la cottura alla temperatura preimpostata di 200 °C e con il tempo di cottura preimpostato di 025 min.
- Afferrare il recipiente con entrambe le mani sui manici.

Per alcuni alimenti e tipi di preparazione, l'apparecchio dispone di programmi preimpostati. Quando si seleziona un programma, è inoltre possibile procedere in qualsiasi momento alle seguenti impostazioni:

- temperatura
- tempo di cottura

1. Inserire l'inserito colino **17** corrispondente nel recipiente di vetro **6/3**.
2. Preparare gli alimenti e introdurli nel recipiente di vetro.
3. Aprire il coperchio dell'apparecchio **7**.
4. **Figura B:** posizionare accuratamente il recipiente trasparente **16** sul fondo dell'apparecchio base **15** in modo che i manici **2** del recipiente di vetro siano rivolti verso i lati.
5. Collocare il recipiente di vetro **6** nel recipiente trasparente **16**.

oppure

Figura C: collocare il recipiente di vetro piccolo **3** sull'adattatore **5**.

Collocare i due elementi montati nel recipiente trasparente **16**.

6. Chiudere il coperchio dell'apparecchio **7**.
7. Per accendere premere il tasto  **18**. Il LED accanto a **AIR FRY** si accende.

8. Girare la manopola di regolazione **26** finché non si accende il LED del programma desiderato. Sul display **9** viene indicata la temperatura preimpostata per il programma selezionato.

NOTE:

- Per modificare la temperatura premere **19**, per modificare il tempo premere **22**. Modificare il valore corrispondente girando la manopola di regolazione **26**. Il nuovo valore viene acquisito automaticamente.
 - Dopo circa 5 secondi vengono mostrati in alternanza i valori di temperatura e tempo. È comunque possibile apportare altre modifiche con la manopola di regolazione.
-
9. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **23**. Il programma viene avviato.
- Sul display compaiono alternatamente la temperatura di cottura e il tempo residuo.
 - I valori di tempo e temperatura possono essere modificati anche durante l'esecuzione del programma.

8.6 Interruzione del processo di cottura

NOTE:

- 5 minuti dopo l'interruzione del processo di cottura, l'apparecchio passa alla modalità di spegnimento.
 - Una pausa troppo lunga può avere un'influenza molto negativa sul risultato della cottura.
-

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento, ad es. per controllare il grado di doratura.

1. Aprire il coperchio dell'apparecchio **7**. L'apparecchio si spegne automaticamente.
 - Il ventilatore resta fermo finché non si chiude di nuovo il coperchio dell'apparecchio.
2. Chiudere nuovamente il coperchio dell'apparecchio. L'apparecchio si riaccende automaticamente e resta acceso fino allo scadere del tempo di cottura.

oppure

1. Premere brevemente il tasto **23** per interrompere il processo di cottura.
 - Il LED del programma si accende e il display lampeggia.
 - Vengono mostrati in alternanza la temperatura e tempo di cottura.
 - Il ventilatore si arresta.
2. Premere nuovamente il tasto **23** per proseguire il processo di cottura.

8.7 Fine del processo di cottura

- Nell'ultimo minuto inizia il conto alla rovescia dei secondi.
 - Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, viene emesso un segnale acustico. Poco dopo l'apparecchio si spegne e le indicazioni scompaiono dal display.
 - È necessaria una superficie d'appoggio resistente al calore per il recipiente di vetro **6/3**, nonché un piatto o una ciotola (eventualmente preriscaldati).
 - Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, staccare la spina **12** dopo l'uso.
1. Aprire il coperchio dell'apparecchio **7**. Collocare il recipiente di vetro **6/3** sulla superficie d'appoggio resistente al calore.

2. Mettere i cibi sul piatto preparato o nella ciotola preparata.
3. Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

NOTA: se ad es. non è stato ancora raggiunto il grado di doratura desiderato, è possibile modificare il processo di cottura manualmente. Rimettere il recipiente di vetro **6/3** nel recipiente trasparente **16**, chiudere il coperchio dell'apparecchio **7** e riavviare il processo di cottura. Dopo qualche minuto controllare il grado di doratura.

8.8 Panoramica dei programmi

- La tabella che segue fornisce indicazioni di base per la regolazione e mostra i valori preimpostati e quelli possibili dei programmi.

Programma	Campi di applicazione	Temperatura preimpostata (intervallo regolabile)	Tempo preimpostato (intervallo regolabile)
AIR FRY	Patatine fritte congelate	200 °C (60 – 200 °C)	25 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Bistecche, cotolette	180 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
KEEP WARM	Mantenimento del calore	60 °C (60 – 80 °C)	30 min. (1 – 300 min.)
REFRY	Riscaldamento	200 °C (60 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)

8.9 Tabella di cottura

- Le indicazioni su temperature e tempi riportate nella tabella di cottura sono valori indicativi. La temperatura e il tempo possono differire in funzione delle caratteristiche, delle dimensioni e della quantità degli alimenti, nonché del proprio gusto.
- La quantità ottimale e quella massima si applicano a:

A: recipiente di vetro grande

B: recipiente di vetro piccolo

Alimento da cuocere	°C	Minuti	Quantità ottimale	Quantità massima
Patatine fritte ¹	180	A: 20 – 25 B: 10 – 15	A: 450 g B: 150 g	A: 650 g B: 250 g
Cosce di pollo ²	200	30 – 32	A: 350 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Verdura ²	180	A: 14 – 18 B: 10 – 16	A: 300 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Panini precucinati ²	180	8	A: 2 panini B: 1 panino	A: 3 panini B: 2 panini
Focaccine	150	18 – 20	A: 4 focaccine B: 2 focaccine	A: 5 focaccine B: 3 focaccine
Filetto di salmone	180	8 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Bistecca ²	200	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Gamberetti	180	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g

I numeri all'esponente ^{1,2} significano:

¹: scuotere o girare ogni 5 minuti.

²: scuotere o girare a metà del tempo di cottura.

Nel programma **AIR FRY**: ogni 5 minuti si sentiranno 5 segnali acustici che ricorda di scuotere brevemente gli alimenti.

9. Ricette

Alette di pollo marinate

Ingredienti per 2 persone

NOTA: non oltrepassare il livello di riempimento massimo! Eventualmente sarà necessario friggere in 2 cicli.

Ingredienti

Circa 8 alette di pollo

Ingredienti per la marinata

6 cucchiaini	di olio di semi di girasole o olio di colza
6 cucchiaini	di salsa di peperoncino rosso dolce e piccante
4 cucchiaini	di ketchup
4 cucchiaini	di aceto
1 - 2 cucchiaini	di sale
1 - 2 cucchiaini	di paprika
1 - 2 cucchiaini	di peperoncino macinato

Preparazione

1. Mescolare tutti gli ingredienti della marinata in una ciotola grande.
2. Aggiungere le alette di pollo alla ciotola, mescolarle con la marinata e farle riposare nella marinata per circa 1 ora.
3. Disporre le alette di pollo marinate una accanto all'altra nel recipiente di vetro.
4. Impostare i valori **15 minuti e 190 °C** e avviare la frittura.
5. A metà del tempo di cottura girare le alette di pollo.
6. Al termine del tempo di cottura controllare le alette di pollo e se sono cotte prelevarle.

SUGGERIMENTO: se si desidera che le alette di pollo vengano più croccanti, al termine è possibile cuocerle a 200 °C per altri 5 minuti.

Polpettine di carne tritata

Ingredienti per 2 persone

Ingredienti per le polpettine di carne tritata

250 g	di carne di manzo tritata
½	cipolla rossa piccola
	Olio d'oliva
2 - 3 gambi	di prezzemolo a foglia piatta
1	tuorlo
1 cucchiaio	di pangrattato
	Paprika in polvere (piccante)
	Sale, pepe

Preparazione

1. Sbucciare la cipolla rossa, tritarla finemente e soffriggerla in un poco d'olio d'oliva.
2. Lavare il prezzemolo, scuoterlo per asciugarlo e tritare finemente le foglioline.
3. Lavorare la carne tritata con i dadini di cipolla preparati, il prezzemolo tritato, il tuorlo battuto e il pangrattato formando una massa omogenea, poi aromatizzarla a piacere.
4. Con le mani bagnate, formare polpettine uniformi da questa massa.
5. Disporre le polpettine di carne tritata sull'inserito del recipiente di vetro, impostare **180 °C e circa 15 minuti** e avviare la frittura.
6. A metà tempo di cottura girare le polpettine in modo da dorarle uniformemente.
7. Al termine del tempo di cottura controllare le polpettine di carne tritata e se sono cotte prelevarle.

SUGGERIMENTO: i tempi di frittura dipendono dalle dimensioni delle polpettine.

Patatine fritte miste con maionese alle erbe aromatiche

Ingredienti per 4 porzioni

NOTA: non oltrepassare il livello di riempimento massimo! Eventualmente sarà necessario friggere in 2 cicli.

Ingredienti per la maionese

- 1 uovo
- 1 cucchiaino di senape
- 125 ml di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente
- 1 cucchiaino di cerfoglio tritato finemente
- 1 cucchiaino di succo di limone
- Sale, pepe

Ingredienti per le patatine fritte

- 250 g di patate dolci
- 250 g di patate che tengano la cottura
- 2 cucchiai di olio di semi di girasole

Preparazione

1. Per la maionese alle erbe aromatiche mettere uovo e la senape in un recipiente alto e frullarli con il frullatore a immersione.
2. Mentre si mescola aggiungere l'olio a filo fino ad ottenere una massa cremosa omogenea.
3. Aggiungere le erbe aromatiche e insaporire con sale, pepe e succo di limone.
4. Sbucciare le patate e le patate dolci, lavarle e tamponarle.
5. Tagliare le patate e le patate dolci a bastoncini di circa 1 cm di spessore e mescolare questi ultimi con l'olio in una ciotola.
6. Mettere le patatine nella friggitrice.
7. Impostare i valori **25 minuti** e **200 °C** e avviare la frittura.

8. Dopo **15 minuti** ridurre la temperatura a **180 °C** e scuotere bene le patatine fritte.
9. Salare le patatine fritte e servirle con la maionese alle erbe aromatiche.

Spiedini di zucchine e melanzane

Ingredienti per 4 porzioni

NOTA: non oltrepassare il livello di riempimento massimo! Eventualmente sarà necessario friggere in 2 cicli.

Ingredienti

- ½ cucchiaino di pepe
- ½ cucchiaino di pepe della Giamaica
- ½ cucchiaino di coriandolo
- ½ cucchiaino di timo secco
- ½ cucchiaino di origano secco
- 1 cucchiaino di sale
- 50 ml di olio d'oliva
- 2 melanzane
- 2 zucchine
- 2 cipolle
- Spiedini di legno

Preparazione

1. Mescolare le erbe aromatiche, gli aromi e l'olio in una ciotola.
2. Tagliare le zucchine e le melanzane a fette di 2 cm di spessore. Tagliare le cipolle in quattro.
3. Aggiungere le verdure alla miscela di aromi e olio.
4. Infilarle le verdure sugli spiedini alternandole.
5. Cuocere gli spiedini a **200 °C per 15 minuti**.
6. A metà del tempo di cottura girare gli spiedini.

Camembert al forno con mirtilli rossi

Ingredienti per 4 porzioni

NOTA: prima di iniziare assicurarsi che i 4 camembert possano entrare interi uno accanto all'altro nel recipiente di vetro. In caso contrario preparare i camembert in 2 cicli di frittura.

Ingredienti

4	camembert (fino a 150 g ciascuno)
2	uova
2 cucchiaini	di panna
6 cucchiaini	di pangrattato
4 cucchiaini	di mirtilli rossi in barattolo di vetro
	Sale, pepe

Preparazione

1. Battere le uova con la panna e insaporire con sale e pepe.
2. Versare il pangrattato in un piatto fondo.
3. Immergere il camembert raffreddato (intero o a quarti) nella massa d'uovo e poi passarlo nel pangrattato fino a quando la panatura non avvolge completamente il formaggio.
4. Dorare i pezzi di camembert a **200 °C per circa 5 - 10 minuti**.
5. Servire il camembert con un poco di mirtilli rossi.

