



AIR FRYER SHLF 1000 E1

(HU) Kezelési útmutató

FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

(CZ) Návod k obsluze

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

(HR) Upute za korištenje

FRITEZA NA VRUĆI ZRAK

(MK) Упатство за користење

ФРИТЕЗА НА ТОПОЛ ВОЗДУХ

(RO) Instrucțiuni de utilizare

FRITEUZĂ CU AER FIERBINTE

(GR) (CY) Οδηγία χρήσης

Φριτζα θερμοϋ αερα

(DE) Bedienungsanleitung

HEIßLUFTFRITTEUSE

(SI) Navodilo za uporabo

CVRTNIK NA VROČ ZRAK

(SK) Návod na obsluhu

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

(RS) Kasutusjuhend

FRITEZA NA VRUĆ VAZDUH

(AL) Manual përdorimi

FRITEZË ME AJËR

(BG) Ръководство за експлоатация

Фритюрник с горещ въздух

(GB) (CY) Operating instructions

AIR FRYER

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANY

Az információt kelte · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácií · Stanje informacija · Verzija informacija

Верзија на информациите · Statusi i informacionit · Data reviziei · Дата на

информацията · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Status of information

Stand der Informationen:

12/2025 ID: SHLF 1000 E1_25_V1.1

IAN 500500_2510

3

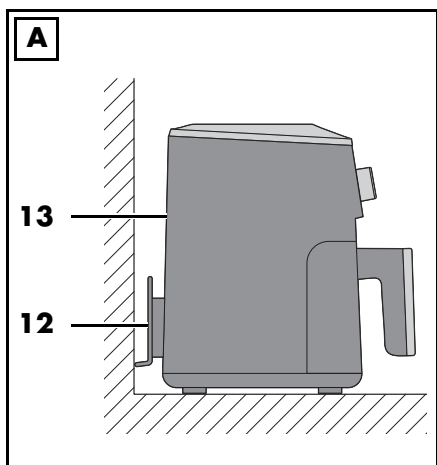
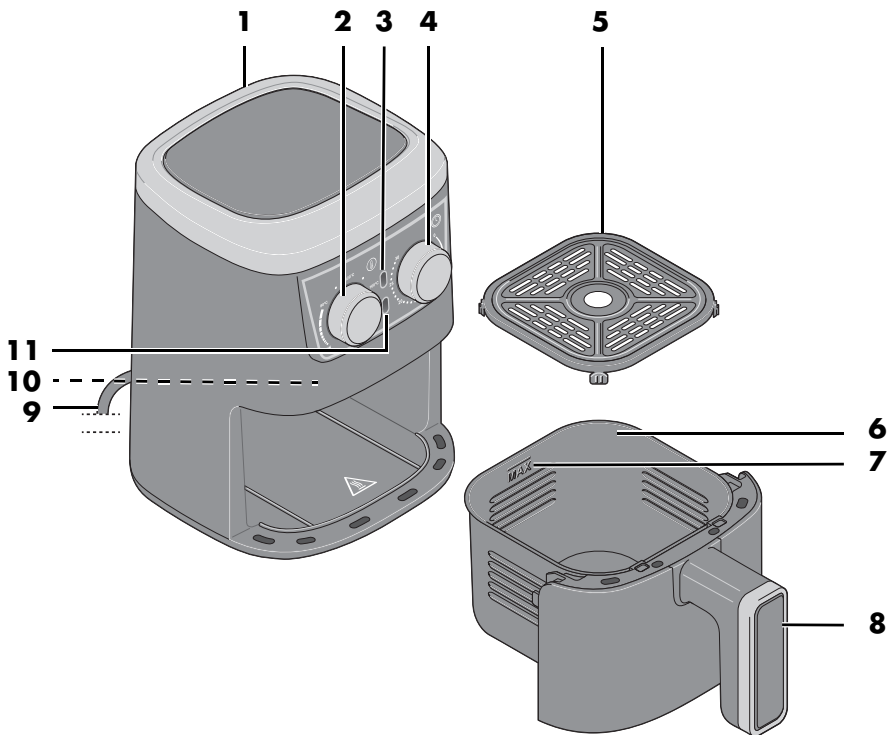
IAN 500500_2510



Magyar.....	2
Slovenščina.....	22
Česky	42
Slovenčina	60
Hrvatski.....	78
Srpski	98
Македонски	118
Shqiptare.....	136
Română.....	154
Български.....	174
Ελληνικά	196
English.....	218
Deutsch.....	238



**Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad / Pregled / Pregled /
Преглед / Përmbledhje / Privire de ansamblu / Преглед /
Επισκόπηση / Overview / Übersicht**



Tartalom

1. Áttekintés	2
2. Rendeltetésszerű használat	3
3. Biztonsági tudnivalók	3
4. A csomag tartalma	6
5. Üzembe helyezés	7
6. Rövid útmutató a fritőz használatához	7
7. Kezelés	8
7.1 Áramcsatlakozás	8
7.2 A sütési folyamat	9
7.3 A sütési folyamat megszakítása	9
7.4 A barnulás mértékének javítása	9
7.5 Sütési táblázat	10
8. Receptek	11
9. Tisztítás	16
10. Tárolás	16
11. Eltávolítás	17
12. Problémamegoldás	17
13. Műszaki adatok	18
14. Garancia	19

1. Áttekintés

- 1 Ház
- 2 Hőmérsékletszabályozó
- 3 **Piros LED:** Jelzőlámpa; mindig világít, ha az időzítő fut.
- 4 Időzítő a sütési idő beállításához, elindítja a készüléket.
- 5 Sütőkosár
- 6 Edény; itt gyűlik össze a főzéskor keletkező folyadék.
- 7 **MAX** A sütőkosár maximális töltési szintjének jelölése (maximális töltési szint: 2,0 liter)
- 8 A sütőkosár fogantyúja
- 9 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 10 Fűtőelem (a belső tér felső részén)
- 11 **Zöld LED:** Üzemi hőmérséklet LED; mindig világít, ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet.
- 12 Távtartó kábelvezetővel
- 13 Levegőkivezető nyílás

Köszönjük a bizalmát!

Gratulálunk az 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!

Szimbólumok a készüléken



Ez a szimbólum figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.



Az ezzel a szimbólummal jelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetészerű 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 használati 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. A sütőkosarat csak a fogantyújánál fogva szabad megfogni.
- ⊙ 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 ruhával letörölni.
- ⊙ 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.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külsőn távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 16).



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy gyermekek soha ne tudják lerántani a forró forrólevegős 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 embereknél. 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 akadhasson 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 vezetéket.
- ⊙ 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 forrólevegős 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, egyenes, csúszásmentes, száraz és nem éghető munkalapon használja, hogy ne borulhasson fel, illetve ne csúszhasson arrébb.



SÉRÜLÉSVESZÉLY égési sérülések miatt!

- ⊙ Ne érjen a készülék és a belső tér 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 károkra!

- ⊙ 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 belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez, és ne ragadjanak oda.
- ⊙ A tisztításhoz 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
- 1 sütőkosár **6** szűrőbetéttel **5**
- 1 kezelési útmutató

5. Üzembe helyezés

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot. **Különösen fontos, hogy a belső térben ne maradjon semmilyen csomagolóanyag, például sztiropor darabok.**



VESZÉLY – Tűzveszély!

A készülék hátoldalán található a levegőkezelő nyílás **13**. Használat közben a levegőkezelő nyílásból forró gőz távozik.

- ⊙ **A kép:** Soha ne takarja el a levegőkezelő nyílást **13**.
- ⊙ 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 fölötte is.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelem **10** szerelési anyagai miatt történik és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- 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.
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre.
- A hálózati csatlakozódugót **9** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típus táblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

6. 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.
- A sütőkosarat **6** csak a **MAX 7** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzelhető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön.

Az egyenletes barnulás elérése^{1 2}

¹: A sütési idő 1/3-a és 2/3-a után 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. A sütőkosarat **6** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**, és rázza meg a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy a hasábburgonyák jól összekeveredjenek, és a belül lévő, nyers darabok kívülre kerüljenek. A készülék

automatikusan kikapcsol, ha kiveszi a sütőkosarat. Az időzítő **4** tovább fut.

2. Helyezze vissza a sütőkosarat **6** a készülékbe. A készülék automatikusan visszakapcsol.

Sütés (sütemény)

Nyers tésztát **semmi esetre sem** szabad közvetlenül a sütőkosárba **6** 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 a sütőkosárba **6** a szűrőbetétre **5**.

Információk a csomagoláson

Ha a mélyhűtött élelmiszer csomagolásán nincs megadva sütési idő a forrólevegős fritőzhöz, a légkeveréses sütőhöz megadott adatok legyenek iránymutatók.

7. Kezelés



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz **13**.
- ⊙ Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát a sütőkosár **6** megfogásakor.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson **13** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad szűrőbetét **5** nélkül működtetni!

Az időzítő

- Használja az időzítőt **4** a készülék elindításához és a kívánt főzési idő beállításához.
- 5 és 30 perc közötti időt tud beállítani.
- A beállított idő működés közben módosítható.
- Az idő lerövidítéséhez kissé erősebben kell elfordítania.

A hőmérsékletszabályozó

- A hőmérsékletszabályozó **2** segítségével folyamatosan szabályozhatja a hőmérsékletet 80 és 200 °C között.
- A beállított hőmérséklet működés közben módosítható.

A LED-ek

- **piros LED 3:** mindig világít, ha az időzítő **4** fut.
- **zöld LED 11:** mindig világít, ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet. Elalszik, amikor a készülék ismét elkezd a felfűtést.

7.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **9** egy védőérintkezés csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

7.2 A sütési folyamat

MEGJEGYZÉS: Szükség van egy hőálló alátételre a sütőkosárhoz **6** és egy tányérra vagy egy táltra (adott esetben előmelegítve).

1. Fordítsa az időzítőt **4** a kívánt időre. A ventilátor elindul, és a piros jelzőlámpa **3** világítani kezd.
2. Fordítsa el a hőmérsékletszabályozót **2** a kívánt hőmérsékletre. A zöld LED **11** a beállított hőmérséklet elérésekor azonnal világítani kezd.
3. Amint az időzítő **4** visszaáll **0**-ra, a beállított idő lejárt. Megszólal egy csengő, és a készülék kikapcsol.
4. A fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **6** a házból **1**. Helyezze a sütőkosarat a hőálló alátételre.
5. Vegye ki az élelmiszert a sütőkosárból.
6. A készülék teljes kikapcsolásához és hálózatról történő leválasztásához mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót **9**.

7.3 A sütési folyamat megszakítása

Bármikor megszakíthatja a sütési folyamatot, hogy pl. ellenőrizze a barnulás mértékét.

1. A fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **6** a házból **1**. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi a sütőkosarat.
 - A **3** és **11** LED kialszik.
 - A ventilátor leáll, amíg a sütőkosarat **6** vissza nem tolják.
 - Az időzítő **4** tovább fut.
2. Helyezze vissza a sütőkosarat **6** a készülékbe. A készülék automatikusan visszakapcsol.







7.4 A barnulás mértékének javítása

Ha pl. a barnulás mértéke még nem a kívánt fokú, meghosszabbíthatja az időzítőt az időt, vagy újraindíthatja azt.

1. A sütőkosarat **6** tolja vissza a házba **1**.
2. Indítsa újra a sütési folyamatot az idő beállításával az időzítőn **4** és a hőmérséklet beállításával a hőmérsékletszabályozón **2**.
3. Néhány perc múlva ellenőrizze az étel barnaságát. Ehhez egyszerűen a fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **6** a házból. A készülék leállítja a fűtést, és a ventilátor leáll.
4. Ha Ön:
 - elégedett, fordítsa a hőmérsékletszabályozót **0** állásba, és vegye ki a megsütött élelmiszert a sütőkosárból. Az időzítő **4** magától leáll.
 - folytatni szeretné a sütést, egyszerűen tolja vissza a sütőkosarat **6** a készülékbe, és a sütési folyamat újraindul.
5. A beállított idő letelte után megszólal egy csengő, a **3** és **11** LED és a ventilátor kikapcsol.

7.5 Sütési táblázat

- A következő táblázat alapvető beállítási segédletet nyújt a megadott élelmiszerekhez.
- 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.

	Hozzávalók/használat	ajánlott hőmérséklet és idő
	Fagyasztott hasábburgonya ¹ (optimális mennyiség kb. 150 g, maximális mennyiség kb. 200 g)	180 °C 20 - 30 perc
	Muffin, sütemény és pékáru	160 °C 15 - 20 perc
	Hal	180 °C 18 - 20 perc
	Steak, karaj	180 °C 10 - 15 perc
	Feldarabolt szárnyas, pl. comb ² (optimális mennyiség 4 rész)	180 °C 20 - 30 perc
	Garnélarák	180 °C 12 - 18 perc

A felső indexbe tett számok ^{1,2} jelentése:

¹: A sütési idő 1/3-a és 2/3-a után rázza vagy fordítsa meg.

²: A sütési idő fele után rázza vagy fordítsa meg.

8. Receptek

A receptekben a következő rövidítéseket használjuk:

TK = teáskanál

EK = evőkanál

Vegyes sült burgonya fűszeres majonézzel

Hozzávalók 2 adaghoz

A majonéz hozzávalói

1	tojássárgája
1 TK	mustár
125 ml	napraforgóolaj
1 TK	finomra vágott petrezselyem
1 TK	apróra vágott turbolya
1 TK	citromlé
	Só, bors

A sült krumpli hozzávalói

125 g	édesburgonya
125 g	kemény fajtájú burgonya
1 EK	napraforgóolaj

Elkészítés

1. A fűszeres majonézhez tegye a tojássárgát és a mustárt egy magas bögrébe, és keverje össze botmixerrel.
2. Keverés közben vékony sugárban öntse hozzá az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kap.
3. Adja hozzá a fűszernövényeket, ízesítse sóval, borssal és citromlével.
4. A burgonyát és az édesburgonyát hámozza és mossa meg, itassa fel róla a nedvességet.
5. A burgonyát és az édesburgonyát vágja fel kb. 1 cm vastag rudakká, és egy tálban keverje össze az olajjal.
6. Tegye a hasábburgonyát a sütőkosárba. Vegye figyelembe a maximális töltési magasságot. Lehet, hogy két sütési ciklust kell végrehajtania.

7. Állítsa az értékeket 25 percre és 200 °C-ra.
8. 15 perc után csökkentse a hőmérsékletet 180 °C-ra, és rázza meg a hasábburgonyát.
9. Sózza meg a burgonyát, és tálalja a fűszeres majonézzel.

Virsli bundában

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

4	virsli (pl. frankfurti vagy bécsi virsli)
½ csomag	leveles tészta
	Só, bors
1 EK	mustár
1	tojás

Elkészítés

1. Nyújtsa ki a leveles tésztát lisztezett munkalapon.
2. Vágja a virsliket 4 cm-es darabokra.
3. Kenje be a kinyújtott leveles tésztát mustárral, sózza, borsozza.
4. Vágja a tésztát 3 cm széles csíkokra.
5. Tekerje a virsliket a leveles tésztába úgy, hogy az oldalukon kicsit kilógjanak.
6. Verje fel a tojást, és kenje meg vele a leveles tésztát.
7. A leveles tészta végeit erősen nyomkodja le.
8. Helyezze a virsliket a sütőkosárba. Vegye figyelembe a maximális töltési magasságot. Lehet, hogy két sütési ciklust kell végrehajtania.
9. Ízléstől és barnulási foktól függően süsse 200 °C-on kb. 12 - 15 percig.

Rántott camembert áfonyával

Hozzávalók 2 adaghoz

MEGJEGYZÉS: A legelején nézze meg, hogy a 2 camembert egészen el tudja-e helyezni a sütőkosárban. Ha nem, akkor a Camembert sajtokat 2 adagban süsse ki.

Hozzávalók

2	camembert (egyenként max. 150 g)
1	tojás
1 EK	tejszín
3 EK	zsemlemorzsa
2 EK	áfonyabefőtt
Só és bors ízlés szerint	

Elkészítés

1. Keverje habosra a tojást a tejszínnel, és sóval, borssal ízesítse.
2. Tegye a zsemlemorzását egy mély tányérba.
3. Helyezze a lehűtött Camembert sajtot (egészben vagy negyedekben) a tojásos masszába, majd forgassa meg a zsemlemorzásában, amíg a panír teljesen be nem borítja a sajtot.
4. Süsse a Camembert darabokat 200 °C-on kb. 5 - 10 perc alatt aranybarnára.
5. A Camembert sajtot áfonyával tálalja.

Töltött paradicsom

Hozzávalók 2 adaghoz

MEGJEGYZÉS: A paradicsom méretétől függően előfordulhat, hogy nem fér el mind-egyik egyszerre a sütőkosárban. Ebben az esetben egy második lépésben dolgozza fel a maradék paradicsomot.

Hozzávalók

6 EK	olívaolaj
6	közepes méretű paradicsom
2	gerezd fokhagyma
1 csokor	lapos levelű petrezselyem
2 szelet	pirítós kenyér (normál méretű)
½ TK	só
2 csipet	bors
40 g	frissen reszelt parmezán

Elkészítés

1. A paradicsomot mossa meg, a szárát távolítsa el, a tetejét vágja le.
2. Óvatosan kanalazza ki a paradicsom húását egy kanállal, és felfordítva egy szűrőedényben hagyja lecsepegni.
3. Hámozza meg a fokhagymát.
4. Mossa meg a petrezselymet, és szárítsa meg.
5. Most tépdesse szét a pirítóst, és tegye turmixgépbe a maradék olajjal, fokhagymával, petrezselyemmel, sóval, borssal és parmezánnal.
6. Az összes hozzávalót vágja apróra.
7. A töltelékét tegye a paradicsomba.
8. A paradicsomokat helyezze a sütőkosárba.
9. Először 180 °C-on kb. 10 percre, majd 140°C-on további 5 percre süsse.

Tipp: Ha a paradicsomokat fedetlenül sűti, akkor a töltelék fent barna és ropogós lesz. Ha sűtés közben ráteszi a paradicsomra a tetejét, a sűtési idő kb. 3 perccel megnő, és a töltelék puha marad.

Csicseriborsó lisztből készült falafel

Hozzávalók 2 adaghoz

MEGJEGYZÉS: Ügyeljen a maximális töltési magasságra. Lehet, hogy 2 sütési ciklust kell végrehajtania.

Hozzávalók

120 g	csicseriborsó liszt
120 ml	víz
4 EK	olívaolaj
2	gerezd fokhagyma
1	mogyoróhagyma
1 csokor	petrezselyem
½ TK	só
1 ½ TK	római kömény
½ TK	sütőpor
	Egy kis citromlé

Elkészítés

1. Mossa és szárítsa meg a petrezselymet, a leveleit szedje le, és vágja nagyon apróra.
2. A mogyoróhagymát és a fokhagymagezdeket hámozza meg és kockázza fel.
3. Keverje össze a petrezselymet, a mogyoróhagymát, a fokhagymát, a csicseriborsó lisztet, a római köményt, a sütőport és a sót.
4. A vizet forralja fel, és fokozatosan adja hozzá a lisztes keverékhez. Dolgozza az egészet egyenletes és viszonylag kemény tésztává.
5. Pihentesse a tésztát 15 percig.
6. Ezután gyúrjon bele ½ evőkanál olívaolajat és egy kevés citromlevet.
7. Nedves kézzel formázzon a tésztából diónyi golyókat, és helyezze őket egymás mellé a sütőkosár szűrőbetéjére.
8. A falafelt először 180 °C-on kb. 6 percig párolja. Ezután süsse 200°C-on további 4 percig.
9. Most tegyen 3½ evőkanál olívaolajat egy tálba, és óvatosan forgassa meg benne a falafelt.

10. Helyezze vissza a falafelt a betétre, és süsse 200 °C-on kb. 6 percig, amíg aranybarna nem lesz.

Lazac batyuban

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

250 g	kemény fajtájú burgonya
100 g	friss spenót
1	mogyoróhagyma
1	fokhagymagezred
1 EK	olívaolaj
300 g	lazacfilé (bőr nélkül)
1 szál	petrezselyemzöld
1 szál	bazsalikomzöld
1 EK	kapribogyó
2 EK	puha vaj
1	kezeletlen lime
	Só, bors

Elkészítés

1. A burgonyát hámozza meg, mossa meg, és főzze meg forrásban lévő sós vízben, majd szűrje le és vágja vékony szeletekre.
2. Közben tisztítsa meg a spenótot, mossa meg, majd jól csepegtesse le.
3. Hámozza meg a mogyoróhagymát és a fokhagymát, vágja apró kockákra, tegye egy lábasba az olajjal, és párolja áttetszővé.
4. Adja hozzá a spenótot, és párolja rövid ideig, amíg a levelek megfounyadnak. Ezután vegye le az edényt a tűzről, és tegye félre.
5. A lazacot mossa meg, törölje szárazra és vágja két részre.
6. A petrezselymet és a bazsalikomot mossa meg, rázza szárazra, és a leveleit vágja apróra.
7. A kapribogyót csepegtesse le, és vágja durvára.
8. A kapribogyót és az apróra vágott fűszernövényeket gyúrja össze a vajjal.
9. Mossa meg a lime-ot forró vízzel, törölje szárazra és vágja szeletekre.

10. Rakjon ki egy nagy darab sütőpapírt.
11. Helyezze a közepére a burgonyaszzeleket, sózza, borsozza. Rakja a tetejére a spenótot és a lazacot.
12. A kapribogyós vajat pelyhekben tegye a lazacra, a tetejére tegyen lime szeleket.
13. Hajtsa rá a papírt a hozzávalókra, szorosán zárja le az oldalát, és tegye a batyut a serpenyőbe.
14. Süsse 200 °C-on kb. 20 percig.
15. Ezután távolítsa el a papírt, és azonnal tálalja az ételt.

Cukkini és padlizsán nyárs

Hozzávalók 2 adaghoz

MEGJEGYZÉS: Ügyeljen a maximális töltési magasságra. Lehet, hogy 2 sütési ciklust kell végrehajtania.

Hozzávalók

¼ TK	bors
¼ TK	szegfűbors
¼ TK	koriander
¼ TK	szárított kakukkfű
¼ TK	szárított oregánó
½ TK	só
25 ml	olívaolaj
1	padlizsán
1	cukkini
1	vöröshagyma
	fa nyársak

Elkészítés

1. Egy tálban keverje össze a zöldszereket, a fűszereket és az olajat.
2. A cukkinit és a padlizsánt vágja 2 cm vastag szeletekre, a hagymát negyedelje.
3. Adja hozzá a zöldségeket a fűszer- és olajkeverékhez.
4. A zöldségeket felváltva fűzze a nyársra.
5. A nyársakat süsse 200 °C-on 15 percig. A sütési idő felénél fordítsa meg a nyársakat.

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 és oregánó

Elkészítés

1. Lisztezett munkalapon nyújtsa ki a pizzatésztát, és vágjon ki belőle 1 cm-rel kisebb téglalapokat, mint a sütőkosár felülete.
2. A tésztát villával enyhén szurkálja meg.
3. A mozzarellát vágja vékony szeletekre.
4. A tésztát kenje meg a paradicsompürével, ízesítse sóval, borssal és oregánóval, majd tegye a tetejére a mozzarella szeleteket.
5. A pizzadarabokat egyenként süsse 180 °C-on kb. 7 percig.
6. Ossa szét a Serrano sonkát a darabokon, és süsse további 3 - 5 percig.
7. Amikor a pizza széle enyhén barnulni kezd, vegye ki a darabokat, és ossza el rajtuk a megmosott rukkolát.
8. Csepegtessen kevés olajat a mini pizzákra, és tálalja őket.

Tipp: A tészta vastagságától függően 1 - 2 perccel több vagy kevesebb idő szükséges.

Pácolt csirkeszárny

Hozzávalók 2 személy részére

MEGJEGYZÉS: A csirkeszárnyakat 2 adagban süsse ki.

Hozzávalók

Kb. 8 csirkeszárny
1 - 2 TK só
1 - 2 TK paprika

Hozzávalók a páchoz

6 EK napraforgó- vagy repceolaj
6 EK Sweet'n Hot chiliszószt
4 EK ketchup
4 EK ecet
1 - 2 TK chilipehely

Elkészítés

1. Keverje össze a pác összes összetevőjét egy nagy tálban.
2. Helyezze a csirkeszárnyakat a tálba, és keverje össze a páclével.
3. Hagyja a csirkedarabokat a pácban állni körülbelül 1 órán keresztül.
4. A csirkeszárnyakat tegye egymás mellé a sütőkosárba, és állítsa a hőmérséklet-szabályozót 190 °C-ra, az időzítőt pedig 15 percre.
5. A sütés felénél fordítsa meg a csirkeszárnyakat.
6. A sütési idő végén ellenőrizze a csirkeszárnyakat, és vegye ki, ha elégedett velük.

Tipp: Aki ropogósabban szereti a csirkeszárnyakat, 200 °C-on még 5 percig tovább sütheti.

Belül folyékony kis csokoládé-orta

Hozzávalók 8 tortácskához

MEGJEGYZÉS: Egy munkamenetben 4 kis tortát tud elkészíteni.

Hozzávalók

75 g étcsokoládé
3 tojás
75 g vaj
75 g cukor
50 g liszt

Elkészítés

1. Darabolja fel a csokoládét és olvassza fel vízfürdőben.
2. Adja hozzá a vajat, és hagyja azt is felolvadni.
3. A tojást és a cukrot verje habosra.
4. A lisztet szitálja a keverékre, és keverje sima tésztává.
5. Keverje bele a csokis-vajas keveréket.
6. Helyezze a muffin formákat a sütőkosárba, és töltsen meg a tésztával. A sütőkosarat helyezze az előmelegített készülékbe.
7. Állítsa a hőmérsékletet 180 °C-ra, és a sütési időt 6 - 7 percre.
8. Süsse meg a csokitortácskákat, és meleg fagyassza.

9. 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 **9** a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ⊙ A forrólevegős fritőzt nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkkal!

- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, vegye figyelembe, hogy száradás után még vízcseppek lehetnek az üreges részekben. Hagyja az alkatrészeket a levegőn teljesen megszáradni.

Tartozékok

- Távolítsa el a nagy ételmaradványokat.
- A sütőkosár **6** és a szűrőbetét **5** mosogatógépben mosogatható. Felfelé húzza ki a szűrőbetétet a sütőkosárból. Tisztítás után a behelyezésnél ügyeljen arra, hogy a szűrőbetét **5** talpai lefelé mutassanak. A szűrőbetétet úgy helyezze vissza a sütőkosárba, hogy szilárdan álljon az alján.

MEGJEGYZÉS: Ezeket az alkatrészeket kézzel is elmosogathatja meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.

- A leégett ételmaradványokat előbb áztassa be.
- Hagyja teljesen megszáradni az összes alkatrészt, mielőtt eltenné vagy újból használná őket.

Ház

- A házat **1** törölje le kívülről nedves kendővel és kevés, enyhe tisztítószerrel.
- Ezután törölje szárazra egy konyharuhával.

Belső tér

1. A belső tér tisztításához puha szivacsot, kevés vizet és enyhe tisztítószert használjon.
2. Utána többször törölje le egy nedves mikroszálal kendővel, amelyet közben kimos és kifacsar.
3. Ezután törölje szárazra egy konyharuhával.

10. Tárolás

- Mielőtt elrakja a forrólevegős fritőzt...
...ki kell húzni a hálózati csatlakozódugót **9**,
...ki kell hűlnie a készüléknek, és
...minden alkatrésznek teljesen száraznak kell lennie.
- Tekerje a csatlakozóvezetékét **9** a kábelvezetőre **12**.

11. 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 szemétkébe; 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.

12. Problémamegoldás

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	<ul style="list-style-type: none">• Van áram?• Ellenőrizze a csatlakozást.
Az étel nem készül el az ajánlott időtartam alatt	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Ételmaradékok vannak a fűtőelemnél 10, amelyek melegítéskor elégnek? A sütőkosarat 6 csak a MAX 7 jelzésig szabad tölteni.

13. Műszaki adatok

Modell:	SHLF 1000 E1
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1000 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban:	0 W
Automatikus váltás kikapcsolt állapotra:	≤ 20 perc

Alkalmazott szimbólumok

	G epüfite S icherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek elégget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	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 középben 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.
	A szerb jelzéssel a HOYER Handel GmbH a szerb jogszabályoknak való megfelelést jelzi.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

14. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Forrólevegős fritőz
Gyártási szám:	500500 2510
A termék típusa:	SHLF 1000 E1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	forrólevegős fritőz, sütőkosár szűrőbetéttel
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: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok ó

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 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 rendeltetészerű 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 beketősű, 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 rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezeléssel, 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, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű felhasználására. 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 weboldalról 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 **500500_2510** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 500500_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:

Vsebina

1. Pregled	22
2. Predvidena uporaba	23
3. Varnostna opozorila	23
4. Obseg dobave	26
5. Prva uporaba	26
6. Mala šola cvrtja	27
7. Uporaba	28
7.1 Električni priključek	28
7.2 Postopek priprave	28
7.3 Prekinitev postopka pečenja	29
7.4 Izboljšanje stopnje porjavelosti	29
7.5 Tabela kuhanja	30
8. Recepti	31
9. Čiščenje	36
10. Shranjevanje	36
11. Odstranjevanje med odpadke	36
12. Odpravljanje težav	37
13. Tehnični podatki	37
14. Garancija	38

1. Pregled

- 1 Ohišje
- 2 Regulator temperature
- 3 **Rdeča LED-lučka:** Signalna lučka delovanja – vedno sveti, ko časovnik deluje.
- 4 Časovnik – naprava se zažene ob nastavljenem času kuhanja.
- 5 Cedični nastavek
- 6 Košara cvrtnika; tukaj se zbere tekočina od priprave.
- 7 **MAX** Oznaka za najvišji nivo napolnjenosti košare cvrtnika (maksimalna višina polnjenja: 2,0 litra)
- 8 Ročaj košare cvrtnika
- 9 Napajalni kabel z omrežnim vtičem
- 10 Grelni element (na zgornji strani notranjosti)
- 11 **Zelena LED-lučka:** LED-lučka za delovno temperaturo – vedno zasveti, ko je dosežena nastavljena temperatura.
- 12 Distančnik s kabelskim navitjem
- 13 Odprtina za odzračevanje

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam ob nakupu novega cvrtnika na vroč zrak.

Za varno ravnanje z izdelkom in informacije o njegovi celotni zmogljivosti:

- **Pred prvo uporabo temeljito preberite ta navodila za uporabo.**
- **Upoštevajte predvsem varnostne napotke!**
- **Aparat se lahko uporablja samo na način, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Navodila za uporabo shranite za poznejšo uporabo.**
- **Če aparat predate naprej, mu priložite tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila za uporabo so sestavni del izdelka.**

Želimo vam veliko zadovoljstva z vašim novim cvrtnikom na vroč zrak!

Simboli na aparatu



Ta simbol opozarja pred stikom z vročimi površinami.



Simbol pomeni, da materiali, ki so označeni s tem simbolom, ne vplivajo na okus ali vonj živil.

2. Predvidena uporaba

Cvrtnik na vroč zrak je predviden za pripravo hrane na vročem zraku pri temperaturi do največ 200 °C.

Cvrtnik na vroč zrak je namenjen za domačo uporabo. Cvrtnik na vroč zrak lahko uporabljate le v notranjih prostorih.

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

Cvrtnik na vroč zrak ni primeren za segrevanje tekočin.

3. Varnostna opozorila

Opozorilni napotki

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:



NEVARNOST! Visoko tveganje:

Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

OPOZORILO! Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

PREVIDNO: Nizko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

NAPOTEK: Dejstva in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z napravo.

Navodila za varno uporabo

- ⊙ Ta aparat lahko otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so pod nadzorom odrasle osebe ali so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in jih nadzoruje odrasla oseba.
- ⊙ Otroke, mlajše od 8 let, držite stran od naprave in napajalnega kabla.
- ⊙ Napačna uporaba lahko privede do poškodb.



- ⊙ Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtine za odzračevanje na hrbtni strani naprave. Košaro cvrtnika držite le za ročaj.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtine za odzračevanje uhaja vroča para. Ne segajte v paro.
- ⊙ Če se omrežni priključni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Grelnih elementov ni dovoljeno brisati z mokro krpo.
- ⊙ Ta naprava je prav tako namenjena za uporabo v gospodinjstvu in gospodinjskih opravilih, kot na primer...
 - ...za delavce v kuhinjah, trgovinah, pisarnah in drugih gospodarskih področjih;
 - ...na kmetijskih posestvih;
 - ...za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
 - ...v penzionih z zajtrkom.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje" na strani 36).



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Poskrbite, da otroci nikoli ne bodo mogli povleči vročega cvrtnika nase (npr. za omrežni kabel). Opekline so lahko življenjsko nevarne!
- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.



NEVARNOST za hišne ljubljence in domače živali ter zaradi njih!

- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne za hišne ljubljence in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na napravi. Zato živalim prepričajte stik z električnimi napravami.



NEVARNOST za ptice!

- ⊙ Ptice dihaajo hitreje, zrak razdeljujejo drugače po telesu in so občutno manjše od ljudi. Zato je lahko zelo nevarno za ptice, če vdihnejo že manjše količine dima, ki nastaja med obratovanjem naprave. Kadar napravo uporabljate, morate ptice prenesti v drug prostor.



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- ⊙ Aparat zaščitite pred vlago, kapljavačo vodo ali pršenjem vode.
- ⊙ Aparata, omrežnega kabla in omrežnega vtiča ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
- ⊙ Če v aparat prodre tekočina, takoj izvlecite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo aparat temeljito preglejte.
- ⊙ Če se zgodi, da aparat pade v vodo, omrežni vtič takoj izvlecite iz vtičnice in šele nato aparat vzemite iz vode. V tem primeru aparata ne uporabljajte več, ampak naj ga pregleda strokovnjak.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Ne uporabljajte napravo, če so na njej ali na napajalnem kablu vidne poškodbe ali če je naprava padla na tla.
- ⊙ Če uporabljate podaljševalni kabel, mora le-ta ustrezati zahtevam v skladu s tehničnimi podatki te naprave.
- ⊙ Naprave ne priključite na električni razdelilnik. Lahko pride do preobremenitve.
- ⊙ Napajalni kabel položite tako, da nihče ne more stopiti nanj, se obesiti nanj ali se spotakniti obenj.
- ⊙ Omrežni vtič priključite samo v pravilno nameščeno, lahko dostopno električno vtičnico z varnostnimi kontakti, katere napetost ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.
- ⊙ Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Napajalnega kabla ne ovijajte okoli naprave.
- ⊙ Pri postavitvi naprave bodite pozorni na to, da napajalni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Če jo želite popolnoma odklopiti, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.
- ⊙ Ko želite izklopiti omrežni vtič iz vtičnice, vedno povlecite za vtič in ne za priključni kabel.
- ⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice:
 - po vsaki uporabi,
 - če se pojavi motnja,
 - kadar naprave ne uporabljate,
 - pred čiščenjem aparata,
 - ob nevihtah.
- ⊙ Da bi preprečili nevarnosti, izdelka ne spreminjajte. Popravila se smejo izvajati samo v strokovni delavnici oz. v servisnem centru.



NEVARNOST – Nevarnost požara!

- ⊙ Priključene naprave nikoli ne puščajte nenadzorovane.
- ⊙ Cvrtnik na vroč zrak med delovanjem vedno nadzorujte. Tako boste lahko pravočasno odkrili morebiten nenavaden vonj ali hrup in preprečili težave.
- ⊙ Naprave nikoli ne pokrivajte in je ne postavljajte na mehke predmete (npr. brisačo).
- ⊙ Poskrbite, da bo okoli naprave in nad njo dovolj prostora.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne uporabljajte neposredno pod visečimi omaricami, stenskimi vtičnicami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Cvrtnik na vroč zrak uporabljajte izključno na trdni, ravni, nedrseči, suhi in negorljivi delovni površini, da se ne prevrne ali zdrsne.



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

- ⊙ Ne dotikajte se vročih površin in notranjosti naprave. Uporabljajte prijemalne rokavice ali krpe.
- ⊙ Preden napravo očistite ali pospravite, se mora povsem ohladiti.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne premikajte ali transportirajte, ko je le-ta vklopljen.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Naprave ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v bližino virov vročine ali odprtega ognja.
- ⊙ Poskrbite, da se nabodala ne dotikajo in zalepijo na grelni element na zgornji strani notranjosti.
- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Naprava je opremljena z nedrsečimi nogicami iz umetne mase. Ker je pohi-

švo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da lahko nekatera od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko načenjajo in zmehčajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite nedrsečo podlago.

4. Obseg dobave

1 cvrtnik na vroč zrak

1 košara cvrtnika **6** s cedilnim nastavkom **5**

1 navodila za uporabo

5. Prva uporaba

- Odstranite vso embalažo. **Posebej v notranjosti ne sme biti ostankov embalaže, kot so npr. stiroporne kroglice.**



NEVARNOST – Nevarnost požara!

Na hrbtni strani naprave je odprtina za odzračevanje **13**. Med uporabo iz odprtine za odzračevanje uhaja vroča para.

- ⊙ **Slika A:** Nikoli ne prekrijte odprtine za odzračevanje **13**.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne uporabljajte neposredno pod visečimi omaricami, stenskimi vtičnicami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Poskrbite, da bo okoli naprave in nad njo dovolj prostora.

NAPOTEK: Med prvo uporabo lahko zaznate nekoliko dima in neprijetnega vonja. To je zaradi sredstev za vgradnjo grelnih elementov **10** in ni napaka izdelka. Poskrbite za zadostno zračenje.

- Odstranite zaščitno folijo in lepilni trak z naprave, vendar pa ne odstranjajte tipske ploščice na zadnji strani naprave.
- Preverite, ali je ves pribor priložen in nepoškodovan.
- Pred prvo uporabo napravo in ves pribor očistite.
- Napravo postavite na suho, ravno, nedrsečo površino, ki je odporna na vročino.
- Omrežni vtič **9** vklopite v vtičnico, ki ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

6. Mala šola cvrtja

Prilava živila

- Če je možno, morajo biti živila za cvrtje čim bolj suha. Živilo za cvrtje osušite oz. z zamrznjenih živil odstranite led.
- Če uporabljate globoko zamrznjeno hrano, odstranite čim več vode in ledu, preden jo daste v cvrtnik.
- Pri panirani hrani pazite, da se panada čim tesneje drži živila za cvrtje.

Čas in temperatura cvrtja

- Za okusen in zdrav rezultat je treba natančno upoštevati podatke glede temperature in časa cvrtja na embalaži.
- Cvrite le majhne količine naenkrat.
- Košare cvrtnika **6** ne smete napolniti več kot do oznake **MAX 7**.
- Akrilamid je lahko rakotvoren. Da bi zagotovili čim manjše tvorjenje akrilamida, hrane ne zapecite premočno.

Za enakomerno zapečeno hrano ^{1 2}

- ¹: Premešajte ali obrnite po 1/3 in 2/3 časa priprave.
- ²: Premešajte ali obrnite po polovici časa priprave.

Če želite, da je hrana (npr. ocvrt krompirček ali piščančji medaljoni) enakomerno zapečena, jo morate med cvrtjem 1-krat ali 2-krat premešati.

1. Košaro cvrtnika **6** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1** in pretresite sestavine. Pri mešanju pazite, da se pomfrit dobro premeša in pri tem koščki krompirja, ki so bolj v sredini in niso zapečeni, pridejo ven. Naprava se samodejno izključi, ko košaro cvrtnika vzamete ven. Časovnik **4** teče dalje.
2. Košaro cvrtnika **6** ponovno namestite v napravo. Naprava se samodejno ponovno vklopi.

Peka

Testa **v nobenem primeru** ne smete dati neposredno v košaro cvrtnika **6**. Po pripravi dajte testo v pekač ali drug model za peko (npr. model za kolačke). To nato postavite skupaj s testom v košaro cvrtnika **6** na cedilni nastavek **5**.

Podatki na pakiranju

Če na embalaži globoko zamrznjene hrane ne najdete podatkov za cvrtnik na vroč zrak, se ravnajte po podatkih za pečico s kroženjem zraka.

7. Uporaba



NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Med uporabo se površina naprave lahko zelo segreje. Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtine za odzračevanje **13** na hrbtni strani naprave.
- ⊙ Za prijemanje košare cvrtnika **6** uporabite prijemalne rokavice ali krpo.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtine za odzračevanje **13** uhaaja vroča para. Ne segajte v paro.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne premikajte ali transportirajte, ko je le-ta vklopljen.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Naprave v nobenem primeru ni dovoljeno uporabljati brez cedilnega nastavka **5**!
-

Časovnik

- S časovnikom **4** zaženite napravo in nastavite zeleni čas kuhanja.
- Nastavite lahko med 5 in 30 minut.
- Nastavljeni čas lahko spremenite med delovanjem.
- Če želite čas skrajšati, uporabite pri obračanju nekoliko večjo silo.

Termostat

- Z regulatorjem temperature **2** lahko temperaturo nastavite na vrednost med 80 in 200 °C.
- Med uporabo naprava ohranja nastavljeno temperaturo.

LED-lučke

- **Rdeča LED-lučka 3:** vedno sveti, ko deluje časovnik **4**.
- **Zelena LED-lučka 11:** zasveti takoj, ko je dosežena nastavljena temperatura. Ugasne, ko se naprava spet segreje.

7.1 Električni priključek

- Ko naprava stoji na ustreznem mestu, vtaknite omrežni vtič **9** v varnostno vtičnico, ki ustreza podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

7.2 Postopek priprave

NAPOTEK: Potrebujete toplotno odporno podlago za posodo in košaro cvrtnika **6** in krožnik ali skledo (po potrebi predhodno ogreto).

1. Obrnite časovnik **4** na zeleni čas. Ventilator se zažene in prižge se rdeča signalna lučka delovanja **3**.
2. Obrnite regulator temperature **2** na zeleno temperaturo. Zelena LED-lučka **11** zasveti takoj, ko je dosežena nastavljena temperatura.
3. Ko časovnik **4** znova kaže **0**, je nastavljen čas potekel. Zasliši se zvonec in naprava se izklopi.
4. Košaro cvrtnika **6** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1**. Košaro cvrtnika postavite na podlago, ki je odporna na vročino.
5. Odstranite hrano iz košare cvrtnika.
6. Če želite napravo popolnoma izklopiti in odklopiti iz omrežja, izvlecite omrežni vtič **9**.

7.3 Prekinitev postopka pečenja

Postopek pečenja lahko kadarkoli prekinete, če želite na primer preveriti stopnjo zapečenosti.

1. Košaro cvrtnika **6** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1**. Naprava se samodejno izključi, ko košaro cvrtnika vzamete ven.
 - LED-lučki **3** in **11** ugasneta.
 - Ventilator se ustavi, dokler ponovno ne vstavite košare cvrtnika **6**.
 - Časovnik **4** teče dalje.
2. Košaro cvrtnika **6** ponovno namestite v napravo. Naprava se samodejno ponovno vklopi.







7.4 Izboljšanje stopnje porjavelosti

Če na primer stopnja porjavelosti še ne ustreza vašim zahtevam, lahko podaljšate čas na časovniku ali ga ponovno zaženete.

1. Košaro cvrtnika **6** ponovno namestite v ohišje **1**.
2. Ponovno zaženite postopek kuhanja z nastavitvijo časa na časovniku **4** in temperature na regulatorju temperature **2**.
3. Po nekaj minutah preverite stopnjo zapečenosti. Za to košaro cvrtnika **6** povlecite za ročaj **8** iz ohišja. Naprava se preneha segrevati in ventilator se ustavi.
4. Če:
 - ste zadovoljni, nastavite regulator temperature na **0** in pripravljeno hrano odstranite iz košare cvrtnika. Vrednost časovnika **4** se sama zmanjšuje.
 - želite nadaljevati cvrtje, preprosto potisnite košaro cvrtnika **6** nazaj v napravo in postopek priprave se bo znova začel.
5. Po preteku nastavljenega časa se oglasi zvonec, LED-lučki **3** in **11** ter ventilator pa se izklopijo.

7.5 Tabela kuhanja

- Naslednja tabela vsebuje osnovne pripomočke za nastavitev določenih živil.
- Informacije o temperaturi in času v tabeli kuhanja so le primeri za orientacijo. Temperatura in čas se lahko razlikujeta glede na kakovost, velikost in količino živila pa tudi glede na vaš okus.

	Sestavine/uporaba	Priporočena temperatura in čas
	Zamrznjen ocvrt krompirček ¹ (optimalna količina približno 150 g, največja količina približno 200 g)	180 °C 20–30 min
	Kolački, pecivo in pekarski proizvodi	160 °C 15–20 min
	Ribe	180 °C 18–20 min
	Stejki, kotleti	180 °C 10–15 min
	Razkosana perutnina, npr. bedra ² (optimalna količina 4 deli)	180 °C 20–30 min
	Rakci	180 °C 12–18 min

Pomen nadpisanih števil ^{1,2}:

¹: Premešajte ali obrnite po 1/3 in 2/3 časa priprave.

²: Premešajte ali obrnite po polovici časa priprave.

8. Recepti

V receptih so uporabljene naslednje okrajšave:

ČŽ = čajna žlička

JŽ = jedilna žlica

Mešan ocvrt krompirček z zeliščno majonezo

Sestavine za 2 porčiji

Sestavine za majonezo

- 1 rumenjaki
- 1 ČŽ gorčice
- 125 ml sončničnega olja
- 1 ČŽ drobno nasekljanega peteršilja
- 1 ČŽ drobno nasekljane krebuljice
- 1 ČŽ limoninega soka
- sol, poper

Sestavine za ocvrti krompirček

- 125 g sladkega krompirja
- 125 g krompirja, ki se ne razkuha
- 1 JŽ sončničnega olja

Priprava

1. Za zeliščno majonezo dajte v visoko posodo rumenjaki in gorčico ter ju na hitro premešajte s paličnim mešalnikom.
2. Med mešanjem v tankem curku vlivajte olje, da nastane kremasta homogena zmes.
3. Dodajte zelišča in po okusu dodajte sol, poper in limonin sok.
4. Krompir in sladki krompir olupite, operite in otrite do suhega.
5. Krompir in sladki krompir narežite na približno 1 cm debele trakove in jih premešajte v skledi z oljem.
6. Ves krompir dajte v košaro cvrtnika. Upoštevajte najvišji nivo polnjenja. Po potrebi pecite v dveh rundah.
7. Nastavite na 25 minut pri temperaturi 200 °C.

8. Po 15 minutah temperaturno znižajte na 180 °C in krompirček nekoliko pretrese.
9. Ocvrt krompirček solite in postrezite z zeliščno majonezo.

Klobasice v plašču

Sestavine za 2 porčiji

Sestavine

- 4 klobasice (npr. hrenovke ali dunajske klobasice)
- ½ paketa listnatega testa
- sol in poper
- 1 JŽ gorčice
- 1 jajce

Priprava

1. Razvaljajte listnato testo na pomokano delovno površino.
2. Klobasice narežite na 4 cm dolge kose.
3. Razvaljano listnato testo premažite z gorčico in začinite s soljo in poprom.
4. Testo razrežite na 3 cm široke trakove.
5. Klobasice zavijte v listnato testo, tako da ob straneh nekoliko gledajo ven.
6. Razžvrkljajte jajce in s tem premažite listnato testo.
7. Robove listnatega testa dobro stisnite.
8. Klobasice vstavite v košaro cvrtnika. Upoštevajte najvišji nivo polnjenja. Po potrebi pecite v dveh rundah.
9. Pecite do zelene stopnje zapečenosti pri 200 °C, pribl. 12 do 15 minut.

Pečeni camembert z brusnicami

Sestavine za 2 porciji

NAPOTEK: Najprej preverite, ali lahko 2 Camamberta v celoti položite v košaro cvrtnika enega poleg drugega. Če ne morete, Camambert pecite v 2 rundah.

Sestavine

2	kosa sira Camambert (vsak 150 g)
1	jajce
1 JŽ	smetane
3 JŽ	krušnih drobtin
2 JŽ	vloženih brusnic
sol in poper po okusu	

Priprava

1. Razžvrkljajte jajce s smetano in začinite s soljo in poprom.
2. Drobline iz žemelj stresite v globok krožnik.
3. Ohlajeni camembert (cel ali narezan na četrtine) pomočite v jajčno zmes in nato povaljajte v drobtinah iz žemelj, da je ves sir pokrit s panado.
4. Kose camemberta pri 200 °C pribl. 5–10 minut pecite do zlatorjave barve.
5. Camembert postrezite z brusnicami.

Polnjen paradižnik

Sestavine za 2 porciji

NAPOTEK: Odvisno od velikosti paradižnika morda ne boste mogli dati vseh naenkrat v košaro cvrtnika. V tem primeru paradižnike pecite v dveh rundah.

Sestavine

6 JŽ	olivnega olja
6	srednje velikih paradižnikov
2	stroka česna
1 šop	gladkega peteršilja
2 rezini	kruha za toast (običajne velikosti)
½ ČŽ	sol
2 ščepca	popra
40 g	sveže naribanega parmezana

Priprava

1. Operite paradižnik, odstranite peclje in na vrhu odrežite pokrov.
2. Sadeže previdno izdolbite z žlico in jih obrnjene na glavo dajte v cedilo, da se odcedijo.
3. Olupite česen.
4. Operite peteršilj in ga osušite.
5. Raztrgajte kruh za toast in ga skupaj z oljem, česnom, peteršiljem, soljo, poprom in parmezanom dajte v mešalnik.
6. Vse sestavine fino sesekljajte.
7. Napolnite paradižnike z nadevom.
8. Paradižnike postavite v košaro cvrtnika.
9. Najprej cvrite pri 180 °C pribl. 10 minut, nato pa še 5 minut pri 140 °C.

Nasvet: Paradižnike pecite brez pokrova, dokler ni zgornji del nadeva rjav in hrustljiv.

Če je pokrov med cvrtjem na paradižniku, se čas cvrenja podaljša za pribl. 3 minute in nadev ostane mehak.

Falafli iz čičerikine moke

Sestavine za 2 porčiji

NAPOTEK: Upoštevajte največjo količino polnjenja. Po potrebi pecite v dveh rundah.

Sestavine

120 g	čičerikine moke
120 ml	vode
4 JŽ	olivnega olja
2	stroka česna
1	šalotka
1 šop	peteršilja
½ ČŽ	soli
1 ½ ČŽ	orientalske kumine
½ ČŽ	pecilnega praška
	malo limoninega soka

Priprava

1. Operite in osušite peteršilj, osmukajte liste in jih fino sesekljajte.
2. Olupite šalotko in stroke česna ter jih narežite na kocke.
3. Zmešajte peteršilj, šalotko, česen, čičerikino moko, orientalsko kumino, pecilni prašek in sol.
4. Zavrite vodo in postopoma dodajajte zmes z moko. Vse skupaj zmešajte, da nastane enakomerno in relativno čvrsto testo.
5. Testo pustite počivati 15 minut.
6. Nato vmešajte ½ jedilne žlice oljčnega olja in malo limoninega soka.
7. Iz testa z vlažnimi rokami oblikujte kroglice v velikosti približno za oreh in jih položite eno zraven druge v cedilni nastavek košare cvrtnika.
8. Falafle pecite najprej pri 180 °C pribl. 6 minut. Nato pecite še dodatne 4 minute pri 200 °C.
9. V posodo dajte 3½ jedilne žlice oljčnega olja in falafle previdno povaljajte v njem.
10. Falafle vrnite na pladenj in jih pri 200 °C cvrite približno 6 minut, da se zlato rjavo obarvajo.

Paketki z lososom

Sestavine za 2 porčiji

Sestavine

250 g	krompirja, ki se ne razkuha
100 g	sveže špinače
1	šalotka
1	strok česna
1 JŽ	olivnega olja
300 g	lososovega fileja (brez kože)
1	vejica peteršilja
1	vejica bazilike
1 JŽ	kaper
2 JŽ	mehkega masla
1	neškropljena limeta
	sol, poper

Priprava

1. Krompir olupite, operite, skuhamte v vreli slani vodi, nato pa ga odcedite in narežite na tanke rezine.
2. Vmes očistite špinačo, jo operite in dobro odcedite.
3. Olupite šalotko in česen, narežite na majhne kocke ter skupaj z oljem dajte v lonec in pražite, da postekleni.
4. Dodajte špinačo in na hitro prepražite, da se listi zmehčajo. Lonec umaknite s štedilnika in postavite na stran.
5. Lososa splaknite, otrite do suhega in narežite na dva dela.
6. Peteršilj in baziliko operite, stresite do suhega in liste fino sesekljajte.
7. Kapre pustite, da se odcedijo in jih grobo sesekljajte.
8. Kapre in sesekljana zelišča pregnetite z maslom.
9. Limeto operite z vročo vodo, otrite do suhega in narežite na rezine.
10. Pripravite velik list papirja za peko.
11. Na sredino vsakega lista postavite rezine krompirja in jih začinite s soljo in poprom. Na to postavite špinačo in lososa.
12. Maslo s kaprami v kosih položite na lososa in obložite z rezinami limete.

13. S papirjem pokrijte sestavine, ob straneh dobro zaprite in paketka postavite v košaro cvrtnika.
14. Pecite pribl. 20 minut pri 200 °C.
15. Nato odstranite papir in jed nemudoma postrezite.

Nabodala iz bučk in jajčevcev

Sestavine za 2 porcij

NAPOTEK: Upoštevajte največjo količino polnjenja. Po potrebi pecite v dveh rundah.

Sestavine

¼ ČŽ	popra
¼ ČŽ	pimenta
¼ ČŽ	koriandra
¼ ČŽ	suhega timijana
¼ ČŽ	suhega origana
½ ČŽ	sol
25 ml	oljčnega olja
1	jajčevcev
1	bučka
1	čebula
	lesena nabodala

Prilava

1. Zelišča, začimbe in olje zmešajte skupaj v posodi.
2. Bučki in jajčevca narežite na 2 cm debele rezine, čebuli pa na četrtine.
3. Zelenjavo stresite v mešanico začimb in olja.
4. Zelenjavo izmenično natikajte na nabodala.
5. Nabodala pecite pribl. 15 minut pri 200 °C. Po polovici časa pečenja nabodala obrnite.

Mini pice s pršutom in rukolo

Sestavine za 2 porcij

Sestavine

1 paket	testa za pico
1 pločevinka	pasiranega paradižnika
200 g	mocarele
1 šop	rukole
100 g	pršuta Serrano
	oljčno olje
	sol, poper, origano

Prilava

1. Razvaljajte testo za pico na pomokani delovni površini in ga razrežite na pravokotnike, ki so po vsem obsegu 1 cm manjši od površine košare cvrtnika.
2. Testo narahlo prebodite z vilicami.
3. Mocarelo narežite na tanke rezine.
4. Testo premažite s pasiranim paradižnikom, začinite s soljo, poprom in origanom ter ga obložite z rezinami mocarele.
5. Kose pice pecite enega za drugim po porcijah, pri 180 °C pribl. 7 minut.
6. Kose obložite s pršutom Serrano in jih pecite še 3–5 minut.
7. Ko je pica po robu rahlo rjavkasta, kose vzemite ven in jih obložite z oprano rukolo.
8. Mini pice pokapajte z malo oljčnega olja in postrezite.

Nasvet: Odvisno od debeline testa lahko peka pice traja 1–2 minuti dlje ali manj.

Marinirane piščančje peruti

Sestavine za 2 osebi

NAPOTEK: Pecite perutničke v 2 rundah.

Sestavine

Pribl. 8 piščančjih perutničk
1–2 ČŽ soli
1–2 ČŽ paprike

Sestavine za marinado

6 JŽ sončničnega ali repičnega olja
6 JŽ Sweet'n Hot čilijeve omake
4 JŽ paradiznikovega kečapa
4 JŽ kisa
1–2 ČŽ čilijevih kosmičev

Priprava

1. V veliki skledi zmešajte vse sestavine za marinado.
2. V skledo dajte piščančje perutničke in jih zmešajte z marinado.
3. Pustite dele piščanca, da se prib. 1 uro marinirajo.
4. V košaro cvrtnika položite piščančje perutničke eno poleg druge in za 15 minut nastavite temperaturo na 190 °C.
5. Po polovici časa pečenja piščančje perutničke obrnite.
6. Na koncu pečenja preverite perutničke in jih vzemite ven, če so dovolj pečene.

Nasvet: Če želite, da so piščančja krila bolj hrustljava, jih lahko pri 200 °C pečete še 5 minut.

Čokoladne tortice s tekočo sredico

Sestavine za 8 tortic

NAPOTEK: V eni rundi lahko spečete 4 tortice.

Sestavine

75 g temne čokolade
3 jajca
75 g masla
75 g sladkorja
50 g moko

Priprava

1. Čokolado sesekljajte in stopite v vodni kopeli.
2. Dodajte maslo in ga prav tako stopite.
3. Stopite jajca in sladkor, da dobite penasto zmes.
4. Čez maso presejte moko in zmešajte v gladko testo.
5. Vmešajte čokoladno-masleno mešanico.
6. V košaro cvrtnika postavite modelčke za mafine in vanjo vlijte testo. Postavite košaro cvrtnika v predhodno ogreto napravo.
7. Temperaturo nastavite na 180 °C, čas pečenja pa na 6–7 minut.
8. Čokoladne tortice specite in zaužijte še tople.

9. Čiščenje



NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Preden napravo premaknete ali čistite, se mora ohladiti.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem cvrtnika na vroč zrak izvlecite omrežni vtič **9** iz vtičnice.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne smete potopiti v vodo.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.

NAPOTEK: Upošteвайте, da so po sušenju v volih prostorih še vedno lahko kapljice vode. Pusite, da se vsi deli popolnoma posušijo na zraku.

Pribor

- Odstranite večje ostanke živil.
- Košaro cvrtnika **6** in cedilni nastavek **5** lahko pomivate v pomivalnem stroju. Cedilni nastavek odstranite iz košare cvrtnika izvlecite navzgor. Po čiščenju pri vstavljanju pazite, da so noge cedilnega nastavka **5** obrnjene navzdol. Vstavite cedilni nastavek nazaj v košaro cvrtnika tako, da bo trdno postavljen na dno.

NAPOTEK: Te dele lahko pomijete tudi ročno s toplo vodo in sredstvom za pomivanje. Temeljito splaknite s čisto vodo.

- Zapečene ostavke hrane predhodno namočite.
- Preden dele pospravite ali ponovno uporabite, morate počakati, da se popolnoma posušijo.

Ohišje

- Ohišje **1** po potrebi od zunaj obrišite z rahlo navlaženo krpo z malo blagega čistila.
- Osušite s kuhinjsko krpo.

Notranjost

1. Očistite notranjost pečice z mehko kuhinjsko gobo, malo vode in blagim čistilom.
2. Nato večkrat obrišite z vlažno krpo iz mikrovlaknen, ki jo vmes splaknete in ožamete.
3. Osušite s kuhinjsko krpo.

10. Shranjevanje

- Preden cvrtnik na vroč zrak pospravite ... morate izvleči omrežni vtič **9**, ... počakati, da se naprava ohladi, ... vsi deli pa morajo biti popolnoma suhi.
- Navijte napajalni kabel **9** okrog kabelskega navitja **12**.

11. Odstranjevanje med odpadke

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Simbol prečrtanega smetiščne- ga koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evrop-



ski Uniji odstranjevati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.

Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje



pomaga pri zmanjševanju porabe surovin in tako razbremenjuje okolje.

Embalaza

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.

12. Odpravljanje težav

Če vaša naprava ne deluje po pričakovanjih, najprej preglejte ta kontrolni seznam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.



NEVARNOST električnega udara!








- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

13. Tehnični podatki

Model:	SHLF 1000 E1
Omrežna napetost:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	I
Zmogljivost:	1000 W
Poraba moči v izklopljenem stanju:	0 W
Samodejni preklop v izklopljeno stanje:	≤ 20 min

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Brez ukrepov Funkcija	<ul style="list-style-type: none"> • Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave? • Preverite priključek.
Hrana po predpisanem času še ni pečena	<ul style="list-style-type: none"> • Je bila količina živil prevelika ali kosi predebeli? • Ali je bila nastavljena temperatura prenizka ali čas priprave prekratek?
Močno nastajanje dima in vonja	<ul style="list-style-type: none"> • Ali so na grelnem elementu 10 ostanki živil, ki se lahko med segrevanjem zažgejo? Košare cvrtnika 6 ne smete napolniti več kot do oznake MAX 7.

Uporabljeni simboli

	Geprüfte Sicherheit (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškim zakonom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	S simbolom za recikliranje (3 puščice) so označeni materiali, ki so primerni za ponovno uporabo. Material je lahko specificiran s številko za recikliranje (tu: 21) in/ali okrajšavo (tu: PAP) na sredini.
	Izmenična napetost
	Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju.
	S srbsko oznako podjetje HOYER Handel GmbH izjavlja, da je izdelek skladen s srbskimi zahtevami.

Pridrujemo si pravice do tehničnih sprememb.

14. Garancija



Dobavitelj

Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra**.

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI



Pooblaščen serviser

 Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: hoyer@lidl.si

IAN: 500500_2510

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik

- obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
 6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
 7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
 8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
 9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
 10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
 11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
 12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
 13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
 14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
 15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.
Pod lipami 1
SI-1218 Komenda

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitvev lahko prenesete s spletne strani www.lidl-service.com.



S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **500500_2510** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Přehled	42
2. Použití k určenému účelu	43
3. Bezpečnostní pokyny	43
4. Obsah balení	46
5. Uvedení do provozu	46
6. Základy fritování	47
7. Ovládání	47
7.1 Proudová přípojka	48
7.2 Proces přípravy	48
7.3 Přerušování procesu přípravy	48
7.4 Zlepšení stupně zhnědnutí	48
7.5 Tabulka přípravy	49
8. Recepty	50
9. Čištění	54
10. Uložení	55
11. Likvidace	55
12. Řešení problémů	56
13. Technické údaje	56
14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	57

1. Přehled

- 1 Kryt
- 2 Regulátor teploty
- 3 **Červená LED:** provozní kontrolka; svítí vždy, když je časovač v provozu.
- 4 Časovač; k nastavení doby přípravy, spouští přístroj.
- 5 Síto
- 6 Fritovací koš; zde se shromažďuje tekutina z vaření.
- 7 **MAX** Značka maximální výšky plnění fritovacího koše (maximální výška plnění je 2,0 litru)
- 8 Rukojeť fritovacího koše
- 9 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 10 Topný článek (na horní straně vnitřního prostoru)
- 11 **Zelená LED:** LED provozní teploty; svítí vždy, když je dosaženo nastavené teploty.
- 12 Distanční držák s navíjením kabelu
- 13 Větrací průduch

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratuluje vám k vaší nové horkovzdušné fritéze.

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.**
- **Uchovávejte 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!

Symbols na přístroji



Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.



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

2. Použití k určenému účelu

Horkovzdušná fritéza je určena pro tepelnou úpravu potravin v horkém vzduchu při teplotě do 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 užitelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.



- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně. Fritovací koše se dotýkejte pouze na rukojeti.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Topné články se nesmí utírat mokrým hadříkem.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ...v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kancelářů a dalších komerčních prostor;
 - ...v zemědělských objektech;
 - ...zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ...v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 54).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly horkou horkovzdušnou fritézu nikdy stáhnout dolů (např. za síťový kabel). Opaření znamená ohrožení života!

- ⊙ Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

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



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chráňte před vlhkostí, kapající nebo sřikající 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 nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, okamžitě odpojte síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechejte ho přezkontrolovat ve specializované opravně.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřýma rukama.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.

- ⊙ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí odpovídat technickým údajům tohoto přístroje.
- ⊙ Nezapojujte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Napájecí vedení položte tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se nebo zakopnout o něj.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá 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 bouřce
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravy, popř. servisní střediska.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

- ⊙ Nikdy nenechávejte zapojený přístroj bez dohledu.
- ⊙ Dohlížejte na horkovzdušnou fritézu po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.

- ⊙ Přístroj nikdy nepřikrývejte nebo nepokládejte na měkké předměty (jako např. na ručníky).
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Provozujte horkovzdušnou fritézu výhradně na pevné, rovné, neklouzavé, suché a nehořlavé pracovní ploše, abyste zamezili jejímu převrácení nebo sklouznutí.



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Vzhledem k tomu, že nábytek je povrchově upravován různými laky a plasty a ošetrován 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
- 1 fritovací koš **6** se sítím **5**
- 1 navodilo za obsluhu

5. Uvedení do provozu

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



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

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

- ⊙ **Obrázek A:** Větrací průduch **13** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topném článku **10** a není to chyba výrobku. Zajistěte dostatečné větrání.

- 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.
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Sítivou zástrčku **9** zasuněte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

6. Základy fritování

Příprava potravin

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

Doba a teplota fritování

- Pro chutný a zdravý výsledek byste se měli při rozhodování o teplotě a době fritování řídit velmi přesné údaji na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Fritovací koš **6** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 7**.
- Akrylamid je potenciálně karcinogenní. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se příliš silnému zhnědnutí.

Pro rovnoměrné zhnědnutí ^{1 2}

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

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

1. Vytáhněte fritovací koš **6** za rukojeť **8** z krytu **1** a suroviny protřepejte. Dbejte přitom na to, aby se hranolky dobře promíchaly a aby se nedodělané hranolky ležící uvnitř dostaly také ven. Přístroj se automaticky vypne po vyjmutí fritovacího koše. Časovač **4** běží dál.
2. Vložte fritovací koš **6** znovu do přístroje. Přístroj se automaticky znovu zapne.

Pečení

Těsto v **žádném případě** nesmíte dávat přímo do fritovacího koše **6**. Připravené těsto dejte do formy na pečení nebo jiné žáruvzdorné formy (např. formičky na muffiny). Ty poté vložte s těstem do fritovacího koše **6** na síto **5**.

Obalové informace

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

7. Ovládání



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **13** na zadní straně.
- ⊙ K uchopení fritovacího koše **6** používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu **13** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybuje s ní a ani ji nepřenášejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez síta **5**!

Časovač

- Pomocí časovače **4** se přístroj spouští a nastavuje požadovaná doba přípravy.
- Můžete nastavit čas mezi 5 a 30 minutami.
- Nastavený čas můžete během provozu měnit.
- Pro zkrácení času otáčejte o něco silněji.

Regulátor teploty

- Regulátorem teploty **2** nastavíte teplotu mezi 80 a 200 °C.
- Nastavenou teplotu můžete během provozu měnit.

Kontrolky LED

- **červená LED 3:** svítí vždy, když je časovač **4** v provozu.
- **zelená LED 11:** svítí vždy, když je dosaženo nastavené teploty. Zhasne, když se přístroj opět rozehřeje.

7.1 Proudová přípojka

- Když je přístroj sestaven, zasuněte síťovou zástrčku **9** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

7.2 Proces přípravy

UPOZORNĚNÍ: Potřebujete žáruvzdornou podložku pro fritovací koš **6** a také talíř nebo misku (popř. nahřáté).

1. Otočte časovačem **4** na požadovaný čas. Spustí se ventilátor a rozsvítí se červená provozní kontrolka **3**.
2. Otočte regulátorem teploty **2** na požadovanou teplotu. Zelená LED **11** svítí, když je dosaženo nastavené teploty.
3. Jakmile je časovač **4** opět na **0**, nastavený čas vypršel. Zazní zvonek a přístroj se vypne.
4. Vytáhněte fritovací koš **6** za rukojeť **8** z krytu **1**. Fritovací koš postavte na žáruvzdornou podložku.
5. Odeberte potraviny z fritovacího koše.
6. Pro úplné vypnutí přístroje a odpojení ze sítě vytáhněte síťovou zástrčku **9**.

7.3 Přerušení procesu přípravy

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

1. Vytáhněte fritovací koš **6** za rukojeť **8** z krytu **1**. Přístroj se automaticky vypne po vyjmutí fritovacího koše.
 - Kontrolky LED **3** a **11** zhasnou.
 - Ventilátor se zastaví, dokud se fritovací koš **6** znovu nezasune.
 - Časovač **4** běží dál.
2. Vložte fritovací koš **6** znovu do přístroje. Přístroj se automaticky znovu zapne.







7.4 Zlepšení stupně zhnědnutí

Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete čas na časovači prodloužit, nebo ho znovu spustit.

1. Vložte fritovací koš **6** do krytu **1** přístroje.
2. Znovu spustíte proces přípravy nastavením času na časovači **4** a teploty na regulátoru teploty **2**.
3. Po několika minutách zkontrolujte stupeň zhnědnutí. Jednoduše vytáhněte fritovací koš **6** za rukojeť **8** z krytu. Přístroj přestane vytápět a ventilátor se zastaví.
4. Když:
 - jste spokojeni, otočte regulátor teploty na **0** a vyjměte připravovaný pokrm z fritovacího koše. Časovač **4** se sám ukončí.
 - chcete pokračovat ve fritování, zasuněte fritovací koše **6** jednoduše znovu do přístroje a opět spustíte proces přípravy.
5. Když nastavený čas uplyne, zazní zvonek, kontrolky LED **3** a **11** zhasnou a ventilátor se vypne.

7.5 Tabulka přípravy

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

	Suroviny/použití	Doporučená teplota a čas
	Mražené hranolky ¹ (optimální množství cca 150 g, maximální množství cca 200 g)	180 °C 20–30 min
	Muffiny, moučníky a pečivo	160 °C 15–20 min
	Ryby	180 °C 18–20 min
	Steaky, kotlety	180 °C 10–15 min
	Kousky drůbeže, např. stehna ² (optimální množství 4 díly)	180 °C 20–30 min
	Krevety	180 °C 12–18 min

Horní indexy ^{1,2} znamenají:

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

²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

8. Recepty

V receptech se používají následující zkratky:

ČL = čajová lžička

PL = polévková lžice

Směs hranolků s bylinkovou majonézou

Suroviny na 2 porce

Suroviny na majonézu

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

Suroviny na hranolky

125 g	batátů
125 g	brambor
1 PL	slunečnicového oleje

Příprava

1. Na bylinkovou majonézu vložte žloutek s hořčicí do vysoké nádoby a krátce rozmixujte tyčovým mixérem.
2. Během mixování přilévejte tenkým proudem olej, dokud nevznikne krémová, homogenní směs.
3. Přidejte bylinky a 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. Vložte hranolky do fritovacího koše. Respektujte max. výšku naplnění. Případně musíte fritovat ve dvou fázích.
7. Nastavte hodnoty 25 minut a 200 °C.
8. Po 15 minutách snižte teplotu na 180 °C a hranolky protřepejte.

9. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.

Párky v županu

Suroviny na 2 porce

Suroviny

4	párky (např. frankfurtské nebo vídeňské párky)
½ balíčku	listového těsta
	sůl, pepř
1 PL	hořčice
1	vejce

Příprava

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

Smažený hermelín s brusinkami

Suroviny na 2 porce

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

Suroviny

2 hermelíny (po 150 g)
1 vejce
1 PL smetany
3 PL strouhanky
2 PL brusinek ze sklenice
Podle chuti sůl a pepř

Příprava

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

Plněná rajčata

Suroviny na 2 porce

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

Suroviny

6 PL olivového oleje
6 středně velkých rajčat
2 stroužky česneku
1 svazek hladkolisté petrželky
2 plátky toastového chleba (normální velikosti)
½ ČL soli
2 špetky pepře
40 g čerstvě nastrohaného parmezánu

Příprava

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

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

Pokud na rajčata během přípravy vložíte odříznutou horní část, doba přípravy se prodlouží přibližně o 3 minuty a náplň zůstane měkká.

Falafel z cizrnové mouky

Suroviny na 2 porce

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

Suroviny

120 g	cizrnové mouky
120 ml	vody
4 PL	olivového oleje
2	stroužky česneku
1	šalotka
1 svazek	petrželky
½ ČL	soli
1 ½ ČL	římského kmínu
½ ČL	prášku do pečiva
	trochu citronové šťávy

Příprava

1. Petrželku omyjte, osušte, otrhajte listy a nasekejte je velmi najemno.
2. Šalotku a stroužky česneku oloupejte a nakrájejte na kostičky.
3. Smíchejte petržel, šalotku, česnek, cizrnovou mouku, římský kmín, prášek do pečiva a sůl.
4. Vodu přiveďte k varu a postupně ji přidávejte k moučné směsi. Zpracujte vše do jednolitého a relativně pevného těsta.
5. Nechejte těsto 15 minut odpočinout.
6. Poté vmíchejte ½ lžice olivového oleje a trochu citronové šťávy.
7. Mokrýma rukama vytvarujte z těsta kuličky o velikosti vlašského ořechu a položte je vedle sebe na síto fritovacího koše.
8. Falafel fritujte nejprve na 180 °C přibližně 6 minut. Potom na 200 °C připravujte další 4 minuty.
9. Nyní dejte do mísy 3 ½ lžice olivového oleje a falafel v něm opatrně vyvážejte.
10. Falafel vraťte zpět na nástavec a fritujte ho dozlatova při teplotě 200 °C cca 6 minut.