Salmone al cartoccio

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

250 g	di patate che tengano la cottura
100 g	di spinaci freschi
1	scalogno
1	spicchio d'aglio
1 cucchiaino	di olio d'oliva
300 g	di filetto di salmone (senza pelle)
1	rametto di prezzemolo
1	rametto di basilico
1 cucchiaino	di capperi
2 cucchiaini	di burro morbido
1	limetta non trattata
	Sale, pepe

Preparazione

1. Sbucciare le patate, lavarle e cuocerle in acqua salata bollente. Poi scolare le patate e tagliarle a fette sottili.
2. Pulire gli spinaci, lavarli e farli sgocciolare bene.
3. Sbucciare gli scalogni e l'aglio e tagliarli a dadini. Soffriggerli con l'olio in una pentola.
4. Aggiungere gli spinaci e soffriggerli brevemente insieme al resto finché le foglie non si afflosciano. Poi togliere la pentola dal fornello e metterla da parte.
5. Lavare il salmone, tamponarlo e tagliarlo in due pezzi.
6. Lavare il prezzemolo e il basilico, scuoterli per asciugarli e tritare finemente le foglioline.
7. Mettere i capperi a scolare e tritarli grossolanamente.
8. Impastare i capperi e le erbe aromatiche tritate con il burro.
9. Lavare la limetta con acqua calda, tamponarla e tagliarla a fette.
10. Preparare due pezzi grandi di carta da forno.

11. Posizionare le fette di patate al centro e insaporirle con sale e pepe. Collocarvi sopra gli spinaci e il salmone.
12. Mettere sul salmone fiocchi di burro ai capperi e guarnirli con fette di limetta.
13. Ripiegare la carta sugli ingredienti e chiuderla bene ai lati.
14. Cuocere i cartocci gli uni accanto agli altri **a 200 °C per circa 20 minuti**.
15. Poi togliere la carta e servire subito.

Cime di cavolfiore con harissa

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

1	cavolfiore piccolo
3 cucchiaini	di farina
150 ml	di latte di cocco
1 cucchiaino e ½	di paprika dolce
½ cucchiaino	di aglio in polvere
1 cucchiaino	di pasta di harissa (del grado di piccantezza desiderato)
	Sale, pepe

Preparazione

1. Pulire il cavolfiore e suddividerlo in cimette.
2. Lavorare il resto degli ingredienti formando un impasto spesso e liscio. Se l'impasto è troppo liquido, aggiungere un altro poco di farina.
3. Immergere le cime di cavolfiore nell'impasto una per una e far sgocciolare bene l'impasto in eccesso.
4. Cuocere a porzioni le cime di cavolfiore impanate. Perché diventino belle croccanti, è meglio che non siano troppo strette l'una con l'altra.
5. Impostare la temperatura su **180 °C** e il tempo di cottura su **20 minuti** e avviare la frittura.
6. A metà tempo girare le cime di cavolfiore.

SUGGERIMENTO: a questa preparazione si abbina bene una salsetta fresca allo yogurt.

Cavoletti di Bruxelles croccanti con pancetta

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

400 g	di cavoletti di Bruxelles
40 g	di pancetta magra
4	spicchi d'aglio
1 cucchiaino	di olio d'oliva
	Sale, pepe

SUGGERIMENTO: questa ricetta riesce al meglio con cavoletti di Bruxelles freschi, ma può essere preparata anche con cavoletti di Bruxelles freschi surgelati. In quel caso non tagliare le cime a metà. Tempo di cottura e temperatura restano uguali.

Preparazione

1. Pulire i cavoletti di Bruxelles e tagliare a metà le cime.
2. Tagliare la pancetta a strisce sottili.
3. Lasciare gli spicchi d'aglio interi senza sbucciarli.
4. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola e condirli a piacere con sale e pepe.
5. Cuocere il tutto **a 180 °C per circa 15 - 20 minuti**.
6. A metà tempo scuotere gli ingredienti o girarli.
7. Servire ogni porzione con 2 spicchi d'aglio. Secondo i gusti, spremere fuori la parte morbida degli spicchi d'aglio per accompagnare il resto.

Mini pizza con prosciutto e rucola

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

1 confezione	di impasto per pizza
1 lattina	di passata di pomodoro
200 g	di mozzarella
1 mazzetto	di rucola
100 g	di jamón serrano
	Olio d'oliva
	Sale, pepe, origano

Preparazione

1. Spianare l'impasto per pizza su una superficie di lavoro infarinata e ritagliare rettangoli che su tutti i lati siano di 1 cm più piccoli della superficie del recipiente di vetro.
2. Bucare leggermente l'impasto con una forchetta.
3. Tagliare la mozzarella a fette sottili.
4. Spalmare la passata di pomodoro sull'impasto, insaporire con sale, pepe e origano e guarnire con fette di mozzarella.
5. Cuocere i pezzi di pizza a porzioni **per circa 7 minuti a 180 °C**.
6. Distribuire il jamón serrano sui pezzi e cuocerli per altri **3 - 5 minuti**.
7. Quando la pizza diventa leggermente dorata sul bordo, prelevare i pezzi e distribuirvi sopra la rucola lavata.
8. Spruzzare un poco di olio d'oliva sulle mini pizze e servirle.

SUGGERIMENTO: la pizza ha bisogno di 1 - 2 minuti in più o in meno a seconda dello spessore dell'impasto.

Tortine di cioccolato con cuore liquido

Ingredienti per 8 tortine

NOTA: all'inizio controllare quante formine per focaccine entrano contemporaneamente nella friggitrice.

Ingredienti

75 g	di cioccolato nero
3	uova
75 g	di burro
75 g	di zucchero
50 g	di farina

Preparazione

1. Tritare il cioccolato e farlo sciogliere a bagnomaria.
2. Aggiungere il burro e fare sciogliere pure quello.
3. Battere le uova e lo zucchero a neve.
4. Setacciare la farina sopra la massa di uova e zucchero e formare un impasto liscio.
5. Incorporare delicatamente la miscela di cioccolato e burro.
6. Versare l'impasto nelle formine per focaccine.
7. Cuocere le tortine di cioccolato nell'apparecchio preriscaldato **per circa 5 - 6 minuti a 180 °C**.
8. Consumare le tortine di cioccolato calde.

10. Pulizia



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Far raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo o pulirlo.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina **12** dalla presa di corrente prima di pulire la friggitrice ad aria calda.
- ⊙ Non immergere la friggitrice ad aria calda in acqua.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non mettere un recipiente di vetro **6/3** caldo nell'acqua fredda. Prima fare raffreddare il recipiente di vetro.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

NOTA: si tenga presente che dopo l'asciugatura possono restare gocce d'acqua nelle cavità. Lasciate asciugare completamente all'aria tutte le parti.

Apparecchio base

- Pulire l'apparecchio base **15** dall'esterno con un panno leggermente inumidito e un poco di detersivo delicato.
- Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

Pulizia in lavastoviglie

Le parti seguenti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie:

- i recipienti di vetro **6/3**
- i coperchi **1**
- gli inserti colino **17**

Lavaggio a mano

Tutti gli accessori ad esclusione dell'apparecchio base **15** possono essere lavati a mano.

- Se possibile, pulire tutti gli accessori subito dopo l'uso.
- Prima ammorbidire i resti di cibo attaccati.
- Usare acqua di rigovernatura con detersivo per piatti delicato e sciacquare tutte le parti con acqua pulita.
- Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di riporle o riutilizzarle.

11. Conservazione

- Prima di mettere da parte la friggitrice ad aria calda:
 - Staccare la spina **12**.
 - Far raffreddare l'apparecchio.
 - Far asciugare completamente tutte le parti.
- Avvolgere il cavo di collegamento **12** intorno all'avvolgicavo **14**.

12. Ordinazione degli accessori

Sul nostro sito web si possono ottenere informazioni sugli accessori che è possibile ordinare.

Ordinazione online

<https://shop.hoyerhandel.com/it/>

13. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

14. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Errore	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
Gli alimenti non sono ancora pronti dopo il tempo indicato	• La quantità era troppo grande o i pezzi erano troppo spessi? • Erano stati impostati una temperatura o un tempo di cottura troppo ridotti?
Generazione di fumo e odore intensi	• Sull'elemento riscaldante 11 sono presenti alimenti che bruciano durante il riscaldamento? I recipienti di vetro 6/3 non devono essere riempiti oltre il segno MAX 4.
Indicazione di E1 o E2	• L'apparecchio non si riscalda più o non si riscalda abbastanza. Lasciare la spina 12 staccata per qualche minuto. Se in seguito l'errore viene indicato nuovamente, è necessario riparare l'apparecchio a regola d'arte.
L'apparecchio non si accende	• Il recipiente trasparente 16 e i recipienti di vetro 6/3 sono inseriti correttamente? L'apparecchio può essere acceso solo se i recipienti sono inseriti correttamente.

15. Dati tecnici

Modello:	SHFDG 1500 A1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Assorbimento di potenza in stato di spegnimento:	≤ 0,5 W
Passaggio automatico allo stato di spegnimento:	≤ 20 min
Classe di protezione:	I
Potenza:	1.500 W

NOTA: questo apparecchio dispone di una funzione di memorizzazione per il caso in cui si interrompa la corrente. Se durante il funzionamento si interrompe la corrente, le impostazioni attuali rimangono memorizzate fino a 20 minuti. Se durante questo periodo viene ripristinata l'alimentazione elettrica, l'apparecchio riprende a funzionare automaticamente. Se prima era in pausa, rimane in modalità di pausa.

Simboli utilizzati

	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente, questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 519037_2510 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **519037_2510** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 519037_2510



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

17. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 519037_2510 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **519037_2510** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch



Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 519037_2510



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo

non è un indirizzo di assistenza.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés	259
2. Rendeltetésszerű használat	260
3. Biztonsági tudnivalók	260
4. A csomag tartalma	263
5. Üzembe helyezés	264
6. A kezelőfelület és a kijelző áttekintése	265
7. Rövid útmutató a fritőz használatához	266
8. Használat	267
8.1 Áramcsatlakozás	267
8.2 Fedél	267
8.3 Be-/kikapcsolás	267
8.4 Alapvető kezelés	267
8.5 Programok használata	268
8.6 A sütési folyamat megszakítása	269
8.7 A sütési folyamat vége	269
8.8 A programok áttekintése	270
8.9 Sütési táblázat	271
9. Receptek	272
10. Tisztítás	277
11. Tárolás	278
12. Tartozékok rendelése	278
13. Eltávolítás	278
14. Hibaelhárítás	279
15. Műszaki adatok	279
16. Garancia	280

1. Áttekintés

- 1 Az üvegedény fedele
- 2 Az üvegedény markolata
- 3 kis üvegedény
- 4 **MAX** az üvegedény maximális töltési szintjének jelölése
 - nagy üvegedény: 3,8 liter
 - kis üvegedény: 1,9 liter
- 5 adapter a kis kefés üvegedényhez
- 6 nagy üvegedény
- 7 fedél
- 8 levegőkivezető nyílás
- 9 kijelző és kezelőfelület
- 10 markolat
- 11 fűtőelem
- 12 csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 13 kioldógomb
- 14 távtartó kábeltekercseléssel
- 15 forrólevegős fritőz/alapkészülék
- 16 átlátszó edény
- 17 szűrőbetétek az üvegedényhez

Köszönjük a bizalmát!

Gratulálunk új forrólevegős fritőzéhez.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a használati útmutatót.**
- **Mindenekelőtt tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a használati útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a használati útmutatót, hogy a későbbiekben is használhassa.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a használati útmutatót is. A használati útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új forrólevegős fritőz használatához!

Jelzések a készüléken



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű használat

A forrólevegős fritőzt arra fejlesztették ki, hogy élelmiszereket süssenek benne legfeljebb 200°C-os forró levegőben.

A forrólevegős fritőz kizárólag háztartási célokra készült. A forrólevegős fritőzt csak beltérben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

A forrólevegős fritőz nem alkalmas folyadékok melegítésére.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 8. életévüket betöltötték, és felügyelik őket.
- ⊙ A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezetékétől.
- ⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.



- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz. Az üvegedényeket csak a nyelüknél fogva szabad megfogni, sütőkesztyűvel vagy edényfogóval.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A fűtőelemeket nem szabad nedves kendővel letörölni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban, az egységekben dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági létesítményekben;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggeliztető panziókban való használatra.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 277).



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy gyermekek soha ne tudják lerántani a forró forrólevégős fritőzt (pl. a hálózati vezetéknel fogva). A forrázási sérülés életveszélyes lehet!
- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjárték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



VESZÉLY a madarakra nézve!

- ⊙ A madarak gyorsabban lélegeznek, máshogy oszlik el a testükben a levegő, és sokkal kisebbek is az emberekénél. Ezért veszélyes lehet számukra, ha belélegzik a készülék üzemelése közben kibocsátott füstöt, még ha minimális mennyiségről van is szó. A készülék használata közben a madarakat át kell vinni egy másik szobába.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, a fröccsenő vagy csöpögő víztől.
- ⊙ A készüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.

- ⊙ Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, úgy azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.
- ⊙ Ne használja a készüléket nedves kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ Ha hosszabbítókábelt használ, annak meg kell felelnie a készülék technikai adatainak.
- ⊙ Ne csatlakoztassa a készüléket elosztóba. Túlterhelés következhet be.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét úgy kell vezetni, hogy arra senki ne léphessen rá, senki ne akad hasson bele, és senki ne botolhasson meg benne.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megfelel a készülék típus tábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt. Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre.
- ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon be vagy zúzódjon meg.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozódugót fogja meg, soha ne a vezetékét.

- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatból:
 - minden használat után
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken. A javításokat kizárólag szakszervizzel, illetve szervizközponttal végeztesse.



VESZÉLY – Tűzveszély!

- ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ⊙ Üzem közben mindig felügyelje a forró levegős fritőzt. Így a szokatlan szagok vagy zajok alapján időben felismeri a felmerülő problémákat.
- ⊙ A készüléket soha ne fedje le, és ne helyezze puha tárgyakra (pl. kéztörölő).
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ A forrólevegős fritőzt kizárólag szilárd, egyenletes, csúszásmentes, száraz és nem éghető munkalapon használja, hogy ne borulhasson fel, illetve ne csúszhasson arrébb.



SÉRÜLÉSVESZÉLY égési sérülések miatt!

- ⊙ Ne érjen a készülék és az üvegedény forró felületeihez. Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát.
- ⊙ Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg és tegye el.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a készülék fedelének alján lévő forró fűtőelemhez, és ne ragadjanak oda.
- ⊙ Ne helyezze a forró üvegedényt hideg vízbe. Előbb hagyja hűlni az üvegedényt.
- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

4. A csomag tartalma

- 1 forrólevegős fritőz **15**
- 1 átlátszó edény **16**
- 1 nagy üvegedény **6**
- 1 kis üvegedény **3**
- 2 fedél **1**
- 2 szűrőbetét **17**
- 1 távtartó **14**
- 1 adapter a kis üvegedényhez **5**
- 1 használati útmutató

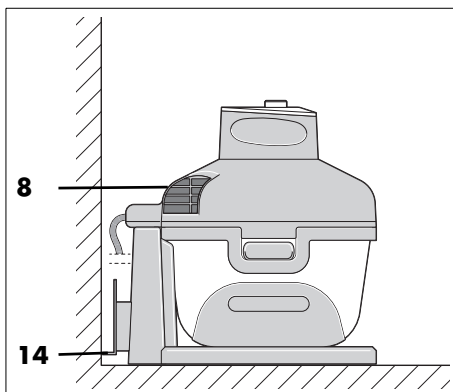
5. Üzembe helyezés

- Távolítson el minden csomagolóanyagot. **Különösen fontos, hogy az átlátszó edényben ne maradjon semmilyen csomagolóanyag, például sztiropor darabok.**



VESZÉLY – Tűzveszély!

A készülék hátoldalán található a levegőkivezető nyílás **8** és a távtartó **14**. Használat közben a levegőkivezető nyílásból forró gőz távozik.



- ⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílást **8**.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötté is.

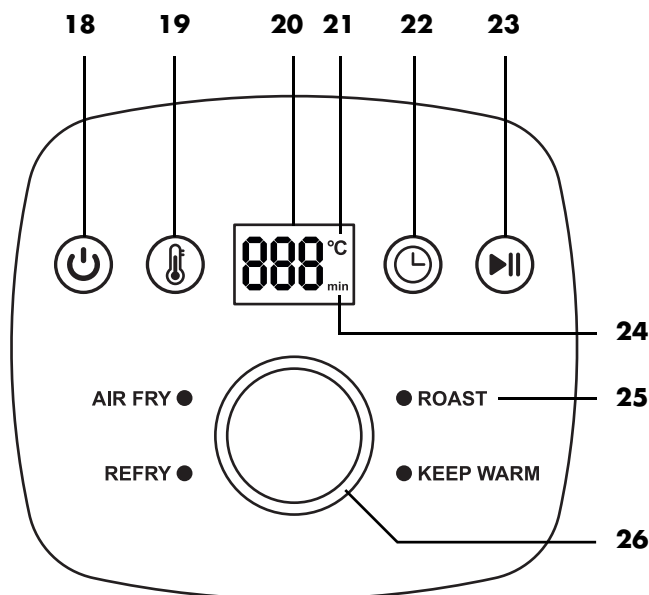
MEGJEGYZÉSEK:

- Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelem **11** szerelési anyagai miatt történik és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- A biztonságos használat érdekében a készülék a távtartó **14** széléig tolható a falhoz. Ebben a helyzetben azonban a készülék fedele **7** nem emelhető fel teljesen. Ahhoz, hogy a készülék fedelét működés közben is ki lehessen nyitni, a készüléket távolabb kell elhelyezni a faltól.

- Fogja meg a markolatot **10** a készülék fedelén **7**. Nyissa ki a készülék fedelét úgy, hogy azt teljesen felemeli.
- Húzza le a készülékről a védőfóliákat és a ragasztócsíkokat, de ne távolítsa el a készülék hátoldalán található típus táblát.
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat az első használat előtt (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 277).
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre.
- „**D**” ábra: Illessze be a távtartó **14** felső végét az alapkészülék **15** hátulján található nyílás felső részébe. Nyomja le teljesen, amíg be nem akad a helyére.
- A hálózati csatlakozódugót **12** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típus táblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

6. A kezelőfelület és a kijelző áttekintése



- 18** ⏻ Be-/kikapcsolás
- 19** 🌡️ Nyomja meg a hőmérséklet módosításához, a kijelző villog
- 20** A kijelző megmutatja a hőmérséklet és sütési idő értékeit
- 21** °C Világít, amikor a sütési idő látható.
- 22** 🕒 Nyomja meg a sütési idő módosításához, a kijelző villog
- 23** ▶|| Start/szünet funkció
- 24 min** Világít a percek kijelzésekor
- 25** 4 program (lásd „A programok áttekintése” a következő oldalon 270)
- 26** Forgószabályozó:
- Bekapcsolás után az **AIR FRY** felirat mögötti LED kigyullad. Elforgatással megnyithatja a többi programot. A kiválasztott programot a világító LED mutatja.
 - Forgassa el a hőmérséklet vagy az idő módosításához, de csak akkor, ha az értékek villognak a kijelzőn.

7. Rövid útmutató a fritőz használatához

Az élelmiszerek előkészítése

- Minden élelmiszernek száraznak kell lennie. Szárítsa meg a sütésre szánt élelmiszereket, illetve fagyasztott élelmiszerek esetén távolítsa el róluk a jeget.
- Mélyhűtött élelmiszer esetén távolítsa el a lehető legtöbb vizet és jeget, mielőtt a forrólevegős fritőzbe helyezi az élelmiszert.
- Panírozott élelmiszerek esetén ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le könnyen az élelmiszerről.

Sütési idő és hőmérséklet

- Ha finom és egészséges ételt szeretne főzni, akkor a sütési idő és hőmérséklet tekintetében pontosan tartsa be a csomagoláson feltüntetett utasításokat.
- Egyszerre csak kis mennyiségű élelmiszert süssön.
- Az üvegedényt **6/3** csak a **MAX 4** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzelhető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön.

Az egyenletes barnulás elérése^{1 2}

¹: 5 percenként rázza vagy fordítsa meg.

²: A sütési idő fele után rázza vagy fordítsa meg.

Ha az élelmiszernek (pl. hasábburgonya vagy csirkefalatok) egyenletesen barnára kell sülnie, akkor a sütési folyamat közben 1-2 alkalommal meg kell rázni.

1. Nyissa fel a készülék fedelét **7**.
2. Fogja meg az üvegedények **6/3** markolatát **2**, és rázza össze az hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy a hasábburgonyák jól összekeveredjenek, és a belül lévő, nyers darabok kívülre kerüljenek.

3. Zárja le a készülék fedelét **7**. A megszakított folyamat automatikusan újra elindul.

Sütés (sütemény)

Nyers tésztát **semmi esetre sem** szabad közvetlenül az üvegedénybe **6/3** helyezni. Az előkészítés után tegye a tésztát egy sütőformába vagy egyéb hőálló formába (pl. muffin forma). Ezt a formát a benne lévő tésztával együtt helyezze az üvegedénybe **6/3**.

Információk a csomagoláson

Ha a mélyhűtött élelmiszer csomagolásán nincs megadva sütési idő a forrólevegős fritőzhöz, a légkeveréses sütőhöz megadott adatok legyenek iránymutatók.

8. Használat



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz **8**.
- ⊙ Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát az üvegedény **6/3** és a markolat **2** megfogásához.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson **8** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad üvegedény **6/3** nélkül működtetni!

8.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **12** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie. A csatlakoztatáskor hangjelzés hallatszik, és az összes fényjelzés rövid ideig felvillan.

8.2 Fedél

Nyitás

1. Fogja meg a markolatot **10** a készülék fedelén **7**.
2. Nyissa ki a készülék fedelét **7** úgy, hogy azt ütközésig felemeli.

Zárás

1. Egy kézzel fogja meg a markolatot **10** a készülék fedelén **7**.

2. „**A**” **ábra**: Zárja le a készülék fedelét úgy, hogy a másik kezével lenyomja a kioldógombot **13**, majd leengedi a ki nyitott fedelet.

8.3 Be-/kikapcsolás

- Nyomja meg a **⏻ 18** gombot, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
 - Egy rövid hangjelzés hallatszik.
 - A kijelzőn megjelenik a **HI** felirat.
 - Valamennyi program-LED röviden felvillan egymás után.
 - Az **AIR FRY** program kerül kiválasztásra.
 - Az előre beállított **200 °C**-os hőmérséklet megjelenik a kijelzőn **9**. Röviddel ezután megjelenik az előre beállított idő: **025 min**.
- A **⏻ 18** gomb megnyomásával és kb. 3 másodpercig történő lenyomva tartásával a készüléket bármikor készenléti üzemmódba kapcsolhatja. A kijelzőn ezt látja: **bYE**.
 - Ez futó program esetén is működik.
 - A ventilátor leáll.

8.4 Alapvető kezelés

A következő pontok esetén: A készülék be van kapcsolva, és be van helyezve az átlátszó edény **16**, valamint egy üvegedény **6/3**.

A programok megnyitása

- Fordítsa el a forgószabályozót **26** addig, ameddig a kívánt program LED-je kezd világítani - ekkor ki van választva. A kijelzőn felváltva jelenik meg a program hőmérséklete és a sütési idő.

Hőmérséklet módosítása

A hőmérsékletet 5 fokos lépésenként 60 és 200°C közé lehet beállítani.

- Nyomja meg a **⏻ 19** gombot. A kijelzőn **9** megjelenik a beállított hőmérséklet.

- Forgassa a forgószabályozót **26**, ameddig meg nem jelenik a kívánt hőmérséklet.

MEGJEGYZÉS: Körülbelül 5 másodperc elteltével felváltva jelenik meg a hőmérséklet és az idő. Ezeket azonban továbbra is módosíthatja a forgószabályozóval.

- A módosított értékek automatikusan alkalmazásra kerülnek.

Idő módosítása

A sütési időt 1 és 60 perc között, 1 perces léptésekkel lehet beállítani. (A **KEEP WARM** programban 1 perc és 5 óra között.)

- Nyomja meg a **22** gombot. A kijelzőn megjelenik a beállított idő.
- Forgassa a forgószabályozót, ameddig meg nem jelenik a kívánt idő.

MEGJEGYZÉS: Körülbelül 5 másodperc elteltével felváltva jelenik meg a hőmérséklet és az idő. Ezeket azonban továbbra is módosíthatja a forgószabályozóval.

- A módosított értékek automatikusan alkalmazásra kerülnek.

8.5 Programok használata

MEGJEGYZÉSEK:

- Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a készülék fedelének **7** alján lévő forró fűtélemhez **11**, és ne ragadjanak oda.
- **GYORSINDÍTÁS FUNKCIÓ**
Kapcsolja be a készüléket készenléti üzemmódból a **18** gombbal.
A ► **23** gomb ismételt megnyomásával elindul a sütés az előre beállított 200 °C-os hőmérsékleten és az előre beállított 025 min sütési idővel.
- Az edényt csak két kézzel, a markolatnál fogva szabad megfogni.

Néhány élelmiszerhez és elkészítési módhoz a készülék előre beállított programmal rendelkezik. Ha kiválaszt egy programot, bármikor további beállításokat eszközölhet a következőkkel kapcsolatban:

- Hőmérséklet
- Sütési idő

1. Helyezze a megfelelő szűrőbetétet **17** az üvegedénybe **6/3**.
2. Készítse elő az élelmiszereket, és helyezze őket az üvegedénybe.
3. Nyissa fel a készülék fedelét **7**.
4. **„B” ábra:** Helyezze az átlátszó edényt **16** pontosan úgy az alapkészülék **15** aljába, hogy az üvegedény markolatai **2** oldalra nézzenek.
5. Az üvegedényt **6** helyezze az átlátszó edénybe **16**.

vagy

„C” ábra: Helyezze a kis üvegedényt **3** az adapterre **5**.