Losos v balíčku

Suroviny na 2 porce

Suroviny

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

Příprava

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

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

Špízy s cuketou a lilkem

Suroviny na 2 porce

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

Suroviny

¼ ČL	pepře
¼ ČL	nového koření
¼ ČL	koriandru
¼ ČL	sušeného tymiánu
¼ ČL	sušeného oregana
½ ČL	solí
25 ml	olivového oleje
1	lilek
1	cuketa
1	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 a cibuli 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. V polovině přípravy špízy otočte.

Mini pizza se šunkou a rukolou

Suroviny na 2 porce

Suroviny

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

Příprava

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

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

Marinovaná kuřecí křídylka

Suroviny pro 2 osoby

UPOZORNĚNÍ: Kuřecí křídla připravujete ve 2 fritovacích fázích.

Suroviny

Cca 8 kuřecích křídél
1–2 ČL soli
1–2 ČL papriky

Suroviny na marinádu

6 PL slunečnicového nebo řepkového oleje
6 PL omáčky Sweet'n Hot Chili
4 PL kečupu
4 PL octa
1–2 ČL chilli vloček

Příprava

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

Tip: Pokud máte rádi křupavější kuřecí křídla, můžete je při teplotě 200 °C fritovat dalších 5 minut.

Čokoládové dortíky s tekutou náplní

Suroviny na 8 dortíků

UPOZORNĚNÍ: Můžete připravovat vždy 4 dortíky najednou.

Suroviny

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

Příprava

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

9. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Před manipulací s přístrojem nebo jeho čištěním nechte přístroj vychladnout.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Před čištěním horkovzdušné fritézy vytáhněte síťovou zástrčku **9** ze zásuvky.
- ⊙ Horkovzdušná fritéza se nesmí vkládat do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

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

Díly příslušenství

- Odstraňte hrubé zbytky potravin.
- Fritovací koš **6** a síto **5** můžete mýt v myčce nádobí. Vysuňte síto nahoru z fritovacího koše. Po vyčištění se ujistěte, že nožičky síta **5** směřují při vkládání dolů. Vložte síto zpět do fritovacího koše tak, aby pevně leželo na spodní části.

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

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

Kryt

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

Vnitřní prostor

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

10. Uložení

- Předtím než horkovzdušnou fritézu sklidíte ...
 - ... síťová zástrčka **9** musí být odpojená,
 - ... přístroj musí být vychladlý a
 - ... všechny díly musí být úplně suché.
- Napájecí vedení **9** navíjíte okolo navíjecí kabelu **12**.

11. 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.

12. 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.

13. Technické údaje

Model:	SHLF 1000 E1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1 000 W
Příkon ve vypnutém stavu:	0 W
Automatický přechod do vypnutého stavu:	≤ 20 min.

Chyba	Možné příčiny/ opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none">• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?• Zkontrolujte připojení.
Pokrm není po doporučené době ještě hotový	<ul style="list-style-type: none">• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné?• Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba kouře nebo zápachu	<ul style="list-style-type: none">• Nachází se na topném článku 10 zbytky potravin, které se při zahřívání pálí? Fritovací koš 6 nesmíte plnit výš než po značku MAX 7.

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle 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).
	Střídávavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Srbská značka je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění srbských požadavků.

Technické změny vyhrazeny.

14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

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

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 500500_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 můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

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



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **500500_2510** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 500500_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	60
2. Účel použitia	61
3. Bezpečnostné pokyny	61
4. Obsah balenia	64
5. Uvedenie do prevádzky	64
6. Základy fritovania	65
7. Obsluha	66
7.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	66
7.2 Proces prípravy	66
7.3 Prerušenie procesu prípravy	67
7.4 Vylepšenie stupňa zhnednutia	67
7.5 Tabuľka prípravy	68
8. Recepty	69
9. Čistenie	74
10. Uskladnenie	74
11. Likvidácia	74
12. Riešenie problémov	75
13. Technické údaje	75
14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	76

1. Prehľad

- 1 Kryt
- 2 Regulátor teploty
- 3 **Červená LED:** prevádzková kontrolka, svieti vždy, keď ide časovač.
- 4 Časovač na nastavenie času prípravy, spustí prístroj.
- 5 Síťový nadstavec
- 6 Fritovací kôš; tu sa zbiera tekutina z varenia.
- 7 **MAX** Značka pre maximálnu výšku naplnenia fritovacieho koša (maximálna výška naplnenia: 2,0 litra)
- 8 Rúčka fritovacieho koša
- 9 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 10 Vyhrievací prvok (na hornej strane vnútorného priestoru)
- 11 **Zelená LED:** LED prevádzkovej teploty; svieti vždy, keď je dosiahnutá nastavená teplota.
- 12 Dištančný držiak s navinutím kábla
- 13 Vetrací otvor

Srdečná vďaka za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze.

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

- **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 radosti s vašou novou teplovzdušnou fritézou!

Symbols na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



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

2. Účel použitia

Teplovzdušná fritéza je určená na prípravu potravín v horúcom vzduchu pri maximálnej teplote 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 poranenia a ohrozenie života.

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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



- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane. Fritovací kôš uchopujte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ 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;
 - ...hostami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ...v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externými spínacími hodinami alebo šeparátnym diaľkovým systémom.
- ⊙ Prečítajte si kapitolu Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 74).



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 najmenejšie 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 vyťahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vyťahnite zástrčku a až následne vyberte

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

- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokrými 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 predlžovací kábel, musí spĺňať technické údaje tohto prístroja.
- ⊙ Prístroj zapájajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú zapojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Pripojovacie vedenie vedzte 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 nezacvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vyťahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.
- ⊙ Zástrčku vyťahnite zo zásuvky:
 - po každom použití,
 - v prípade poruchy,
 - ak prístroj nepoužívate,
 - pred čistením prístroja,
 - počas búrky.

- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajúajte 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, nešmykľavej, suchej a nehorľavej podložke, čím zabránite, aby sa prevrhla alebo skĺzla.



NEBEZPEČENSTVO poranení popálením!

- ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchov prístroja a vnútorného priestoru. 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 pokrmy nedotýkali vyhrievacieho prvku na hornej strane

vnútorného priestoru a neprilepili sa tam.

- ⊙ 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
- 1 fritovací koš **6** so sitovým nastavcom **5**
- 1 návod na obsluhu

5. Uvedenie do prevádzky

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



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

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

- ⊙ **Obrázok A:** Vetrací otvor **13** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na vyhrievacom prvku **10** a nie je to chyba výrobku. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- 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.
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.
- Zástrčku **9** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítiku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

6. 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.
- Fritovací kôš **6** sa nesmie naplniť viac ako po značku **MAX 7**.

- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

Na rovnomerné zhnednutie^{1 2}

- ¹: Po 1/3 a 2/3 času prípravy pretrepte alebo obráťte.
- 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. Vytiahnite fritovací kôš **6** za rúčku **8** z krytu **1** a prísady pretrepte. Pri pretrepaní dbajte o to, aby sa hranolčky dobre premiešali a pritom sa surové hranolčky ležiace vnútri dostali von. Prístroj sa pri vybratí fritovacieho koša automaticky vypne. Časovač **4** ide ďalej.
2. Znovu vložte fritovací kôš **6** do prístroja. Prístroj sa automaticky znovu zapne.

Pečenie

Cesto sa **v žiadnom prípade** nesmie dávať priamo do fritovacieho koša **6**. Po príprave dajte cesto do formy na pečenie alebo inej teplovzdornej formy (napr. formičky na muffiny). Túto potom s cestom postavte do fritovacieho koša **6** na sitový nadstavec **5**.

Informácie na obale

Keď na obale hlbokomrazeného tovaru nenájdete informácie o dobách prípravy pre teplovzdušné fritézy, orientujte sa podľa časov pre teplovzdušnú rúru.

7. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **13** na zadnej strane.
- ⊙ Na uchopenie fritovacieho koša **6** používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **13** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez sitového nastavenia **5**!

Časovač

- Pomocou časovača **4** spustíte prístroj a nastavíte požadovaný čas prípravy.
- Môžete nastaviť 5 až 30 minút.
- Nastavený čas môžete počas prevádzky zmeniť.
- Na skrátenie času musíte otočiť trochu silnejšie.

Regulátor teploty

- Pomocou regulátora teploty **2** nastavíte teplotu od 80 do 200 °C.
- Nastavenú teplotu môžete počas prevádzky zmeniť.

LED

- **Červená LED 3:** svieti vždy, keď ide časovač **4**.
- **Zelená LED 11:** svieti vždy, keď je dosiahnutá nastavená teplota. Zhasne, keď sa prístroj znova zohrieva.

7.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **9** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

7.2 Proces prípravy

UPOZORNENIE: Potrebujete teplovzdušnú podložku na fritovací kôš **6**, ako aj tanier alebo misu (môže byť predhriata).

1. Otočte časovač **4** na požadovaný čas. Spustí sa ventilátor a začne svietiť červené prevádzkové svetlo **3**.
2. Otočte regulátor teploty **2** na požadovanú teplotu. Zelená LED **11** svieti vždy, keď je dosiahnutá nastavená teplota.
3. Keď časovač **4** znova dosiahne 0, uplynul nastavený čas. Zaznie zvonček a prístroj sa vypne.
4. Vytiahnite fritovací kôš **6** za rúčku **8** z krytu **1**. Postavte fritovací kôš na teplovzdušnú podložku.
5. Vyberte potraviny z fritovacieho koša.
6. Na úplné vypnutie a odpojenie prístroja od siete vytiahnite zástrčku **9**.

7.3 Prerušenie procesu prípravy

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

1. Vytiahnite fritovací kôš **6** za rúčku **8** z krytu **1**. Prístroj sa pri vybratí fritovacieho koša automaticky vypne.
 - LED **3** a **11** zhasnú.
 - Ventilátor sa zastaví, kým sa fritovací kôš **6** opäť nezasunie.
 - Časovač **4** ide ďalej.
2. Znovu vložte fritovací kôš **6** do prístroja. Prístroj sa automaticky znovu zapne.






7.4 Vylepšenie stupňa zhnednutia

Ak by napríklad stupeň zhnednutia nezodpovedal vášmu želaniu, môžete čas na časovači predĺžiť, resp. ho znovu spustiť.

1. Zasuňte fritovací kôš **6** znovu do krytu **1**.
2. Proces prípravy znovu spustíte tak, že na časovači **4** znovu nastavíte čas a na regulátore teploty **2** teplotu.
3. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia. Pritom jednoducho vytiahnite fritovací kôš **6** za rúčku **8** z krytu. Prístroj prestane hriať a ventilátor sa zastaví.
4. Keď:
 - ste spokojný, otočte regulátor teploty na **0** a vyberte pokrm z fritovacieho koša. Časovač **4** sa sám vypne.
 - keď chcete fritovať ďalej, fritovací kôš **6** jednoducho znovu zasuňte do prístroja a proces prípravy sa znovu spustí.
5. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvonček, LED **3** a **11** a ventilátor sa vypnú.

7.5 Tabuľka prípravy

- Nasledujúca tabuľka uvádza základné nastavovacie pomôcky pre uvedené potraviny.
- Údaje o teplote a čase v tabuľke sú orientačné hodnoty. Teplota a čas sa môžu líšiť v závislosti od typu, veľkosti a množstva potravín, ako aj od vašej chuti.

	Prísady/použitie	odporúčaná teplota a čas
	Mrazené hranolčeky ¹ (optimálne množstvo cca 150 g, maximálne množstvo cca 200 g)	180 °C 20 – 30 min
	Muffiny, koláče a pečivo	160 °C 15 – 20 min
	Ryby	180 °C 18 – 20 min
	Steaky, kotlety	180 °C 10 – 15 min
	Hydina po častiach, napr. stehná ² (optimálne množstvo 4 kusy)	180 °C 20 – 30 min
	Krevety	180 °C 12 – 18 min

Čísla horného indexu ^{1,2} znamenajú:

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

²: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

8. Recepty

V receptoch sa používajú nasledujúce skratky:

ČL = čajová lyžička

PL = polievková lyžica

Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou

Prísady na 2 porcie

Prísady na majonézu

- 1 žĺtok
- 1 ČL horčice
- 125 ml slnečnicového oleja
- 1 ČL najemno nasekaného petržlenu
- 1 ČL najemno nasekanej krkošky
- 1 ČL citrónovej šťavy
- 1 ČL Soľ, čierne korenie

Prísady na hranolčky

- 125 g sladkých zemiakov
- 125 g pevných zemiakov
- 1 PL slnečnicového oleja

Príprava

1. Na bylinkovú majonézu dajte žĺtok a horčicu do vysokého pohára a túto zmes mixujte tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievajte tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridajte bylinky a dochuťte soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpte, umyte a osušte.
5. Zemiaky a sladké nakrájajte na tyčinky hrubé asi 1 cm a v miske zmiešajte s olejom.
6. Hranolčky vložte do fritovacieho koša. Dodržte max. výšku naplnenia. Možno budete musieť urobiť dva cykly fritovania.
7. Nastavte hodnoty 25 minút a 200 °C.

8. Po 15 minútach znížte teplotu 180 °C a hranolčky pretrepte.
9. Hranolčky osolte a podávajte ich s bylinkovou majonézou.

Párky v župane

Prísady na 2 porcie

Prísady

- 4 párky (napr. frankfurtské alebo viedenské párky)
- ½ balíka lístkového cesta
- Soľ a korenie
- 1 PL horčice
- 1 vajce

Príprava

1. Lístkové cesto vyvalkajte na pomúčenej pracovnej ploche.
2. Párky nakrájajte na 4 cm dlhé kúsky.
3. Vyvalkané cesto potrite horčicou a ochuťte ho soľou a korením.
4. Cesto nakrájajte na 3 cm široké prúžky.
5. Párky zaviňte do lístkového cesta tak, aby z oboch strán trochu vyčnievali.
6. Vajíčko rozšľahajte a potrite ním lístkové cesto.
7. Konce lístkového cesta pevne zatlačte.
8. Párky vložte do fritovacieho koša. Dodržte max. výšku naplnenia. Možno budete musieť urobiť dva cykly fritovania.
9. Pečte na 200 °C cca 12 – 15 minút podľa chuti a stupňa zhnednutia.

Pečený camembert s brusnicami

Prísady na 2 porcie

UPOZORNENIE: Hneď na začiatku skontrolujte, či môžete 2 camemberty vložiť celé vedľa seba do fritovacieho koša. Ak nie, pripravte camemberty v 2 fritovacích cykloch.

Prísady

2	camemberty (po 150 g)
1	vajce
1 PL	smotany
3 PL	strúhanky
2 PL	zaváraných brusníc
Soľ a korenie	podľa chuti

Príprava

1. Rozšľahajte vajíčko so smotanou a ochuťte soľou a korením.
2. Do hlbokého taniera dajte strúhanku.
3. Vychladnutý hermelín (celý alebo na štvrtiny) obalte vo vajíčku a potom v strúhanke, kým nebude syr pevne obalený.
4. Kúsky camembertu opekajte na 200 °C cca 5 – 10 minút do zlatohneda.
5. Camembert podávajte s trochou brusníc.

Plnené paradajky

Prísady na 2 porcie

UPOZORNENIE: Podľa veľkosti paradajok sa nemusia zmestiť do fritovacieho koša všetky naraz. V takom prípade spracujte zvyšné paradajky v druhom pracovnom cykle.

Prísady

6 PL	olivového oleja
6	paradajok strednej veľkosti
2	strúčiky cesnaku
1 zväzok	hladkého petržľenu
2 plátky	toastového chleba (normálna veľkosť)
½ ČL	solí
2 štipky	korenia
40 g	čerstvo nastrúhaného parmezánu

Príprava

1. Paradajky umyte, zbavte ich stopiek a hore odrežte vršok.
2. Dužinu opatrne vydlabte lyžicou a nechajte obrátené v sitku odkvapkať.
3. Ošúpte cesnak.
4. Umyte a osušte petržlen.
5. Teraz natrhajte toastový chlieb a vložte do mixéra so zvyšným olejom, cesnakom, petržľenovou vňaťou, soľou, korením a parmezánom.
6. Všetky suroviny najemno nasekajte.
7. Náplň dajte do paradajok.
8. Paradajky postavte do fritovacieho koša.
9. Najskôr pečte na 180 °C cca 10 minút, potom na 140 °C ďalších 5 minút.

Tip: Keď budete paradajky piecť bez vršku, náplň bude hore hnedá a chrumkavá. Ak pri príprave nasadíte vršky na paradajky, zvýši sa čas prípravy asi o 3 minúty a náplň zostane mäkká.

Falafel z cicerovej múky

Prísady na 2 porcie

UPOZORNENIE: Dbajte na maximálne množstvo naplnenia. Možno budete musieť urobiť 2 cykly fritovania.

Prísady

120 g	cicerovej múky
120 ml	vody
4 PL	olivového oleja
2	strúčiky cesnaku
1	šalotka
1 zväzok	petržlenu
½ ČL	soli
1 ½ ČL	rasce
½ ČL	prášku do pečiva
	Trocha citrónovej šťavy

Príprava

1. Petržlenovú vňať umyjete a osušte, lístky oberte a najemno nasekajte.
2. Ošúpte a nakrájajte na kocky šalotku a strúčiky cesnaku.
3. Zmiešajte petržlenovú vňať, šalotku, cesnak, cicerovú múku, rascu, prášok do pečiva a soľ.
4. Vodu privedte do varu a postupne pridávajte do múčnej zmesi. Všetko vymiešajte na rovnomerné a pomerne tuhé cesto.
5. Cesto nechajte cca 15 minút odpočívať.
6. Potom primiešajte ½ lyžice olivového oleja a trocha citrónovej šťavy.
7. Mokrymi rukami vytvarujte z cesta guľky veľké asi ako orech a ukladajte ich vedľa seba na sitový nadstavec fritovacieho koša.
8. Falafel pečte najskôr na 180 °C cca 6 minút. Potom na 200 °C ďalšie 4 minúty.
9. Do misky dajte 3 ½ lyžice olivového oleja a opatrne v ňom otočte falafel.
10. Falafel dajte späť na nadstavec a fritujte na 200 °C cca 6 minút, kým nebude zlatohnedý.

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	filé z lososa (bez kože)
1	stonka petržlenu
1	stonka bazalky
1 PL	kapár
2 PL	mäkkého masla
1	biolimetka
	Soľ, čierne korenie

Príprava

1. Zemiaky ošúpte a umyte, uvarte vo vriacej osolenej vode, potom scedte a nakrájajte na tenké plátky.
2. Špenát medzitým očistite, umyte a nechajte dobre odkvapkať.
3. Šalotku a cesnak ošúpte, nakrájajte na malé kocky, vložte do hrnca s olejom a uduste do sklovita.
4. Pridajte špenát a krátko spolu poduste, kým lístky nezhvahnú. 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 zmiešajte s maslom.
9. Limetku umyte horúcou vodou, osušte a nakrájajte na plátky.
10. Pripravte si veľký kus 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 preložíte cez prísady, boky pevne uzavrite a balíčky uložte do fritovacieho koša.
14. Fritujte na 200 °C cca 20 minút.
15. Potom odstráňte papier a pokrm ihneď podávajte.

Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 2 porcie

UPOZORNENIE: Dbajte na maximálne množstvo naplnenia. Možno budete musieť urobiť 2 cykly fritovania.

Prísady

¼ ČL	korenia
¼ ČL	nového korenia
¼ ČL	koriandru
¼ ČL	sušeného tymianu
¼ ČL	sušeného oregana
½ ČL	soli
25 ml	olivového oleja
1	baklažán
1	cuketa
1	cibuľa
	Drevené špajdle

Príprava

1. V miske zmiešajte bylinky, koreniny a olej.
2. Cuketu a baklažán nakrájajte na 2 cm hrubé plátky a cibuľu na štvrtiny.
3. Pridajte zeleninu do zmesi korenín a oleja.
4. Zeleninu striedavo napichávajúce na špízy.
5. Špízy pripravujte na 200 °C 15 minút. V polovici času prípravy špízy otočte.

Minipizza so šunkou a rukolou

Prísady na 2 porcie

Prísady

1 balenie	pizzového cesta
1 konzerva	pasírovaných paradajok
200 g	mozzarella
1 zväzok	rukoly
100 g	šunky Serrano
	Olivový olej
	Soľ, čierne korenie a oregano

Príprava

1. Cesto na pizzu rozvalkajte na pomúčenej pracovnej doske a vykrajujte obdĺžniky, ktoré sú o 1 cm menšie ako plocha fritovacieho koša.
2. Cesto zľahka popichajte vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájajte na tenké plátky.
4. Cesto potrite pasírovanými paradajkami, dochuťte soľou, korením a oreganom a obložte plátkami mozzarely.
5. Kúsky pizze pečte po porciách na 180 °C cca 7 minút.
6. Šunku Serrano rozdeľte na kúsky a tieto pečte ešte 3 – 5 minút.
7. Keď pizza začne na okrajoch mierne hnednúť, vyberte kúsky a rozložte na ne umytú rukolu.
8. Mini pizze pokvapajte olivovým olejom a podávajte.

Tip: V závislosti od hrúbky cesta potrebuje pizza o 1 – 2 minúty dlhšie alebo kratšie.

Marinované kuracie krídla

Prísady pre 2 osoby

UPOZORNENIE: Ak nie, pripravte kuracie krídla v 2 fritovacích cykloch.

Prísady

Asi 8 kuracích krídel
1 – 2 ČL soli
1 – 2 ČL papriky

Prísady na marinádu

6 PL slnečnicového alebo repkového oleja
6 PL omáčky Sweet'n Hot Chili
4 PL kečupu
4 PL octu
1 – 2 ČL čili vložiek

Príprava

1. Všetky přísady na marinádu zmiešajte vo veľkej miske.
2. Pridajte kuracie krídelká do misy a premiešajte ich s marinádou.
3. Kúsky kuraťa nechajte marinovať cca 1 hodinu.
4. Kuracie krídla poukladajte vedľa seba do fritovacieho koša a regulátor teploty nastavte na 190 °C a časovač na 15 minút.
5. V polovici času prípravy kuracie krídelká otočte.
6. Na konci doby prípravy skontrolujte kuracie krídelká a ak ste spokojný, vyberte ich.

Tip: Kto má rád kuracie krídla chrumkavé, môže ich ešte fritovať ešte ďalších 5 minút na 200 °C.

Čokoládová tortička s tekutým stredom

Prísady na 8 tortičiek

UPOZORNENIE: V jednom pracovnom cykle môžete pripraviť vždy 4 tortičky.

Prísady

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

Príprava

1. Čokoládu nasekajte a roztopte ju vo vodnom kúpeli.
2. Pridajte maslo a tiež ho nechajte roztopiť.
3. Vajcia a cukor vyšlahajte do spenenia.
4. Na zmes preosejte múku a vymiešajte hladké cesto.
5. Primiešajte čokoládovo-maslovú zmes.
6. Položte formičky na muffiny do fritovacieho koša a naplňte do nich cesto. Vložte fritovací kôš do predhriateho prístroja.
7. Teplotu nastavte na 180 °C a čas prípravy na 6 – 7 minút.
8. Upečte čokoládové tortičky a vychutnajte si ich teplé.

9. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Pred čistením alebo premiestnením nechajte prístroj vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

UPOZORNENIE: Upozorňujeme, že po vysušení môžu ešte v dutinách zostať kvapôčky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
- Fritovací kôš **6** a sitový nadstavec **5** sa môžu umývať v umývačke riadu. Sitový nadstavec vyberte nahor z fritovacieho koša. Po čistení dbajte pri vkladaní o to, aby nožičky sitového nadstavca **5** smerovali nadol. Sitový nadstavec vložte do fritovacieho koša znovu tak, aby stál pevne na dne.

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

- Pripečené zvyšky jedla predtým namočte.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Kryt

- Kryt **1** zvonku umyte navlhčenou handrou s malým množstvom jemného umývacieho prostriedku.
- Utrite dosucha utierkou na riad.

Vnútny priestor

1. Vyčistite vnútorný priestor mäkkou špongiou a jemným roztokom vody na umývanie.
2. Niekoľkokrát vyutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna, ktorú medzitým preperiete a vyzýmkyte.
3. Utrite dosucha utierkou na riad.

10. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte ...
 - ... musí sa vytiahnuť zástrčka **9**,
 - ... musí byť prístroj vychladnutý a
 - ... všetky diely musia byť úplne suché.
- Pripojovacie vedenie **9** namotajte okolo navinutia kábla **12**.

11. 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 pomá-



ha znižovať spotrebu surovín a zafaženie životného prostredia.

Obal

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

12. 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.

13. Technické údaje

Model:	SHLF 1000 E1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1000 W
Príkonnosť vo vypnutom stave:	0 W
Automatické prepnutie do vypnutého stavu:	≤ 20 min

Chyba	Možné príčiny/ opatrenia
Žiadne Funkcia	<ul style="list-style-type: none"> • Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	<ul style="list-style-type: none"> • Nebolo množstvo príliš veľké alebo kúsky príliš hrubé? • Nebola teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Silný dym a zápach	<ul style="list-style-type: none"> • Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku 10 zvyšky potravín, ktoré sa pri zohrievaní spaľujú? Fritovací kôš 6 sa nesmie naplniť viac ako po značku MAX 7.

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Srbská značka znamená konformitu výrobkov spoločnosti HOYER Handel GmbH so srbskými požiadavkami.

Technické zmeny vyhradené.

14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných 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 odborné. 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: 500500_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 inštalračný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

500500_2510 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 500500_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

Sadržaj

1. Pregled	78
2. Namjenska uporaba	79
3. Sigurnosne upute	79
4. Opseg isporuke	82
5. Početak uporabe	82
6. Male osnove prženja u fritezi	83
7. Rukovanje	84
7.1 Priključak struje	84
7.2 Proces pečenja	84
7.3 Prekid kuhanja	85
7.4 Poboljšavanje stupnja zapečenosti	85
7.5 Tablica kuhanja	86
8. Recepti	87
9. Čišćenje	92
10. Pohranjivanje	92
11. Uklanjanje otpada	92
12. Rješavanje problema	93
13. Tehnički podaci	93
14. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH	94

1. Pregled

- 1 Kućište
- 2 Regulator temperature
- 3 **Crvena LED lampica:** radna lampica; svijetli uvijek kada tajmer radi.
- 4 Tajmer za postavljanje vremena pečenja, pokreće uređaj.
- 5 Čjedilo
- 6 Košara za fritezu, ovdje se skuplja tekućina nastala prilikom pečenja.
- 7 **MAX** Oznaka maksimalne visine punjenja košare za fritezu (maksimalna razina punjenja iznosi 2,0 litre)
- 8 Ručka košare za fritezu
- 9 Priključni kabel s mrežnim utikačem
- 10 Grijaći element (na gornjoj strani unutrašnjosti)
- 11 **Zelena LED lampica:** LED lampica za radnu temperaturu; svijetli uvijek kada se dostigne podešena temperatura.
- 12 Razdvojn timer s mjestom za namatanje kabela
- 13 Otvor za ispušni zrak

Zahvaljujemo vam na povjerenju!

Čestitamo vam na kupnji nove friteze na vrući zrak.

Kako biste osigurali sigurnu uporabu proizvoda te se upoznali sa svim njegovim radnim značajkama:

- **Prije prve uporabe pažljivo pročitajte ove upute za korištenje.**
- **Prije svega se pridržavajte sigurnosnih napomena!**
- **Uređaj se smije upotrebljavati samo kako je opisano u ovim uputama za korištenje.**
- **Sačuvajte ove upute za korištenje kako biste se mogli naknadno informirati.**
- **Ako uređaj namjeravate dati u treće ruke, priložite i ove upute za korištenje. Upute za korištenje sastavni su dio proizvoda.**

Uživajte u korištenju nove friteze na vrući zrak!

Simboli na uređaju



Ovaj simbol vas upozorava da ne dodirujete vruću površinu.



Ovaj simbol označava da takvi materijali ne mijenjaju ni okus ni miris namirnica.

2. Namjenska uporaba

Friteza na vrući zrak je namijenjena pečenju namirnica na vrućem zraku pri temperaturi do maksimalno 200 °C.

Friteza na vrući zrak je namijenjena za uporabu u privatnom kućanstvu. Friteza na vrući zrak se smije rabiti samo u unutrašnjim prostorijama.

Ovaj se uređaj ne smije upotrebljavati u komercijalne svrhe.

Moguća pogrešna uporaba

Friteza na vrući zrak nije namijenjena zagrijavanju tekućina.

3. Sigurnosne upute

Oznake upozorenja

Po potrebi će se u ovim uputama za korištenje primijeniti sljedeće oznake upozorenja:



OPASNOST! Visoki rizik: nepoštivanje upozorenja može biti opasno po zdravlje i život.

UPOZORENJE! Srednji rizik: nepoštivanje upozorenja može uzrokovati ozljede ili veliku materijalnu štetu.

OPREZ! Niski rizik: nepoštivanje upozorenja može uzrokovati lakše ozljede ili materijalnu štetu.

NAPOMENA: stanja i posebnosti kojih se prilikom uporabe uređaja potrebno pridržavati.

Upute za siguran rad

- ⊙ Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i/ili znanja ako su pod nadzorom ili su dobile upute o sigurnoj uporabi uređaja i razumjele opasnosti koje proizlaze iz nje. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj ako su mlađa od 8 godina te nisu pod nadzorom.
- ⊙ Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnih kabela.
- ⊙ Pogrešna uporaba može uzrokovati ozljede.



- ⊙ Ne dodirujte vruće dijelove uređaja kao što su otvor za ispušni zrak na stražnjoj strani. Košaru za fritezu primajte samo za ručku.
- ⊙ Tijekom prženja iz otvora za ispušni zrak izlazi vruća para. Ne prolazite rukom kroz paru.
- ⊙ Ako se mrežni priključni kabel ovog uređaja ošteti, treba ga zamijeniti proizvođač, korisnička služba ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- ⊙ Grijači se ne smiju brisati vlažnom krpom.
- ⊙ Ovaj je uređaj također namijenjen upotrebi u domaćinstvu i primjenama sličnima onima u domaćinstvu, na primjer...
 - ...u kuhinjama za zaposlenike u trgovinama, uredima i drugim komercijalnim jedinicama;
 - ...na poljoprivrednim imanjima;
 - ...za goste u hotelima, motelima i ostalim stambenim jedinicama;
 - ...u salama za doručkovanje.
- ⊙ Ovaj uređaj nije predviđen za uporabu s uklopnim satom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- ⊙ Pratite upute iz poglavlja o čišćenju (pogledajte "Čišćenje" na stranici 92).



OPASNOST za djecu!

- ⊙ Pobrinite se za to da djeca nikako ne mogu povući fritezu na vrući zrak (npr. za mrežni kabel). Opekline su opasne po život!
- ⊙ Ambalaža nije dječja igračka. Djeca se ne smiju igrati plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.



OPASNOST za kućne i domaće životinje i zbog njih!

- ⊙ Elektronički uređaji mogu predstavljati opasnost za kućne i domaće životinje. Nadalje, životinje također mogu uzrokovati štetu na uređaju. Stoga u načelu životinje držite podalje od elektroničkih uređaja.



OPASNOST za ptice!

- ⊙ Ptice brže dišu, drugačije raspoređuju zrak u tijelu i znatno su manje od ljudi. Stoga udisanje i najmanjih količina dima koji nastaje tijekom rada ovog uređaja može biti vrlo opasno za ptice. Ako upotrebljavate ovaj uređaj, smjestite ptice u drugu prostoriju.



OPASNOST od strujnog udara zbog vlage!

- ⊙ Zaštitite uređaj od vlage, kapanja ili prskanja vode.
- ⊙ Uređaj, priključni kabel i mrežni utikač nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine.
- ⊙ Ako tekućina dospije u uređaj, odmah izvucite mrežni utikač. Prije ponovne uporabe zatražite provjeru uređaja.
- ⊙ Ako uređaj ipak padne u vodu, odmah izvucite mrežni utikač i tek tada izvadijte uređaj iz vode. U tom slučaju više ne upotrebljavajte uređaj, već zatražite provjeru u stručnoj radionici.
- ⊙ Ne upotrebljavajte uređaj mokrim rukama.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Ne upotrebljavajte uređaj ako na njemu ili priključnom kabelu ima vidljivih oštećenja ili ako je uređaj prije toga pao na pod.
- ⊙ Ako upotrebljavate produžni kabel, on mora udovoljavati tehničkim podacima ovog uređaja.
- ⊙ Ne priključujte uređaj na višekratnu utičnicu. To bi moglo uzrokovati preopterećenje.
- ⊙ Položite priključni kabel tako da nitko ne može stati na njega, zapeti ili spotaknuti se.
- ⊙ Priključite mrežni utikač samo na uredno instalirane, dobro pristupačne utičnice sa zaštitnim kontaktima čiji napon odgovara podacima na tipskoj pločici. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon priključivanja.
- ⊙ Pazite da se priključni kabel ne ošteti oštrim rubovima ili vrućim mjestima. Priključni kabel nemojte namotavati oko uređaja.
- ⊙ Pri montaži uređaja pazite da se priključni kabel ne priklješti ili zgnječi.
- ⊙ Uređaj ni nakon isključivanja nije u potpunosti isključen iz mreže. Ako ga želite isključiti iz mreže, izvucite mrežni utikač.
- ⊙ Prilikom izvlačenja mrežnog utikača iz utičnice uvijek povucite mrežni utikač, a ne priključni kabel.
- ⊙ Izvucite mrežni utikač iz utičnice:
 - nakon svake uporabe
 - u slučaju pojave smetnje
 - kada ne upotrebljavate uređaj
 - prije čišćenja uređaja
 - u slučaju nevremena.
- ⊙ Kako biste izbjegli opasnosti, ni na koji način nemojte mijenjati uređaj. Popravke smiju provoditi samo stručne radionice odnosno servisni centri.



OPASNOST – Opasnost od požara!

- ⊙ Nikada ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
- ⊙ Uvijek nadgledajte fritezu na vrući zrak dok radi. Tako možete pravovremeno prepoznati probleme ako primijetite neobične mirise ili zvukove.
- ⊙ Nikada ne prekrivajte uređaj i ne ostavljajte ga na mekim predmetima (poput ručnika).
- ⊙ Provjerite ima li slobodnog prostora sa svih strana i iznad uređaja.
- ⊙ Nikada ne upotrebljavajte fritezu na vrući zrak neposredno ispod gornjih ormarića, zidnih utičnica i u blizini zavjesa, papira ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊙ Upotrebljavajte fritezu na vrući zrak isključivo na čvrstoj, ravnoj, protukliznoj, suhoj i nezapaljivoj površini kako biste izbjegli da se prevrne ili sklizne.



OPASNOST od ozljeda uslijed opeklina!

- ⊙ Ne dodirujte vruće površine uređaja i njegove unutrašnjosti. Upotrijebite rukavice za pećnicu ili kuhinjsku krpu.
- ⊙ Prije čišćenja ili pospremanja pustite uređaj da se potpuno ohladi.
- ⊙ Nemojte pomicati niti premještati fritezu na vrući zrak dok je uključena.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Upotrebljavajte samo originalni pribor.
- ⊙ Nikada ne stavljajte uređaj na vruće površine (npr. grijaće ploče štednjaka) ili u blizinu izvora topline ili otvorenog plamena.
- ⊙ Pazite da hrana ne dodiruje vrući grijaći element na gornjoj strani unutrašnjosti i da se ne zalijepi za njega.
- ⊙ Ne upotrebljavajte jaka ili nagrizajuća sredstva za čišćenje.

- ⊙ Uređaj je opremljen plastičnim nožicama koje sprječavaju klizanje. Budući da je namještaj presvučen različitim lakovima i umjetnim materijalima koji se održavaju posebnim sredstvima za njegu, postoji mogućnost da neki od tih materijala sadrži sastavne dijelove koji mogu nagrizati i omekšati silikonske nožice. Po potrebi stavite protukliznu podlogu ispod uređaja.

4. Opseg isporuke

- 1 friteza na vrući zrak
- 1 Košara za fritezu **6** s cjedilom **5**
- 1 upute za korištenje

5. Početak uporabe

- Uklonite sav ambalažni materijal.
Osobito unutrašnjost nikako ne smije sadržavati ostatke ambalaže poput komadića stiropora.