Mindkettőt helyezze az átlátszó edénybe **16**.

6. Zárja le a készülék fedelét **7**.
7. Nyomja meg a **18** gombot a bekapcsoláshoz. Az **AIR FRY** felirat melletti LED világítani kezd.
8. Fordítsa el a forgószabályozót **26** addig, ameddig a kívánt program LED-je világítani nem kezd. A kijelzőn **9** megjelenik a kiválasztott program előre beállított hőmérséklete.

MEGJEGYZÉSEK:

- A hőmérséklet módosításához nyomja meg a **19** gombot, az idő módosításához pedig a **22** gombot. A megfelelő értéket a forgószabályozó **26** elforgatásával állíthatja be. Az új érték automatikusan alkalmazásra kerül.
- Körülbelül 5 másodperc elteltével felváltva jelenik meg a hőmérséklet és az idő. Ezeket azonban továbbra is módosíthatja a forgószabályozóval.

9. Indítsa el a sütési folyamatot a ► **23** gomb megnyomásával. A program elindul.
- A kijelzőn felváltva jelenik meg a sütési hőmérséklet és a hátralévő idő.
 - Az idő és a hőmérséklet értékeit módosíthatja a program futása közben is.

8.6 A sütési folyamat megszakítása

MEGJEGYZÉSEK:

- A sütési folyamat megszakítását követő 5 perc múlva a készülék kikapcsol.
- A túl hosszú szünet negatív hatással lehet a sütési eredményre.

Bármikor megszakíthatja a sütési folyamatot, hogy pl. ellenőrizze a barnulás mértékét.

1. Nyissa fel a készülék fedelét **7**. A készülék automatikusan kikapcsol.
 - A ventilátor leáll, amíg nem zárják le ismét a készülék fedelét.
2. Zárja le ismét a készülék fedelét. A készülék automatikusan visszakapcsol a sütési idő lejártáig.

vagy

1. A sütési folyamat megszakításához röviden nyomja meg a ► **23** gombot.
 - A program LED-je világítani kezd és a kijelző villog.
 - A sütési idő és a hőmérséklet felváltva jelenik meg.
 - A ventilátor leáll.
2. A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a ► **23** gombot.

8.7 A sütési folyamat vége

- Az utolsó percben a másodpercek visszaszámlálódnak.
- Ha a program ideje lejár, megszólal egy hangjelzés. Röviddel ezután a készülék kikapcsol és a kijelző kialszik.
- Szükség van egy hőálló alátételre az üvegedényhez **6/3** és egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).
- A készülék hálózatról történő leválasztásához használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **12**.

1. Nyissa fel a készülék fedelét **7**. Helyezze az üvegedényt **6/3** a hőálló alátételre.
2. Helyezze az ételt az előkészített tányérra/tálba.
3. Hagyja kihűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítaná.

MEGJEGYZÉS: Ha az étel barnasága még nem megfelelő, manuálisan módosíthatja a sütési folyamatot. Az üvegedényt **6/3** helyezze ismét az átlátszó edénybe **16**, zárja le a készülék fedelét **7**, és indítsa el újra a sütési folyamatot. Néhány perc múlva ellenőrizze az étel barnaságát.

8.8 A programok áttekintése

- Az alábbi táblázat segítséget nyújt az alapvető beállításokhoz, és bemutatja a programok előre beállított és lehetséges értékeit.

Program	Alkalmazási példák	előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	előre beállított idő (beállítható terület)
AIR FRY	Mélyhűtött hasábburgonya	200 °C (60 – 200 °C)	25 perc (1 – 60 perc)
ROAST	Steak, karaj	180 °C (60 – 200 °C)	20 perc (1 – 60 perc)
KEEP WARM	Melegen tartás	60 °C (60 – 80 °C)	30 perc (1 – 300 perc)
REFRY	Felmelegítés	200 °C (60 – 200 °C)	10 perc (1 – 60 perc)

8.9 Sütési táblázat

- A hőmérséklet és az időadatok sütési táblázatban megadott értékei irányadó jellegűek. Az élelmiszer jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve ízétől függően a hőmérséklet és az idő eltérő lehet.

- Az optimális és maximális mennyiség a következőkre vonatkozik:

A: nagy üvegedény

B: kis üvegedény

Elkészítendő élelmiszer	°C	Perc	optimális mennyiség	maximális mennyiség
Hasábburgonya ¹	180	A: 20 – 25 B: 10 – 15	A: 450 g B: 150 g	A: 650 g B: 250 g
Csirkecombok ²	200	30 – 32	A: 350 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Zöldség ²	180	A: 14 – 18 B: 10 – 16	A: 300 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Elősütött zsemle ²	180	8	A: 2 db B: 1 db	A: 3 db B: 2 db
Muffin	150	18 – 20	A: 4 db B: 2 db	A: 5 db B: 3 db
Lazacfilé	180	8 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Steak ²	200	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Garnélarák	180	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g

A felső indexbe tett számok ^{1,2}jelentése:

¹: 5 percenként rázza vagy fordítsa meg.

²: A sütési idő fele után rázza vagy fordítsa meg.

Az **AIR FRY** programban: Minden 5 perc után 5 hangjelzés hallatszik, amely emlékeztet az élelmiszer megrázására.

9. Receptek

Pácolt csirkeszárnyak

Hozzávalók 2 személy részére

MEGJEGYZÉS: Ügyeljünk a maximális töltési magasságra! Szükség esetén 2 sütési folyamatot kell végezni.

Hozzávalók

Kb. 8 csirkeszárny

Hozzávalók a páchoz

6 evőkanál napraforgó- vagy repceolaj
6 evőkanál Sweet'n Hot chiliszósz
4 evőkanál paradicsom ketchup
4 evőkanál ecet
1 - 2 teáskanál só
1 - 2 teáskanál paprika
1 - 2 teáskanál chili pehely

Elkészítés

1. A pác összes összetevőjét összekeverjük egy nagy tálban.
2. A csirkeszárnyakat egy tálba tesszük, a páccal összekeverjük, és a pácban kb. 1 órán keresztül állni hagyjuk.
3. A pácolt csirkeszárnyakat egymás mellé helyezzük az üvegedénybe.
4. Az értékeket **15 percre** és **190°C-ra** állítjuk, és elindítjuk a sütési folyamatot.
5. Az idő felének leteltét követően megfordítjuk a csirkeszárnyakat.
6. A sütési idő letelte után ellenőrizzük a csirkeszárnyakat és ha már jók, akkor kivesszük őket.

TIPP: Aki ropogósabban szereti a csirkeszárnyakat, 200°C-on még 5 percig tovább sütheti.

Húsgombócok

Hozzávalók 2 személy részére

Hozzávalók a húsgombócokhoz

250 g darált marhahús
½ kisebb lilahagyma
olívaolaj
2 - 3 szár lapos levelű petrezselyem
1 tojássárgája
1 evőkanál zsemlemorzsza
paprikapor (csípős)
só, bors

Elkészítés

1. A lilahagymát meghámozzuk, felaprítjuk és egy kevés olívaolajban üvegesre pirítjuk.
2. A petrezselymet megmossuk, szárazra rázzuk, és a leveleit apróra vágjuk.
3. A darálthúst az előkészített hagymával, a felaprított petrezselyemmel, a felvert tojássárgájával és a zsemlemorzsával egyenletes masszává dolgozzuk és ízlés szerint fűszerezzük.
4. A darált húsos masszából vizes kézzel egyforma, kis gombócokat formázunk.
5. A húsgombócokat az üvegedény betétjére helyezzük, a sütőt **180 °C-ra**, és **kb. 15 percre** állítjuk, és elindítjuk a sütési folyamatot.
6. Az idő felének leteltét követően megfordítjuk a húsgombócokat, hogy egyformán barnuljanak.
7. A sütési idő letelte után ellenőrizzük a húsgombócokat, és ha már jók, akkor kivesszük őket.

TIPP: A sütési idő a húsgombócok nagyságától függ.

Vegyes sült burgonya fűszeres majonézzel

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: Ügyeljünk a maximális töltési magasságra! Szükség esetén 2 sütési folyamatot kell végezni.

A majonéz hozzávalói

1	tojás
1 teáskanál	mustár
125 ml	napraforgóolaj
1 teáskanál	finomra vágott petrezselyem
1 teáskanál	finomra vágott turbolya
1 teáskanál	citromlé
	só, bors

A sült burgonya hozzávalói

250 g	édesburgonya
250 g	kemény fajtájú burgonya
2 evőkanál	napraforgóolaj

Elkészítés

1. A fűszerezett majonézhez a tojássárgáját és a mustárt egy magas tálba tesszük, és botmixerrel összekeverjük.
2. Keverés közben vékony sugárban hozzáöjtjük az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kapunk.
3. Hozzáadjuk a fűszernövényeket és ízesítjük sóval, borssal.
4. A burgonyát és az édesburgonyát meghámozzuk és megmossuk, és felitajuk róla a nedvességet.
5. A burgonyát és az édesburgonyát kb. 1 cm vastag hasábkocká daraboljuk, és egy tálban összekeverjük az olajjal.
6. A hasábburgonyát a fritőzbe tesszük.
7. Az értékeket **25 percre** és **200°C-ra** állítjuk, és elindítjuk a sütési folyamatot.
8. **15 perc után** csökkentjük a hőmérsékletet **180°C-ra**, a hasábburgonyát pedig megrázzuk.
9. A burgonyát megsózzuk, és a fűszeres majonézzel tálaljuk.

Cukkini és padlizsán nyárs

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: Ügyeljünk a maximális töltési magasságra! Szükség esetén 2 sütési folyamatot kell végezni.

Hozzávalók

½ teáskanál	bors
½ teáskanál	szegfűbors
½ teáskanál	koriander
½ teáskanál	szárított kakukkfű
½ teáskanál	szárított oregánó
1 teáskanál	só
50 ml	olívaolaj
2	padlizsán
2	cukkini
2	vöröshagyma
	fa nyársak

Elkészítés

1. Egy tálban összekeverjük a zöldfűszereket, a fűszereket és az olajat.
2. A cukkinit és a padlizsánt 2 cm vastag szeletekre vágjuk, a hagymát negyedeljük. A hagymát négyfelé vágjuk.
3. A zöldségeket hozzáadjuk a fűszer- és olajkeverékhez.
4. A zöldségeket felváltva felfűzzük a nyársra.
5. A nyársakat **200°C-on 15 percig** sütjük.
6. Az idő felének leteltét követően megfordítjuk a nyársakat.

Rántott camembert áfonyával

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: A legelején megnézzük, hogy a 4 camembert sajtot egészben el tudjuk-e helyezni az üvegedényben. Ha nem, akkor a Camembert sajtokat 2 adagban sütjük ki.

Hozzávalók

4	camembert (egyenként max. 150 g)
2	tojás
2 evőkanál	tejszín
6 evőkanál	zsemlemorzsza
4 evőkanál	áfonyabefőtt
	só, bors

Elkészítés

1. A tojásokat habosra keverjük a tejszínnel, és sóval, borssal ízesítjük.
2. A zsemlemorzsát egy mély tányérba tesszük.
3. A lehűtött Camembert sajtot (egészben vagy negyedekben) a tojásos masszába helyezzük, majd megforgatjuk a zsemlemorzsában, amíg a panír teljesen be nem borítja a sajtot.
4. A Camembert darabokat **200 °C-on kb. 5 - 10 perc alatt** aranybarnára sütjük.
5. A Camembert sajtot áfonyával tálaljuk.

Lazac batyuban

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

250 g	kemény fajtájú burgonya
100 g	friss spenót
1	mogyoróhagyma
1	fokhagymagerezd
1 evőkanál	olívaolaj
300 g	lazacfilé (bőr nélkül)
1 szál	petrezselyemzöld
1 szál	bazsalikomzöld
1 evőkanál	kapribogyó
2 evőkanál	lágymaj
1	kezeletlen lime
	só, bors

Elkészítés

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, és megfőzzük forrásban lévő sós vízben. A burgonyát ezután leszűrjük le és vékony szeletekre vágjuk.
2. Közben megtisztítjuk a spenótot, megmossuk, majd jól lecsepegtetjük.
3. A mogyoróhagymát és a fokhagymát meghámozzuk és in kicsi kockákra vágjuk. Egy serpenyőben olajat hevítünk és a hagymát üvegesre pároljuk.
4. Hozzáadjuk a spenótot, és rövid ideig pároljuk, amíg a levelek megfonnyadnak. Ezután levesszük az edényt a tűzről, és félretesszük.
5. A lazacot megmossuk, szárazra töröljük és két részre vágjuk.
6. A petrezselymet és a bazsalikomot megmossuk, szárazra rázzuk, és a leveleit apróra vágjuk.
7. A kapribogyót lecsepegtetjük, és durvára aprítjuk.
8. A kapribogyót és az apróra vágott fűszernövényeket összegyúrjuk a vajjal.
9. A lime-t forró vízben megmossuk, szárazra töröljük és szeletekre vágjuk.
10. Kirakunk két nagy darab sütőpapírt.

11. A közepére helyezzük a burgonyaszzeleteket, sózzuk, borsozzuk. A tetejére tesszük a spenótot és a lazacot.
12. A kapribogyós vaját pelyhekben tesszük a lazacra, a tetejére pedig lime szeleteket teszünk.
13. A papírt ráhajtjuk a hozzávalókra, az oldalát szorosan lezárjuk, és a batyut a serpenyőbe tesszük.
14. A batyukat egymás mellé fektetjük és **200°C-on kb. 20 percig** sütjük.
15. Ezután eltávolítjuk a papírt, és azonnal tálaljuk az ételt.

Karfiolrózsák harissa pasztával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

1	kis karfiol
3 evőkanál	liszt
150 ml	kókusztej
1 ½ teáskanál	édesnemes fűszerpaprika
½ teáskanál	fokhagymapor
1 evőkanál	Harissa paszta (a kívánt csípősségű)
	só, bors

Elkészítés

1. A karfiolt megpucoljuk és kis rózsákra bontjuk.
2. A többi hozzávalót sűrű, folyékony, sima tésztává keverjük. Ha a tészta túl folyós, akkor adunk még hozzá lisztet.
3. A karfiolrózsákat egyesével a tésztába merítjük, a felesleges tésztát pedig lecsepegtetjük.
4. A panírozott karfiolrózsákat adagonként sütjük. A ropogós állag elérése érdekében ne legyenek túl közel egymáshoz.
5. A hőmérsékletet **180 °C-ra**, a sütési időt **20 percre** állítjuk, és elindítjuk a sütési folyamatot.
6. Az idő felének leteltét követően megfordítjuk a karfiolrózsákat.

TIPP: Jól illik hozzá egy friss joghurtos mártogatós.

Ropogós kelbimbó szalonnával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

400 g	kelbimbó
40 g	hasaalja szalonna
4	gerezd fokhagyma
1 evőkanál	olívaolaj
	só, bors

TIPP: Ez a recept friss kelbimbóból a legjobb, de elkészíthetjük mélyfagyasztott kelbimbóból is. Ebben az esetben a kelbimbókat nem kell félbevágni. A párolási idő és a hőmérséklet nem változik.

Elkészítés

1. A kelbimbót megpucoljuk és félbevágjuk.
2. A szalonnát vékony csíkokra szeleteljük.
3. Az egész fokhagymagerezdeket hámozatlanul hagyjuk.
4. Az összes hozzávalót összekeverjük egy tálban és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
5. Az egészet **180°C-on kb. 15 - 20 percig** sütjük.
6. A hozzávalókat az idő felének leteltét követően megrázzuk vagy megfordítjuk.
7. Minden adaghoz 2 fokhagymagerezdet találunk. A puha fokhagymagerezdeket ízlés szerint kinyomhatjuk a héjából és elfogyaszthatjuk.

Mini pizza sonkával és rukkolával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

1 csomag	pizza tészta
1 doboz	paradicsompüré
200 g	mozzarella
1 köteg	rukkola
100 g	Serrano sonka
	olívaolaj
	só, bors, oregánó

Elkészítés

1. Lisztezett munkalapon kinyújtjuk a pizzatésztát, és az üvegedény felületénél 1 cm-rel kisebb téglalapokat vágunk ki belőle.
2. A tésztát villával enyhén megszurkáljuk.
3. A mozzarellát vékony szeletekre vágjuk.
4. A tésztát megkenjük a paradicsompürével, ízesítjük sóval, borssal és oregánóval, majd a tetejére helyezük a mozzarella szeleteket.
5. A pizzadarabokat adagonként **180°C-on kb. 7 percig** sütjük.
6. A Serrano sonkát szétosztjuk a darabokon, és további **3 - 5 percig** sütjük.
7. Amikor a pizza széle enyhén barnulni kezd, kivesszük a darabokat, és elosztjuk rajtuk a megmosott rukkolát.
8. Kevés olajat csepegtetünk a mini pizzákra, és találjuk őket.

TIPP: A tészta vastagságától függően 1 - 2 perccel több vagy kevesebb idő szükséges.

Belül folyékony kis csokoládétorta

Hozzávalók 8 tortácskához

MEGJEGYZÉS: Az elején ellenőrizzük, hogy egyszerre hány muffin forma fér be a fritőzbe.

Hozzávalók

75 g	étes csokoládé
3	tojás
75 g	vaj
75 g	cukor
50 g	liszt

Elkészítés

1. A csokoládét felaprítjuk és vízfürdőben felolvasztjuk.
2. Adunk hozzá vajat, amelyet szintén felolvasztunk.
3. A tojást és a cukrot habosra verjük.
4. A lisztet a keverékre szitájuk, és sima tésztává keverjük.
5. A csokoládés-vajas keveréket belekeverjük.
6. A tésztát a muffin formákba töltjük.
7. A csokoládétortácskákat előmelegített sütőben **180°C-on kb. 5 - 6 percig** sütjük.
8. A csokoládétortácskákat melegen fogyasztjuk.

10. Tisztítás



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A készülék mozgatása vagy tisztítása előtt várja meg, amíg teljesen lehűl.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A forrólevegős fritőz tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **12** a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ⊙ A forrólevegős fritőzt nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Ne helyezze a forró üvegedényt **6/3** hideg vízbe. Előbb hagyja hűlni az üvegedényt.
- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, vegye figyelembe, hogy száradás után még vízcseppek lehetnek az üregekben. Hagyja az alkatrészeket a levegőn teljesen megszáradni.

Alapkészülék

- Az alapkészüléket **15** törölje le kívülről nedves kendővel és kevés, enyhe tisztítószerrel.
- Ezután törölje szárazra egy konyharuhával.

Tisztítás mosogatógépben

A következő alkatrészek mosogathatók mosogatógépben:

- üvegedény **6/3**
- fedél **1**
- szűrőbetétek **17**

Kézi mosogatás

Az alapkészüléken **15** kívül minden tartozék kézzel mosható.

- Lehetőleg közvetlenül használat után tisztítsa meg az összes tartozékot.

- A leégett ételmaradványokat előbb áztassa be.
- Enyhe mosogatószeres vizet használjon, és minden alkatrészt tiszta vízzel öblítsen le.
- Hagyja teljesen megszáradni az összes alkatrészt, mielőtt eltenné vagy újból használná őket.

11. Tárolás

- Mielőtt elrakja a forrólevegős fritőzt:
 - Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **12**.
 - Hagyja a készüléket kihűlni.
 - Hagyja az alkatrészeket teljesen megszáradni.
- Tekerje a csatlakozóvezetékét **12** a kábelvezetőre **14**.

12. Tartozékok rendelése

A weboldalunkon elolvashatja, hogy melyik alkatrészeket lehet utánrendelni.

Online rendelés

<https://shop.hoyerhandel.com/hu/>

13. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti,



hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg.



Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.

Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

14. Hibaelhárítás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást.
Az étel nem készül el az ajánlott időtartam alatt	• Túl nagy volt a mennyiség vagy túl vastagok voltak a szeletek? • Túl alacsonyra volt állítva a hőmérséklet vagy a sütési idő?
Erős füst- és szagképződés	• Ételmaradékok vannak a fűtőelemnél 11, amelyek melegítéskor elégnek? Az üvegedényt 6/3 csak a MAX 4 jelzésig szabad tölteni.
E1 vagy E2 kijelzése	• A készülék már nem fűt vagy nem elég forró. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót 12 néhány percre. Ha a hiba még mindig megjelenik, akkor a készüléket szakszervízben kell megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
A készülék nem kapcsolható be	• A átlátszó edény 16 és az üvegedény 6/3 megfelelően vannak behelyezve? A készülék csak akkor kapcsolható be, ha az edények megfelelően vannak behelyezve.

15. Műszaki adatok

Modell:	SHFDG 1500 A1
Hálózati feszültség:	220–240 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban:	≤ 0,5 W
automatikus váltás kikapcsolt állapotra:	≤ 20 perc
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1500 W

MEGJEGYZÉS: A készülék memóriefunkcióval rendelkezik áramkimaradás esetére. Ha a működése közben áramkimaradás lép fel, az aktuális beállítások legfeljebb 20 percig megőrzésre kerülnek. Ha ezalatt az idő alatt helyreáll az áramellátás, a készülék automatikusan folytatja a működést. Ha a működését korábban szüneteltették, akkor szünet módban marad.

Alkalmazott szimbólumok

	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítógépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

16. Garancia

 JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Üveg forró levegős fritőz
Gyártási szám:	519037_2510
A termék típusa:	SHFDG 1500 A1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Forrólevegős fritőz, átlátó edény, nagy üvegedény, kis üvegedény, 2 fedél, 2 szűrőbetét, távtartó, adapter a kis üvegedényhez
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás

lás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetesszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)

A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban

az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetesszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetesszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldaltól letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **519037_2510** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 519037_2510

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Índice

1. Vista geral	285
2. Utilização correta	286
3. Indicações de segurança	286
4. Material contido nesta embalagem	289
5. Colocação em funcionamento	290
6. Vista geral do painel de comando e do visor	291
7. Noções básicas para fritar	292
8. Utilização	293
8.1 Ligação à corrente	293
8.2 Tampa do aparelho	293
8.3 Ligar/desligar	293
8.4 Operação básica	293
8.5 Utilizar os programas	294
8.6 Interromper o processo de cozedura	295
8.7 Fim do processo de cozedura	296
8.8 Vista geral dos programas	296
8.9 Tabela de cozedura	297
9. Receitas	298
10. Limpar	303
11. Armazenamento	304
12. Encomendar acessórios	304
13. Eliminar	304
14. Solução do problema	305
15. Dados técnicos	305
16. Garantia da HOYER Handel GmbH	306

1. Vista geral

- 1** Tampa para recipiente de vidro
- 2** Pegas do recipiente de vidro
- 3** Recipiente de vidro pequeno
- 4 MAX** Marca para o nível de enchimento máximo do recipiente de vidro
Recipiente de vidro grande: 3,8 litros
Recipiente de vidro pequeno: 1,9 litros
- 5** Adaptador para recipiente de vidro pequeno
- 6** Recipiente de vidro grande
- 7** Tampa do aparelho
- 8** Abertura de saída de ar
- 9** Visor e painel de comando
- 10** Concavidades do punho
- 11** Elemento de aquecimento
- 12** Cabo de ligação com ficha de alimentação
- 13** Tecla de desbloqueio
- 14** Distanciador com enrolamento do cabo
- 15** Fritadeira de ar quente/unidade base
- 16** Recipiente transparente
- 17** Passadores para recipiente de vidro

Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pela aquisição da sua nova fritadeira de ar quente.

Para utilizar o produto com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente estas instruções de manejo antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito nestas instruções de manejo.**
- **Guarde estas instruções de manejo para consultas futuras.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar estas instruções de manejo. As instruções de manejo são parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova fritadeira de ar quente seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho



O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.

2. Utilização correta

A fritadeira de ar quente foi prevista para cozinhar alimentos em ar quente à temperatura máxima de 200 °C.

A fritadeira de ar quente foi concebida para o uso doméstico. A fritadeira de ar quente só pode ser utilizada em espaços interiores. Este aparelho não se destina à utilização comercial.

Uso indevido previsível

A fritadeira de ar quente não é adequada para aquecer líquidos.

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso nestas instruções de manejo:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode provocar lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ou danos materiais graves.

CAUTION! risco reduzido: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter em conta durante a utilização do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

- ⊙ O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho se estas forem supervisionadas ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização em segurança e terem compreendido os perigos resultantes. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem limpar nem fazer a manutenção a cargo do utilizador, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e estejam vigiadas.
- ⊙ Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ⊙ Uma utilização incorreta pode causar ferimentos.



- ⊙ Não toque nos componentes quentes do aparelho, como, p. ex., a abertura de saída de ar na parte traseira. Pegue nos recipientes de vidro apenas pelas respetivas pegas e com luvas de cozinha ou pegas.
- ⊙ Durante a fritura sai vapor quente da abertura de saída de ar. Não toque neste vapor.
- ⊙ Se o cabo de ligação à corrente deste aparelho for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- ⊙ Os elementos de aquecimento não podem ser limpos a húmido.
- ⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ⊙ Este aparelho também se destina a uso doméstico ou semelhante como, por exemplo, ...
 - ... em cozinhas para utilização de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
 - ... em propriedades agrícolas;
 - ... para utilização de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
 - ... em pensões com serviço de pequeno-almoço.
- ⊙ Consulte o capítulo referente à limpeza (ver "Limpar" na página 303).