OPASNOST – Opasnost od požara!

Na stražnjoj strani uređaja nalazi se otvor za ispušni zrak **13**. Iz otvora za ispušni zrak tijekom rada izlazi vruća para.

- ⊙ **Slika A:** Nikada nemojte prekrivati otvor za ispušni zrak **13**.
- ⊙ Nikada ne upotrebljavajte fritezu na vrući zrak neposredno ispod gornjih ormarića, zidnih utičnica i u blizini zavjesa, papira ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊙ Provjerite ima li slobodnog prostora sa svih strana i iznad uređaja.

NAPOMENA: tijekom prve uporabe mogu se u manjoj mjeri pojaviti dim i određeni mirisi. Uzrok tome su sredstva montaže na grijaćem elementu **10** i to ne predstavlja

grešku u proizvodnji. Osigurajte dobro prozračivanje.

- Skinite zaštitne folije i ljepljive trake s uređaja, pazite da ne skinete tipsku oznaku na stražnjoj strani uređaja.
- Provjerite jesu li priloženi i neoštećeni svi dijelovi pribora.
- Prije prve uporabe očistite uređaj i sve dijelove pribora.
- Uređaj stavite na suhu, ravnu podlogu koja se ne kliže i koja je otporna na visoku temperaturu.
- Mrežni utikač **9** utaknite u utičnicu čiji napon odgovara podacima s tipske oznake. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon uključivanja.

6. Male osnove prženja u fritezi

Priprema namirnice

- Sve namirnice moraju biti suhe za fritezu. Osušite namirnicu za fritezu, tj. uklonite led kod zamrznutih namirnica.
- Uklonite što je više moguće vode i leda sa smrznute hrane prije nego što stavite namirnicu u fritezu na vrući zrak.
- Kod pohanih namirnica pazite na to da je smjesa za pohanje što čvršće na namirnici.

Vrijeme i temperatura prženja

- Za zdravu hranu dobrog okusa biste se pri odabiru temperature i vremena prženja trebali strogo držati podataka s ambalaže.
- Odjednom pržite samo male količine.
- Košara za fritezu **6** ne smije se napuniti više od oznake **MAX 7**.
- Akrilamid je potencijalno kancerogen. Kako biste stvaranje akrilamida držali na minimumu, izbjegavajte prejako tamnjenje.

Za ravnomjerno pečenje ^{1 2}

- ¹: nakon 1/3 i 2/3 vremena kuhanja protresite ili okrenite.
- ²: nakon polovice vremena pečenja protresite ili okrenite.

Ako je važno da namirnice ravnomjerno potamne (npr. kod pripreme pomfrita ili pilećih medaljona), treba ih protresti 1 – 2x za vrijeme prženja.

1. Povucite košaru za fritezu **6** za ručku **8** iz kućišta **1** i protresite sastojke. Prilikom protresanja pazite da se pomfrit dobro izmiješa i da nepečeni pomfrit koji je bio dolje sada dospije na vrh. Uređaj se automatski isključuje kada se košara za fritezu izvadi. Tajmer **4** nastavlja raditi.
2. Ponovno umetnite košaru za fritezu **6** u uređaj. Uređaj se automatski ponovno uključuje.

Pečenje

Tijesto se **nipošto** ne smije stavljati izravno u košaru za fritezu **6**. Nakon pripreme stavite tijesto u kalup za pečenje ili neki drugi kalup otporan na visoku temperaturu (npr. kalupi za muffine). Zatim stavite kalup za pečenje s tijestom u košaru za fritezu **6** na cjedilo **5**.

Informacije na ambalaži

Ako na ambalaži duboko zaleđenih namirnica ne možete pronaći specifikacije o vremenu pečenja u fritezi na vrući zrak, pogledajte specifikacije za pećnicu s cirkulacijom zraka.

7. Rukovanje



OPASNOST od opeklna!

- ⊙ Površine uređaja mogu postati vruće tijekom rada. Ne dodirujte vruće dijelove uređaja kao što su otvor za ispušni zrak **13** na stražnjoj strani.
- ⊙ Za dodirivanje košare za fritezu **6** upotrebljavajte rukavice za pećnicu.
- ⊙ Tijekom prženja iz otvora za ispušni zrak **13** izlazi vruća para. Ne prolazite rukom kroz paru.
- ⊙ Nemojte pomicati niti premještati fritezu na vrući zrak dok je uključena.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Uređaj se nipošto ne smije upotrebljavati bez cjedila **5**!
-

Tajmer

- Tajmerom **4** pokrećete uređaj i postavljate željeno vrijeme kuhanja.
- Možete podesiti u rasponu od 5 do 30 minuta.
- Postavljeno vrijeme može se mijenjati tijekom rada.
- Za skraćivanje vremena morate nešto jače okrenuti.

Regulator temperature

- Regulatorom temperature **2** podesite temperaturu između 80 i 200 °C.
- Podešena temperatura može se promijeniti tijekom rada.

LED lampice

- **crvena LED lampica 3**: svijetli uvijek kada tajmer **4** radi.
- **zelena LED lampica 11**: svijetli uvijek kada je postignuta podešena temperatura. Gasi se kada se uređaj ponovno zagrijava.

7.1 Priključak struje

- Kada je uređaj postavljen, utaknite mrežni utikač **9** u utičnicu sa zaštitnim kontaktom koja odgovara podacima s tipске pločice. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon uključivanja.

7.2 Proces pečenja

NAPOMENA: za košaru za fritezu **6** potrebna vam je podloga otporna na visoke temperature i tanjur ili zdjela (po potrebi zagrijani).

1. Okrenite tajmer **4** na željeno vrijeme. Ventilator se pokreće i crvena radna lampica **3** počinje svijetliti.
2. Okrenite regulator temperature **2** na željenu temperaturu. Zelena LED lampica **11** svijetli čim se dostigne podešena temperatura.
3. Čim je tajmer **4** ponovno na 0, isteklo je podešeno vrijeme. Ogllašava se zvono i uređaj se gasi.
4. Povucite košaru za fritezu **6** za ručku **8** iz kućišta **1**. Stavite košaru za fritezu na podlogu otpornu na visoke temperature.
5. Izvadite namirnice iz košare za fritezu.
6. Kako biste uređaj u potpunosti isključili i odvojili od mreže, izvucite mrežni utikač **9**.

7.3 Prekid kuhanja

Pečenje možete prekinuti u svakom trenutku, npr. kako biste provjerili stupanj zapečenosti.

1. Povucite košaru za fritezu **6** za ručku **8** iz kućišta **1**. Uređaj se automatski isključuje kada se košara za fritezu izvadi.
 - Isključuju se LED lampice **3** i **11**.
 - Ventilator se zaustavlja sve dok se košara za fritezu **6** ponovno ne umetne.
 - Tajmer **4** nastavlja raditi.
2. Ponovno umetnite košaru za fritezu **6** u uređaj. Uređaj se automatski ponovno uključuje.







7.4 Poboljšavanje stupnja zapečenosti

Ako, primjerice, još nije dosegnut željeni stupanj zapečenosti, možete produljiti vrijeme na tajmeru odnosno ponovno ga pokrenuti.

1. Ponovno umetnite košaru za fritezu **6** u kućište **1**.
2. Ponovno pokrenite proces kuhanja postavljanjem vremena na tajmeru **4** i temperature na regulatoru temperature **2**.
3. Nakon nekoliko minuta provjerite stupanj zapečenosti. Za to jednostavno povucite košaru za fritezu **6** za ručku **8** iz kućišta. Uređaj prestaje zagrijavati i ventilator se zaustavlja.
4. Ako:
 - ste zadovoljni, okrenite regulator temperature na **0** i izvadite namirnicu za pečenje iz košare za fritezu. Tajmer **4** ističe samostalno.
 - želite nastaviti peći, jednostavno ponovno gurnite košaru za fritezu **6** u uređaj i proces pečenja se ponovno pokreće.
5. Kad istekne podešeno vrijeme, oglašava se zvono, LED lampice **3** i **11** i ventilator se gase.

7.5 Tablica kuhanja

- U sljedećoj tablici navedene su osnovne smjernice za podešavanje za navedene namirnice.
- U tablici kuhanja navedene su okvirne vrijednosti za temperature i vremena. Može doći do odstupanja u temperaturi i vremenu ovisno o svojstvima, veličini i količini namirnica te vašem ukusu.

	Sastojci/uporaba	preporučena temperatura i vrijeme
	Zamrznuti pomfrit ¹ (optimalna količina oko 150 g, maksimalna količina oko 200 g)	180 °C 20 – 30 min
	Muffini, kolači i pekarski proizvodi	160 °C 15 – 20 min
	Riba	180 °C 18 – 20 min
	Odresci, kotleti	180 °C 10 – 15 min
	Dijelovi peradi, npr. bataci ² (optimalna količina 4 komada)	180 °C 20 – 30 min
	Škampi	180 °C 12 – 18 min

Fusnote ^{1,2} imaju sljedeće značenje:

¹: nakon 1/3 i 2/3 vremena kuhanja protresite ili okrenite.

²: nakon polovice vremena pečenja protresite ili okrenite.

8. Recepti

U receptima se upotrebljavaju sljedeće skraćenice:

ČŽ = žličica

Ž = žlica

Pomfrit s preljevom od biljne majoneze

Sastojci za 2 porcije

Sastojci za majonezu

- 1 žumanjak
- 1 ČŽ senfa
- 125 ml suncokretovog ulja
- 1 ČŽ sitno nasjeckanog peršina
- 1 ČŽ sitno nasjeckane krasuljice
- 1 ČŽ limunovog soka
- sol, papar

Sastojci za pomfrit

- 125 g batata
- 125 g tvrdo kuhanog krumpira
- 1 Ž suncokretovog ulja

Priprema

1. Za biljnu majonezu stavite žumanjak i senf u visoku posudu i kratko izmiksajte mješavinu štapnim mikserom.
2. Tijekom miksiranja ulijte ulje u tankom mlazu dok ne nastane kremasta homogena smjesa.
3. Dodajte začine i po ukusu soli, papra i limunovog soka.
4. Ogulite krumpir i batat, operite ih i osušite tapšanjem.
5. Narežite krumpir i batat na štapiće debljine otprilike 1 cm i pomiješajte ih u zdjeli s uljem.
6. Stavite pomfrit u košaru za fritezu. Obratite pozornost na maksimalnu razinu punjenja. Možda ćete morati pržiti dva puta.
7. Postavite vrijednosti na 25 minuta i 200 °C.

8. Nakon 15 minuta smanjite temperaturu na 180 °C i protresite pomfrit.
9. Posolite pomfrit i poslužite ga s biljnom majonezom.

Kobasice u tijestu

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

- 4 kobasice (hrenovke Frankfurter ili bečke hrenovke)
- ½ paketa lisnatog tijesta
- sol i papar
- 1 Ž senfa
- 1 jaje

Priprema

1. Raširite lisnato tijesto na pobrašnjenoj površini.
2. Narežite kobasice na komadiće duge 4 cm.
3. Namažite rašireno lisnato tijesto senfom i začinite ga solju i parom.
4. Narežite tijesto na trakice široke 3 cm.
5. Umotajte kobasice u lisnato tijesto tako da krajevi kobasica izviruju iz tijesta.
6. Razmutite jaje i njime premažite tijesto.
7. Čvrsto pritisnite krajeve lisnatog tijesta.
8. Stavite kobasice u košaru za fritezu. Obratite pozornost na maksimalnu razinu punjenja. Možda ćete morati pržiti dva puta.
9. Ispecite po željenom ukusu i stupnju zapečenosti na 200 °C na otprilike 12 – 15 minuta.

Pečeni Camembert s brusnicama

Sastojci za 2 porcije

NAPOMENA: prije početka provjerite možete li oba sira Camembert staviti jedan pored drugoga u košaru za fritezu. Ako ne možete, ispržite sireve u 2 prženja.

Sastojci

- 2 sira Camembert (svaki do 150 g)
 - 1 jaje
 - 1 ž vrhnja
 - 3 ž krušnih mrvica
 - 2 ž kompota od brusnica
- sol i papar prema ukusu

Priprema

1. Razmutite jaje s vrhnjem i začinite solju i paprom.
2. Stavite krušne mrvice u duboki tanjur.
3. Umočite ohlađeni Camembert (u komadu ili narezan na četvrtine) u razmućena jaja i zatim ga uvaljajte u krušne mrvice dok sir nije u potpunosti prekriven smjesom za pohanje.
4. Pecite komade sira na 200 °C otprilike 5 – 10 minuta dok ne dobiju zlatnosmeđu boju.
5. Poslužite Camembert uz brusnice.

Punjene rajčice

Sastojci za 2 porcije

NAPOMENA: ovisno o veličini rajčica možda ih nećete moći staviti sve odjednom u košaru za fritezu. U tom slučaju pržite preostale rajčice u drugoj radnoj etapi.

Sastojci

- 6 ž maslinovog ulja
- 6 srednje velikih rajčica
- 2 češnja češnjaka
- 1 vezice peršina ravnih listova
- 2 ploške prepečenca (normalne veličine)
- ½ Čž soli
- 2 prstohvata papra
- 40 g svježe ribanog parmezana

Priprema

1. Operite rajčice, odrežite stabljike i na vrhu izrežite poklopac.
2. Pažljivo izdubite rajčice žlicom i ostavite ih da se ocijede na cjedilu.
3. Ogulite češnjak.
4. Operite peršin i osušite ga.
5. Usitnite prepečenac i dodajte ga u mikser s uljem, češnjakom, peršinom, solju, paprom i parmezanom.
6. Usitnite sve sastojke.
7. Gotovom smjesom napunite rajčice.
8. Stavite rajčice u košaru za fritezu.
9. Prvo ih pecite otprilike 10 minuta na 180 °C, zatim još 5 minuta na 140 °C.

Savjet: ako rajčice pečete bez poklopca, punjenje na vrhu postat će smeđe i hrskavo. Ako stavite poklopac na rajčice, vrijeme pečenja se povećava za otprilike 3 minute i punjenje ostaje mekano.

Falafel od brašna od slanutka

Sastojci za 2 porcije

NAPOMENA: pazite na maksimalnu razinu punjenja. Možda ćete morati pržiti dva puta.

Sastojci

120 g	brašna od slanutka
120 ml	vode
4 Ž	maslinovog ulja
2	češnjak češnjaka
1	ljutika
1 vezice	peršina
½ ČŽ	sol
1 ½ ČŽ	kumin
½ ČŽ	praška za pecivo
	malo limunovog soka

Priprema

1. Operite i osušite peršin te usitnite i nasjeckajte lišće.
2. Ogulite ljutiku i češnjak i nasjeckajte ih na kockice.
3. Pomiješajte peršin, ljutiku, češnjak, brašno od slanutka, kumin, prašak za pecivo i sol.
4. Zakuhajte vodu i postepeno je dodajte smjesi brašna. Mješavinu umijesite u ravnomjerno i relativno čvrsto tijesto.
5. Ostavite tijesto da odstoji 15 minuta.
6. Zatim dodajte ½ žlice maslinovog ulja i malo limunovog soka.
7. Mokrim rukama oblikujte tijesto u kuglice veličine oraha i stavite ih jednu kraj druge na cjedilo košare za frizezu.
8. Prvo pecite falafel otprilike 6 minuta na 180 °C. Zatim još 4 minute na 200 °C.
9. Dodajte 3½ žlice maslinovog ulja u zdjelu i u nju pažljivo umočite falafle.
10. Falafle ponovno stavite u umetak i pržite ih otprilike 6 minuta na 200 °C dok ne postanu zlatni.

Losos u paketićima

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

250 g	tvrdog kuhanog krumpira
100 g	svježeg špinata
1	ljutika
1	češanji češnjaka
1 Ž	maslinovog ulja
300 g	filea od lososa (bez kože)
1	stručak peršina
1	stručak bosiljka
1 Ž	kapara
2 Ž	mekanog maslaca
1	neobrađena limeta
	sol, papar

Priprema

1. Ogulite krumpir, operite ga i prokuhajte u slanoj vodi, a zatim ga ocijedite i narežite na tanke kriške.
2. U međuvremenu očistite i operite špinat i dobro ga ocijedite.
3. Ogulite ljutiku i češnjak, nasjeckajte na sitne kockice, dodajte u tavu zajedno s uljem i pirjajte dok ne postanu prozirni.
4. Dodajte špinat i nakratko ga pirjajte, sve dok listovi ne omekšaju. Zatim maknite lonac s vatre i odložite ga na stranu.
5. Operite losos, osušite ga tapšanjem i prerežite na dva komada.
6. Operite peršin i bosiljak, otresite i sitno nasjeckajte lišće.
7. Ocijedite kapar i nasjeckajte ga na grubo.
8. Kapar i nasjeckano začinsko bilje umiješajte u maslac.
9. Limetu operite vrućom vodom, osušite je tapšanjem i narežite na kriške.
10. Prostrite veliki komad papira za pečenje.
11. Kriške krumpira stavite na sredinu i začinite solju i paprom. Na krumpir stavite špinat i losos.

- Losos lagano premažite maslacem s kaprom i prekrijte kriškama limete.
- Sastojke umotajte u papir, dobro ih zatvorite sa strane i zatim stavite paketić u košaru za fritezu.
- Pecite oko 20 minuta pri 200 °C.
- Zatim uklonite papir i odmah servirajte jelo.

Ražnjići od tikvica i patlidžana

Sastojci za 2 porcije

NAPOMENA: pazite na maksimalnu razinu punjenja. Možda ćete morati pržiti dva puta.

Sastojci

¼ ČŽ	papra
¼ ČŽ	pimenta
¼ ČŽ	korijandera
¼ ČŽ	osušenog timijana
¼ ČŽ	osušenog origana
½ ČŽ	sol
25 ml	maslinovog ulja
1	patlidžan
1	tikvica
1	luk
	Drveni ražnjići

Priprema

- U zdjeli pomiješajte bilje, začine i ulje.
- Tikvice i patlidžane na kriške debljine 2 cm, luk narežite na četvrtine.
- Stavite povrće u mješavinu začina i ulja.
- Povrće naizmjenično stavite na ražnjiće.
- Ražnjiće pecite oko 15 minuta pri 200 °C. Okrenite ražnjiće nakon polovice vremena pečenja.

Mini-pizza sa šunkom i rikolom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

1 paket	tijesta za pizzu
1 limenka	pasirane rajčice
200 g	mozarella
1 svežanj	rikole
100 g	šunke Serrano
	maslinovo ulje
	sol, papar, origano

Priprema

- Tijesto za pizzu razvaljajte na pobrašnenoj površini i izrežite pravokutnike koji su za 1 cm manji od površine košare za fritezu.
- Tijesto lagano izbockajte vilicom.
- Izrežite mozzarellu u tanke kriške.
- Tijesto premažite pasiranom rajčicom, začinite solju, paprom i origanom i na njega stavite kriške mozzarelle.
- Komadiće pizze pecite po porcijama jedne za drugima otprilike 7 minuta na 180 °C.
- Šunku Serrano stavite na komadiće pizze i zatim ih još jednom ispecite na 3 do 5 minuta.
- Kada su rubovi pizza lagano smeđi, izvadite ih iz friteze i dodajte opranu rikolu.
- Na mini pizze dodajte malo maslinovog ulja i servirajte.

Savjet: pizze će se možda morati peći jednu do dvije minute dulje ili kraće, ovisno o debljini tijesta.

Marinirana pileća krilca

Sastojci za 2 osobe

NAPOMENA: ispržite pileća krilca u 2 prženja.

Sastojci

Oko 8 pilećih krilaca
1 – 2 ČŽ soli
1 – 2 ČŽ paprike

Sastojci za marinadu

6 Ž suncokretovog ulja i ulja repice
6 Ž slatko-ljutog čili umaka
4 Ž kečapa
4 Ž octa
1 – 2 ČŽ pahuljica čilija

Priprema

1. Sve sastojke za marinadu pomiješajte u velikoj zdjeli.
2. Dodajte pileća krilca u zdjelu i pomiješajte s marinadom.
3. Ostavite pileća krilca u marinadi otprilike 1 sat.
4. Stavite pileća krilca jednog pored drugog u košaru za fritezu i podesite regulator temperature na 190 °C i tajmer na 15 minuta.
5. Okrenite pileća krilca nakon polovice vremena pečenja.
6. Na kraju pečenja provjerite pileća krilca i izvadite ih ako ste zadovoljni.

Savjet: ako želite da krilca budu hrskavija, možete ih peći još 5 minuta na 200 °C.

Čokoladne tortice s kremastim punjenjem

Sastojci za 8 tortica

NAPOMENA: u jednoj radnoj etapi možete pripremiti po 4 tortice.

Sastojci

75 g tamne čokolade
3 jaja
75 g maslaca
75 g šećera
50 g brašna

Priprema

1. Nasjeckajte čokoladu i otopite je nad vrućom vodom.
2. Dodajte maslac i pustite da se također otopi.
3. Istucite jaja i šećer u laganu i pjenušavu smjesu.
4. Smjesu posipajte brašnom i zamijesite je u glatko tijesto.
5. U tijesto umiješajte smjesu čokolade i maslaca.
6. Postavite kalupe za muffine u košaru za fritezu i napunite ih tijestom. Stavite košaru za fritezu u prethodno zagrijani uređaj.
7. Podesite temperaturu na 180 °C i vrijeme pečenja na 6 – 7 minuta.
8. Ispecite čokoladne tortice i uživajte u njima dok su još uvijek tople.

9. Čišćenje



OPASNOST od opeklna!

- ⊙ Pustite uređaj da se ohladi prije pospremanja i čišćenja.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Prije čišćenja friteze na vrući zrak izvucite mrežni utikač **9** iz utičnice.
- ⊙ Friteza na vrući zrak se ne smije uranjati u vodu.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Ne upotrebljavajte jaka ili nagrizajuća sredstva za čišćenje.

NAPOMENA: imajte na umu da se nakon sušenja u šupljinama još uvijek mogu nalaziti kapi vode. Ostavite sve dijelove da se potpuno osuše na zraku.

Dijelovi pribora

- Uklonite grube ostatke hrane.
- Košara za fritezu **6** i cjedilo **5** mogu se prati u perilici posuđa. Izvucite cjedilo prema gore iz košare za fritezu. Nakon čišćenja pazite da prilikom umetanja nožice cjedila **5** pokazuju prema dolje. Ponovno stavite cjedilo u košaru za fritezu tako da stoji čvrsto na dnu.

NAPOMENA: ove dijelove također možete prati ručno s pomoću tople vode i sredstva za pranje posuđa. Potom temeljito isperite čistom vodom.

- Izgorene ostatke hrane prethodno omekušajte.
- Pričekajte da se svi dijelovi uređaja potpuno osuše prije nego što ih pospremite ili ponovno upotrijebite.

Kućište

- Obrišite kućište **1** izvana navlaženom krpom s malo blagog sredstva za čišćenje.
- Posušite krpom za posuđe.

Unutrašnjost

1. Očistite unutrašnjost mekom spužvom s malo vode i blagog sredstva za čišćenje.
2. Višestruko je prebrišite mokrom krpom od mikrovlakana koju s vremena na vrijeme treba isprati i ocijediti.
3. Posušite krpom za posuđe.

10. Pohranjivanje

- Prije pospremanja friteze na vrući zrak...
... mrežni utikač **9** mora biti izvučen,
... uređaj ohlađen i
... svi dijelovi potpuno suhi.
- Namotajte priključni kabel **9** oko mjestu za namatanje kabela **12**.

11. Uklanjanje otpada

Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU. Simbol prekrížene kante za smeće na kotačima znači da proizvod spada u obvezno razvrstavanje otpada unutar Europske unije. To vrijedi za proizvod i za sve dijelove opreme koji su označeni ovim simbolom. Označeni se proizvodi ne smiju bacati u normalan kućanski otpad već se moraju predati na odgovarajućem mjestu za reciklažu električnih i elektronskih uređaja.

Ovaj simbol za recikliranje označava npr. da se određeni predmet ili dijelovi materijala mogu oporabiti. Reciklaža pomaže pri redukciji potrošnje sirovine i rasterećuje okoliš.



Ambalaža

Za zbrinjavanje ambalaže obratite pažnju na odgovarajuće propise za okoliš u Vašoj zemlji.

12. Rješavanje problema

Ako vaš uređaj ne funkcionira na željeni način, najprije provjerite ovaj kontrolni popis. Možda se radi o malom problemu koji možete sami ukloniti.



OPASNOST od strujnog udara!








- ⊙ Nipošto ne pokušavajte sami popravljati uređaj.

13. Tehnički podaci

Model:	SHLF 1000 E1
Mrežni napon:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Razred zaštite:	I
Snaga:	1000 W
Potrošnja električne energije dok je uređaj isključen:	0 W
Automatsko isključivanje:	≤ 20 Min

Pogreška	Mogući uzroci / mjere
Bez funkcije	<ul style="list-style-type: none">• Je li osigurano napajanje električnom energijom?• Provjerite priključak.
Jelo nakon preporučenog vremena pečenja još uvijek nije gotovo	<ul style="list-style-type: none">• Je li količina bila prevelika ili komadi predebeli?• Je li bila postavljena preniska temperatura ili nedovoljno vrijeme pečenja?
Pojava jakog dima ili mirisa	<ul style="list-style-type: none">• Ima li na grijaćem elementu 10 ostataka namirnica koji gore prilikom zagrijavanja? Košara za fritezu 6 ne smije se napuniti više od oznake MAX 7.

Korišteni simboli

	Geprüfte Sicherheit (provjerena sigurnost): uređaji moraju ispunjavati opće priznata pravila tehnike i moraju biti u skladu sa Zakonom o sigurnosti proizvoda (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S CE oznakom društvo HOYER Handel GmbH daje izjavu sukladnosti EU-a.
	Ovaj simbol podsjeća na zbrinjavanje pakiranja u skladu s propisima o zaštiti okoliša.
	Simbolom za recikliranje (3 strelice) označeni su materijali koji se mogu reciklirati. Materijal se može odrediti s pomoću reciklažnog broja u sredini (ovdje: 21) i/ili skraćenice (ovdje: PAP).
	Izmjenični napon
	Simbolom su označeni dijelovi koji se mogu prati u perlici posuđa.
	S ovom srpskom oznakom tvrtka HOYER Handel GmbH potvrđuje sukladnost sa zahtjevima u Srbiji.

Zadržavamo prava na tehničke izmjene.

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

14. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH

Poštovani korisnici,

Na ovaj uređaj možete ostvariti 3 godine jamstva koje vrijedi od datuma kupnje. U slučaju neispravnosti uređaja, možete iskoristiti svoja zakonska prava kod prodavača proizvoda. Kao što je opisano u nastavku, ta zakonska prava nisu ograničena našim jamstvom.

Jamstveni uvjeti

Jamstveno razdoblje započinje datumom kupnje. Sačuvajte svoj originalni račun. Ovaj je dokument potreban kao dokaz o kupnji. Ako se u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda pojavi greška u proizvodu, materijalu ili izradi, prema vlastitoj procjeni ćemo besplatno popraviti ili zamijeniti proizvod ili vam vratiti novac. Ovo jamstvo zahtijeva da u roku od tri godine predate neispravan proizvod i dokaz o kupnji (račun), te u pismenom obliku ukratko opišete o kojem je nedostatku riječ i kada je nastupio problem.

Ako kvar pokriva naše jamstvo, dobit ćete popravljenu ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novo razdoblje jamstva.

Jamstveni rok i zakonsko jamstvo za reklamacije u vezi s nedostacima

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Već pri kupnji možete uočiti prisutno oštećenje ili nedostatke koje odmah treba prijaviti nakon otpakiravanja proizvoda. Nakon isteka jamstvenog roka, neophodne popravke obavljamo uz naknadu.

Opseg jamstva

Uređaj je proizveden prema strogim smjernicama kvalitete, te je prije isporuke pažljivo i savjesno ispitan.

Jamstvo se odnosi na greške u materijalu ili izradi.

Iz jamstva su isključeni svi potrošni dijelovi, koji su izloženi uobičajenom trošenju i oštećenja lomljivih dijelova, npr. sklopke, rasvjetna tijela ili drugi dijelovi koji su izrađeni od stakla.

Ovo jamstvo ne vrijedi ako je proizvod oštećen ili nije propisno korišten ili održavan.

Kako bi se osiguralo pravilno korištenje proizvoda, treba strogo slijediti sve upute za korištenje. Treba izbjegavati sve vrste korištenja i rukovanja protivno navedenim uputama i upozorenjima.

Proizvod je namijenjen samo za privatnu upotrebu, a ne u komercijalne svrhe. U slučaju nedozvoljenog i nepravilnog rukovanja, zloupotrebe ili zahvata koje nisu poduzeli naši ovlašteni serviseri, jamstvo se poništava.

Jamstveni postupak

Za osiguravanje brze obrade zahtjeva slijedite sljedeće napomene:

- Kod svih upita uvijek pri ruci imajte broj artikla **IAN: 500500_2510** i račun kao dokaz kupnje.
- Brojevi artikala nalaze se na tipskoj pločici, ugravirani, na naslovnoj strani vaših uputa (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani uređaja.

- Ako se pojave neispravnosti ili neki drugi nedostaci, najprije kontaktirajte sa servisnim centrom navedenim u nastavku **telefonski** ili **e-poštom**.
- Neispravan proizvod na taj način možete uz priloženi račun kupnje (izvadak) i opis postojećeg nedostatka i datum pojavljivanja problema, besplatnom pošiljkom poslati na adresu servisnog centra koji će vam biti naveden.

Na www.lidl-service.com možete preuzeti ove i brojne druge priručnike, videozapise o proizvodima i instalacijske softvere.



Putem ovog QR koda dospjet ćete izravno na stranicu s uslugama tvrtke Lidl (www.lidl-service.com), a unosom broja artikla (IAN) **500500_2510** možete otvoriti upute za korištenje.



Servisni centar

HR Servis Hrvatska
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: hoyer@lidl.hr

IAN: 500500_2510



Dobavljač

Ne zaboravite da sljedeća adresa **nije adresa servisnog centra**. Najprije kontaktirajte s navedenim servisnim centrom.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NJEMAČKA

Sadržaj

1. Pregled	98
2. Namenska upotreba	99
3. Bezbednosne napomene	99
4. Obim isporuke	102
5. Puštanje u rad	102
6. Manje 1x1 prženje	103
7. Rukovanje	104
7.1 Priklučivanje na struju	104
7.2 Proces kuvanja	104
7.3 Prekid procesa kuvanja	105
7.4 Poboljšanje stepena zapečenosti	105
7.5 Tabela pripreme hrane	106
8. Recepti	107
9. Čišćenje	112
10. Čuvanje	112
11. Odlaganje na otpad	112
12. Rešavanje problema	113
13. Tehnički podaci	113
14. Garancija i garantni list	114

1. Pregled

- 1 Kućište
- 2 Regulator temperature
- 3 **Crvena LED lampica:** Radna lampica; svetli uvek kada tajmer radi.
- 4 Tajmer: za podešavanje vremena kuvanja, pokreće uređaj.
- 5 Umetak sita
- 6 Posuda za fritezu; ovde se skuplja tečnost od pripreme jela.
- 7 **MAX** Oznaka za maksimalni nivo punjenja posude za fritezu (maksimalni nivo punjenja je 2,0 litra)
- 8 Ručka posude za fritezu
- 9 Priključni kabl sa mrežnim utikačem
- 10 Grejač (na gornjoj strani unutrašnjeg prostora)
- 11 **Zelena LED lampica:** LED za radnu temperaturu; svetli uvek kada je dostignuta podešena temperatura.
- 12 Odstojnik sa elementom za namotavanje kabla
- 13 Ventilacioni otvor

Hvala na poverenju!

Čestitamo Vam na novoj fritezi na vruć vazduh.

Za bezbedno rukovanje proizvodom i upoznavanje sa svim opcijama:

- **Pre prvog puštanja u rad pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu.**
- **Pre svega pratite bezbednosne napomene!**
- **Uređajem se sme rukovati samo na način opisan u ovom uputstvu za upotrebu.**
- **Sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu za kasnije.**
- **U slučaju da uređaj predajete nekoj drugoj osobi na korišćenje, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo proizvoda.**

Nadamo se da ćete uživati u korišćenju svoje nove friteze na vruć vazduh!

Simboli na uređaju



Ova oznaka vas upozorava na to da je površina vrela i da ne sme da se dodiruje.



Ovaj simbol označava da tako označeni materijali ne menjaju ukus i miris namirnica.

2. Namenska upotreba

Friteza na vruć vazduh predviđena je za pripremu namirnica na vrućem vazduhu pri temperaturama do maksimalno 200 °C.

Friteza na vruć vazduh predviđena je za kućnu upotrebu. Friteza na vruć vazduh sme da se koristi samo u zatvorenom prostoru. Uređaj ne sme da se koristi u komercijalne svrhe.

Moguća pogrešna upotreba

Friteza na vruć vazduh nije prikladna za zagrevanje tečnosti.

3. Bezbednosne napomene

Upozorenja

U ovom uputstvu za upotrebu po potrebi su istaknuta sledeća upozorenja:



OPASNOST! Visok nivo rizika:

Nepoštovanje upozorenja može prouzrokovati telesne i smrtonosne povrede.

UPOZORENJE! Srednji nivo rizika: Nepoštovanje upozorenja može prouzrokovati telesne povrede ili tešku imovinsku štetu.

OPREZ: Nizak nivo rizika: Nepoštovanje upozorenja može dovesti do lakših telesnih povreda ili imovinske štete.

NAPOMENA: Činjenice i posebne karakteristike koje treba uzeti u obzir prilikom rukovanja uređajem.

Uputstva za bezbedan rad

- ⊙ Deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim psihofizičkim i senzornim sposobnostima ili nedostatkom iskustva odnosno znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom, ili ako su upućene u bezbedno korišćenje uređaja i razumeju opasnosti koje iz toga mogu nastati. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca, osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
- ⊙ Decu mlađu od 8 godina držati dalje od uređaja i priključnog kabla.
- ⊙ U slučaju pogrešne primene može doći do povreda.



- ⊙ Nemojte dodirivati zagrejane delove uređaja, npr. ventilacioni otvor na zadnjoj strani. Posudu za fritezu držite samo za ručku.
- ⊙ Tokom prženja dolazi do ispuštanja vrele pare iz ventilacionog otvora. Ne dodirujte paru.
- ⊙ U slučaju da se priključni kabl za električnu mrežu kod ovog uređaja ošteti, neophodno je da zamenu izvrši proizvođač, njihov korisnički servis, ili slično kvalifikovano lice, kako bi se izbegle opasnosti.
- ⊙ Grejači se ne smeju brisati vlažnom krpom.
- ⊙ Uređaj je takođe predviđen za korišćenje u domaćinstvu i različitim kućnim primenama, na primer...
 - ...u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i ostalim komercijalnim prostorima;
 - ...na poljoprivrednim gazdinstvima;
 - ...za goste u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima;
 - ...u pansionima.
- ⊙ Uređaj nije predviđen za korišćenje sa eksternim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- ⊙ Obratite pažnju na poglavlje o čišćenju (vidi „Čišćenje“ na strani 112).



OPASNO za decu!

- ⊙ Vodite računa da deca nikada ne mogu da povuku nadole zagrejanu fritezu na vruć vazduh (npr. za mrežni kabl). U slučaju opekotina postoji opasnost po život!
- ⊙ Ambalažni materijal nije igračka za decu. Deca se ne smeju igrati plastičnim kesama. Postoji opasnost od gušenja.



OPASNOST za kućne ljubimce i domaće životinje!

- ⊙ Električni uređaji mogu predstavljati opasnost po kućne ljubimce i domaće životinje. Životinje takođe mogu da prouzrokuju oštećenja na uređaju. Zato životinje treba držati podalje od električnih uređaja.



OPASNOST za ptice!

- ⊙ Ptice dišu brže, na drugačiji način raspodeljuju vazduh u svom telu i znatno su manje od ljudi. Zbog toga za ptice može biti veoma opasno da udahnu čak i najmanju količinu dima koji se javlja tokom rada ovog uređaja. Kada koristite ovaj uređaj, ptice treba premestiti u drugu prostoriju.



OPASNOST od strujnog udara usled vlage!

- ⊙ Zaštite uređaj od vlage, kapanja ili prskanja vode.
- ⊙ Uređaj, priključni kabl i mrežni utikač ne smeju se potapati u vodu ili druge tečnosti.
- ⊙ Ako tečnost dospe u uređaj, odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice. Pre ponovnog puštanja u rad uređaj proveriti.
- ⊙ Ako uređaj ipak padne u vodu, odmah izvucite mrežni utikač, pa tek posle toga izvadite uređaj. U tom slučaju više

nemojte koristiti uređaj. Uređaj mora da proveri specijalizovana radionica.