PERIGO para crianças!

- ⊙ Tenha o cuidado de nunca deixar as crianças arrastar a fritadeira de ar quente, quando está quente (p. ex., pelo cabo de ligação). Perigo de morte por escaldadura com gordura quente!
- ⊙ O material de embalagem não é um brinquedo. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico. Existe perigo de asfixia.



PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!

- ⊙ Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e animais de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.



PERIGO para os pássaros!

- ⊙ Os pássaros respiram mais rapidamente, distribuem o ar no seu corpo de modo diferente e são muito mais pequenos do que as pessoas. Por isso, para os pássaros, pode ser muito perigoso respirar o fumo que sai do aparelho em funcionamento, mesmo que a quantidade de fumo seja muito reduzida. Quando utilizar este aparelho, recomendamos levar os pássaros para outra divisão.



PERIGO de choque elétrico devido a humidade!

- ⊙ Proteja o aparelho contra a humidade e contra gotas ou salpicos de água.
- ⊙ O aparelho, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser submersos em água ou qualquer outro líquido.
- ⊙ Se entrar líquido no aparelho, retire imediatamente a ficha de alimentação da tomada. Antes de utilizar novamen-

te o aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.

- ⊙ Se o aparelho cair na água, desligue imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente e apanhe o aparelho só depois. Neste caso, não utilize mais o aparelho; contacte uma oficina especializada para o inspecionar.
- ⊙ Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Não coloque o aparelho em funcionamento, se o aparelho ou o cabo de ligação apresentarem danos visíveis, ou se o aparelho tiver caído no chão.
- ⊙ Se utilizar um cabo de extensão, este terá de ser suficiente para os dados técnicos deste aparelho.
- ⊙ Não ligue o aparelho a uma tomada múltipla. Isso poderia causar sobrecarga.
- ⊙ Disponha sempre o cabo de ligação de modo que ninguém o possa pisar, nem ficar preso ou tropeçar nele.
- ⊙ Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente de fácil acesso, devidamente instalada e com contactos de ligação à terra, cuja tensão corresponda à indicada na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a conexão.
- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos quentes. Não enrole o cabo de ligação em volta do aparelho.
- ⊙ Ao instalar o aparelho tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou entalado.
- ⊙ Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- ⊙ Para extrair a ficha de alimentação da tomada de corrente, puxe sempre pela

ficha de alimentação e nunca pelo cabo de ligação.

- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente:
 - após cada utilização
 - se ocorrer uma falha
 - se não utilizar o aparelho
 - antes de limpar o aparelho
 - em caso de trovoadas
- ⊙ Para evitar quaisquer riscos, não altere o artigo de forma alguma. As reparações só podem ser efetuadas por uma oficina especializada ou no Centro de Assistência Técnica.



PERIGO - perigo de incêndio!

- ⊙ Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.
- ⊙ Supervisione a fritadeira de ar quente enquanto esta estiver em funcionamento. Deste modo, poderá reconhecer qualquer problema a tempo, através de odores ou ruídos anormais.
- ⊙ Nunca cubra o aparelho nem o coloque sobre objetos macios (como, p. ex., toalhas).
- ⊙ Certifique-se de que deixa um espaço livre em todos os lados do aparelho e por cima do mesmo.
- ⊙ Não utilize a fritadeira de ar quente por baixo de armários, em tomadas de parede nem perto de cortinas, papel ou objetos igualmente inflamáveis.
- ⊙ Utilize a fritadeira de ar quente unicamente sobre uma superfície de trabalho estável, plana, antiderrapante, seca e não inflamável, para evitar que o aparelho possa tombar ou deslizar.



PERIGO de ferimentos por queimadura!

- ⊙ Não toque nas superfícies quentes do aparelho e dos recipientes de vidro. Use luvas de cozinha ou pegas.
- ⊙ Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar ou guardar.

- ⊙ Não mova nem transporte a fritadeira de ar quente enquanto esta estiver ligada.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Utilize apenas os acessórios originais.
- ⊙ Nunca coloque o aparelho sobre superfícies quentes (p. ex., sobre uma placa de fogão) ou próximo de fontes de calor ou de chamas.
- ⊙ Certifique-se de que os alimentos não tocam no elemento de aquecimento quente na parte inferior da tampa do aparelho e que não se colam à mesma.
- ⊙ Não coloque um recipiente de vidro quente em água fria. Deixe o recipiente de vidro arrefecer primeiro.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que riscuem.
- ⊙ O aparelho tem pés em plástico antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contêm componentes que corroam ou amoleçam os pés em plástico. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.

4. Material contido nesta embalagem

- 1 fritadeira de ar quente **15**
- 1 recipiente transparente **16**
- 1 recipiente de vidro grande **6**
- 1 recipiente de vidro pequeno **3**
- 2 tampa **1**
- 2 passadores **17**
- 1 distanciador **14**
- 1 adaptador para recipiente de vidro pequeno **5**
- 1 instruções de manejo

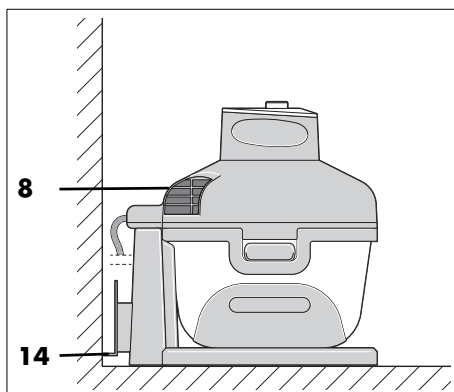
5. Colocação em funcionamento

- Remova todo o material de embalagem. **Em particular, o recipiente transparente deve estar completamente livre de resíduos da embalagem, tais como, p. ex., bolas de esferovite.**



PERIGO - Perigo de incêndio!

Na parte traseira do aparelho, encontra-se a abertura de saída de ar **8** e o distanciador **14**. Durante o funcionamento, sai vapor quente dessa abertura de saída de ar.



- ⊙ Nunca tape a abertura de saída de ar **8**.
- ⊙ Não utilize a fritadeira de ar quente por baixo de armários, em tomadas de parede nem perto de cortinas, papel ou objetos igualmente inflamáveis.
- ⊙ Certifique-se de que deixa um espaço livre em todos os lados do aparelho e por cima do mesmo.

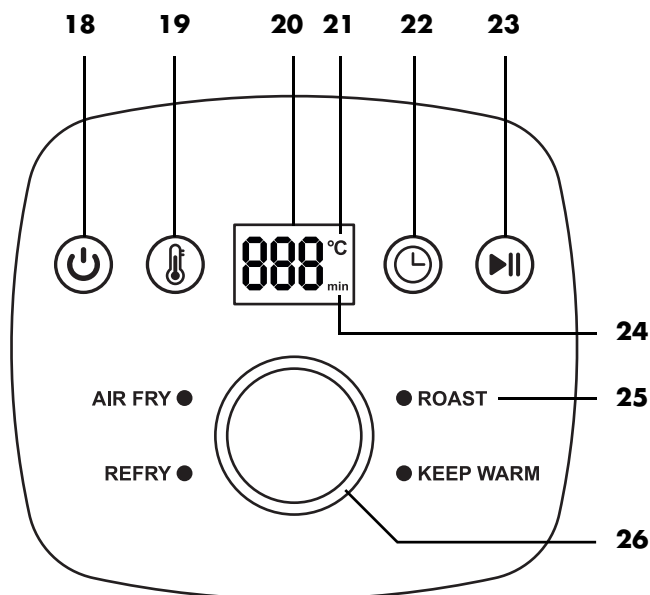
NOTAS:

- Durante o primeiro funcionamento pode surgir um pouco de fumo ou um cheiro estranho. Isto deve-se aos produtos utilizados para a montagem no ele-

mento de aquecimento **11** e não se trata de uma falha do produto. Garanta uma boa ventilação.

- Para um funcionamento seguro, pode colocar o aparelho encostado a uma parede até ao fim do distanciador **14**. No entanto, nesta posição não é possível rodar a tampa do aparelho **7** para cima até à trava. Para poder abrir a tampa do aparelho durante o funcionamento, deve colocar o aparelho a uma distância maior da parede traseira.
- Agarre nas concavidades do punho **10** da tampa do aparelho **7**. Abra a tampa do aparelho rodando-a para cima até ao fim.
- Remova as folhas protetoras e as fitas adesivas do aparelho, mas não retire a placa de características na parte traseira do aparelho.
- Verifique se todos os acessórios estão presentes e sem danos.
- Limpe o aparelho e todos os acessórios antes da primeira utilização (ver “Limpar” na página 303).
- Coloque o aparelho sobre uma base seca, plana, antiderrapante e resistente ao calor.
- **Figura D:** introduza a extremidade superior do distanciador **14** na parte superior da abertura na parte traseira da unidade base **15**. Depois, pressione-a totalmente para baixo até encaixar de forma audível.
- Ligue a ficha de alimentação **12** a uma tomada de corrente que corresponda ao indicado na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível mesmo depois de se ter ligado o aparelho.

6. Vista geral do painel de comando e do visor



- 18** Ligar/desligar
- 19** Prima para alterar a temperatura, a indicação pisca
- 20** O visor apresenta os valores de temperatura e o tempo de cozedura
- 21** Acende-se quando a temperatura é indicada.
- 22** Prima para alterar o tempo de cozedura, a indicação pisca
- 23** Função Start/Pausa
- 24** Acende-se quando os minutos são indicados
- 25** 4 programas (ver "Vista geral dos programas" na página 296)
- 26** Regulador rotativo:
 - Depois de ligar o aparelho, acende-se o LED traseiro **AIR FRY**. É possível aceder aos outros programas através da rotação do regulador rotativo. O programa selecionado é indicado através do LED aceso.
 - Rode para alterar a temperatura ou o tempo apenas quando os valores no visor estiverem a piscar.

7. Noções básicas para fritar

Preparação dos alimentos

- Antes de fritar, todos os alimentos devem estar o mais secos possível. Seque o alimento que vai fritar ou, se estiver congelado, remova o gelo.
- Quando fritar um alimento congelado, antes de colocar o alimento na fritadeira de ar quente, elimine a maior parte possível de água e de gelo no alimento.
- Quando fritar um alimento panado, verifique se a panada aderiu bem ao alimento que vai fritar.

Tempo de fritura e temperatura de fritura

- Para obter resultados saborosos e saudáveis, siga exatamente as indicações na embalagem em relação à seleção da temperatura e do tempo de fritura.
- Frite pequenas quantidades de cada vez.
- Não encha o recipiente de vidro **6/3** acima da marca **MAX 4**.
- A acrilamida é possivelmente cancerígena. Para manter a formação de acrilamida tão reduzida quanto possível, evite dourar demasiado os alimentos.

Para um dourado uniforme ^{1 2}

¹: agitar ou virar o alimento a cada 5 minutos.

²: decorrida metade do tempo de cozedura, agitar ou virar o alimento.

Para garantir um dourado uniforme nos alimentos (p. ex., batatas fritas ou nuggets de frango), eles devem ser agitados 1 ou 2 vezes durante o processo de fritura.

1. Abra a tampa do aparelho **7**.
2. Pegue no recipiente de vidro **6/3** pelas pegas **2** e agite os ingredientes. Quando agitar, tenha o cuidado de ver se as

batatas fritas se misturaram bem e, se as batatas fritas meias-cruas que estavam no centro, estão mais para fora.

3. Feche a tampa do aparelho **7**. O processo interrompido é reiniciado automaticamente.

Cozimento

Sob **circunstância alguma** se pode colocar a massa diretamente no recipiente de vidro **6/3**. Após a preparação, ponha a massa numa forma de bolo ou noutra forma resistente ao calor (p. ex., forminhas para queques). Depois, coloque a forma com a massa no recipiente de vidro **6/3**.

Informações sobre a embalagem

Se, na embalagem de produtos congelados, não encontrar indicações sobre os tempos de cozedura para fritadeiras de ar quente, oriente-se nos tempos indicados para fogões com forno de ar circulante.

8. Utilização



PERIGO de queimaduras!

- ⊙ As superfícies do aparelho podem ficar quentes durante o funcionamento. Não toque nos componentes quentes do aparelho, como, p. ex., a abertura de saída de ar **8** na parte traseira.
- ⊙ Use luvas de cozinha ou pegas para tocar no recipiente de vidro **6/3** e nas respetivas pegas **2**.
- ⊙ Durante a fritura sai vapor quente da abertura de saída de ar **8**. Não toque neste vapor.
- ⊙ Não mova nem transporte a fritadeira de ar quente enquanto esta estiver ligada.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ O aparelho não pode, em caso algum, ser colocado a funcionar sem recipiente de vidro **6/3**!

8.1 Ligação à corrente

- Depois de instalar o aparelho, ligue a ficha de alimentação **12** a uma tomada de segurança que corresponda aos dados da placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível mesmo depois de se ter ligado o aparelho. Ao ligar a ficha de alimentação, ouve-se um sinal acústico e todos os elementos luminosos piscam brevemente uma vez.

8.2 Tampa do aparelho

Abrir

1. Agarre nas concavidades do punho **10** da tampa do aparelho **7**.
2. Abra a tampa do aparelho **7** rodando-a para cima até à trava.

Fechar

1. Agarre nas concavidades do punho **10** da tampa do aparelho **7** com uma mão.
2. **Figura A:** feche a tampa do aparelho pressionando a tecla de desbloqueio **13** para baixo com a outra mão e baixando a tampa do aparelho desbloqueada.

8.3 Ligar/desligar

- Prima a tecla **⏻ 18** para ligar o aparelho a partir do modo Standby.
 - Ouve-se um breve sinal acústico.
 - Aparece **HI** no visor.
 - Todos os LED do programa acendem-se sucessivamente por pouco tempo.
 - O programa **AIR FRY** está selecionado.
 - A temperatura pré-regulada de **200 °C** aparece no visor **9**. Pouco depois, é apresentado o tempo pré-regulado **025 min**.
- O aparelho pode ser colocado no modo Standby a qualquer momento premindo e mantendo premida a tecla **⏻ 18** durante aproximadamente 3 segundos. No visor é apresentado **bYE**.
 - Isto também funciona a partir de programas em curso.
 - A ventoinha para.

8.4 Operação básica

Os pontos seguintes são aplicáveis: o aparelho está ligado e o recipiente transparente **16** e um recipiente de vidro **6/3** estão colocados.

Aceder aos programas

- Rode o regulador rotativo **26** até que o LED do programa pretendido acenda e, em seguida, este ficará selecionado. A temperatura e o tempo de cozedura do programa são apresentados alternadamente.

Alterar a temperatura

A temperatura pode ser regulada em incrementos de 5 graus entre 60 e 200 °C.

- Prima a tecla **19**. A temperatura é apresentada no visor **9**.
- Rode o regulador rotativo **26** até que a temperatura pretendida seja apresentada.

NOTA: após aproximadamente 5 segundos, os valores de temperatura e tempo são apresentados alternadamente. No entanto, pode continuar a realizar alterações com o regulador rotativo.

- Os valores alterados são assumidos automaticamente.

Alterar o tempo

O tempo de cozedura pode ser regulado em incrementos de 1 minuto, entre 1 e 60 minutos. (No programa **KEEP WARM**, de 1 minuto a 5 horas.)

- Prima a tecla **22**. O tempo é apresentado no visor.
- Rode o regulador rotativo até que o tempo pretendido seja apresentado.

NOTA: após aproximadamente 5 segundos, os valores de temperatura e tempo são apresentados alternadamente. No entanto, pode continuar a realizar alterações com o regulador rotativo.

- Os valores alterados são assumidos automaticamente.

8.5 Utilizar os programas

NOTAS:

- Certifique-se de que os alimentos não tocam no elemento de aquecimento **11** quente na parte inferior da tampa do aparelho **7** e que não se colam à mesma.
 - **FUNÇÃO DE FUNCIONAMENTO COM INÍCIO RÁPIDO**
Ligue o aparelho a partir do modo Standby com a tecla **18**. Premindo a tecla **23**, a cozedura é iniciada com a temperatura pré-regulada de 200 °C e com o tempo de cozedura pré-regulado de 025 min.
 - Agarre no recipiente com ambas as mãos pelas respetivas pegas.
-

O aparelho dispõe de programas predefinidos para alguns alimentos e modos de preparar. Ao selecionar programa, pode efetuar adicionalmente as seguintes configurações a qualquer momento:

- temperatura
- tempo de cozedura

1. Coloque o respetivo passador **17** no recipiente de vidro **6/3**.
2. Prepare os alimentos e coloque-os no recipiente de vidro.
3. Abra a tampa do aparelho **7**.
4. **Figura B:** coloque o recipiente transparente **16** com exatidão sobre o fundo da unidade base **15** de modo que as pegas **2** do recipiente de vidro fiquem viradas para os lados.
5. Coloque o recipiente de vidro **6** no recipiente transparente **16**.

ou

- Figura C:** coloque o recipiente de vidro pequeno **3** sobre o adaptador **5**. Coloque ambos os componentes montados no recipiente transparente **16**.
6. Feche a tampa do aparelho **7**.

7. Para ligar, prima a tecla **⏻ 18**. O LED ao lado de **AIR FRY** acende-se.
8. Rode o regulador rotativo **26** até que o LED do programa pretendido acenda. No visor **9** é indicada a temperatura pré-regulada do programa selecionado.

NOTAS:

- Para alterar a temperatura, prima **⏻ 19**, para alterar o tempo, prima **⌚ 22**. Pode alterar o respetivo valor rodando o regulador rotativo **26**. O novo valor é automaticamente assumido.
 - Após aproximadamente 5 segundos, os valores de temperatura e tempo são apresentados alternadamente. No entanto, pode continuar a realizar alterações com o regulador rotativo.
-
9. Inicie o processo de cozedura premindo a tecla **▶ 23**. O programa começa a funcionar.
 - No visor são apresentados alternadamente a temperatura de cozedura e o tempo restante.
 - Os valores de tempo e temperatura também podem ser alterados durante o programa em curso.

8.6 Interromper o processo de cozedura

NOTAS:

- 5 minutos após a interrupção do processo de cozedura, o aparelho comuta para o modo desligado.
 - Uma pausa demasiado longa pode ter um impacto extremamente negativo no resultado da cozedura.
-

Pode interromper o processo de cozedura a qualquer momento, p. ex., para verificar o dourado da fritura.

1. Abra a tampa do aparelho **7**. O aparelho desliga-se automaticamente.
 - A ventoinha para até que a tampa do aparelho seja novamente fechada.
2. Volte a fechar a tampa do aparelho. O aparelho liga automaticamente até que o tempo de cozedura decorra por completo.

ou

1. Prima brevemente a tecla **▶ 23** para interromper o processo de cozedura.
 - O LED do programa acende-se e o visor pisca.
 - O tempo de cozedura e a temperatura são apresentados alternadamente.
 - A ventoinha para.
2. Prima novamente a tecla **▶ 23** para retomar o processo de cozedura.

8.7 Fim do processo de cozedura

- No último minuto é feita a contagem decrescente dos segundos.
 - Quando o programa tiver sido executado até ao fim, ouve-se um sinal acústico. Pouco depois, o aparelho desliga-se e o visor apaga-se.
 - Precisar-se-á de uma base resistente ao calor para o recipiente de vidro **6/3** e de um prato ou uma tigela (eventualmente, pré-aquecido).
 - Para desligar o aparelho da rede elétrica, puxe a ficha de alimentação **12** da tomada após a utilização.
1. Abra a tampa do aparelho **7**. Coloque o recipiente de vidro **6/3** sobre a base resistente ao calor.

2. Disponha os alimentos no prato/na tigela preparado(a).
3. Deixe o aparelho e o acessório arrefecer antes de os limpar.

NOTA: se o dourado da fritura não corresponder ao pretendido, pode alterar o processo de cozedura manualmente. Volte a colocar o recipiente de vidro **6/3** no recipiente transparente **16**, feche a tampa do aparelho **7** e inicie novamente o processo de cozedura. Verifique o dourado da fritura após alguns minutos.

8.8 Vista geral dos programas

- A seguinte tabela apresenta auxiliares de ajuste básicos e mostra os valores pré-regulados e os valores possíveis dos programas.

Programa	Exemplos de aplicação	Temperatura pré-regulada (amplitude de ajuste)	Tempo pré-regulado (amplitude de ajuste)
AIR FRY	Batatas fritas congeladas	200 °C (60 – 200 °C)	25 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Bifes, costeletas	180 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
KEEP WARM	Manutenção do aquecimento	60 °C (60 – 80 °C)	30 min. (1 – 300 min.)
REFRY	Aquecer	200 °C (60 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)

8.9 Tabela de cozedura

- As temperaturas e os tempos indicados na tabela de cozedura são valores de referência. A temperatura e o tempo podem variar conforme a natureza, o tamanho, a quantidade e o sabor dos alimentos.

- A quantidade ótima e máxima aplica-se a:

A: recipiente de vidro grande

B: recipiente de vidro pequeno

Alimentos	°C	Minutos	Quantidade ótima	Quantidade máxima
Batatas fritas ¹	180	A: 20 – 25 B: 10 – 15	A: 450 g B: 150 g	A: 650 g B: 250 g
Pernas de frango ²	200	30 – 32	A: 350 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Legumes ²	180	A: 14 – 18 B: 10 – 16	A: 300 g B: 150 g	A: 500 g B: 300 g
Pãezinhos no forno ²	180	8	A: 2 unidades B: 1 unidade	A: 3 unidades B: 2 unidades
Queques	150	18 – 20	A: 4 unidades B: 2 unidades	A: 5 unidades B: 3 unidades
Filete de salmão	180	8 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Bife ²	200	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g
Camarão	180	6 – 12	A: 200 g B: 100 g	A: 300 g B: 200 g

Os algarismos elevados ^{1,2} significam:

¹: agitar ou voltar o alimento a cada 5 minutos.

²: decorrida metade do tempo de cozedura, agitar ou virar o alimento.

No programa **AIR FRY**: após 5 minutos, ouve 5 sinais acústicos para agitar brevemente os alimentos.

9. Receitas

Asas de frango marinadas

Ingredientes para 2 pessoas

NOTA: ter em atenção o nível de enchimento máximo! Poderá ser necessário fazer 2 frituras.

Ingredientes

Aprox. 8 asas de frango

Ingredientes para a marinada

6 colheres de sopa	óleo de girassol ou de colza
6 colheres de sopa	molho agri-doce picante
4 colheres de sopa	ketchup
4 colheres de sopa	vinagre
1 a 2 colheres de chá	sal
1 a 2 colheres de chá	pimentão-doce
1 a 2 colheres de chá	flocos de malagueta

Modo de preparar

1. Misturar todos os ingredientes da marinada numa taça grande.
2. Colocar as asas de frango na taça, misturar com a marinada e deixar repousar na marinada durante cerca de 1 hora.
3. Colocar as asas de frango marinadas lado a lado no recipiente de vidro.
4. Regular os valores para **15 minutos** e **190 °C** e iniciar o processo de fritura.
5. A meio do tempo de cozedura, virar as asas de frango.
6. No fim do tempo de cozedura, verificar as asas de frango e retirar se estiverem bem cozidas.

DICA: se gostar das asas de frango estaladiças, continuar a cozinhá-las a 200 °C durante mais 5 minutos.

Almôndegas

Ingredientes para 2 pessoas

Ingredientes para as almôndegas

250 g	carne de vaca picada
½	cebola roxa pequena
	Azeite
2 a 3 ramos	salsa de folha lisa
1	gema
1 colher de sopa	pão ralado
	Colorau (picante)
	Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Descascar a cebola roxa, cortar finamente e refogar num pouco de azeite até ficar transparente.
2. Lavar a salsa, agitar para secar e picar as folhas finamente.
3. Amassar a carne picada com os cubos de cebola preparados, a salsa picada, a gema batida e o pão ralado até obter uma mistura homogénea e temperar a gosto.
4. Com as mãos molhadas, formar pequenas bolas uniformes com a mistura de carne picada.
5. Colocar as almôndegas no acessório do recipiente de vidro, regular para **180 °C** e **cerca de 15 minutos** e iniciar o processo de fritura.
6. A meio do tempo de cozedura, virar as almôndegas para dourarem de modo uniforme.
7. No fim do tempo de cozedura, verificar as almôndegas e retirar se estiverem bem cozidas.

DICA: os tempos de fritura dependem do tamanho das almôndegas.

Batatas fritas com maionese de ervas aromáticas

Ingredientes para 4 doses

NOTA: ter em atenção o nível de enchimento máximo! Poderá ser necessário fazer 2 frituras.

Ingredientes para a maionese

1	ovo
1 colher de chá	mostarda
125 ml	óleo de girassol
1 colher de chá	salsa picada finamente
1 colher de chá	cerefólio picado finamente
1 colher de chá	sumo de limão
	Sal e pimenta

Ingredientes para as batatas fritas

250 g	batatas-doces
250 g	batatas que não se desfazem
2 colheres de sopa	óleo de girassol

Modo de preparar

1. Para a maionese de ervas aromáticas, colocar o ovo e a mostarda num copo alto e misturar com a varinha mágica.
2. Enquanto mistura, verter lentamente o óleo até obter uma mistura cremosa e homogénea.
3. Adicionar as ervas aromáticas e temperar com sal, pimenta e sumo de limão.
4. Descascar, lavar e secar as batatas e as batatas-doces.
5. Cortar as batatas e as batatas-doces em palitos com cerca de 1 cm de espessura e misturar com o óleo numa taça.
6. Colocar as batatas fritas na fritadeira.
7. Regular os valores para **25 minutos** e **200 °C** e iniciar o processo de fritura.