- ⊙ Nemojte da rukujete uređajem mokrim rukama.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Nemojte puštati uređaj u rad ako uređaj ili priključni kabl pokazuju vidljive znake oštećenja ili ako je ako je uređaj prethodno pao sa visine.
- ⊙ Kada koristite produžni kabl, on mora da odgovara tehničkim podacima uređaja.
- ⊙ Ne priključujte uređaj na višestruku utičnicu. To bi moglo da dovede do preopterećenja.
- ⊙ Priključni kabl položite tako da niko ne može da ga nagazi, zakači ili se o njega spotakne.
- ⊙ Mrežni utikač priključite samo na pravilno izvedenu, lako dostupnu utičnicu sa zaštitnim kontaktima čiji napon odgovara specifikaciji na natpisnoj pločici. Utičnica mora da bude lako dostupna i nakon priključivanja.
- ⊙ Uverite se da ne postoji mogućnost da se priključni kabl za električnu mrežu ošteti na oštrim ivicama ili vrućim mestima. Ne namotavajte priključni kabl oko uređaja.
- ⊙ Tokom postavljanja uređaja pazite da se priključni kabl ne priklešti ili prignječi.
- ⊙ Nakon isključivanja uređaj nije potpuno odvojen od električne mreže. Da biste to uradili, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ⊙ Za izvlačenje mrežnog utikača iz utičnice uvek povlačite mrežni utikač, nikada ne povlačite priključni kabl.
- ⊙ Izvucite mrežni utikač iz utičnice:
 - posle svake upotrebe
 - kada dođe do kvara
 - kada se uređaj ne koristi
 - pre čišćenja uređaja
 - tokom oluje s grmljavinom

- ⊙ Da bi se izbegle opasnosti, nemojte vršiti izmene na proizvodu. Popravku poverite specijalizovanoj radionici, odnosno servisnom centru.



OPASNOST od požara!

- ⊙ Nikada ne ostavljajte priključeni uređaj bez nadzora.
- ⊙ Uvek nadgledajte fritezu na vruć vazduh tokom rada. Na taj način ćete na vreme prepoznati mogući problem na osnovu neobičnih mirisa ili zvukova.
- ⊙ Uređaj nikada nemojte prekrivati niti postavljati na meke površine (kao što su npr. peškiri).
- ⊙ Osigurajte slobodan prostor sa svih strana i iznad uređaja.
- ⊙ Nemojte da koristite fritezu na vruć vazduh ispod zidnih ormara, zidnih utičnica ili u blizini zavesa, papirnih ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊙ Fritezu na vruć vazduh koristite isključivo na čvrstoj, ravnoj, neklizajućoj, suvoj i nezapaljivoj radnoj površini kako biste sprečili prevrtanje ili proklizavanje.



OPASNOST od povreda usled opekotina!

- ⊙ Ne dodirujte zagrejane površine uređaja i unutrašnjost. Koristite termo rukavice ili krpe.
- ⊙ Pre čišćenja ili pomeranja ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
- ⊙ Nemojte pomerati ili prenositi fritezu na vruć vazduh dok je uključena.

UPOZORENJE na rizik od materijalne štete!

- ⊙ Koristite samo originalni pribor.
- ⊙ Nikada ne stavljajte uređaj na zagrejanu površinu (npr. na ringle šporeta) ili u blizini izvora toplote i otvorenog plamena.

- ⊙ Uverite se da jelo ne dodiruje vrući grejač na gornjoj strani unutrašnjeg prostora i da se ne lepi na njega.
- ⊙ Nemojte koristiti jaka i abrazivna sredstva za čišćenje.
- ⊙ Uređaj je opremljen plastičnim neklizajućim nožicama. Pošto je nameštaj obložen raznim lakovima i plastikom i tretiran različitim proizvodima za održavanje, ne može se u potpunosti isključiti mogućnost da neke od ovih supstanci sadrže komponente koje nagriza i omekšavaju plastične nožice. Ako je potrebno, ispod uređaja postavite neklizajuću posudu.

4. Obim isporuke

1 friteza na vruć vazduh

1 Posuda za fritezu **6** sa umetkom u vidu sita **5**

1 kasutusjuhend

5. Puštanje u rad

- Uklonite sav ambalažni materijal. **U unutrašnjem prostoru apsolutno ne sme biti ostataka ambalaže, na primer mrvica stiropora.**



OPASNOST od požara!

Na donjoj strani uređaja se nalazi ventilacioni otvor **13** sa odstojnikom. Iz otvora za ventilaciju tokom rada izlazi vruća para.

- ⊙ **Slika A:** Nemojte nikada pokrivati ventilacioni otvor **13**.
- ⊙ Nemojte da koristite fritezu na vruć vazduh ispod zidnih ormara, zidnih utičnica ili u blizini zavesa, papirnih ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊙ Osigurajte slobodan prostor sa svih strana i iznad uređaja.

NAPOMENA: Tokom prvog korišćenja može doći do pojave manjeg dima i mirisa. Razlog su sredstva za montažu grejača **10** i to ne predstavlja grešku kod proizvoda. Obezbedite adekvatno provetranje.

- Uklonite zaštitnu foliju i lepljive trake sa uređaja, ali nikako nemojte uklanjati pločicu s natpisom sa donje strane uređaja.
- Uverite se da su na broju svi sastavni delovi, i da su neoštećeni.
- Pre prve upotrebe očistite uređaj i sav pribor.
- Postavite uređaj na suhu, ravnu, neklizajuću, vatrostalnu podlogu.
- Utaknite mrežni utikač **9** u utičnicu koja odgovara specifikaciji na pločici s natpisom. Utičnica mora ostati pristupačna i nakon uključivanja.

6. Manje 1x1 prženje

Priprema namirnica

- Sve namirnice moraju biti što suvlje za prženje. Osušite hranu koja se prži, odnosno uklonite led sa zamrznutih namirnica.
- Kod duboko smrznute hrane uklonite što je moguće više vode i leda pre stavljanja namirnica u fritezu na vruć vazduh.
- Vodite računa pri pohovanju namirnica da hlebne mrvice što je moguće čvršće prijanjaju na hranu koja se prži.

Vreme i temperatura prženja

- Za ukusan i zdrav rezultat je potrebno da se pri biranju temperature i vremena prženja vrlo strogo pridržavate podataka na ambalaži.
- Pržite samo male količine odjednom.
- Posuda za fritezu **6** se ne sme puniti preko oznake **MAX 7**.

- Akrilamid može biti kancerogen. Da bi se što više smanjilo stvaranje akrilamida, izbegavajte prekomernu zapečenost.

Za ravnomernu smeđu boju ^{1 2}

- 1: Posle 1/3 i 2/3 predviđenog trajanja pripreme protresti ili okrenuti.
- 2: Posle polovine predviđenog trajanja pripreme protresti ili okrenuti.

Ako je kod namirnice (npr. kod pomfrita ili pilećih medaljona) važna ravnomerna smeđa boja, potrebno ih je protresti 1 - 2x u toku postupka prženja.

1. Izvucite posudu za fritezu **6** iz kućišta **1** koristeći ručku **8** i protresite sa stojke. Prilikom trešjenja vodite računa da se pomfrit dobro promeša i da pritom slabo prženi krompiri koji se nalaze u sredini dospeju spolja. Uređaj se prilikom izvlačenja posude automatski isključuje. Tajmer **4** nastavlja da radi.
2. Vratite posudu za fritezu **6** nazad u uređaj. Uređaj se automatski ponovo uključuje.

Pečenje

Testo **ni u kom slučaju** ne stavljati direktno u posudu za fritezu **6**. Posle pripreme testo stavite u kalup za pečenje ili neki drugi kalup otporan na visoke temperature (npr. kalupi za mafine). Njih zatim zajedno sa testom stavite u posudu za fritezu **6** preko umetka u vidu sita **5**.

Informacije na ambalaži

Ako na ambalaži duboko smrznute hrane ne možete da pronađete vreme pripreme za fritezu na vruć vazduh, upravljajte se vremenom pripreme za konvekcione rerne.

7. Rukovanje



OPASNOST od opekotina!

- ⊙ Površine uređaja mogu da postanu vrele tokom rada. Nemojte dodirivati zagrejane delove uređaja, npr. ventilacioni otvor **13** na zadnjoj strani.
- ⊙ Koristite termo rukavice ili krpe prilikom rukovanja posudom za fritezu **6**.
- ⊙ Tokom prženja dolazi do ispuštanja vrele pare iz ventilacionog otvora **13**. Ne dodirujte paru.
- ⊙ Nemojte pomerati ili prenositi fritezu na vruć vazduh dok je uključena.

UPOZORENJE na rizik od materijalne štete!

- ⊙ Uređaj ni u kom slučaju ne sme da radi bez umetka u vidu sita **5**!
-

Tajmer

- Pomoću tajmera **4** pokrećete uređaj i podešavate željeno vreme pripreme.
- Možete podesiti između 5 i 30 minuta.
- Podešeno vreme se može menjati tokom rada.
- Za skraćivanje vremena morate okrenuti tajmer nešto čvršće.

Regulator temperature

- Pomoću regulatora temperature **2** temperaturu možete podesiti između 80 i 200 °C.
- Podešena temperatura se može menjati tokom rada.

LED lampice

- **crvena LED lampica 3**: svetli uvek kada tajmer **4** radi.
- **zelena LED lampica 11**: svetli uvek kada je dostignuta željena temperatura. Gasi se kada se uređaj ponovo zagreva.

7.1 Priključivanje na struju

- Kada je uređaj postavljen, utaknite mrežni utikač **9** u šuko utičnicu, koja odgovara podacima na pločici s natpisom. Utičnica mora ostati pristupačna i nakon uključivanja.

7.2 Proces kuvanja

NAPOMENA: Potrebni su vam vatrostalni podmetač za posudu za fritezu **6** kao i tanjir ili činija (može biti zagrejana).

1. Okrenite tajmer **4** na željeno vreme. Ventilator se pokreće i crvena radna lampica **3** počinje da svetli.
2. Okrenite regulator temperature **2** na željenu temperaturu. Zelena LED lampica **11** svetli čim je prethodno podešena temperatura dostignuta.
3. Čim vreme na tajmeru **4** bude ponovo na 0, podešeno vreme je isteklo. Oglašava se zvono i uređaj se isključuje.
4. Izvucite posudu za fritezu **6** iz kućišta **1** koristeći ručku **8**. Stavite posudu za fritezu na vatrostalnu podlogu.
5. Izvadite hranu iz posude za fritezu.
6. Kako biste potpuno isključili uređaj i odvojili ga od mreže, izvucite mrežni utikač **9**.

7.3 Prekid procesa kuvanja

Možete prekinuti proces kuvanja u bilo kom trenutku, npr. da biste proverili stepen zapečenosti.

1. Izvucite posudu za fritezu **6** iz kućišta **1** koristeći ručku **8**. Uređaj se prilikom izvlačenja posude automatski isključuje.
 - LED lampice **3** i **11** se gase.
 - Ventilator se zaustavlja sve dok ponovo ne vratite posudu za fritezu **6** unutra.
 - Tajmer **4** nastavlja da radi.
2. Vratite posudu za fritezu **6** nazad u uređaj. Uređaj se automatski ponovo uključuje.







7.4 Poboljšanje stepena zapečenosti

Ako npr. stepen zapečenosti još nije po vašoj želji, možete produžiti vreme na tajmeru odnosno da ga ponovo pokrenete.

1. Stavite posudu za fritezu **6** nazad u kućište **1**.
2. Ponovo započnite proces obrade hrane tako što ćete podesiti vreme na tajmeru **4** i temperaturu na regulatoru temperature **2**.
3. Posle nekoliko minuta proverite stepen zapečenosti. To ćete uraditi tako što ćete posudu za fritezu **6** izvući iz kućišta koristeći ručku **8**. Uređaj prestaje da greje i ventilator se zaustavlja.
4. Ako:
 - ste zadovoljni, okrenite regulator temperature na **0** i izvucite skuvanu hranu iz posude. Tajmer **4** će sam odbrojati do kraja.
 - želite da nastavite sa pripremom, jednostavno vratite posudu za fritezu **6** nazad u uređaj i proces pripreme će ponovo početi.
5. Kada podešeno vreme istekne, oglašava se zvono, LED lampice **3** i **11** ventilator se gase.

7.5 Tabela pripreme hrane

- U sledećoj tabeli se nalaze osnovni saveti za podešavanje prilikom pripreme navedenih namirnica.
- Vrednosti temperature i vremena u ovoj tabeli su orijentacione. U zavisnosti od sastava, veličine i količine namirnica, kao i vašeg ukusa, temperatura i vreme mogu da odstupati.

	Sastojci/primena	preporučena temperatura i vreme
	Smrznuti pomfrit ¹ (optimalna količina oko 150 g, maksimalna količina oko 200 g)	180 °C 20 – 30 min
	Mafini, kolači i peciva	160 °C 15 – 20 min
	Riba	180 °C 18 – 20 min
	Odresci, kotleti	180 °C 10 - 15 min
	Živinsko meso u komadima, npr. bataci ² (optimalna količina 4 komada)	180 °C 20 – 30 min
	Gambori	180 °C 12 - 18 min

Brojke u eksponentu ^{1,2} znače sledeće:

¹: Posle 1/3 i 2/3 predviđenog trajanja pripreme protresti ili okrenuti.

²: Posle polovine predviđenog trajanja pripreme protresti ili okrenuti.

8. Recepti

U receptima se koriste sledeći termini:

kašičica = čajna kašičica

kašika = supena kašika

Mešani pomfrit sa začinjnim majonezom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci za majonez

- 1 žumance
- 1 kašičica senfa
- 125 ml suncokretovog ulja
- 1 kašičica sitno iseckanog peršuna
- 1 kašičica sitno iseckane krbuljice
- 1 kašičica limunovog soka
- so, biber

Sastojci za pomfrit

- 125 g batata
- 125 g čvrsto kuvanih krompira
- 1 kašika suncokretovog ulja

Priprema

1. Da biste dobili majonez sa začinskim biljem, staviti žumance i senf u visoku čašu i mutiti ovu smešu štapičnim mikserom.
2. Tokom mućenja dodavati ulje u tankom mlazu, dok ne nastane kremasta homogena masa.
3. Dodati začinsko bilje i začiniti solju, biberom i limunovim sokom.
4. Oljuštiti, oprati i osušiti krompire i batat.
5. Narežite krompire na štapiće debljine oko 1 cm i pomešajte ih sa uljem u činiji.
6. Stavite pomfrit u posudu za fritezu. Obratite pažnju na maks. visinu punjenja. Možda ćete morati da prodete dva ciklusa prženja.
7. Podesite vrednosti na 25 minuta i 200 °C.

8. Nakon 15 minuta smanjite temperaturu na 180 °C i protresite pomfrit.
9. Posoliti pomfrit i poslužiti ga sa majonezom sa začinskim biljem.

Kobasice u šlafroku

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

- 4 kobasice (npr. frankfurtske ili bečke kobasice)
- ½ pakovanja lisnatog testa
- so i biber
- 1 kašika senfa
- 1 jaje

Priprema

1. Razviti lisnato testo na radnu površinu koju ste prethodno posuli brašnom.
2. Narezati kobasice na komade dužine 4 cm.
3. Premazati razvijeno lisnato testo senfom i začiniti ga solju i biberom.
4. Izrezati testo na trake širine 3 cm.
5. Umotajte kobasice u lisnato testo tako da malo štrče na obe strane.
6. Umotite jaje i premažite njime lisnato testo.
7. Čvrsto pritisnuti krajeve lisnatog testa.
8. Stavite kobasice u posudu za fritezu. Obratite pažnju na maks. visinu punjenja. Možda ćete morati da prodete dva ciklusa prženja.
9. U zavisnosti od ukusa i nivoa zapečenosti pecite na 200 °C, oko 12 – 15 minuta.

Pečeni kamamber sa brusnicama

Sastojci za 2 porcije

NAPOMENA: Na samom početku proverite da li u posudu za fritezu možete da stavite 2 cela komada kamambere jedan do drugog. Ako ne možete, probajte sa 2 ciklusa prženja.

Sastojci

- 2 komada kamambere (svaki do 150 g)
 - 1 jaje
 - 1 kašika pavlake
 - 3 kašike hlebnih mrvica
 - 2 kašike brusnica iz tegle
- So i biber po želji

Priprema

1. Umutite jaje sa šlagom i začinite solju i biberom.
2. Sipajte prezle u plitak tanjir.
3. Ohlađeni kamamber (ceo ili u četvrtinama) natopite u umućena jaja, a zatim ga uvaljajte u prezle tako da smesa za paniranje čvrsto obavije sir.
4. Pržite kamamber na 200 °C oko 5 – 10 minuta dok ne porumeni.
5. Poslužite kamamber sa brusnicama.

Punjeni paradajz

Sastojci za 2 porcije

NAPOMENA: U zavisnosti od veličine paradajza, možda neće moći da stanu svi odjednom. U tom slučaju, preostale paradajze pripremite u drugom radnom ciklusu.

Sastojci

- 6 kašika maslinovog ulja
- 6 paradajza srednje veličine
- 2 čena belog luka
- 1 vezica ravnog peršuna
- 2 kriške tost hleba (normalna veličina)
- ½ kašičice soli
- 2 prstohvata bibera
- 40 g sveže narendanog parmezana

Priprema

1. Oprati paradajze, odseći peteljke i odrezati vrh paradajza oko peteljke.
2. Plodove pažljivo izdubiti kašikom, okrenuti ih i ostaviti da se ocede u cedilu.
3. Oljuštiti beli luk.
4. Oprati i osušiti peršun.
5. Izmrviti tost hleb i staviti ga u mikser sa preostalim uljem, belim lukom, peršunom, solju, biberom i parmezanom.
6. Sve sastojke fino usitniti.
7. Smestite nadev u paradajze.
8. Stavite paradajz u posudu za fritezu.
9. Prvo ih peći na 180 °C oko 10 minuta, zatim na 140 °C još 5 minuta.

Savet: Ako paradajze pečete bez poklopca koji ste prethodno odstranili, nadev na vrhu će postati smeđ i hrskav. Ako prilikom pripreme ostavite poklopce na paradajzima, vreme pečenja se produžava za oko 3 minuta, a nadev ostaje mekan.

Falafel od brašna od leblebija

Sastojci za 2 porcije

NAPOMENA: Obratite pažnju na maksimalni nivo punjenja. Možda ćete morati da prođete 2 ciklusa prženja.

Sastojci

120 g	brašna od leblebije
120 ml	vode
4 kašike	maslinovog ulja
2	čena belog luka
1	šalot
1 vezica	peršuna
½ kašičice	sol
1 ½ kašičice	kima
½ kašičice	praška za pecivo
	malo limunovog soka

Priprema

1. Oprati i osušiti peršun, iskidati listove i sitno ih naseckati.
2. Oljuštite šalot i čenove belog luka i naseckajte ih na kockice.
3. Izmešajte peršun, šalot, beli luk, brašno od leblebije, kim, prašak za pecivo i so.
4. Prokuvajte vodu i polako je dodajte u masu sa brašnom. Razraditi sve u ravnomerno i relativno čvrsto testo.
5. Ostaviti testo da odstoji oko 15 minuta.
6. Onda ga mesite sa ½ supene kašike maslinovog ulja i malo soka od limuna.
7. Vlažnim rukama oblikujte testo u kugle veličine oraha i stavite ih jedne pored drugih na umetak u vidu sita iz friteze.
8. Pecite falafel prvo na 180 °C oko 6 minuta. Zatim na 200 °C nastaviti pečenje još 4 minuta.
9. Sada sipajte 3½ supene kašike maslinovog ulja u činiju i pažljivo okrenite falafel u njoj.
10. Vratite falafel u umetak i pržite ga na 200 °C oko 6 minuta, dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

Losos u papiru

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

250 g	čvrsto kuvanih krompira
100 g	svežeg spanaća
1	šalot
1	čen belog luka
1 kašika	maslinovog ulja
300 g	fileta lososa (bez kože)
1	grančica peršuna
1	grančica bosiljka
1 kašika	kapara
2 kašike	omekšalog maslaca
1	neprskana limeta
	so, biber

Priprema

1. Oljuštiti krompir, oprati ga, skuvati u slanoj vodi, zatim ga ocediti i naseći na tanke kriške.
2. U međuvremenu očistiti spanać, oprati ga i ostaviti da se dobro ocedi.
3. Oljuštiti šalot i beli luk, iseći na male kockice, dodati u šerpu zajedno sa uljem i dinstati dok ne postane staklasto.
4. Dodati spanać i sve zajedno dinstati još malo dok listovi ne omekšaju. Zatim skinuti šerpu sa štednjaka i ostaviti je na stranu.
5. Isprati losos, osušiti ga i iseći na dva komada.
6. Oprati peršun i bosiljak, protresti da se osuše i usitniti listiće.
7. Ocediti kapar i grubo ga usitniti.
8. Pomešati kapar i usitnjene začine sa maslacem.
9. Oprati limetu vrućom vodom, osušiti i iseći na kriške.
10. Pripremite veliki komad papira za pečenje.
11. Kriške krompira stavite u sredinu i začinite solju i biberom. Spanać i losos stavite preko njih.

12. Preko lososa dodati komadiće maslaca sa kaprom, pa prekriti kriškama limete.
13. Savijte papir preko sastojaka, dobro ga zatvorite sa strane i stavite ceo paket u posudu za fritezu.
14. Pecite na 200 °C oko 20 minuta.
15. Zatim ukloniti papir i odmah poslužiti jelo.

Ražnjići sa tikvicom i plavim patlidžanom

Sastojci za 2 porcije

NAPOMENA: Obratite pažnju na maksimalni nivo punjenja. Možda ćete morati da prođete 2 ciklusa prženja.

Sastojci

- ¼ kašičice bibera
- ¼ kašičice pimenta
- ¼ kašičice korijandera
- ¼ kašičice osušene majčine dušice
- ¼ kašičice osušenog origana
- ½ kašičice soli
- 25 ml maslinovog ulja
- 1 plavi patlidžan
- 1 tikvica
- 1 crni luk
- Drveni štapići za ražnjiće

Priprema

1. Pomešati u činiji začinsko bilje, začine i ulje.
2. Narezati tikvice i plavi patlidžan na kriške debljine 2 cm i raseći glavice crnog luka na četvrtine.
3. Dodati povrće u mešavinu ulja i začina.
4. Redati povrće naizmenično na štapiće za ražnjiće.
5. Peći ražnjiće na 200 °C 15 minuta. Na polovini predviđenog trajanja pečenja okrenuti ražnjiće.

Mini-pica sa šunkom i rukolom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

- 1 pakovanje testa za picu
- 1 konzerva pasiranog paradajza
- 200 g mocarele
- 1 vezica rukole
- 100 g Serrano šunke
- maslinovo ulje
- so, biber i origano

Priprema

1. Razviti testo za picu na pobrašnjenoj radnoj površini i iseći pravougaonike koji su po obodu za 1 cm manji od površine posude za fritezu.
2. Testo blago izbockati viljuškom.
3. Naseći mocarelu na tanke kriške.
4. Premažite testo pasiranim paradajzom, začinite solju, biberom i origanom, i stavite odozgo kriške mocarele.
5. Pecite komade pice jedan po jedan na 180 °C oko 7 minuta.
6. Rasporedite Serrano šunku preko komada i ponovo ih pecite još 3 – 5 minuta.
7. Kada pica na ivicama postane blago smeđa, izvaditi komade i odozgo rasporediti opranu rukolu.
8. Na mini-mice pospite malo maslinovog ulja i poslužite.

Savet: U zavisnosti od debljine testa, pici je potrebno 1 – 2 minuta duže ili kraće za pečenje.

Marinirana pileća krilca

Sastojci za 2 osobe

NAPOMENA: Ispržite pileća krilca iz 2 puta.

Sastojci

Oko 8 pilećih krilaca
1 – 2 kašičice soli
1 – 2 kašičice paprike

Sastojci za marinadu

6 kašika suncokretovog ili ulja od repice
6 kašika slatko-ljutog sosa
4 kašike kečapa od paradajza
4 kašike sirćeta
1 – 2 kašičice čili ljuspica

Priprema

1. U velikoj činiji pomešati sve sastojke marinade.
2. Dodati pileća krilca u činiju i promešati ih sa marinadom.
3. Ostavite komade piletine da odstoje u marinadi oko 1 sat.
4. Stavite pileća krilca jedno pored drugog u posudu za fritezu i zagrevajte na 190 °C 15 minuta.
5. Na polovini vremena predviđenog za pečenje okrenuti krilca.
6. Na kraju vremenskog perioda predviđenog za pečenje proverite pileća krilca i izvucite ih ako ste zadovoljni.

Savet: Ako volite hrskavija pileća krilca možete ih ostaviti da se na 200 °C peku još 5 minuta.

Čokoladni lava kolač

Sastojci za 8 porcija

NAPOMENA: Možete da pripremite po 4 kolača u jednoj turi.

Sastojci

75 g crne čokolade
3 jaja
75 g maslaca
75 g šećera
50 g brašna

Priprema

1. Naseckati čokoladu i otopiti je na pari.
2. Dodati maslac i ostaviti ga da se takođe otopi.
3. Umutiti jaja i šećer dok smesa ne postane penasta.
4. Prosejati brašno preko smese i umutiti je u glatko testo.
5. Dodati mešavinu čokolade i maslaca.
6. Stavite kalupe za mafine u tiganj i napunite ih testom. Postavite posudu za fritezu u uređaj.
7. Podesite temperaturu na 180 °C i vreme pečenja na 6 – 7 minuta.
8. Ispecite čokoladne lava kolače i uživajte u njima dok su topli.

9. Čišćenje



OPASNOST od zadobijanja pekotina!

- ⊙ Ostavite uređaj da se ohladi pre nego što ga pomerite ili čistite.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Izvucite mrežni utikač **9** iz utičnice pre nego što počnete sa čišćenjem friteze na vruć vazduh.
- ⊙ Friteza na vruć vazduh se ne sme uranjati u vodu.

UPOZORENJE na rizik od materijalne štete!

- ⊙ Nemojte koristiti jaka i abrazivna sredstva za čišćenje.

NAPOMENA: Molimo vas imajte na umu da se posle sušenja i dalje mogu naći kapljice vode u šupljinama. Ostavite sve delove da se potpuno osuše na vazduhu.

Pribor

- Uklonite veće ostatke hrane.
- Posuda za fritezu **6** i umetak u vidu sita **5** mogu se čistiti u mašini za pranje sudova. Istisnite umetak u vidu sita prema gore iz posude za fritezu. Posle čišćenja, i prilikom umetanja umetka nazad vodite računa da nožice umetka **5** budu okrenute nadole. Vratite sito za prženje u posudu pažljivo dok čvrsto ne ulegne na dno.

NAPOMENA: Ove delove možete oprati i ručno u toploj vodi, sredstvom za pranje sudova. Temeljno ih isperite čistom vodom.

- Zagorele i slepljene ostatke hrane prethodno natopite.
- Ostavite sve delove da se potpuno osuše, pre nego što ih sklonite ili ponovo koristite.

Kućište

- Obrišite kućište **1** spolja vlažnom krpom natopljenom sa malo blagog sredstva za čišćenje.
- Zatim osušite kuhinjskom krpom.

Unutrašnjost

1. Očistite unutrašnjost mekim sunderom, sa malo vode i blagim sredstvom za čišćenje.
2. Obrišite više puta vlažnom mikrofiber krpom koju za vreme čišćenja možete isprati i iscediti po potrebi.
3. Zatim osušite kuhinjskom krpom.

10. Čuvanje

- Pre nego što odložite fritezu na vruć vazduh...
 - ...obavezno izvucite mrežni utikač **9**,
 - ...uređaj mora biti ohlađen i
 - ...svi delovi moraju biti potpuno suvi.
- Namotajte priključni kabl **9** u prostor za namotavanje kabla **12**.

11. Odlaganje na otpad

Za ovaj proizvod važi evropska direktiva 2012/19/EU. Simbol precrtane kante za otpatke označava da se ovaj proizvod u Evropskoj uniji mora odlagati odvojeno kao poseban otpad. To važi za ovaj proizvod i za sve delove dodatne opreme koja je označena ovim simbolom. Označeni proizvodi ne smeju da se odlažu u običan kućni otpad, već moraju da se predaju na sabirno mesto za reciklažu električnog i elektronskog otpada.

Ovim simbolom reciklaže označavaju se npr. predmeti ili delovi kao vredni za reciklažu. Reciklaža pomaže da se smanji potrošnja sirovina i zaštiti životna sredina.



Ambalaža

Kada želite da odložite ambalažu, vodite računa o odgovarajućim ekološkim propisima u svojoj zemlji.

12. Rešavanje problema

Ako uređaj ne radi ispravno, prvo preduzmi te mere sa ove kontrolne liste. Možda je posredi manji problem koji možete sami da rešite.



OPASNOST od strujnog udara!








- ⊙ Ni u kom slučaju nemojte pokušavati da samostalno popravljate uređaj.

13. Tehnički podaci

Model:	SHLF 1000 E1
Mrežni napon:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa zaštite:	I
Snaga:	1000 W
Potrošnja energije kada uređaj nije u radnom stanju:	0 W
Automatsko isključivanje:	≤ 20 minuta

Greška	Mogući uzroci/mere
Bez Funkcije	<ul style="list-style-type: none">• Da li je obezbeđeno napajanje električnom energijom?• Proverite priključnicu.
Jelo još nije gotovo nakon predviđenog vremena	<ul style="list-style-type: none">• Da li je količina previše velika ili su komadi suviše debeli?• Da li je temperatura nedovoljna ili je vreme kuvanja pogrešno podešeno?
Gust dim i jak miris	<ul style="list-style-type: none">• Da li se na grejaču 10 nalaze ostaci namirnica koji izgore pri zagrevanju? Posuda za fritezu 6 se ne sme puniti preko oznake MAX 7.

Korišćeni simboli

	Geprüfte Sicherheit (Ispitana bezbednost): uređaji moraju da budu usklađeni sa opšteprihvaćenim pravilima tehnike, kao i sa zakonom o bezbednosti proizvoda (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Firma HOYER Handel GmbH potvrđuje usaglašenost sa EU propisima CE oznakom.
	Ovaj simbol vas podseća da pakovanje odložite na ekološki prihvatljiv način.
	Materijali koji se mogu reciklirati su označeni simbolom za reciklažu (3 strelice). Materijal se može odrediti prema reciklažnom broju koji se nalazi u sredini (ovde: 21) i/ili prema skraćenici (ovde: PAP).
	Naizmenični napon
	Ovaj simbol označava delove koji mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.
	Srpskom oznakom HOYER Handel GmbH izjavljuje usaglašenost sa srpskim zahtevima.

Zadržavamo pravo na tehničke izmene.

14. Garancija i garantni list

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800-300-180
- pošaljete e-mail na: kontakt@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili

- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je

ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

RS	
Naziv proizvoda:	Friteza na vruć vazduh
Model:	SHLF 1000 E1
IAN/Serijski broj:	500500_2510
Proizvođač:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY, Nemačka
Ovlašćeni serviser: ICOM Communications Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 476	Uvozi i stavlja u promet: Lidl Srbija KD Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa

Na internet adresi www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj, kao i mnoge druge priručnike, video zapise o proizvodima i softver za instalaciju.



Sa našim QR kodom dospećete direktno na stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) i unosom broja artikla (IAN **500500_2510**) možete otvoriti uputstvo za upotrebu.

Содржина

1. Преглед	118
2. Наменета употреба	119
3. Безбедносни информации	119
4. Обем на испорака	122
5. Пуштање во употреба	123
6. Краток вовед во печењето	123
7. Ракување	124
7.1 Поврзување со струја	125
7.2 Процесот на готвење	125
7.3 Прекинување на процесот на готвење	125
7.4 Прилагодување на нивото на запечување	126
7.5 Табела за готвење	127
8. Рецепти	128
9. Чистење	133
10. Чување	133
11. Исфрлање	134
12. Решавање проблеми	134
13. Технички податоци	135

1. Преглед

- 1 Куќиште
- 2 Контролер на температура
- 3 **Црвена LED диода:** Работно светло; секогаш свети кога работи тајмерот.
- 4 Тајмерот е поставен да го покажува времето на готвење; потоа апаратот се стартува.
- 5 Сито
- 6 Корпа за фритеза; тука се собира течноста од готвењето.
- 7 **MAX** Ознака за максималното ниво на полнење на корпата за печење (максимално ниво на полнење: 2,0 литри)
- 8 Рачката на корпата за печење
- 9 Кабел со приклучок
- 10 Грејач (на горниот дел од внатрешноста)
- 11 **Зелена LED диода:** LED диода за работна температура; секогаш свети кога ќе се достигне зададената температура.
- 12 Одстојник со намотување на кабелот
- 13 Издувен отвор

Ви благодариме многу за вашата доверба!

Честитки за вашата нова фритеза на топол воздух.

За да се запознаете со производот и целиот обем на услуги за безбедно ракување со производот:

- Прочитајте ги овие упатства за користење темелно пред првото користење.
- Пред сè, следете ги безбедносните информации!
- Апаратот може да се користи само како што е опишано во овие упатства за користење.
- Чувајте ги овие упатства за работа за информации во иднина.
- Доколку го подарите апаратот на некој друг, предајте го и ова упатство за употреба. Упатствата за употреба се дел од производот.

Се надеваме дека ќе уживате во вашата нова фритеза на топол воздух!

Симболи на апаратот



Овој симбол ве предупредува да не ја допирате жешката површина.



Симболот означува дека ваквите одлични материјали не ја менуваат храната по вкус или мирис.

2. Наменета употреба

Фритезата на воздух е дизајнирана за готвење храна на топол воздух при максимална температура од 200 °C. Фритезата на топол воздух е дизајнирана за употреба во приватни домаќинства. Фритезата на топол воздух може да се користи само во затворен простор.

Овој апарат не смее да се користи за комерцијални цели.

Предвидлива злоупотреба

Фритезата на топол воздух не е погодна за загревање течности.

3. Безбедносни информации

Упатства за предупредување

Доколку е потребно, во ова упатство се користат следниве предупредувања:



ОПАСНОСТ! Висок ризик:

Непочитувањето на предупредувањето може да предизвика повреда по животот и екстремитетите.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Среден ризик:

Непочитувањето на ова предупредување може да резултира со повреда или сериозна материјална штета.

ПРЕТПАЗЛИВО: Мал ризик:

Непочитувањето на ова предупредување може да резултира со лесни повреди или материјални штети.

НАПОМЕНА: Факти и посебни карактеристики што треба да се земат предвид при користење на апаратот.

Упатства за безбедно работење

- ⊙ Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и/или знаење, доколку се под надзор или имаат упатства за безбеден начин на употреба на апаратот и ги разбираат опасностите што се вклучени. На децата не им е дозволено да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не смеат да го вршат деца, освен ако не се постари од 8 години и под надзор.
- ⊙ Децата под 8 години мора да се држат подалеку од апаратот и кабелот за напојување.
- ⊙ Може да се предизвикаат повреди при неправилна употреба.



- ⊙ Не допирајте ги жешките делови од апаратот, како што е отворот за издувни гасови на задната страна. Допирајте ја корпата за печење само за рачката.
- ⊙ За време на печењето, од отворот излегува жешка пареа. Не посегнувајте во пареата.
- ⊙ Доколку кабелот за напојување на овој апарат е оштетен, мора да го замени производителот, неговата служба за корисници или слично квалификувано лице за да се избегне опасност.
- ⊙ Грејачите не смеат да се бришат со влажна крпа.
- ⊙ Овој апарат е наменет и за употреба во домаќинства и слични намени, како што се ...
 - ... во кујни за вработени во продавници, канцеларии и други комерцијални простории;
 - ... во земјоделски имоти;
 - ... од клиенти во хотели, мотели и други станбени објекти;
 - ... во сместување со појадок.
- ⊙ Овој апарат не е наменет да работи со надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.
- ⊙ Погледнете го поглавјето за чистење (видете „Чистење“ на страница 133).



ОПАСНОСТ за деца!

- ⊙ Внимавајте децата никогаш да не можат да ја влечат фритезата на топол воздух (на пример, за кабелот за напојување). Изгорениците се опасни по живот!
- ⊙ Материјалот за пакување не е детска играчка. На децата не им е дозволено да играат со пластичните кеси. Постои ризик од задушување.



ОПАСНОСТ за и од домашни миленици и домашни животни!

- ⊙ Електричните апарати може да претставуваат опасност за домашните миленици и добитокот. Покрај тоа, животните исто така можат да предизвикаат оштетување на апаратот. Затоа, секогаш држете ги животните подалеку од електрични апарати.



ОПАСНОСТ за птиците!

- ⊙ Птиците дишат побрзо, го распределуваат воздухот различно во нивните тела и се значително помали од луѓето. Затоа, може да биде многу опасно за птиците да вдишат дури и најмали количини чад произведени кога овој апарат е во функција. Кога го користите овој апарат, птиците треба да се преместат во друга просторија.



ОПАСНОСТ од струен удар поради влага!

- ⊙ Заштитете го апаратот од влага, капење или прскање вода.
- ⊙ Апаратот, кабелот за поврзување и приклучокот за струја не смеат да се потопуваат во вода или други течности.
- ⊙ Доколку течност влезе во апаратот, веднаш исклучете го од струја.

Проверете го апаратот пред повторно да го користите.

- ⊙ Доколку апаратот падне во вода, веднаш исклучете го од струја и дури потоа извадете го. Во овој случај, престанете да го користите апаратот и однесете го на проверка во специјализирана работилница.
- ⊙ Не ракувајте со апаратот со влажни раце.



ОПАСНОСТ од струен удар!

- ⊙ Не ракувајте со апаратот ако тој или кабелот за струја покажуваат видливи оштетувања или ако апаратот паднал.
- ⊙ Ако користите продолжен кабел, тој мора да биде доволен за техничките спецификации на овој апарат.
- ⊙ Не поврзувајте го апаратот на штекер со повеќе дозни. Може да доведе до преоптоварување.
- ⊙ Поставете го кабелот за струја така што никој не може да стапне на него, да се закачи на него или да се сопне од него.
- ⊙ Приклучокот за струја приклучувајте го само на правилно инсталиран, лесно достапен штекер со заштитни контакти, чиј напон одговара на спецификацијата на плочката со спецификации. Приклучокот мора да биде достапен дури и откако ќе биде поврзан.
- ⊙ Уверете се дека кабелот за струја не може да се оштети од остри рабови или жешки точки. Не виткајте го кабелот за струја околу апаратот.
- ⊙ При поставување на апаратот, проверете дали кабелот за поврзување не е приклевтен или притиснат.
- ⊙ Апаратот не е целосно исклучен од електричната мрежа дури и по исклучувањето. За да го направите

ова, исклучете го кабелот за напојување.

- ⊙ За да го исклучите кабелот за струја од штекерот, секогаш влечете го кабелот за струја, никогаш кабелот за напојување.
- ⊙ Исклучете го кабелот за струја од штекерот:
 - по секоја употреба
 - ако се појави дефект
 - кога не го користите апаратот
 - пред да го чистите апаратот
 - за време на грмотевици
- ⊙ За да избегнете опасности, не правете никакви измени во артиклот. Поправките треба да ги извршува само специјализирана работилница или сервисен центар.



ОПАСНОСТ - Опасност од пожар!

- ⊙ Никогаш не оставајте го поврзаниот апарат без надзор.
- ⊙ Секогаш надгледувајте ја фритезата на воздух додека работи. На овој начин можете рано да ги препознаете новите проблеми преку необични мириси или звуци.
- ⊙ Никогаш не покривајте го апаратот или не ставајте го врз меки предмети (како што се крпи).
- ⊙ Погрижете се да има доволно простор од сите страни и над апаратот.
- ⊙ Не користете ја фритезата на топол воздух директно под висечки елементи, ѕидни штекери или во близина на завеси, хартија или слични запаливи предмети.
- ⊙ Работете со фритезата на воздух само на цврста, рамна, нелизгава, сува и незапалива работна површина за да спречите превртување или лизгање.



ОПАСНОСТ од изгореници поради горење!

- ⊙ Не допирајте ги жешките површини на апаратот и внатрешноста. Користете ракавици за рерна или крпи за тенџериња.
- ⊙ Оставете го апаратот целосно да се излади пред да го чистите или складирате.
- ⊙ Не поместувајте ја или не транспортирајте ја фритезата додека е вклучена.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за материјално оштетување!

- ⊙ Користете само оригинални додатоци.
- ⊙ Никогаш не поставувајте го апаратот на жешки површини (на пример, шпорети) или во близина на извори на топлина или отворен пламен.
- ⊙ Внимавајте храната да не го допира жешкиот грејач на горниот дел од внатрешноста и да не се залепи за него.
- ⊙ Не користете остри средства за чистење или средства што гребат.
- ⊙ Апаратот е опремен со пластични ногарки што не се лизгаат. Бидејќи мебелот е обложен со разни лакови и пластики и третиран е со различни производи за нега, не може целосно да се исклучи дека некои од овие супстанции содржат компоненти кои ги напаѓаат и омекнуваат пластичните ногарки. Доколку е потребно, поставете подлога што не се лизга под апаратот.

4. Обем на испорака

- 1 Фритеза на топол воздух
- 1 Корпа за печење **6** со сито **5**
- 1 Упатство за употреба

5. Пуштање во употреба

- Отстранете го целиот материјал за пакување. **Особено, внатрешноста мора да биде целосно ослободена од остатоци од пакување, како што се трошки од полистирен.**



ОПАСНОСТ - Опасност од пожар!

Издувниот отвор **13** се наоѓа на задната страна од апаратот. За време на работата, од издувниот отвор излегува жешка пара.

- **Слика А:** Никогаш не покривајте го отворот **13** за издувни гасови.
- Не користете ја фритезата на топол воздух директно под висечки елементи, сидни штекери или во близина на завеси, хартија или слични запаливи предмети.
- Погрижете се да има доволно простор од сите страни и над апаратот.

НАПОМЕНА: За време на почетната работа, може да се појави мало испуштање чад и мирис. Ова се должи на монтажните елементи на грејачот **10** и не е дефект на производот. Обезбедете соодветна вентилација.

- Отстранете ги заштитните фолии и лепливите ленти од апаратот, но не отстранувајте ја фабричката табличка на задната страна од апаратот.
- Проверете дали сите додатоци се присутни и нештетени.
- Исчистете го апаратот и сите додатоци пред првата употреба.
- Поставете го апаратот на сува, рамна, нелизгава и отпорна на топлина површина.

- Вклучете го кабелот за напојување **9** во штекер што одговара на спецификациите на плочката со спецификации. Приклучокот за струја мора да биде лесно достапен дури и откако апаратот ќе биде вклучен.

6. Краток вовед во печењето

Подготовка на храна

- Целата храна мора да биде што е можно посува за печење. Исушете ја храната што се пече или отстранете го мразот од замрзнатата храна.
- Кога готвите замрзната храна, отстранете што е можно повеќе вода и мраз пред да ја ставите храната во фритезата на топол воздух.
- Кога печете панирана храна, проверете дали панираниот слој е залепен што е можно поцврсто за храната.

Време на печење и температура

- За вкусен и здрав резултат, треба многу строго да се придржувате до упатствата на пакувањето во врска со температурата и времето на печење.
- Печете само мали количини истовремено.
- Корпата за печење **6** не смее да се полни над ознаката **MAX 7**.
- Акриламидот е веројатно канцероген. За да го задржите формирањето на акриламид што е можно пониско, избегнувајте прекумерно печење.

За рамномерно печење ^{1 2}

- 1: Протресете или свртете по 1/3 и 2/3 од времето за готвење.
- 2: Протресете или превртете на половина од времето за готвење.

Доколку е важно храната рамномерно да се запече (на пример, помфрит или пилешки парчиња), мора да се протресе 1-2 пати за време на процесот на печење.

1. Извлечете ја корпата за печење **6** од кукиштето **1** за рачката **8** и протресете ги состојките. Кога протресувате, проверете дали помфритот е темелно измешан и дали неиспечениот помфрит е кон надворешноста. Апаратот се исклучува автоматски кога ќе се извади корпата за печење. Тајмерот **4** продолжува да работи.
2. Вратете ја корпата за печење **6** назад во апаратот. Апаратот автоматски ќе се вклучи повторно.

Печење

Под никакви околности не треба тестото да се става директно во корпата за печење **6**. По подготовката, ставете го тестото во тава за печење или друг сад отпорен на топлина (на пр., калапи за мафини). Потоа ставете ги овие, заедно со тестото, во корпата за печење **6** на ситото **5**.

Информации за пакувањето

Ако не можете да го дознаете времето на готвење во фритеза на топол воздух на пакувањето на замрзнатата храна, погледнете го времето за конвекциски рерна.

7. Ракување



ОПАСНОСТ од изгореници!

- ⊙ Површините на апаратот може да се загрее за време на работата. Не допирајте ги жешките делови од апаратот, како што е отворот за издувни гасови **13** на задната страна.
- ⊙ Користете ракавици за рерна или држачи за тенџериња за да ја ракувате корпата за печење **6**.
- ⊙ За време на печењето, од отворот излегува **13** жешка пара. Не посегнувајте во пареата.
- ⊙ Не поместувајте ја или не транспортирајте ја фритезата додека е вклучена.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за материјално оштетување!

- ⊙ Никогаш не смее да се ракува со апаратот без ситото **5**!

Тајмерот

- Користете го тајмерот **4** за да го стартувате апаратот и да го поставите саканото време на готвење.
- Можете да го поставите помеѓу 5 и 30 минути.
- Поставеното време може да се промени за време на работата.
- За да го скратите времето, треба да свртите малку поцврсто.

Контролер на температура

- Контролерот на температура **2** ви овозможува да ја поставите температурата помеѓу 80 и 200 °C.
- Поставената температура може да се промени за време на работата.

LED диодите

- **црвена LED диода 3:** секогаш свети кога работи тајмерот **4**.
- **зелена LED диода 11:** секогаш свети кога ќе се достигне зададената температура. Се гаси кога уредот повторно ќе се загрее.

7.1 Поврзување со струја

- Откако ќе го поставите апаратот, приклучете го кабелот за напојување **9** во заземјен штекер што одговара на спецификациите на плочката со спецификации. Приклучокот за струја мора да биде лесно достапен дури и откако апаратот ќе биде вклучен.

7.2 Процесот на готвење

НАПОМЕНА: Ќе ви треба површина отпорна на топлина за корпата за печење **6**, како и чинија или сад (претходно загреан доколку е потребно).

1. Свртете го тајмерот **4** на саканото време. Вентилаторот се вклучува и се пали црвената работна сијаличка **3**.
2. Свртете го регулаторот за температура **2** на саканата температура. Зелената LED диода **11** свети штом ќе се достигне зададената температура.
3. Откако тајмерот **4** ќе се ресетира на **0**, поставеното време е истечено. Свончето засвонува и апаратот се исклучува.
4. Извлечете ја корпата **8** за печење **6** од куќиштето **1** за рачката. Поставете ја корпата за печење на површина отпорна на топлина.
5. Извадете ја храната од корпата за печење.

6. За целосно исклучување на уредот и исклучување од електричната мрежа, исклучете го од струја **9**.

7.3 Прекинување на процесот на готвење

Можете да го прекинете процесот на готвење во секое време, на пример, за да проверите колку е запечено.

1. Извлечете ја корпата **8** за печење **6** од куќиштето за рачката **1**. Апаратот се исклучува автоматски кога ќе се извади корпата за печење.
 - LED диодите **3** се **11** исклучуваат.
 - Вентилаторот запира додека корпата за печење **6** не се врати во првобитната состојба.
 - Тајмерот **4** продолжува да работи.
2. Вратете ја корпата за печење **6** назад во апаратот. Апаратот автоматски ќе се вклучи повторно.

7.4 Прилагодување на нивото на запечување







Ако, на пример, нивото на запечување сè уште не ги исполнува вашите очекувања, можете да го продолжите времето на тајмерот или да го рестартирате.

1. Вратете ја корпата за печење **6** назад во куќиштето **1**.
2. Рестартирајте го процесот на готвење со поставување на времето на тајмерот **4** и температурата на контролата на температура **2**.
3. Проверете го степенот на запечување по неколку минути. За да го направите ова, едноставно извлечете ја корпата **8** за печење **6** од куќиштето со влечење на рачката. Апаратот престанува да се загрева и вентилаторот запира.

4. Ако:
 - сте задоволни, свртете ја контролата на температурата на **0** и извадете ја храната од корпата за печење. Тајмерот **4** автоматски се намалува.
 - Ако сакате да продолжите со печењето, едноставно вратете ја корпата за печење **6** во апаратот и процесот на готвење ќе започне одново.
5. Кога ќе истече поставеното време, ќе се засвони свонче, LED диодите **3** и **11** вентилаторот ќе се исклучат.

7.5 Табела за готвење

- Следната табела ги дава основните упатства за поставување за наведените прехранбени производи.
- Спецификациите за температурата и времето во табелата за готвење се референтни. Во зависност од природата, големината и количината на храната, како и од вашиот вкус, температурата и времето може да варираат.

	Состојки/Употреба	препорачана температура и време
	Замрзнат помфрит ¹ (оптимална количина приближно 150 g, максимална количина приближно 200 g)	180 °C 20 – 30 мин.
	Мафини, колачи и печива	160 °C 15 – 20 мин.
	Риба	180 °C 18 – 20 мин.
	Стекови, шницли	180 °C 10 – 15 мин.
	Живина на делови, на пр., копани ² (оптимална количина 4 дела)	180 °C 20 – 30 мин.
	Ракчиња	180 °C 12 – 18 мин.

Горните индексни броеви ^{1,2} значат:

¹: Протресете или свртете по 1/3 и 2/3 од времето за готвење.

²: Протресете или превртете на половина од времето за готвење.

8. *Рецепти*

Во рецептите се користат следниве кратенки:

лжч. = лажичка

лжц. = лажица

Мешан помфрит со мајонез со билки

Состојки за 2 порции

Состојки за мајонезот

1	жолчка од јајце
1 лжц.	сенф
125 ml	сончогледово масло
1 лжц.	ситно сечкан магнонос
1 лжц.	ситно сечкан француски магнонос
1 лжц.	сок од лимон
	Сол, бибер

Состојки за помфрит

125 g	слатки компири
125 g	компири
1 лжц.	сончогледово масло

Подготовка

1. За да направите мајонез со билки, ставете ги жолчките од јајца и сенфот во висок сад и измешајте ја смесата со рачен блендер.
2. Додека мешате, истурајте масло во тенок млаз додека не се формира кремаста, хомогена смеса.
3. Додајте билки и зачинете со сол, бибер и сок од лимон.
4. Излупете ги, измијте ги и исушете ги компирите и слаткиот компир.
5. Исечете ги компирите и слатките компири на стапчиња со дебелина од околу 1 cm и измешајте ги во сад со маслото.
6. Наполнете ја корпата за печење со помфрит. Обрнете внимание на максималното ниво на полнење.

Можеби ќе треба да печете во две серии.

7. Поставете ги вредностите на 25 минути и 200 °C.
8. По 15 минути, намалете ја температурата на 180 °C и протресете го помфритот.
9. Посолете го помфритот и послужете го со мајонез од билки.

Колбаси замотани во тесто

Состојки за 2 порции

Состојки

4	колбаси (на пример, виршли или виенски колбаси)
½	пакувањелиснато тесто
	Сол и бибер
1 лжц.	сенф
1	јајце

Подготовка

1. Лиснатото тесто развлечете го на набрашната работна површина.
2. Исечете ги колбасите на парчиња долги 4 cm.
3. Развлеченото лиснато тесто премачкајте го со сенф и зачинете го со сол и бибер.
4. Исечете го тестото на ленти со ширина од 3 cm.
5. Завиткајте ги колбасите во лиснатото тесто така што малку ќе штрчат од страните.
6. Изматете го јајцето и премачкајте го со четка преку лиснатото тесто.
7. Цврсто притиснете ги краевите на лиснатото тесто заедно.
8. Ставете ги колбасите во корпата за печење. Обрнете внимание на максималното ниво на полнење. Можеби ќе треба да печете во две серии.
9. Печете на 200 °C приближно 12-15 минути, во зависност од вкусот и посакуваната запеченост.

Печен Камемберт со брусница

Состојки за 2 порции

НАПОМЕНА: На самиот почеток, проверете дали можете да ги ставите двата Камембери цели, еден до друг, во корпата за печење. Ако не, обработете ги Камемберите во две сесии на печење.

Состојки

2 Камембери (секое по 150 g)
1 јајце
1 лжц. павлака
3 лжц. лебни трошки
2 лжц. брусници од тегла
Сол и бибер по вкус

Подготовка

1. Изматете ги јајцата со павлаката и зачинете со сол и црн пипер.
2. Ставете ги лебните трошки во длабока чинија.
3. Потопете го изладениот Камембер (цел или на четвртини) во смесата од јајца, а потоа извалкајте го во презлата додека панирањето цврсто не го премачка сирењето.
4. Печете ги парчињата Камембер на 200 °C околу 5-10 минути додека не поруменат.
5. Сервирајте го Камемберот со малку брусница.

Полнети домати

Состојки за 2 порции

НАПОМЕНА: Во зависност од големината на доматиите, можеби нема да се вклопат сите во корпата за печење одеднаш. Во овој случај, преостанатите домати ги обработувате во втор чекор.

Состојки

6 лжц. маслиново масло
6 домати со средна големина
2 чешниња лук
1 китка магнонос со рамни листови
2 парчиња леб за тост (нормална големина)
½ лжц. сол
2 прстофата бибер
40 g свеж рендан пармезан

Подготовка

1. Измијте ги доматиите, отстранете ги стеблата и отсечете ги врвовите.
2. Внимателно издлабете го овошјето со лажица и оставете го да се исцеди наопаку во цедалка.
3. Излупете го лукот.
4. Измијте го и исушете го магноносот.
5. Сега искинете го тостот на парчиња и ставете го во блендер со преостанатото масло, лук, магнонос, сол, бибер и пармезан.
6. Ситно исецкајте ги сите состојки.
7. Наполнете ги доматиите со филот.
8. Ставете ги доматиите во корпата за печење.
9. Печете прво на 180 °C околу 10 минути, а потоа на 140 °C уште 5 минути.

Совет: Ако ги готвите доматиите без капак, филот одозгора ќе стане кафеав и крцкав.

Ако ги затворите доматиите со капац додека се готват, времето на готвење се зголемува за околу 3 минути, а филот останува мек.

Фалафел направен од брашно од наут

Состојки за 2 порции

НАПОМЕНА: Обрнете внимание на максималното ниво на полнење. Можеби ќе треба да направите два циклуса на печење.

Состојки

120 g	брашно од наут
120 ml	вода
4 лжц.	маслиново масло
2	чешниња лук
1	кромид шалот
1 китка	магдонос
½ лжц.	сол
1 ½ лжц.	ким
½ лжц.	прашок за пециво
	Малку сок од лимон

Подготовка

1. Измијте го и исушете го магдоносот, излупете ги листовите и исечкајте ги многу ситно.
2. Излупете ги и исечкајте ги кромидот и чешнињата лук.
3. Измешајте магдонос, кромид, лук, брашно од наут, ким, прашок за пециво и сол.
4. Доведете ја водата до вриење и постепено додавајте ја во смесата од брашно. Преработете сè во мазно и релативно цврсто тесто.
5. Оставете го тестото да отстои 15 минути.
6. Потоа додајте ½ лажица маслиново масло и малку сок од лимон.
7. Со влажни раце формирајте топчиња од тестото со големина на ореви и ставете ги една до друга на ситото во корпата за печење.
8. Прво, гответе го фалафелот на 180 °C околу 6 минути. Потоа печете уште 4 минути на 200 °C.

9. Сега ставете 3½ лажици маслиново масло во сад и внимателно превртете го фалафелот во него.
10. Вратете го фалафелот во плехот и пржете го на 200 °C приближно 6 минути, додека не добие златно-кафеава боја.

Лосос во пакетчиња

Состојки за 2 порции

Состојки

250 g	компири
100 g	свеж спанаќ
1	кромид шалот
1	чешне лук
1 лжц.	маслиново масло
300 g	филе од лосос (без кожа)
1	гранче магдонос
1	гранче босилек
1 лжц.	капери
2 лжц.	мек путер
1	лимета
	Сол, бибер

Подготовка

1. Излупете ги компирите, измијте ги, сварете ги во врела солена вода, потоа исцедете ги и исечете ги на тенки парчиња.
2. Во меѓувреме, исчистете го, измијте го и темелно исцедете го спанаќот.
3. Излупете го кромидот и лукот, исечкајте ги ситно, ставете ги во тенџере заедно со маслото и пржете ги додека не станат просирни.
4. Додајте го спанаќот и пржете кратко додека листовите не омекнат. Потоа тргнете го тенџерето од оган и оставете го настрана.
5. Исплакнете го лососот, исушете го со тапкање со хартија и исечете го на два дела.
6. Измијте ги магдоносот и босилекот, исушете ги и ситно исечкајте ги листовите.

7. Исцедете ги капарите и исечкајте ги грубо.
8. Измешајте ги каперите и сечканите билки заедно со путерот.
9. Лиметата темелно измијте ја со топла вода, исушете ја со тапкање и исечете ја на парчиња.
10. Подгответе големо парче хартија за печење.
11. Ставете ги парчињата компир во средината и зачинете со сол и бибер. Ставете спанаќ и лосос одозгора.
12. Посипете го лососот со путерот со капари и одозгора ставете парчиња лимета.
13. Превиткајте ја хартијата врз состојките, добро запечатете ги страните и ставете го пакетчето во корпата за печење.
14. Гответе на 200 °C околу 20 минути.
15. Потоа отстранете ја хартијата и послужете го јадењето веднаш.

Тиквички и модар патлиџан на ражен

Состојки за 2 порции

НАПОМЕНА: Обрнете внимание на максималното ниво на полнење. Можеби ќе треба да направите два циклуса на печење.

Состојки

¼ лжч.	бибер
¼ лжч.	пименто
¼ лжч.	коријандер
¼ лжч.	сува мајчина душица
¼ лжч.	суво оригано
½ лжч.	сол
25 ml	маслиново масло
1	модар патлиџан
1	тиквичка
1	кромид
	Дрвени ражени

Подготовка

1. Измешајте билки, зачини и масло во сад.
2. Исечете ги тиквичките и модрите патлиџани на парчиња дебели 2 cm, исечете го кромидот на четвртинки.
3. Додајте го зеленчукот во мешавината од зачини и масло.
4. Наизменично наредете го зеленчукот на раженчињата.
5. Печете ги раженчињата на 200 °C 15 минути. Превртете ги раженчињата на половина од времето за печење.

Мини пица со шунка и рукола

Состојки за 2 порции

Состојки

1 пакетче	тесто за пица
1 конзерва	пире од домати
200 g	моцарела
1 китка	рукола
100 g	шунка Серано
	Маслиново масло
	Сол, бибер и оригано

Подготовка

1. Развлечете го тестото за пица на набрашната работна површина и исечете правоаголници кои се 1 cm помали од површината на корпата за печење.
2. Лесно избоцкајте го тестото со вилушка.
3. Исечете ја моцарелата на тенки парчиња.
4. Намачкајте го тестото со процедените домати, зачинете со сол, црн пипер и оригано, а одозгора ставете ги парчињата моцарела.
5. Печете ги парчињата пица едно по друго во серии на 180 °C околу 7 минути.
6. Распоредете ја шунката Серано врз парчињата и печете уште 3-5 минути.

7. Кога пицата лесно ќе порумени на рабовите, извадете ги парчињата и распоредете ја измената рукола врз нив.
8. Прелијте ги мини пиците со малку маслиново масло и послужете.

Совет: Во зависност од дебелината на тестото, пицата ќе се испече 1-2 минути подолго или пократко.

Маринирани пилешки крилца

Состојки за 2 лица

НАПОМЕНА: Сварете ги пилешките крилца во две пржења.

Состојки

Прибл. 8 пилешки крилца
1 - 2 лжч. сол
1 - 2 лжч. црвен пипер

Состојки за маринадата

6 лжц. сончогледово или масло од репка
6 лжц. слатко лут чили сос
4 лжц. доматен кечап
4 лжц. оцет
1 - 2 лжч. чили снегулки

Подготовка

1. Измешајте ги сите состојки за маринадата заедно во голем сад.
2. Ставете ги пилешките крилца во сад и измешајте ги со маринадата.
3. Оставете ги парчињата пилешко да се марираат околу 1 час.
4. Ставете ги пилешките крилца едно до друго во корпата за печење и поставете ја контролата на температурата на 190 °C, а тајмерот на 15 минути.
5. Превртете ги пилешките крилца на половина од времето за готвење.
6. На крајот од времето за готвење, проверете ги пилешките крилца и извадете ги ако сте задоволни.

Совет: Ако сакате пилешките крилца да бидат покрцкави, може да продолжите да ги готвите на 200 °C уште 5 минути.

Чоколадни тортички со течен центар

Состојки за 8 тортички

НАПОМЕНА: Можете да подготвите 4 тарти одеднаш.

Состојки

75 g темно чоколадо
3 јајца
75 g путер
75 g шеќер
50 g брашно

Подготовка

1. Исечкајте го чоколадото и стопете го.
2. Додајте путер и оставете го и тој да се растопи.
3. Матете ги јајцата и шеќерот додека не добиете пенаста смеса.
4. Просејте брашно врз смесата и месете додека не се добие мазно тесто.
5. Додајте ја смесата од чоколадо-путер.
6. Ставете ги калапите за мафини во корпата за печење и наполнете ги со тесто. Ставете ја корпата за печење во претходно загреаниот апарат.
7. Поставете ја температурата на 180 °C, а времето за готвење на 6-7 минути.
8. Испечете ги чоколадните торти и уживајте во нив топли.

9. Чистење



ОПАСНОСТ од изгореници!

- Оставете го апаратот да се олади пред да го преместувате или чистите.



ОПАСНОСТ од струен удар!

- Исклучете ја фритезата на топол воздух од сидниот штекер **9** пред да ја чистите.
- Фритезата на топол воздух не смее да се потопува во вода.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за материјално оштетување!

- Не користете остри средства за чистење или средства што гребат.

НАПОМЕНА: Имајте предвид дека капките вода може сè уште да бидат присутни во шуплините по сушењето. Оставете ги сите делови целосно да се исушат на воздух.

Додатоци

- Отстранете ги сите големи парчиња остатоци од храна.
 - Кошницата за печење **6** и ситото **5** може да се чистат во машина за миење садови. Повлечете го ситото нагоре од корпата за печење. По чистењето, при вметнување на ситото **5**, проверете дали ногарките се насочени надолу. Вратете го ситото во корпата за печење додека не се прицврсти цврсто на дното.
-

НАПОМЕНА: Можете исто така да ги миете овие делови рачно со топла вода и детергент за миење садови. Исплакнете темелно со чиста вода.

- Претходно потопете ги сите изгорени остатоци од храна.
- Оставете ги сите делови целосно да се исушат пред да ги складирате или повторно да ги користите.

Куќиште

- Избришете ја надворешната страна на куќиштето **1** со влажна крпа и мала количина благ детергент.
- Исушете со крпа за садови.

Внатрешност

1. Исчистете ја внатрешноста со мек сунѓер, малку вода и благ детергент.
2. Избришете неколку пати со влажна крпа од микрофибер, плакнејќи ја и цедејќи ја помеѓу бришењата.
3. Исушете со крпа за садови.

10. Чување

- Пред да ја складирате фритезата на топол воздух...
 - ... приклучокот за струја **9** мора да биде исклучен,
 - ... апаратот мора да се олади и
 - ... сите делови мора да бидат целосно суви.
- Замотајте го кабелот за поврзување **9** околу макарата на кабелот **12**.

11. Исфрлање

Овој производ е предмет на одредбите од

Европската директива 2012/19/ЕС. Символот што прикажува прецртана

корпа за отпадоци на тркала означува дека производот се собира како посебен отпад во Европската Унија. Ова важи за производот и сите додатоци означени со овој симбол. Производите означени со овој симбол не смеат да се фрлаат со обичниот домашен отпад, туку мора да се однесат на место за собирање за рециклирање на електрични и електронски апарати.

Овој симбол за

рециклирање означува, на пример, предмет или делови од материјалот како вредни за рециклирање.

Рециклирањето помага да се намали потрошувачката на сировини и да се заштити животната средина.



Амбалажа

При отстранување на амбалажата, осигурајте се дека ги почитувате еколошките прописи што важат во вашата земја.

12. Решавање проблеми

Ако вашиот апарат не работи по желба, поминете низ оваа листа за проверка.

Можеби тоа е само мал проблем што можете да го поправите.



ОПАСНОСТ од струен удар!





- Под никакви околности не обидувајте се самостојно да го поправите апаратот.




Грешка	Можни причини/Мерки
Не Функционира	<ul style="list-style-type: none">Дали апаратот се напојува?Проверете ја врската.
Храната не е готова по препорачано то време	<ul style="list-style-type: none">Дали количината е преголема или парчињата се предебели?Дали температурата или времето на готвење се поставени премногу ниско?
Развој на силен чад и мирис	<ul style="list-style-type: none">Дали има остатоци од храна на грејачот 10 што би можеле да изгорат кога ќе се загрее? Корпата за печење 6 не смее да се полни над ознаката MAX 7.

13. Технички податоци

Модел:	SHLF 1000 E1
Напон на мрежата:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Класа на заштита:	I
Моќност:	1000 W
Потрошувачка на струја кога е исклучен:	0 W
Автоматско префрлување во исклучена состојба:	≤ 20 мин

Користени симболи


	Тестирана безбедност: Уредите мора да се усогласат со општо прифатените технички стандарди и Законот за безбедност на производите (ProdSG).
	Со ознаката CE, HOYER Handel GmbH изјавува сообразност со EУ.
	Овој симбол ве потсетува да ја отстраните амбалажата на еколошки начин.
	Симболот за рециклирање (3 стрелки) означува материјали што може да се рециклираат. Материјалот може да се специфицира со бројот за рециклирање во средината (тука: 21) и/или кратенка (тука: PAPER).

	Наизменичен напон
	Симболот означува делови што може да се чистат во машина за миење садови.
	Со српската ознака, HOYER Handel GmbH изјавува дека е во согласност со српските барања.

Техничките измени се задржани.

Сервисен центар

За потреби за сервис, контактирајте со нашиот сервисен центар:

 Сервис за Северна Македонија
Тел.: 0800 90698
Е-пошта: hoyer@lidl.mk

IAN: 500500_2510

Целосните информации за гаранцијата можете да ги најдете во упатството за употреба на интернет.

Përmbajtja

1. Përmbledhje	136
2. Përdorimi i synuar	137
3. Udhëzime sigurie	137
4. Fushëveprimi i dorëzimit	140
5. Instalimi	141
6. Abetarja e fritimit	141
7. Shërbimet	142
7.1 Lidhje e energjisë	143
7.2 Procesi i gatimit	143
7.3 Ndërprerja e procesit të gatimit	143
7.4 Rregulloni nivelin e nxirjes	143
7.5 Tabela e gatimit	144
8. Receta	145
9. Pastrimi	150
10. Ruajtja	150
11. Hedhja	151
12. Zgjidhja e problemeve	151
13. Të dhëna teknike	152

1. Përmbledhje

- 1 Kasa
- 2 Cilësuesi i temperaturës
- 3 **LED i kuq:** Drita e funksionimit; ndriçon gjithmonë kur kohëmatësi është në punë.
- 4 Kohëmatës për të cilësuar kohën e gatimit, starton pajisjen.
- 5 Shtojcë site
- 6 Shportë fritimi; këtu mblidhen lëngjet nga gatimi.
- 7 **MAX** Shënuesi i nivelit maksimal të mbushjes së shportës së fritimit (niveli maksimal i mbushjes: 2,0 litra)
- 8 Doreza e shportës së fritimit
- 9 Kablo lidhëse me spinë elektrike
- 10 Elementi ngrohës (në pjesën e sipërme hapësirës së brendshme)
- 11 **LED jeshil:** LED për temperaturën e funksionimit; ndizet gjithmonë kur arrihet temperatura e caktuar.
- 12 Distanca me mbështjellje kabllosh
- 13 Hapja e ventilimit

Falënderime të përzemërta për besimin tuaj!

Ju përgëzojmë për fritezën tuaj të re me ajër të nxehtë.

Për trajtimin e sigurt të produktit dhe për t'u njohur me gamën e plotë të karakteristikave të tij:

- **Ju lutemi ta lexoni me kujdes këtë manual para se ta përdorni pajisjen për herë të parë.**
- **Ndiqni mbi të gjitha udhëzimet e sigurisë!**
- **Pajisja duhet të përdoret vetëm siç përshkruhet në këto udhëzime përdorimi.**
- **Ruajini këto udhëzime përdorimi për t'ju referuar më vonë.**
- **Nëse ia jepni pajisjen dikujt tjetër, ju lutemi bashkëngjitni këto udhëzime përdorimi. Udhëzimet e përdorimit janë pjesë e produktit.**

E gëzofshi fritezën tuaj të re me ajër të nxehtë!

Simbole në pajisje



Ky simbol ju paralajmëron të mos e prekni sipërfaqen e nxehtë.



Simboli tregon se materialet e etiketuara në këtë mënyrë nuk e ndryshojnë shijen ose aromën e ushqimit.

2. Përdorimi i synuar

Friteza me ajër të nxehtë është projektuar për të gatuar ushqim me ajër të nxehtë në një temperaturë maksimale prej 200 °C. Friteza me ajër të nxehtë është projektuar për tu përdorur privatisht në shtëpi. Friteza me ajër të nxehtë mund të përdoret vetëm në ambiente të mbyllura. Kjo pajisje nuk duhet të përdoret për qëllime komerciale.

Abuzim i parashikueshëm

Friteza me ajër të nxehtë nuk është e përshtatshme për të ngrohur lëngje.

3. Udhëzime sigurie

Paralajmërimet

Kur është e nevojshme, në këtë manual përdoren paralajmërimet e mëposhtme:



RREZIK! Rrezik i lartë: Mosrespektimi i paralajmërimit mund të shkaktojë dëmtime të gjymtyrëve ose jetës.

KUJDES! Rrezik mesatar: Mosrespektimi i këtij paralajmërimi mund të rezultojë në lëndime ose dëmtime serioze materiale.

KINI PARASYSH: Rrezik i ulët: Mosrespektimi i këtij paralajmërimi mund të rezultojë në lëndime të lehta ose dëmtime materiale.

SHËNIM: Fakte dhe karakteristika të veçanta që duhen respektuar gjatë përdorimit të pajisjes.

Udhëzime për një funksionim të sigurt

- ⊙ Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoje dhe/ose njohurish, nëse ata janë nën mbikëqyrje ose janë udhëzuar në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijëve nuk u lejohet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja që bëhen nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijë, përveç se kur janë mbi 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- ⊙ Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg pajisjes dhe kabllot lidhëse.
- ⊙ Përdorimet e gabuara mund të çojnë në lëndime.



- ⊙ Mos i prekni pjesët e nxehta të pajisjes, siç është hapja e ventilimit në pjesën e pasme. Prekeni shportën e fritimit vetëm nga doreza.
- ⊙ Gjatë fritimit, nga hapja e ventilimit del avull i nxehtë. Mos e prekni avullin.
- ⊙ Nëse kablloja e energjisë e kësaj pajisjeje është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, shërbimi ndaj klientit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rrezikun.
- ⊙ Elementet ngrohës nuk duhet të fshihen me leckë të lagur.
- ⊙ Gjithashtu kjo pajisje është menduar për përdorim në shtëpi dhe aplikime të ngjashme shtëpiake, të tilla si ...
 - ...në kuzhina për punonjësit në dyqane, zyra dhe zona të tjera tregtare;
 - ...në pronat bujqësore;
 - ...nga klientët në hotele, motele dhe institucione të tjera banimi;
 - ...në hotele me mëngjes.
- ⊙ Kjo pajisje nuk është menduar të përdoret me një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomandimi.
- ⊙ Ju lutemi referojuni kapitullit mbi pastrimin (shiko "Pastrimi" në faqen 150).



RREZIK për fëmijët!

- ⊙ Sigurohuni që fëmijët të mos mund ta tërheqin kurrë fritezën me ajër të nxehtë në drejtim poshtë (p.sh., nga kabloja e rrjetit). Djegia është kërcënuese për jetën!
- ⊙ Materiali i paketimit nuk është lodër për fëmijë. Fëmijët nuk duhet të luajnë me qeset plastike. Ekziston rreziku i mbytjes.



RREZIK për dhe nga kafshët shtëpiake dhe bagëtinë!

- ⊙ Pajisjet elektrike mund të përbëjnë rrezik për kafshët shtëpiake dhe bagëtinë. Për më tepër, kafshët gjithashtu mund të shkaktojnë dëmtime në pajisje. Prandaj, mbajini kafshët gjithmonë larg pajisjeve elektrike.



RREZIK për zogjtë!

- ⊙ Zogjtë marrin frymë më shpejt, e shpërndajnë ajrin ndryshe në trupat e tyre dhe janë dukshëm më të vegjël se njerëzit. Për këtë arsye, mund të jetë goxha e rrezikshme që zogjtë ti thithin edhe sasi të më të vogla të tymit që prodhohen kur pajisja është në punë. Kur ta përdorni këtë pajisje, zhvendosini zogjtë në një dhomë tjetër.



RREZIK goditjeje elektrike për shkak të lagështirës!

- ⊙ Mbrojeni pajisjen nga lagështia, pikat ose spërkatjet e ujit.
- ⊙ Pajisja, kabloja lidhëse dhe spina e energjisë nuk duhet të zhyten në ujë ose lëngje të tjera.
- ⊙ Ndodh të futet lëng në pajisje, shkëputeni menjëherë nga priza. Kontrolloni pajisjen përpara se ta përdorni përsëri.
- ⊙ Nëse pajisja bie në ujë, shkëputeni menjëherë nga priza dhe vetëm atëherë hiqeni pajisjen nga uji. Nëse ndodh

kjo, ndërpritni përdorimin e pajisjes dhe kontrolloni atë në një punishte të specializuar.

- ⊙ Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura.



RREZIK nga goditja elektrike!

- ⊙ Mos e përdorni pajisjen nëse pajisja ose kabloja lidhëse tregon dëmtime të dukshme ose nëse pajisja është rrëzuar.
- ⊙ Nëse përdorni një kablo zgjatuese, ajo duhet të jetë e mjaftueshme për të dhënat teknike të kësaj pajisjeje.
- ⊙ Mos e lidhni pajisjen me një prizë elektrike me shumë përdorime. Kjo mund të krijojë mbingarkesë.
- ⊙ Vendosni kabllon lidhës në atë mënyrë që askush të mos e shkelë, të mos ngecë ose të pengohet mbi të.
- ⊙ Lidhni spinën elektrike vetëm me një prizë të instaluar saktë, lehtësisht të arritshme me kontakte mbrojtëse, tensionin i së cilës korrespondon me tensionin e specifikuar në pllakën e specifikimeve. Priza duhet të mbetet lehtësisht e arritshme edhe pasi të jetë lidhur.
- ⊙ Sigurohuni që kabloja lidhëse të mos dëmtohet nga skajet e mprehta ose pikat e nxehta. Mos e mbështillni kabllon lidhëse rreth pajisjes.
- ⊙ Kur ta konfiguroni pajisjen, sigurohuni që kabloja lidhëse të mos jetë e bllokuar ose e ngjeshur.
- ⊙ Edhe pasi të jetë fikur, pajisja nuk shkëputet plotësisht nga rrjeti. Për ta bërë këtë, shkëputni spinën elektrike.
- ⊙ Për ta shkëputur kabllon e energjisë nga priza, tërhiqeni gjithmonë spinën e energjisë, kurrë kabllon e energjisë.
- ⊙ Shkëputni spinë e energjisë nga priza:
 - pas çdo përdorimi
 - kur ndodh një defekt
 - kur nuk e përdorni pajisjen
 - para pastrimit të pajisjes
 - gjatë rrufeve

- ⊙ Për të shmangur rreziqet, mos e modifikoni artikullin. Riparimet duhet të kryhen vetëm nga një punishte ose qendër shërbimesh e specializuar.



RREZIK - Rrezik zjarri!

- ⊙ Mos e lini kurrë pajisjen e lidhur pa mbikëqyrje.
- ⊙ Mbikëqyreni gjithmonë fritezën me ajër të nxehtë gjatë funksionimit. Kështu, do të jeni në gjendje ti dalloni herët problemet që shfaqen përmes aromave ose zhurmave të pazakonta.
- ⊙ Mos e mbulonni kurrë pajisjen ose mos e vendosni mbi objekte të buta (si p.sh. peshqirët).
- ⊙ Sigurohuni që të ketë hapësirë të lirë në të gjitha anët dhe sipër pajisjes.
- ⊙ Mos e përdorni fritezën me ajër të nxehtë direkt poshtë kundrabufëve, prizave të murit ose pranë perdeve, letra-ve ose sendeve të ngjashme të ndezshme.
- ⊙ Përdorni fritezën me ajër të nxehtë vetëm mbi një sipërfaqe pune të fortë, të niveluar, jo të rrëshqitshme, të thatë dhe jo të ndezshme për të parandaluar përmbyshjen ose rrëshqitjen e saj.



RREZIK lëndimesh nga djegiet!

- ⊙ Mos i prekni sipërfaqet e nxehta të pajisjes dhe hapësirës së brendshme. Përdorni doreza furre ose lecka tenxheresh.
- ⊙ Lëreni pajisjen të ftohet plotësisht përpara se ta pastroni ose ta ruani.
- ⊙ Mos e lëvizni ose transportoni fritezën me ajër të nxehtë ndërsa ajo është e ndezur.

KUJDE nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Përdorni vetëm aksesore origjinale.
- ⊙ Mos e vendosni kurrë pajisjen mbi sipërfaqe të nxehta (p.sh., sobë) ose pranë burimeve të nxehtësisë ose flakëve të hapura.
- ⊙ Sigurohuni që ushqimi të mos e prekë elementin e nxehtë ngrohës në pjesën e sipërme të hapësirës së brendshme dhe të mos ngjitet pas tij.
- ⊙ Mos përdorni agjentë pastrimi të ashpër ose gërryes.
- ⊙ Pajisja është e pajisur me këmbë plastike që nuk rrëshqasin. Meqenëse mobiliet janë të veshura me një sërë llaqesh e plastikash dhe trajtohen me produkte të ndryshme kujdesi, nuk mund të përjashtohet plotësisht ideja që disa nga këto materiale përmbajnë përbërës që sulmojnë dhe zbusin këmbët prej plastike. Nëse është e nevojshme, vendosni një mbulesë kundër rrëshqitjes nën pajisje.

4. Fushëveprimi i dorëzimit

- 1 Fritezë me ajër të nxehtë
- 1 Shportë fritimi **6** me shtojcë site **5**
- 1 Manual udhëzimesh

5. Instalimi

- Hiqni të gjithë materialin e paketimit. **Hapësira e brendshme duhet të jetë veçanërisht pa asnjë mbetje paketimi, siç janë thërrimet e polistirenit.**



RREZIK - Rrezik zjarri!

Në pjesën e prapme të pajisjes gjenden hapja e ventilimit **13**. Avulli i nxehtë del nga hapja e ventilimit gjatë funksionimit.

- ⊙ **Figura A:** Mos e mbuloni kurrë hapjen e ventilimit **13**.
- ⊙ Mos e përdorni fritezën me ajër të nxehtë direkt poshtë kundrabufëve, prizave të murit ose pranë perdeve, letrave ose sendeve të ngjashme të ndezshme.
- ⊙ Sigurohuni që të ketë hapësirë të lirë në të gjitha anët dhe sipër pajisjes.

SHËNIM: Gjatë funksionimit të parë, mund të shfaqet një emetim i lehtë tymi dhe një erë e keqe. Kjo shkaktohet nga pajisjet e montimit në elementin ngrohës **10** dhe nuk është një defekt i produktit. Siguroni ajrosje të mjaftueshme.

- Hiqini filmat mbrojtës dhe shiritat ngjites nga pajisja, por mos e hiqni pllakën specifikeve në pjesën e pasme të pajisjes.
- Kontrolloni që të gjithë aksesorët të jenë të pranishëm dhe të padëmtuar.
- Përpara përdorimit të parë, pastrojeni pajisjen dhe të gjithë aksesorët.
- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të thatë, të sheshtë, jo të rrëshqitshme dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Lidhni spinën elektrike **9** me një prizë që korrespondon me informacionet në pllakën e specifikeve. Priza duhet të jetë lehtësisht e arritshme edhe pasi pajisja të jetë ndezur.

6. Abetarja e fritimit

Përgatitja e ushqimit

- Të gjitha ushqimet duhet të jenë sa më të thata për fritim. Thajeni ushqimin që do të gatuhet ose hiqeni akullin nga ushqimet e ngrira.
- Kur gatuhet ushqim të ngrirë, hiqni sa më shumë ujë dhe akull të jetë e mundur përpara se ta vendosni ushqimin në fritezën me ajër të nxehtë.
- Sigurohuni që të ushqimet e panuara, panura të qëndrojnë sa më fort e ngjitur me produktin që do të gatuhet.

Kohëzgjatja dhe temperatura e fritimit

- Për një rezultat shumë të shijshëm dhe të shëndetshëm, duhet ti përmbaheni goxha rreptësisht udhëzimeve në paketim në lidhje me temperaturën dhe kohëzgjatjen e fritimit.
- Gatuhani vetëm sasi të vogla njëherësh.
- Shporta e fritimit **6** nuk duhet të mbushet përtej shenjës **MAX 7**.
- Ka gjasa që akrilamidi është kancerogjen. Për ta mbajtur krijimin e akrilamidit sa më të ulët të jetë e mundur, shmangni nxirjen e tepërt.

Për një nxirje të njëtrajtshme ^{1 2}

- ¹: Shkundni ose ktheni pas 1/3 dhe 2/3 të kohës së gatimit.
²: Shkundni ose ktheni në gjysmën e kohës së gatimit.

Nëse edhe gjatë skuqjes është e rëndësishme nxirja e njëtrajtshme (p.sh., te patatet e skuqura ose chicken nuggets), duhet ti tundni 1-2 herë gjatë procesit të skuqjes.

1. Tërhiqeni shportën e fritimit **6** nga doreza **8** nga kasa **1** dhe shkundini përbërësit. Sigurohuni gjatë tundjes që patatet e skuqura të përzihen mirë, dhe që patatet e paskuqura që qëndrojnë në brendësi të shtyhen jashtë. Pajisja fiket automatikisht kur hiqni shportën e fritimit. Kohëmatësi **4** vazhdon të funksionojë.
2. Futeni përsëri shportën e fritimit **6** në pajisje. Pajisja ndizet përsëri automatikisht.

Pjekja

Brumin nuk duhet ta vendosni **në asnjë rrethanë** direkt brenda shportës së fritimit **6**. Pas përgatitjes, vendoseni brumin në një tavë pjekjeje ose në një enë tjetër rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh., në forma për muffin). Pastaj vendosini ato, së bashku me brumin, në shportën fritimit **6** mbi shtojcën e sitës **5**.

Informacionet e paketimit

Nëse nuk mund ti gjeni kohëzgjatjet e gatimit për fritezën me ajër të nxehtë në paketimin e ushqimit të ngrirë, referojuni kohëzgjatjeve për furrat me konveksion.

7. Shërbimet



RREZIK nga djegiet!

- ⊙ Sipërfaqet e pajisjes mund të nxehen gjatë funksionimit. Mos i prekni pjesët e nxehta të pajisjes, siç është hapja e ventilimit **13** në pjesën e pasme.
- ⊙ Përdorni doreza furre ose lecka tenxheresh për të prekur shportën e fritimit **6**.
- ⊙ Gjatë fritimit, nga hapja e ventilimit **13** del avull i nxehtë. Mos e prekni avullin.
- ⊙ Mos e lëvizni ose transportoni fritezën me ajër të nxehtë ndërsa ajo është e ndezur.

KUJDE nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Pajisja nuk duhet të përdoret kurrë pa shtojcën e sitës **5**!

Kohëmatësi

- Me anë të kohëmatësit **4** ndizet pajisja dhe vendoset koha e dëshiruar e gatimit.
- Mund ta caktoni midis 5 deri në 30 minuta.
- Koha e caktuar mund të ndryshohet gjatë funksionimit.
- Për ta shkurtuar kohën, duhet ta rrotullojnë më fort.

Cilësuesi i temperaturës

- Me anë të cilësuesit të temperaturës **2** temperatura vendoset midis 80 dhe 200 °C.
- Temperatura e caktuar mund të ndryshohet gjatë funksionimit.

LED-et

- **LED i kuq 3:** ndriçon gjithmonë kur kohëmatësi **4** është në punë.
- **LED jeshil 11:** ndriçon gjithmonë, kur arrihet temperatura e caktuar. Fiket kur pajisja nxehet prapë.

7.1 Lidhje e energjisë

- Pasi pajisja të jetë konfiguruar, lidhni spinën elektrike **9** me një prizë që korrespondon me specifikimet në pllakën e të dhënave. Priza duhet të jetë lehtësisht e arritshme edhe pasi pajisja të jetë ndezur.

7.2 Procesi i gatimit

SHËNIM: Ju nevojitet një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë për shportën e fritimit **6** si dhe një pjatë ose tas (i ngrohur paraprakisht sipas nevojës).

1. Rrotulloni kohëmatësin **4**, deri te kohëzgjatja e dëshiruar. Ventilatori ndizet dhe drita e kuqe e funksionimit **3** fillon të ndriçojë.
2. Rrotulloni cilësuesin e temperaturës **2**, deri te temperatura e dëshiruar. LED-i jeshil **11** ndriçon sapo të jetë arritur temperatura e caktuar.
3. Pasi kohëmatësi **4** të rivendoset në *0* koha e cilësuar ka skaduar. Bie një zile dhe pajisja fiket.
4. Tërhiqeni shportën e fritimit **6** nga doreza **8** jashtë kasës **1**. Vendoseni shportën e fritimit mbi një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
5. Hiqni ushqimin nga shporta e fritimit.
6. Për ta fikur plotësisht pajisjen dhe për ta shkëputur atë nga rrjeti, shkëputni spinën elektrike **9**.

7.3 Ndërprerja e procesit të gatimit

Mund ta ndërprisni procesin e gatimit në çdo kohë, p.sh, për të kontrolluar shkallën e nxirjes.

1. Tërhiqeni shportën e fritimit **6** nga doreza **8** jashtë kasës **1**. Pajisja fiket automatikisht kur hiqni shportën e fritimit.
 - LED-et **3** dhe **11** fiken.
 - Ventilatori ndalet derisa shporta e fritimit **6** të futet përsëri.
 - Kohëmatësi **4** vazhdon të funksionojë.
2. Futni përsëri shportën e fritimit **6** në pajisje. Pajisja ndizet përsëri automatikisht.







7.4 Rregulloni nivelin e nxirjes

Për shembull, nëse shkalla e nxirjes nuk i plotëson ende pritshmëritë tuaja, mund ta zgjasni kohëzgjatjen te kohëmatësi ose ta rinisni atë.

1. Shtyjeni përsëri shportën e fritimit **6** brenda kasës **1**.
2. Rifillojeni procesin e gatimit duke cilësuar kohën në kohëmatës **4** dhe temperaturën te cilësuesi i temperaturës **2**.
3. Kontrolloni shkallën e nxirjes pas disa minutash. Për ta bërë këtë, thjesht tërhiqeni shportën e fritimit **6** nga doreza **8** jashtë kasës. Pajisja ndalon së ngrohuri dhe ventilatori ndalet.
4. Nëse ju:
 - jeni të kënaqur, kthejeni cilësuesin e temperaturës në *0* dhe nxirrni ushqimin nga shporta e fritimit. Kohëmatësi **4** bie automatikisht poshtë.
 - dëshironi të vazhdoni fritimin, thjesht futni shportën e fritimit **6** përsëri në pajisje dhe procesi i gatimit do të rifillojë.
5. Kur të ketë mbaruar koha e përcaktuar, do të bjerë një zile, LED-et **3** dhe **11** dhe ventilatori do të fiken.

7.5 Tabela e gatimit

- Tabela e mëposhtme ofron udhëzimet bazë të cilësimeve për ushqimet e specifikuar.
- Specifikimet e temperaturës dhe kohëzgjatjes në tabelën e gatimit janë udhëzime. Në varësi të llojit, madhësisë dhe sasisë së ushqimit, si dhe shijes suaj personale, temperatura dhe kohëzgjatja e gatimit mund të ndryshojnë.

	Përbërësit/Përdorimi	temperatura e rekomanduar dhe koha
	Patate të ngrira për skuqje ¹ (sasia optimale rreth 150 g, sasia maksimale rreth 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffin, kekë dhe produkte të pjekura	160 °C 15 - 20 min
	Peshk	180 °C 18 - 20 min
	Bifteke, kotoleta	180 °C 10 - 15 min
	Pjesë shpendësh, p.sh. këmbë ² (sasia optimale 4 pjesë)	180 °C 20 - 30 min
	Karkaleca deti	180 °C 12 - 18 min

Numrat sipërfaqësorë ^{1,2} nënkuptojnë:

¹: Shkundni ose ktheni pas 1/3 dhe 2/3 të kohës së gatimit.

²: Shkundni ose ktheni në gjysmën e kohës së gatimit.

8. Receta

Te recetat do të përdoren shkurtime të mëposhtme:

- LÇ = Lugë çaji
LGJ = Lugë gjelle

Patate të skuqura të përziera me majonezë me erëza

Përbërësit për 2 racione

Përbërësit për majonezën

- 1 E verdhë veze
1 LÇ Mustardë
125 ml Vaj lule dielli
1 LÇ Majdanoz i grirë imët
1 LÇ Majdanoz francez
1 TL Lëng limoni
Kripë, piper

Përbërësit për patatet e skuqura

- 125 g Patate të ëmbla
125 g Patate të forta
1 LGJ Vaj lule dielli

Përgatitja

1. Për majonezën me erëza, vendosni të verdhat e vezëve dhe mustardën në një enë të gjatë dhe përzieni këtë përzierje me një blender dore.
2. Ndërsa përzieni, shtoni vajin në një rrjedhë të hollë derisa të formohet një masë kremoze dhe homogjene.
3. Shtoni erëzat dhe shtoni kripë, piper dhe lëng limoni.
4. Qëroni, lani dhe thajini butësisht patatet dhe patatet e ëmbla.
5. Pritini patatet dhe patatet e ëmbla për së gjati me trashësi rreth 1 cm dhe përziejini në një tas me vajin.
6. Mbusheni shportën e fritimit me patatet për skuqje. Kushtojini vëmendje nivelit maksimal të mbushjes. Mund të nevojitet ti skuqni në dy racione.
7. Cilësoni vlerat 25 minuta dhe 200 °C.

8. Pas 15 minutash, ulni temperaturën në 180 °C dhe shkundni patatet për skuqje.
9. Kriposni patatet e skuqura dhe servirini ato me majonezë me erëza.

Salçiçe të vogla të mbështjella

Përbërësit për 2 racione

Përbërësit

- 4 Salçiçe të vogla (p.sh., salçiçe frankfurter ose salçiçe vieneze)
½ Pako Sfoliatë
Kripë & piper
1 LGJ Mustardë
1 Vezë

Përgatitja

1. Hapeni sfoliatën në një sipërfaqe pune të spërkatur me miell.
2. Pritini salçiçet në copa me gjatësi 4 cm.
3. Lyejeni sfoliatën e hapur me mustardë dhe shtoni kripë dhe piper.
4. Pritini brumin në shirita me gjerësi 3 cm.
5. Mbështillni salçiçet me sfoliatë në mënyrë që anët të jenë të hapura.
6. Rrihni vezën dhe lyejeni sfoliatën me të me një furçë.
7. Shtypni fort skajet e sfoliatës.
8. Vendosni salçiçet në shportën e fritimit. Kushtojini vëmendje nivelit maksimal të mbushjes. Mund të nevojitet ti skuqni në dy racione.
9. Piqini në 200 °C për rreth 12 - 15 minuta, në varësi të shijes dhe nxirjes së dëshiruar.

Djathë Camembert i pjekur me boronica

Përbërësit për 2 racione

SHËNIM: Së pari, kontrolloni nëse 2 copat Camembert mund futen njëkohësisht afër njëra tjetrës në shportën e fritimit. Nëse jo, përpunojini Camemberts në 2 seanca skuqjeje.

Përbërësit

2	Camemberts (deri në 150 g secila)
1	Vezë
1 LGJ	Pana
3 LGJ	Thërrime buke
2 LGJ	Boronica nga një kavanoz
Kripë dhe piper sipas dëshirës	

Përgatitja

1. Rrihni vezët bashkë me panën dhe shtoni kripë dhe piper.
2. Hidhni thërrimet e bukës në një pjatë të thellë.
3. Zhytni djathin e ftohur Camembert (të plotë ose të ndarë në katër pjesë) në përzierjen e vezëve dhe më pas mbështilleni plotësisht dhe fort djathin me thërrime buke.
4. Piqni copat e Camembert në 200 °C për rreth 5 - 10 minuta derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.
5. Shërbejeni Camembert-in me pak boronica.

Domate të mbushura

Përbërësit për 2 racione

SHËNIM: Në varësi të madhësisë së domateve, shporta e fritimit mund të mos i nxërë të gjitha njëherësh. Në këtë rast, përpunojini domatet e mbetura në një seancë të dytë.

Përbërësit

6 LGJ	Vaj ulliri
6	Domate të mesme
2	Thelpinj hudhre
1 Kërcell	Majdanozi me gjethe të sheshta
2 Feta	Bukë tosti (madhësi normale)
½ LÇ	Kripë
2 majë luge	Piper
40 g	Djathë parmixhano i sapo-grirë

Përgatitja

1. Lani domatet, hiqni kërcellin dhe prisni majat.
2. Gërryeni me kujdes frutin me një lugë dhe lëreni të kullojë përmbys në një sitë.
3. Qëroni hudhrën.
4. Lani dhe thani majdanozin.
5. Më pas, grini bukën e thekur të tostit dhe vendoseni në një blender me vajin e mbetur, hudhrën, majdanozin, kripën, piperin dhe djathin parmixhano.
6. Grijini imët të gjithë përbërësit.
7. Mbushini domatet me mbushjen.
8. Vendosni domatet në shportën e fritimit.
9. Piqeni fillimisht në 180 °C për rreth 10 minuta, pastaj në 140 °C për 5 minuta të tjera.

Këshillë: Nëse i gatvani domatet pa kapak, mbushja sipër do të marrë ngjyrë kafe dhe do të bëhet krokante.

Nëse gjatë gatimit vendosni kapak mbi domate, koha e gatimit shtohet me rreth 3 minuta dhe mbushja mbetet e butë.

Falafel me miell qiqrash

Përbërësit për 2 racione

SHËNIM: Kushtojini vëmendje nivelit maksimal të mbushjes. Mund të nevojitet ti skuqeni në 2 racione.

Përbërësit

120 g	Miell qiqrash
120 ml	Ujë
4 LGJ	Vaj ulliri
2	Thelpinj hudhre
1	Qepujkë e gjatë
1 Kërcell	Majdanoz
½ LÇ	Kripë
1 ½ LÇ	Kumin
½ LÇ	Pluhur pjekje
	Pak lëng limoni

Përgatitja

1. Lani dhe thani majdanozin, hiqni gjet-het dhe pritini ato shumë imët.
2. Qëroni dhe pritni qepën e njomë dhe thelpinjtë e hudhrës në kubikë.
3. Përzieni majdanozin, qepën e njomë, hudhrën, miellin e qiqrave, kumin, pluhurin pjekës dhe kripën.
4. Vloni ujin dhe shtojeni gradualisht në përzierjen e miellit. Përpunoni gjithçka deri kur të arrini një brumë të lëmuar dhe relativisht të fortë.
5. Lëreni brumin të pushojë për 15 minuta.
6. Pastaj, përziejeni me ½ lugë gjelle vaj ulliri dhe pak lëng limoni.
7. Me duar të njoma, formojeni brumin në topa me madhësinë e arrave dhe vendosini ato krahera njëra tjetrës në sitën e shportës së fritimit.
8. Së pari, gatujeni falafelin në 180 °C për rreth 6 minuta. Pastaj gatujeni për 4 minuta të tjera në 200 °C.
9. Tani vendosni 3½ lugë gjelle vaj ulliri në një tas dhe aty përzieni me kujdes falafelin.
10. Kthejeni falafelin në shtojcë dhe skuqeni në 200 °C për afërsisht 6 minuta, derisa të marrë ngjyrë kafe të artë.

Salmon në një pako

Përbërësit për 2 racione

Përbërësit

250 g	Patate të forta
100 g	Spinaq i freskët
1	Qepujkë e gjatë
1	Thelp hudhre
1 LGJ	Vaj ulliri
300 g	Fileto salmoni (pa lëkurë)
1	Degëz majdanoz
1	Degëz borzilok
1 LGJ	Kaperi
2 LGJ	Gjalp i butë
1	Limon jeshil i patrajtuar
	Kripë, piper

Përgatitja

1. Qëroni patatet, lajini ziejini në ujë të valuar me kripë, pastaj kullojini dhe pritini ato në feta të holla.
2. Ndërkohë, pastroni, lani dhe kulloni mirë spinaqin.
3. Qëroni qepujkat e gjata dhe hudhrën, pritini imët, vendosini në një tenxhere së bashku me vajin dhe kavardisini derisa të bëhen transparente.
4. Shtoni spinaqin dhe kavardiseni pak derisa gjethet të zbuten. Pastaj hiqeni tenxheren nga zjarri dhe lëreni mënjatë.
5. Shpëlajeni salmonin, thajeni dhe pritini në dy pjesë.
6. Lani majdanozin dhe borzilokun, thajini dhe grijini imët gjethet.
7. Kullojini kaperit dhe pritini trashë.
8. Përzieni kaperit dhe barishtet e grira me gjalp.
9. Lani limonin jeshil me ujë të nxehtë, thajeni dhe pritini në feta.
10. Përgatitni një copë të madhe letre për pjekje.
11. Vendosni fetat e patates në mes dhe i spërkatni me kripë dhe piper. Vendosni spinaqin dhe salmonin sipër.

12. Spërkateni gjalpin e kaperit në thekon mbi salmonin dhe sipër me feta limoni jeshil.
13. Paloseni letrën mbi përbërësit, vulosni mirë anët dhe vendoseni paketën në shportën e fritimit.
14. Gatujeni në 200°C për afërsisht 20 minuta.
15. Pastaj hiqni letrën dhe shërbejeni menjëherë pjatën.

Gatim me kungull dhe patëllxhan

Përbërësit për 2 racione

SHËNIM: Kushtojini vëmendje nivelit maksimal të mbushjes. Mund të nevojitet ti skuqni në 2 racione.

Përbërësit

¼ LÇ	Piper
¼ LÇ	Pimento
¼ LÇ	Koriandër
¼ LÇ	Trumzë të tharë
¼ LÇ	Rigon i tharë
½ LÇ	Kripë
25 ml	Vaj ulliri
1	Patëllxhan
1	Kungull
1	Qepë
	Shkopinj druri

Përgatitja

1. Përzieni barishtet, erëzat dhe vajin në një tas.
2. Pritini kungujt dhe patëllxhanin në feta me trashësi 2 cm, prisni dhe ndani qepën katrash.
3. Shtoni perimet në përzierjen e vajit dhe erëzave.
4. Vendosni perimet në mënyrë të alternuar në shkopiinj.
5. Piqni shishkat në 200 °C për 15 minuta. Kthejini shkopiinjte në anën tjetër në gjysmë të kohës së gatimit.

Mini pica me proshutë dhe rukola

Përbërësit për 2 racione

Përbërësit

1 Pako	Brumë pice
1 Kanaçe	Salcë domatesh
200 g	Djathë mozzarella
1 Tufë	Rukola
100 g	Proshutë Serrano
	Vaj ulliri
	Kripë, piper & rigon

Përgatitja

1. Hapni brumin e picës në një sipërfaqe pune të spërkatur me miell dhe prisni drejtkëndësja që janë 1 cm më të vegjël përreth se sipërfaqja e shportës së fritimit.
2. Shponi lehtë brumin me një pirun.
3. Pritini djathin mozzarella në feta të holla.
4. Lyeni brumin salcë domatesh, shtoni kripë, piper dhe rigon dhe sipër vendosni fetat e djathit mozzarella.
5. Piqni fetat e picës njëra pas tjetrës në porcione në 180 °C për rreth 7 minuta.
6. Shpërndani proshutën Serrano mbi copat dhe piqeni për 3-5 minuta të tjera.
7. Kur skajet e picës fillojnë të marrin pak ngjyrë kafe, hiqni fetat dhe shpërndani rukolën e larë sipër tyre.
8. Spërkadni mini picat me pak vaj ulliri dhe shërbejini.

Këshillë: Në varësi të trashësisë së brumit, pica do të piqet për pak a shumë 1-2 minuta.

Krahë pule të marinuar

Përbërësit për 2 persona

SHËNIM: Gatua jini krahët e pulës në 2 seanca skuqjeje.

Përbërësit

Përafërsisht 8 Krahë pule

- 1 - 2 LÇ Kripë
- 1 - 2 LÇ Spec i kuq i ëmbël

Përbërësit për marinadën

- 6 LGJ Vaj lule dielli ose rapsi
- 6 LGJ Salcë Sweet'n Hot Chili
- 4 LGJ Ketchup domatesh
- 4 LGJ Uthull
- 1 - 2 LGJ Spec djegës

Përgatitja

1. Përzieni të gjithë përbërësit e marinadës në një tas të madh.
2. Vendosni krahët e pulës brenda tasit dhe përziejini me marinadën.
3. Lërini pjesët e pulës të marinohen për rreth 1 orë.
4. Vendosni krahët e pulës afër njëra tjetrës në shportën e fritimit dhe vendoseni cilësuesin e temperaturës në 190 °C dhe kohëmatësin në 15 minuta.
5. Kthejini krahët e pulës në anën tjetër në gjysmë të kohës së gatimit.
6. Në fund të kohës së gatimit, kontrolloni krahët e pulës dhe nxirrini ato nëse jeni të kënaqur.

Këshillë: Nëse ju pëlqejnë krahët e pulës më krokante, mund të vazhdoni gatimin në 200 °C për 5 minuta të tjera.

Torta të vogla me çokollatë me një qendër të lëngshme

Përbërësit për 8 torta të vogla

SHËNIM: Ju mund të përgatisni 4 tarta në të njëjtën kohë.

Përbërësit

- 75 g Çokollatë të zeze
- 3 Vezë
- 75 g Gjalpë
- 75 g Sheqer
- 50 g Miell

Përgatitja

1. Grijeni çokollatën dhe shkrijeni në një banjë mari.
2. Shtoni gjalpin dhe lëreni edhe atë të shkrihet.
3. Rrihni vezët dhe sheqerin derisa të bëhen shpumë.
4. Sitni miellin mbi përzierje dhe përziejini derisa të formohet një brumë i lëmuar.
5. Përzieni përzierjen me çokollatë-gjalpë.
6. Vendosni format e muffins në shportën e fritimit dhe mbushini ato me brumin. Vendoseni shportën e fritimit në pajisjen e parangrohur.
7. Vendosni temperaturën në 180°C dhe kohën e gatimit në 6-7 minuta.
8. Piqini tartat me çokollatë dhe shijojini teksa janë të ngrohta.

9. Pastrimi



RREZIK nga djegiet!

- ⊙ Lëreni pajisjen të ftohet përpara se ta zhvendosni ose ta pastroni atë.



RREZIK nga goditja elektrike!

- ⊙ Hiqni spinën elektrike **9** nga priza para se ta pastroni fritezën me ajër të nxehët.
- ⊙ Friteza me ajër të nxehët nuk duhet të zhytet në ujë.

KUJDES nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Mos përdorni agjentë pastrimi të ashpër ose gërryes.

SHËNIM: Ju lutem vini re se pikat e ujit mund të jenë ende të pranishme nëpër zgavra edhe pas tharjes. Lërimi të gjitha pjesët të thahen plotësisht me ajër.

Pjesët e aksesorëve

- Hiqni çdo mbetje të madhe ushqimi.
- Shporta e fritimit **6** dhe shtojca e sitës **5** mund të lahen në lavastovilje. Tërhiqeni shtojcën e sitës lart, jashtë nga shporta e fritimit. Pas pastrimit, sigurohuni që kur të futni shtojcën e sitës **5** këmbët e saj të jenë të drejtuara poshtë. Futeni prapë shtojcën e sitës në shportën e fritimit derisa të jetë fiksuar mirë në dysheme.

SHËNIM: Gjithashtu, mund ti lani me dorë këto pjesë duke përdorur ujë të ngrohtë dhe detergjent enësh. Shpëlaheni mirë e mirë me ujë të pastër.

- Zbutni çdo mbetje ushqimi të djegur me ujë paraprakisht.
- Lërimi të gjitha pjesët të thahen plotësisht përpara se ti përdorni përsëri ose ti vendosni në vend ose ti përdorni prapë.

Kasa

- Fshijeni pjesën e jashtme të kasës **1** me një leckë të lagur dhe një sasi të vogël detergjenti të butë.
- Thajeni me një peshqir kuzhine.

Hapësira e brendshme

1. Pastrojini hapësirën e brendshme me një sfungjer të butë, pak ujë dhe detergjent të butë.
2. Fshijeni disa herë me një leckë të lagur mikrofibër, duke e shpëlarë dhe shtrydhur leckën herë pas here.
3. Thajeni me një peshqir kuzhine.

10. Ruajtja

- Përpara se ta ruani fritezën me ajër të nxehët...
... duhet të shkëpusni spinën elektrike **9**,
... pajisja duhet të ftohet dhe
... të gjitha pjesët duhet të jenë plotësisht të thata.
- Mbështillni kabllo lidhëse **9** rreth mbështjelljes së kabllos **12**.

11. Hedhja

Ky produkt u nënshtrohet dispozitave të Direktivës Evropiane 2012/19/EC. Simboli i koshit me rrota me kryq tregon se produkti duhet të hidhet më vete në Bashkimin



Evropian. Kjo vlen për produktin dhe të gjithë aksesorët që janë shënuar me këtë simbol. Produktet me këtë simbol nuk duhet të hidhen bashkë me mbetjet e zakonshme shtëpiake, por duhet të çohen në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike.

Ky simbol riciklim tregon p.sh. një objekt ose pjesët e materialit që janë të vlefshme për riciklim. Riciklimi ndihmon për të pakësuar konsumin e materialeve të lëndës së parë dhe për të mbrojtur mjedisin.



Paketimi

Kur e hidhni paketimin, sigurohuni që t'u përmbaheni rregullave mjedisore që zbatohen në vendin tuaj.

12. Zgjidhja e problemeve

Nëse pajisja juaj nuk funksionon siç dëshironi, ju lutemi së pari të shqyrtoni këtë listë kontrolli. Ndoshta është vetëm një problem i vogël që mund ta zgjidhni vetë.



RREZIK nga goditja elektrike!

- ⊙ Në asnjë rrethanë nuk duhet të përpiqeni ta riparoni vetë pajisjen.

Gabim	Shkaqet / masat e mundshme
Asnjë Funkcioni	<ul style="list-style-type: none">• A është siguruar furnizimi me energji elektrike?• Kontrolloni lidhjen.
Ushqimi nuk është gati pas kohës së rekomanduar	<ul style="list-style-type: none">• A ishte sasia shumë e madhe apo copat tepër të trasha?• A ishte temperatura ose kohëzgjatja e gatimit shumë e pakët?
Zhvillimi i tymit të rëndë dhe aromëra-ve	<ul style="list-style-type: none">• A ka mbetje ushqimi në elementin ngrohës 10 që mund të digjen kur ai të nxehet? Shporta e fritimit 6 nuk duhet të mbushet përtej shenjës MAX 7.

13. Të dhëna teknike

Modeli:	SHLF 1000 E1
Tensioni i rrjetit:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa e mbrojtjes:	I
Performanca:	1000 W
Konsumi i energjisë kur është i fikur:	0 W
Kalimi automatik në gjendjen e fikur:	≤ 20 Min

Qendra e shërbimit








Nëse keni nevojë për shërbim, ju lutemi të kontaktoni Qendrën e Shërbimit:

 Shërbimi – Maqedonia e Veriut
Tel.: 0800 90698
E-mail: hoyer@lidl.mk

IAN: 500500_2510

Informacioni i plotë i garancisë mund të gjendet në manualin e përdoruesit në internet.

Simbolet e përdorura

	Siguria e testuar: Pajisjet duhet të jenë përgjithësisht në përputhje me standardet e pranuar teknike dhe Aktin e Sigurisë së Produkteve (ProdSG).
	Me shenjën CE, HOYER Handel GmbH deklaron konformitetin me BE-në.
	Ky simbol është një përkujtues që ta hidhni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.
	Simboli i riciklimit (3 shigjeta) tregon materialet e riciklueshme. Materiali mund të specifikohet me anë të numrit të riciklimit në mes (këtu: 21) dhe/ose një shkurtim (këtu: PAP).
	Tension i alternuar
	Simboli tregon pjesët që mund të pastrohen në lavastovilje.
	Me shenjën serbe, HOYER Handel GmbH deklaron konformitetin me kërkesat serbe.

Ndryshimet teknike janë të rezervuara.

Cuprins

1. Privire de ansamblu	154
2. Utilizare corespunzătoare	155
3. Instrucțiuni de siguranță	155
4. Conținutul pachetului livrat	158
5. Punerea în funcțiune	159
6. Mic ghid privind prăjirea alimentelor	159
7. Utilizare	160
7.1 Racordul la curent	160
7.2 Procesul de gătire	161
7.3 Întreruperea procesului de gătire	161
7.4 Ajustarea gradului de rumenire	161
7.5 Tabel cu date de gătire	162
8. Rețete	163
9. Curățare	168
10. Depozitare	168
11. Eliminarea	169
12. Remedierea problemelor	169
13. Date tehnice	170
14. Garantat de HOYER Handel GmbH	171

1. Privire de ansamblu

- 1 Carcasă
- 2 Dispozitiv de reglare a temperaturii
- 3 **LED roșu:** Lampă de funcționare; luminează atunci când cronometrul este în funcțiune.
- 4 Cronometru pentru reglarea timpului de gătire, pornește aparatul.
- 5 Accesoriu cu sită
- 6 Coș pentru prăjire; aici se adună lichidul din timpul gătirii.
- 7 **MAX** Marcaj pentru nivelul maxim de umplere a coșului pentru prăjire (nivel maxim de umplere: 2,0 litri)
- 8 Mânerul coșului pentru prăjire
- 9 Cablu de alimentare cu ștecher
- 10 Element de încălzire (la partea superioară a spațiului interior)
- 11 **LED verde:** LED pentru temperatura de operare; luminează atunci când este atinsă temperatura setată.
- 12 Distanțier cu dispozitiv de rulare a cablului
- 13 Orificiu de ventilare

Vă mulțumim pentru încrederea dvs.!

Felicitări pentru achiziționarea noii dvs. fri-teuze cu aer cald.

Pentru o manipulare sigură a produsului și pentru a cunoaște toate funcționalitățile acestuia:

- **Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de prima utilizare.**
- **Respectați, în primul rând, instrucțiunile de siguranță!**
- **Aparatul poate fi folosit doar în modul și pentru scopurile descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.**
- **Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare pentru o consultare ulterioară.**
- **Dacă transmiteți aparatul altcuiva, vă rugăm să includeți aceste instrucțiuni de utilizare sunt parte componentă a produsului.**

Vă dorim să vă bucurați de noua dvs. fri-teuză cu aer cald!

Simbolurile de pe aparat



Acest simbol vă avertizează cu privire la atingerea suprafețelor fierbinți.



Simbolul indică faptul că materialele astfel marcate nu schimbă gustul sau mirosul alimentelor.

2. Utilizare corespunzătoare

Friteuza cu aer cald este destinată gătirii cu aer cald a alimentelor, la o temperatură de până la maximum 200 °C.

Friteuza cu aer cald este concepută pentru uz casnic. Friteuza cu aer cald trebuie utilizată numai în spații interioare.

Aparatul nu trebuie utilizat pentru scopuri comerciale.

Utilizare incorectă previzibilă

Friteuza cu aer cald nu este adecvată pentru încălzirea de lichide.

3. Instrucțiuni de siguranță

Simboluri de avertizare

Dacă este necesar, în instrucțiunile de utilizare se vor folosi următoarele simboluri de avertizare:



PERICOLI! Grad crescut de risc:

Nerespectarea avertizării poate provoca vătămări corporale și poate pune în pericol viața utilizatorului.

AVERTIZARE! Grad mediu de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca răniri sau pagube materiale semnificative.

ATENȚIE: Grad scăzut de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca răniri sau pagube materiale ușoare.

OBSERVAȚIE: Situații și particularități care trebuie respectate în timpul manipulării aparatului.

Instrucțiuni pentru o funcționare sigură

- ⊙ Acest aparat poate fi utilizat de către copii începând cu vârsta de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe, numai dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles riscurile la care se expun. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și mentenanța nu pot fi efectuate de copii, decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ⊙ Țineți copiii sub 8 ani la distanță de aparat și de cablul de alimentare.
- ⊙ În caz de utilizare necorespunzătoare, se pot produce vătămări.



- ⊙ Nu atingeți componentele fierbinți ale aparatului, ca de ex. orificiul de ventilare de pe partea posterioară. Prindeți coșul pentru prăjire numai de mâner.
- ⊙ Pe durata prăjirii, prin orificiul de ventilare ies aburi fierbinți. Nu introduceți mâna în aburi.
- ⊙ Dacă se deteriorează cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său de asistență pentru clienți sau de către o persoană care are calificări similare, pentru a evita pericolele.
- ⊙ Elementele de încălzire nu trebuie șterse cu o cârpă umedă.
- ⊙ De asemenea, acest aparat este prevăzut pentru a fi folosit în gospodărie și pentru scopuri casnice, ca de exemplu...
 - ...în bucătăriile pentru angajații din magazine, birouri și alte zone industriale;
 - ...în cadrul proprietăților agricole;
 - ...de către clienții hotelurilor, ai motelurilor și ai altor locuri de cazare;
 - ...în pensiunile cu mic dejun.
- ⊙ Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de acționare de la distanță.
- ⊙ Respectați instrucțiunile din capitolul privind curățarea (vezi "Curățare" de pe pagina 168).



PERICOL pentru copii!

- ⊙ Asigurați-vă că friteuza cu aer cald încinsă nu poate fi niciodată trasă jos de copii (ex. de cablul de alimentare). În caz de opărire există pericol de moarte!
- ⊙ Ambalajul nu este o jucărie pentru copii. Copiii nu au voie să se joace cu pungile din plastic. Există pericol de sufocare.



PERICOL pentru animalele domestice și pentru cele crescute la fermă!

- ⊙ Aparatele electrice pot prezenta pericol pentru animalele de companie și domestice. În plus, animalele pot provoca deteriorări aparatului. Prin urmare, este esențial să țineți animalele departe de aparatele electrice.



PERICOL pentru păsări!

- ⊙ Păsările respiră mai repede, își distribuie altfel aerul în corp și sunt mult mai mici decât oamenii. De aceea, poate fi foarte periculos pentru păsări să inspire chiar și cantități foarte mici de fum degajat în timpul funcționării acestui aparat. Atunci când utilizați acest aparat, păsările trebuie duse într-o altă încăpere.



PERICOL de electrocutare datorită umidității!

- ⊙ Protejați aparatul de umiditate, picături de apă sau apă pulverizată.
- ⊙ Aparatul, cablul de alimentare și ștecherul cablului de alimentare nu trebuie scufundate în apă sau alte lichide.
- ⊙ În cazul în care pătrunde un lichid în aparat, ștecherul cablului de alimentare trebuie scos imediat din priză. Verificați aparatul înainte de a-l repune în funcțiune.

- ⊙ Dacă se întâmplă totuși ca aparatul să cadă în apă, scoateți imediat ștecherul cablului de alimentare din priză și numai după aceea scoateți aparatul din apă. În acest caz, nu mai utilizați aparatul, ci duceți-l la un atelier specializat pentru a fi verificat.
- ⊙ Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.



PERICOL de electrocutare!

- ⊙ Nu puneți aparatul în funcțiune dacă observați deteriorări vizibile ale acestuia sau ale cablului de alimentare sau dacă aparatul a fost scăpat din mâini.
- ⊙ Dacă folosiți un prelungitor, acesta trebuie să fie suficient pentru datele tehnice ale acestui aparat.
- ⊙ Nu conectați aparatul la o priză multiplă. Aceasta s-ar putea suprasolicita.
- ⊙ Așezați cablul de alimentare astfel încât nimeni să nu calce pe acesta, să nu rămână suspendat sau să se poată împiedica de acesta.
- ⊙ Conectați ștecherul cablului de alimentare numai la o priză instalată corect, ușor accesibilă, cu contacte de protecție, a cărei tensiune corespunde specificației de pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să rămână ușor accesibilă și după introducerea ștecherului.
- ⊙ Asigurați-vă că nu este posibilă deteriorarea sa peste muchii ascuțite sau locuri fierbinți. Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- ⊙ La amplasarea aparatului, aveți grijă să nu prindeți sau să nu striviți cablul de alimentare.
- ⊙ Nici după oprire, aparatul nu este deconectat complet de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Pentru a-l deconecta, scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare.
- ⊙ Pentru a scoate din priză ștecherul cablului de alimentare, trageți întotdeauna

- na de ștecher și niciodată de cablul de alimentare.
- ⊙ Scoateți ștecherul cablul de alimentare din priză:
 - după fiecare utilizare
 - dacă apare o defecțiune
 - dacă nu folosiți aparatul
 - înainte să curățați aparatul
 - în caz de furtună
 - ⊙ Pentru a evita riscurile, nu efectuați nicio modificare la acest produs. Solicitați repararea aparatului doar de către un atelier specializat, respectiv la centrul de service.



PERICOL – pericol de incendiu!

- ⊙ Nu lăsați niciodată aparatul conectat nesupravegheat.
- ⊙ Supravegheați întotdeauna friteuza cu aer cald pe durata funcționării. Astfel puteți identifica din timp problemele, după mirosuri sau sunete neobișnuite.
- ⊙ Nu acoperiți niciodată aparatul și nu îl așezați pe obiecte moi (de exemplu, prosoape).
- ⊙ Asigurați un spațiu liber pe toate părțile și deasupra aparatului.
- ⊙ Nu utilizați friteuza cu aer cald direct sub dulapuri suspendate, prize de perete și nici în apropierea draperiilor și perdelelor, hârtiei sau a altor obiecte inflamabile.
- ⊙ Utilizați friteuza cu aer cald exclusiv pe o suprafață de lucru stabilă, plană, antiderapantă, uscată și ignifugă, pentru a preveni răsturnarea sau alunecarea acesteia.



PERICOL vătămări provocate de arsuri!

- ⊙ Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului și ale spațiului interior. Folosiți mănuși pentru cuptor sau lavete termoizolante.

- ⊙ Lăsați aparatul să se răcească complet, înainte să îl curățați sau să îl puneți la locul lui.
- ⊙ Nu mișcați și nu transportați friteuza cu aer cald în timp ce aceasta este pornită.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Utilizați numai accesoriile originale.
- ⊙ Nu așezați niciodată aparatul pe suprafețe fierbinți (de ex. pe plită) sau în apropierea unor surse de căldură sau a unui foc deschis.
- ⊙ Aveți grijă ca alimentele să nu atingă elementul de încălzire fierbinte de pe partea superioară a spațiului interior și să nu se lipească de acesta.
- ⊙ Nu folosiți materiale de curățare ascuțite sau care zgârie.
- ⊙ Aparatul este echipat cu picioare din cauciuc antiderapant. Întrucât mobila este acoperită cu diverse tipuri de lacuri și materiale plastice și este tratată cu diverse soluții de întreținere, nu se poate exclude complet posibilitatea ca unele dintre aceste soluții să conțină substanțe care să atace sau să înmoaie picioarele din material plastic. Dacă este cazul, poziționați aparatul pe un suport antiderapant.

4. Conținutul pachetului livrat

- 1 friteuză cu aer cald
- 1 coș pentru prăjit **6** cu accesoriu cu sită **5**
- 1 instrucțiuni de utilizare

5. Punerea în funcțiune

- Îndepărtați toate materialele de ambalare. **Spațiul interior trebuie să fie complet lipsit de resturi de ambalaje, cum ar fi resturi de polistiren.**



PERICOL – pericol de incendiu!

Pe partea posterioară a aparatului se află orificiul de ventilare **13**. Din orificiul de ventilare ies aburi fierbinți în timpul funcționării.

- ⊙ **Imaginea A:** Nu acoperiți niciodată orificiul de ventilare **13**.
- ⊙ Nu utilizați friteuza cu aer cald direct sub dulapuri suspendate, prize de perete și nici în apropierea draperiilor și perdelelor, hârtiei sau a altor obiecte inflamabile.
- ⊙ Asigurați un spațiu liber pe toate părțile și deasupra aparatului.

OBSERVAȚIE: La prima folosire a aparatului, se poate degaja fum și un miros ușor neplăcut. Acestea apar datorită mijloacelor utilizate pentru montarea elementului de încălzire **10** și nu constituie un defect al produsului. Asigurați o aerisire suficientă.

- Îndepărtați foliile de protecție și benzile adezive de pe aparat, dar nu îndepărtați plăcuța de identificare de pe partea posterioară a aparatului.
- Verificați dacă sunt prezente toate accesoriile și dacă acestea nu sunt deteriorate.
- Curățați aparatul și toate accesoriile înainte de prima utilizare.
- Așezați aparatul pe un suport uscat, drept, antiderapant și rezistent la căldură.
- Introduceți ștecherul cablului de alimentare **9** într-o priză ale cărei indicații tehnice corespund cu cele menționate pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie ușor accesibilă și după pornire.

6. Mic ghid privind prăjirea alimentelor

Pregătirea alimentelor

- Toate alimentele trebuie să fie, pe cât posibil, uscate pentru prăjire. Uscați alimentul pe care doriți să îl prăjiți, respectiv înlăturați gheața în cazul alimentelor congelate.
- În cazul produselor congelate, înlăturați cât mai multă apă și gheață, înainte de a introduce alimentul în friteuza cu aer cald.
- În cazul alimentelor date prin pesmet, asigurați-vă că pesmetul este cât mai bine fixat pe aliment.

Durata și temperatura de prăjire

- Pentru alimente gustoase și sănătoase, la selectarea temperaturii și a duratei de prăjire trebuie respectate cu strictețe indicațiile de pe ambalaj.
- Prăjiți simultan numai cantități mici.
- Coșul pentru prăjire **6** nu trebuie umplut mai mult decât marcajul **MAX 7**.
- Acrilamida este posibil să fie cancerigenă. Pentru a reduce pe cât posibil formarea de acrilamidă, evitați rumenirea prea puternică.

Pentru o rumenire uniformă ^{1 2}

¹: Scuturați sau întoarceți după 1/3 și 2/3 din timpul de gătire.

²: Scuturați sau întoarceți după jumătate din timpul de gătire.

Dacă pentru aliment (de ex. la cartofi pai sau nuggets de pui) este necesară o rumenire uniformă, acesta trebuie scuturat în timpul procesului de prăjire de 1-2 ori.

1. Scoateți coșul pentru prăjire **6** de mâner **8** din carcasă **1** și scuturați ingredientele. La scuturare aveți grijă ca toți cartofii pai să fie bine amestecați, iar cei aflați la interior, negătiți, să ajungă la exterior. La scoaterea coșului pentru

prăjire, aparatul se decuplează automat. Cronometrul **4** funcționează în continuare.

2. Introduceți din nou coșul pentru prăjire **6** în aparat. Aparatul repornește automat.

Coacere

Aluatul nu trebuie **în niciun caz** să fie pus direct în coșul pentru prăjire **6**. După pregătire, puneți aluatul într-o formă de copt sau o altă formă termorezistentă (de ex. forme pentru brișe). Puneți apoi forma în care se află aluatul în coșul pentru prăjire **6** pe accesoriul cu sită **5**.

Informații referitoare la ambalaj

Dacă pe ambalajul produselor congelate nu găsiți niciun timp de gătire pentru friteuze cu aer cald, orientați-vă în funcție de timpii pentru cuptoarele cu convecție.

7. Utilizare



PERICOL de arsuri!

- ⊙ În timpul funcționării, suprafețele aparatului se pot încinge. Nu atingeți componentele fierbinți ale aparatului, ca de ex. orificiul de ventilare **13** de pe partea posterioară.
- ⊙ Folosiți mănuși pentru cuptor sau lavete termoizolante pentru a prinde coșul pentru prăjire **6**.
- ⊙ Pe durata prăjirii, prin orificiul de ventilare **13** ies aburi fierbinți. Nu introduceți mâna în aburi.
- ⊙ Nu mișcați și nu transportați friteuza cu aer cald în timp ce aceasta este pornită.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Aparatul nu trebuie folosit în niciun caz fără accesoriul cu sită **5**!

Cronometrul

- Cu cronometrul **4** porniți aparatul și reglați timpul de gătire dorit.
- Puteți seta între 5 și 30 de minute.
- Timpul setat poate fi modificat în timpul funcționării.
- Pentru scurtarea timpului trebuie să apăsați pușin mai tare.

Dispozitivul de reglare a temperaturii

- Cu ajutorul dispozitivului de reglare a temperaturii **2** setați temperatura între 80 și 200 °C.
- Temperatura setată poate fi modificată în timpul funcționării.

LED-urile

- **LED-ul roșu 3:** luminează atunci când cronometrul **4** este în funcțiune.
- **LED-ul verde 11:** luminează atunci când este atinsă temperatura setată. Se stinge când aparatul se încălzește din nou.

7.1 Racordul la curent

- Dacă aparatul este montat, introduceți ștecherul cablului de alimentare **9** într-o priză cu contact de protecție, care corespunde indicațiilor de pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie ușor accesibilă și după pornire.

7.2 Procesul de gătire

OBSERVAȚIE: Aveți nevoie de un suport rezistent la căldură pentru coșul pentru prăjire **6** precum și de o farfurie sau un castron (după caz, preîncălzit/ă).

1. Rotiți cronometrul **4** pe timpul dorit. Ventilatorul pornește, iar lampa de funcționare roșie **3** se aprinde.
2. Rotiți dispozitivul de reglare a temperaturii **2** pe temperatura dorită. LED-ul verde **11** luminează atunci când este atinsă temperatura setată.
3. Când cronometrul **4** ajunge din nou la **0** timpul reglat a expirat. Se aude un clopot și aparatul se oprește.
4. Scoateți coșul pentru prăjire **6** de mâner **8** din carcasă **1**. Așezați coșul pentru prăjire pe suportul rezistent la căldură.
5. Scoateți alimentele din coșul pentru prăjire.
6. Pentru a opri complet și a deconecta aparatul de la rețea, scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare **9**.

7.3 Întreruperea procesului de gătire

Puteți întrerupe oricând procesul de gătire, de ex. pentru a verifica gradul de rumenire.

1. Scoateți coșul pentru prăjire **6** de mâner **8** din carcasă **1**. La scoaterea coșului pentru prăjire, aparatul se decuplează automat.
 - Ledurile **3** și **11** se sting.
 - Ventilatorul se oprește până când coșul pentru prăjire **6** este împins din nou înăuntru.
 - Cronometrul **4** funcționează în continuare.
2. Introduceți din nou coșul pentru prăjire **6** în aparat. Aparatul repornește automat.







7.4 Ajustarea gradului de rumenire

Dacă de ex. gradul de rumenire nu corespunde încă preferinței dvs., puteți prelungi timpul de la cronometru, respectiv îl puteți reporni.

1. Împingeți din nou coșul pentru prăjire **6** în carcasă **1**.
2. Reporniți procesul de gătire prin reglarea timpului la cronometru **4** și a temperaturii la dispozitivul de reglare a temperaturii **2**.
3. După câteva minute, verificați gradul de rumenire. Pentru aceasta, scoateți coșul pentru prăjire **6** de mâner **8** din carcasă. Aparatul nu mai încălzește și ventilatorul se oprește.
4. Dacă:
 - sunteți mulțumit(ă), rotiți dispozitivul de reglare a temperaturii la **0** și scoateți alimentul gătit din coșul pentru prăjire. Cronometrul **4** se oprește singur.
 - doriți să prăjiți în continuare, împingeți coșul pentru prăjire **6** pur și simplu înapoi în aparat, iar procesul de gătire pornește din nou.
5. Dacă a expirat timpul setat se aude un clopot, LED-urile **3** și **11** și ventilatorul se opresc.

7.5 Tabel cu date de gătire

- Tabelul următor oferă indicații de bază privind setările pentru alimentele specificate.
- Indicațiile pentru temperaturi și timpi de gătire din tabelul de preparare reprezintă valori orientative. În funcție de consistența, dimensiunea și cantitatea alimentelor precum și în funcție de preferințele dvs., temperatura și timpul pot diferi.

	Ingrediente/utilizare	temperatură și timp recomandat
	Cartofi pai congelați ¹ (cantitate optimă aproximativ 150 g, cantitate maximă aproximativ 200 g)	180 °C 20-30 min
	Brioșe, prăjituri și produse de patiserie	160 °C 15-20 min
	Pește	180 °C 18-20 min
	Fripturi, cotlete	180 °C 10-15 min
	Carne de pasăre în bucăți, de ex. pulpe ² (cantitate optimă 4 bucăți)	180 °C 20-30 min
	Creveți	180 °C 12-18 min

Cifrele scrise ca exponent ^{1,2} înseamnă:

¹: Scuturați sau întoarceți după 1/3 și 2/3 din timpul de gătire.

²: Scuturați sau întoarceți după jumătate din timpul de gătire.

8. Rețete

În rețete se folosesc următoarele abrevieri:

Lg = linguriță

LG = lingură

Mix de cartofi prăjiți și maioneză cu plante aromatice

Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente pentru maioneză

- 1 gălbenuș de ou
- 1 Lg muștar
- 125 ml ulei de floarea soarelui
- 1 Lg pătrunjel tocat mărunt
- 1 Lg hasmațuchi tocat mărunt
- 1 Lg suc de lămâie
- 1 Lg sare, piper

Ingrediente pentru cartofi prăjiți

- 125 g cartofi dulci
- 125 g cartofi ceroși
- 1 LG ulei de floarea-soarelui

Preparare

1. Pentru maioneza cu plante aromatice, puneți gălbenușul și muștarul într-o cană înaltă și mixați cu mixerul vertical.
2. În timpul mixării adăugați uleiul în jet subțire, până rezultă o masă cremoasă omogenă.
3. Adăugați plante aromatice și condimentați cu sare, piper și suc de lămâie.
4. Curățați, spălați și tamponați cartofii și cartofii dulci, pentru a-i usca.
5. Tăiați cartofii și cartofii dulci în bețișoare cu o grosime de aproximativ 1 cm și amestecați-i cu uleiul, într-un castron.
6. Introduceți cartofii în coșul pentru prăjire. Respectați nivelul max. de umplere. Eventual va trebui să prăjiți în două ture.
7. Setați valorile de 25 minute și 200 °C.
8. Reduceți temperatura după 15 de minute la 180 °C și scuturați cartofii pai.

9. Adăugați sare pe cartofii prăjiți și serviți-i cu maioneza cu plante aromatice.

Cârnăciori în aluat

Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente

- 4 cârnăciorii (de ex. Frankfurter sau Wiener)
- ½ pachet foietaj
- sare și piper
- 1 LG muștar
- 1 ou

Preparare

1. Întindeți foietajul pe o suprafață de lucru pe care ați presărat făină.
2. Tăiați cârnăciorii în bucăți de 4 cm lungime.
3. Ungeți foietajul întins cu muștar și condimentați-l cu sare și piper.
4. Tăiați aluatul în fâșii de 3 cm lățime.
5. Înveliți cârnăciorii în foietaj astfel încât capetele să rămână puțin în afară.
6. Bateți oul și ungeți cu acesta foietajul.
7. Apăsăți capetele foietajului pentru o poziție fixă.
8. Așezați cârnăciorii astfel pregătiți în coșul pentru prăjire. Respectați nivelul max. de umplere. Eventual va trebui să prăjiți în două ture.
9. Coaceți la 200 °C aprox. 12-15 minute, în funcție de gust și gradul de rumenire.

Camembert copt cu merișoare

Ingrediente pentru 2 porții

OBSERVAȚIE: Verificați la început dacă cele 2 bucăți de Camembert întregi, alăturate, în coșul pentru prăjire. Dacă nu, preparați brânza Camembert în 2 ture de prăjire.

Ingrediente

- 2 bucăți de brânză Camembert (fiecare de până la 150 g)
 - 1 ou
 - 1 LG smântână
 - 3 LG pesmet
 - 2 LG gem de merișoare
- Sare și piper, după gust

Preparare

1. Bateți oul cu smântâna și condimentați cu sare și piper.
2. Puneți pesmetul într-o farfurie adâncă.
3. Dați bucățile de Camembert reci (întregi sau tăiate în sferturi) prin amestecul de ou și apoi prin pesmet, până când brânza este bine acoperită.
4. Coaceți bucățile de Camembert la 200 °C timp de aproximativ 5-10 minute, până sunt aurii.
5. Serviți brânza Camembert cu merișoare.

Roșii umplute

Ingrediente pentru 2 porții

OBSERVAȚIE: În funcție de mărimea roșiilor, este posibil să nu încapă toate într-o tură în coșul pentru prăjire. În acest caz, preparați roșiile rămase în a doua tură de lucru.

Ingrediente

- 6 LG ulei de măsline
- 6 roșii de dimensiune medie
- 2 căței de usturoi
- 1 legătură pătrunjel cu frunze netede
- 2 felii pâine (dimensiune normală)
- ½ Lg sare
- 2 vârfuri de cuțit piper
- 40 g parmezan proaspăt ras

Preparare

1. Spălați roșiile, îndepărtați codițele și decupați un capac în partea de sus.
2. Scobiți cu atenție roșiile, cu o lingură, și lăsați-le să se scurgă într-o strecurătoare, cu capul în jos.
3. Curățați usturoiul.
4. Spălați pătrunjelul și uscați-l.
5. Rupeți feliile de pâine în bucăți mici și puneți-le, împreună cu restul de ulei, usturoiul, pătrunjelul, sarea, piperul și parmezanul într-un mixer.
6. Tocați fin toate ingredientele.
7. Introduceți umplutura în roșii.
8. Introduceți roșiile în coșul pentru prăjire.
9. Gătiți mai întâi la 180 °C timp de aprox. 10 minute, apoi la 140 °C alte 5 minute.

Sfat: Dacă gătiți roșiile fără capac, umplutura se rumenește și devine crocantă în partea de sus.

Dacă puneți capacul pe roșii în timpul gătirii, timpul de gătire crește cu cca 3 minute, iar umplutura rămâne moale.

Falafel din făină de năut

Ingrediente pentru 2 porții

OBSERVAȚIE: Aveți grijă la nivelul maxim de umplere. Eventual va trebui să prăjiți în 2 ture.

Ingrediente

120 g	făină de năut
120 ml	apă
4 LG	ulei de măsline
2	căței de usturoi
1	șalotă
1 legătură	pătrunjel
½ Lg	sare
1 ½ Lg	chimion
½ Lg	praf de copt
	Puțin suc de lămâie

Preparare

1. Spălați și uscați pătrunjelul, alegeți frunzele și tocați-le fin.
2. Curățați șalota și căței de usturoi și tăiați-le cubulețe.
3. Amestecați pătrunjelul, șalota, usturoiul, făina de năut, chimionul, praful de copt și sarea.
4. Fierbeți apa și adăugați treptat amestecul cu făină. Frământați totul până obțineți un aluat uniform și relativ tare.
5. Lăsați aluatul să stea timp de 15 minute.
6. Apoi adăugați în aluat ½ de lingură de ulei de măsline și puțin suc de lămâie și frământați.
7. Cu mâinile umezite formați din aluat bile de dimensiunea unei nuci și așezați-le una lângă cealaltă pe accesoriul cu sită al coșului pentru prăjire.
8. Gătiți falafelul mai întâi la 180 °C timp de aprox. 6 minute. Apoi gătiți la 200 °C încă 4 minute.
9. Acum turnați 3 ½ linguri de ulei de măsline într-un castron și dați bilele de falafel cu atenție prin ulei.
10. Introduceți bilele de falafel înapoi pe accesoriu și prăjiți-le la 200 °C timp de aprox. 6 minute, până când sunt rumenite.

Somon împachetat

Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente

250 g	cartofi ceroși
100 g	spanac proaspăt
1	șalotă
1	cățel de usturoi
1 LG	ulei de măsline
300 g	file de somon (fără piele)
1	fir de pătrunjel
1	fir de busuioc
1 LG	capere
2 LG	unt moale
1	limetă netratată
	sare, piper

Preparare

1. Curățați cartofii, spălați, fierbeți-i în apă cu sare și apoi tăiați-i în felii subțiri.
2. Între timp curățați spanacul, spălați-l și lăsați-l să se scurgă bine de apă.
3. Curățați șalota și usturoiul, tăiați-le în cuburi mici, puneți-le într-o oală cu uleiul și căliți-le până devin sticloase.
4. Adăugați spanacul și căliți-l puțin împreună cu restul compoziției, până când frunzele se înmoaie. Luați apoi oala de pe foc și puneți-o deoparte.
5. Clătiți somonul, tamponați-l pentru a-l usca și tăiați-l în două bucăți.
6. Spălați pătrunjelul și busuiocul, scuturați pentru a usca plantele aromatice și tăiați fin frunzele.
7. Puneți la scurs caperele și tăiați-le grosier.
8. Amestecați bine caperele și plantele aromatice cu untul.
9. Spălați limeta cu apă fierbinte, ștergeți-o și tăiați-o în felii.
10. Pregătiți o bucată mare de hârtie de copt.
11. Puneți felii de cartofi în mijloc și condimentați-le cu sare și piper. Așezați deasupra spanacul și somonul.

12. Puneți fulgi din untul cu capere pe somon și acoperiți-l cu felii de lămetă.
13. Împachetați hărtia peste ingrediente, închideți bine în lateral și așezați pachetul în tigaie.
14. Gătiți la 200 °C timp de aprox. 20 minute.
15. Îndepărtați apoi hărtia și serviți mâncarea imediat.

Frigărui cu zucchini și vinete

Ingrediente pentru 2 porții

OBSERVAȚIE: Aveți grijă la nivelul maxim de umplere. Eventual va trebui să prăjiți în 2 ture.

Ingrediente

¼ Lg	pipere
¼ Lg	ienibahar
¼ Lg	coriandru
¼ Lg	cimbru uscat
¼ Lg	oregano uscat
½ Lg	sare
25 ml	ulei de măsline
1	vânăță
1	zucchini (dovlecel verde)
1	ceapă
	Frigărui de lemn

Preparare

1. Amestecați plantele aromatice, condimentele și uleiul într-un castron.
2. Tăiați zucchini și vânăta în felii cu grosimea de 2 cm și tăiați ceapa în sferturi.
3. Puneți legumele în amestecul de ulei cu condimente.
4. Puneți legumele alternativ pe frigărui.
5. Gătiți frigăruiile la 200 °C timp de 15 minute. Întoarceți frigăruiile la jumătatea timpului de gătire.

Mini-pizza cu șuncă și rucola

Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente

1 pachet	aluat pentru pizza
1 conservă	roșii pasate
200 g	mozzarella
1 legătură	rucola
100 g	șuncă Serrano
	ulei de măsline
	sare, piper și oregano

Preparare

1. Întindeți aluatul pentru pizza pe o suprafață de lucru pe care ați presărat făină și tăiați-l în pătrate cu o suprafață cu 1 cm mai mici decât suprafața coșului pentru prăjire.
2. Înțepați aluatul ușor cu o furculiță.
3. Tăiați mozzarella în felii subțiri.
4. Ungeți aluatul cu roșiile pasate, condimentați cu sare, piper și oregano și acoperiți-l cu feliile de mozzarella.
5. Coaceți bucățile de pizza una după cealaltă în porții la 180 °C timp de aprox. 7 minute.
6. Distribuți șunca Serrano pe pizza și coaceți-o încă 3-5 minute.
7. Când bucățile de pizza devin ușor maronii pe margine, scoateți-le și puneți pe ele frunze de rucola spălate.
8. Stropiți mini-pizza cu puțin ulei de măsline și serviți.

Sfat: În funcție de grosimea aluatului, pizza are nevoie de o coacere cu 1-2 minute mai lungă sau mai scurtă.

Aripioare de pui marinate

Ingrediente pentru 2 persoane

OBSERVAȚIE: Preparați aripioarele de pui în 2 ture de prăjire.

Ingrediente

Cca. 8 aripioare de pui
1-2 LG sare
1-2 LG boia

Ingrediente pentru marinadă

6 LG ulei de floarea-soarelui sau de rapiță
6 LG sos Sweet'n Hot Chili
4 LG ketchup
4 LG oțet
1-2 LG fulgi de ardei iute

Preparare

1. Amestecați toate ingredientele marinadei într-un castron mare.
2. Adăugați aripioarele de pui în castron și amestecați-le cu marinada.
3. Lăsați aripile să stea în marinată aprox. 1 oră.
4. Așezați aripile de pui una lângă cealaltă în coșul pentru prăjire și setați dispozitivul de reglare a temperaturii la 190 °C și cronometrul la 15 minute.
5. Întoarceți aripioarele de pui la jumătatea timpului de gătire.
6. La finalul timpului de gătire verificați aripile de pui și scoateți-le dacă sunteți mulțumit.

Sfat: Dacă vă plac aripile de pui mai crocante, le puteți găti încă 5 minute la 200 °C.

Mini lava cake

Ingrediente pentru 8 tortulețe

OBSERVAȚIE: Puteți prepara câte 4 tortulețe într-o tură de lucru.

Ingrediente

75 g ciocolată neagră
3 ouă
75 g unt
75 g zahăr
50 g făină

Preparare

1. Tăiați ciocolata și topiți-o în baie de apă.
2. Adăugați untul și lăsați-l și pe acesta să se topească.
3. Bateți spumă ouăle și zahărul.
4. Cerneți făina peste compoziție și amestecați până obțineți un aluat moale.
5. Încorporați amestecul de ciocolată și unt.
6. Așezați formele de briose în coșul pentru prăjire și adăugați aluatul în forme. Introduceți coșul pentru prăjire în aparatul preîncălzit.
7. Setați temperatura la 180 °C, iar timpul de gătire la 6-7 minute.
8. Coaceți tortulețele de ciocolată și savurați-le cât sunt calde.

9. Curățare



PERICOL de arsuri!

- ⊙ Lăsați aparatul să se răcească, înainte să îl mișcați sau să îl curățați.



PERICOL de electrocutare!

- ⊙ Scoateți ștecherul cablului de alimentare **9** din priză înainte să curățați friteuza cu aer cald.
- ⊙ Friteuza cu aer cald nu trebuie scufundată în apă.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Nu folosiți materiale de curățare ascuțite sau care zgârie.

OBSERVAȚIE: Vă rugăm să rețineți că, după uscare, este posibil ca în cavități să mai rămână stropi de apă. Lăsați toate componentele să se usuce complet la aer.

Accesorii

- Îndepărtați resturile mari de alimente.
- Coșul de prăjit **6** și accesoriul cu sită **5** pot fi curățate în mașina de spălat vase. Trageți în sus accesoriul cu sită pentru a-l scoate din coșul pentru prăjire. După curățare, la introducerea, asigurați-vă că picioarele accesoriului cu sită **5** sunt orientate în jos. Introduceți accesoriul cu sită din nou în coșul pentru prăjire, până când este fix pe bază.

OBSERVAȚIE: Puteți spăla aceste piese și manual, cu apă caldă și detergent. Clătiți temeinic cu apă curată.

- Înmuiați în prealabil resturile de alimente arse.
- Lăsați toate componentele să se usuce complet, înainte de a le depozita sau de a le utiliza din nou.

Carcasă

- Ștergeți carcasa **1** la exterior cu o lavetă umezită cu puțin detergent blând.
- Ștergeți apoi cu un prosop de vase.

Spațiul interior

1. Curățați spațiul interior cu un burete moale, puțină apă și un detergent blând.
2. Ștergeți apoi de mai multe ori cu o lavetă de microfibră umedă, pe care o spălați și stoarceți din când în când.
3. Ștergeți apoi cu un prosop de vase.

10. Depozitare

- Înainte de a depozita friteuza cu aer cald...
...trebuie ca ștecherul cablului de alimentare **9** să fie scos din priză,
...aparatul trebuie să fie răcit și
...toate piesele trebuie să fie complet uscate.
- Înfășurați cablul de alimentare **9** pe dispozitivul de rulare a cablului **12**.

11. Eliminarea

Acest produs este în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE. Simbolul format dintr-un tomberon de gunoi tăiat înseamnă că eliminarea produsului trebuie să se facă separat în Uniunea Europeană. Acest lucru este valabil atât pentru produs, cât și pentru accesoriile marcate cu acest