8. **Ao fim de 15 minutos**, reduzir a temperatura para **180 °C** e agitar bem as batatas fritas.
9. Temperar as batatas fritas com sal e servir com a maionese de ervas aromáticas.

Espetadas de curgete e beringela

Ingredientes para 4 doses

NOTA: ter em atenção o nível de enchimento máximo! Poderá ser necessário fazer 2 frituras.

Ingredientes

½ colher de chá	pimenta
½ colher de chá	pimenta da Jamaica
½ colher de chá	coentros
½ colher de chá	tomilho seco
½ colher de chá	orégãos secos
1 colher de chá	sal
50 ml	azeite
2	beringelas
2	curgetes
2	cebolas
	Espetos de madeira

Modo de preparar

1. Misturar as ervas aromáticas, as especiarias e o azeite numa taça.
2. Cortar as curgetes e as beringelas em fatias com 2 cm de espessura. Cortar as cebolas em quartos.
3. Adicionar os legumes à mistura de especiarias e azeite.
4. Colocar os legumes nos espetos de forma alternada.
5. Cozinhar as espetadas a **200 °C durante 15 minutos**.
6. A meio do tempo de cozedura, virar as espetadas.

Camembert assado com avelãs vermelhas

Ingredientes para 4 doses

NOTA: no início, verificar se os 4 Camemberts cabem inteiros, lado a lado, no recipiente de vidro. Caso contrário, preparar os Camemberts em 2 frituras.

Ingredientes

4	Camemberts (até 150 g cada)
2	ovos
2 colheres de sopa	natas
6 colheres de sopa	pão ralado
4 colheres de sopa	avelãs vermelhas em conserva
	Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Bater os ovos com as natas e temperar com sal e pimenta.
2. Colocar o pão ralado num prato fundo.
3. Passar o Camembert refrigerado (inteiro ou em quartos) pelos ovos batidos e, em seguida, envolver no pão ralado até que o queijo fique bem coberto.
4. Fritar os pedaços de Camembert a **200 °C durante cerca de 5 a 10 minutos**, até que fiquem dourados.
5. Servir o Camembert com algumas avelãs vermelhas.

Salmão em papilote

Ingredientes para 2 doses

Ingredientes

250 g	batatas que não se desfazem
100 g	espinafres frescos
1	chalota
1	dente de alho
1 colher de sopa	azeite
300 g	filete de salmão (sem pele)
1	ramo de salsa
1	ramo de manjeriço
1 colher de sopa	alcaparras
2 colheres de sopa	manteiga amolecida
1	lima natural
	Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Descascar e lavar as batatas e cozer em água a ferver com sal. Em seguida, escorrer as batatas e cortar em fatias finas.
2. Limpar e lavar os espinafres e deixar escorrer bem.
3. Descascar as chalotas e o alho e cortar em cubos pequenos. Refogar com o azeite numa panela até ficarem transparentes.
4. Adicionar os espinafres e refogar brevemente, até que as folhas fiquem murchas. Em seguida, retirar a panela do fogão e reservar.
5. Lavar o salmão, secar e cortar em dois pedaços.
6. Lavar a salsa e o manjeriço, agitar para secar e picar as folhas finamente.
7. Deixar escorrer as alcaparras e picar grosseiramente.
8. Amassar as alcaparras e as ervas aromáticas picadas com a manteiga.
9. Lavar a lima com água quente, secar e cortar em fatias.
10. Preparar duas folhas grandes de papel vegetal.

11. Colocar as batatas às rodela no meio e temperar com sal e pimenta. Colocar os espinafres e o salmão por cima.
12. Colocar a manteiga de alcaparras em flocos sobre o salmão e cobrir com rodela de lima.
13. Dobrar o papel sobre os ingredientes e fechar bem lateralmente.
14. Cozinhar os pacotes lado a lado a **200 °C durante cerca de 20 minutos.**
15. Depois, retirar o papel e servir o prato de imediato.

Floretes de couve-flor com harissa

Ingredientes para 2 doses

Ingredientes

1	couve-flor pequena
3 colheres de sopa	farinha
150 ml	leite de coco
1 ½ colher de chá	pimentão doce
½ colher de chá	alho em pó
1 colher de sopa	pasta de harissa (de acordo com o grau de picante desejado)
	Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Limpar a couve-flor e dividir em pequenos floretes.
2. Misturar os ingredientes restantes até obter uma massa espessa e homogênea. Se a massa ficar demasiado líquida, adicionar um pouco de farinha.
3. Mergulhar os floretes de couve-flor individualmente na massa e deixar escorrer bem o excesso de massa.
4. Cozinhar os floretes de couve-flor panados em porções. Para ficarem estaladiços, não devem ficar muito próximos.
5. Regular a temperatura para **180 °C** e o tempo de cozedura para **20 minutos** e iniciar o processo de fritura.
6. A meio do tempo, virar os floretes de couve-flor.

DICA: acompanhar com molho de iogurte fresco.

Couves-de-bruxelas estaladiças com bacon

Ingredientes para 2 doses

Ingredientes

400 g	couves-de-bruxelas
40 g	bacon entremeado
4	dentes de alho
1 colher de sopa	azeite
	Sal e pimenta

DICA: esta receita fica melhor com couves-de-bruxelas frescas, mas também pode ser preparada com couves-de-bruxelas congeladas. Nesse caso, não cortar as couves ao meio. A temperatura e o tempo de cozedura permanecem os mesmos.

Modo de preparar

1. Limpar as couves-de-bruxelas e cortar ao meio.
2. Cortar o bacon em tiras finas.
3. Deixar os dentes de alho inteiros com casca.
4. Misturar todos os ingredientes numa taça e temperar com sal e pimenta a gosto.
5. Cozinhar tudo **a 180 °C durante cerca de 15 a 20 minutos.**
6. A meio do tempo, agitar ou virar os ingredientes.
7. Servir cada dose com 2 dentes de alho. A gosto, espremer a parte mole dos dentes de alho e saboreá-la.

Mini pizzas com presunto e rúcula

Ingredientes para 2 doses

Ingredientes

1 embalagem	massa para pizza
1 lata	tomate triturado
200 g	queijo Mozzarella
1 ramo	rúcula
100 g	presunto
	Azeite
	Sal, pimenta e orégãos

Modo de preparar

1. Desenrolar a massa para pizza sobre uma superfície de trabalho polvilhada com farinha e cortar retângulos com menos 1 cm do que a superfície do recipiente de vidro.
2. Picar ligeiramente a massa com um garfo.
3. Cortar o queijo Mozzarella em fatias finas.
4. Pincelar a massa com o tomate triturado, temperar com sal, pimenta e orégãos e cobrir com as fatias de queijo Mozzarella.
5. Cozinhar os pedaços de pizza um a um **a 180 °C durante cerca de 7 minutos.**
6. Distribuir o presunto pelos pedaços e cozinhar durante mais **3 a 5 minutos.**
7. Quando as bordas das pizzas ficarem ligeiramente douradas, remover os pedaços e distribuir a rúcula lavada por cima.
8. Regar as mini pizzas com um pouco de azeite e servir.

DICA: dependendo da espessura da massa, a pizza pode precisar de um tempo de cozedura 1 a 2 minutos mais curto ou mais longo.

Petit gâteau

Ingredientes para 8 bolinhos

NOTA: no início, verificar quantas formas para queques cabem ao mesmo tempo na fritadeira.

Ingredientes

75 g	chocolate negro
3	ovos
75 g	manteiga
75 g	açúcar
50 g	farinha

Modo de preparar

1. Picar o chocolate e derreter em banho-maria.
2. Adicionar a manteiga e derreter também.
3. Bater os ovos e o açúcar até formarem espuma.
4. Peneirar a farinha sobre a mistura de ovos e açúcar e misturar até obter uma massa homogênea.
5. Juntar a mistura de chocolate e manteiga.
6. Colocar a massa nas formas para queques.
7. Cozer os bolinhos de chocolate no aparelho pré-aquecido **a 180 °C durante cerca de 5 a 6 minutos**.
8. Saborear os bolinhos de chocolate quentes.

10. Limpar



PERIGO de queimaduras!

- ⊙ Deixe o aparelho arrefecer antes de o mover ou limpar.



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Retire a ficha de alimentação **12** da tomada de corrente antes de limpar a fritadeira de ar quente.
- ⊙ A fritadeira de ar quente não pode ser mergulhada em água.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Não coloque um recipiente de vidro **6/3** quente em água fria. Deixe o recipiente de vidro arrefecer primeiro.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que risquem.

NOTA: tenha em atenção que depois da secagem ainda podem existir pingos de água nas cavidades ocas. Deixe secar completamente todas as peças ao ar.

Unidade base

- Limpe a unidade base **15** por fora com um pano húmido e um pouco de produto de limpeza suave.
- Seque com um pano de cozinha.

Limpar na máquina de lavar louça

As seguintes peças podem ser lavadas à máquina:

- os recipientes de vidro **6/3**
- a tampa **1**
- os passadores **17**

Lavar à mão

Todos os acessórios, exceto a unidade base **15**, podem ser lavados à mão.

- Se for possível, limpe todos os acessórios imediatamente após a utilização.

- Remova previamente restos de comida queimados.
- Lave todas as peças com água de lava-
gem com detergente suave e enxague-
as com água limpa.
- Deixe secar completamente todas as
peças antes de as arrumar ou reutilizar.

11. Armazenamento

- Antes de arrumar a fritadeira de ar
quente:
 - Desligue a ficha de alimentação **12**.
 - Deixe o aparelho arrefecer.
 - Deixe secar completamente todas as
peças.
- Enrole o cabo de ligação **12** em volta
do enrolamento do cabo **14**.

12. Encomendar acessórios

No nosso sítio Web poderá informar-se so-
bre os acessórios que poderão ser enco-
mendados posteriormente.

Encomenda online

<https://shop.hoyerhandel.com/pt/>

13. Eliminar

Este produto está em conformi-
dade com a diretiva euro-
peia 2012/19/EU.

O símbolo do contentor de
lixo com rodas com uma cruz
significa que, na União Euro-
peia, o produto tem de ser deixado numa
recolha de lixo separada. Isto é válido para
o produto e para todos os acessórios com
este símbolo. Os produtos assinalados não
podem ser eliminados com o lixo doméstico
normal, tendo de ser entregues num ponto
de recolha para reciclagem de aparelhos
eléctricos e electrónicos.

Este símbolo de reciclagem
marca, p. ex., um objeto ou
partes de material com recicla-
gem valiosa. A reciclagem aju-
da a reduzir a utilização de
matérias-primas e a preservar o ambiente.



Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respei-
te as respectivas normas ambientais em vi-
gor no seu país.

14. Solução do problema

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



PERIGO devido a choque elétrico!

- ⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis / medidas
O aparelho não liga	• O recipiente transparente 16 e os recipientes de vidro 6/3 estão colocados corretamente? Só é possível ligar o aparelho se os recipientes estiverem corretamente colocados.

Falha	Causas possíveis / medidas
Não funciona	• O aparelho está ligado à alimentação de corrente? • Verifique a ligação.
Os alimentos ainda não estão prontos depois do tempo recomendado	• A quantidade era demasiado grande ou os pedaços demasiado grossos? • A temperatura ou o tempo de cozedura foram definidos com um valor demasiado baixo?
Formação de muito fumo e cheiro forte	• Existem restos de alimentos no elemento de aquecimento 11 que queimem durante o aquecimento? Não encha os recipientes de vidro 6/3 acima da marca MAX 4.
Indicação de E1 ou E2	• O aparelho já não aquece ou não aquece o suficiente. Desligue a ficha de alimentação 12 durante alguns minutos. Se o erro persistir, o aparelho deverá ser reparado de forma profissional.

15. Dados técnicos

Modelo:	SHFDG 1500 A1
Tensão nominal:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Consumo de potência no estado desligado:	≤ 0,5 W
Comutação automática para o estado desligado:	≤ 20 min.
Classe de proteção:	I
Potência:	1500 W

NOTA: este aparelho possui uma função Memory se a energia elétrica falhar. Se a energia elétrica falhar durante o funcionamento, as configurações atuais permanecem memorizadas até 20 minutos. Se a alimentação de corrente for estabelecida durante esse período, o aparelho retoma automaticamente o funcionamento. Se antes tiver sido colocado em pausa, o aparelho permanece no modo de pausa.

Símbolos utilizados

	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

16. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,

A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.

A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 519037_2510** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.

- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou **por e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **519037_2510**.



Centro de Assistência Técnica

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 519037_2510



Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA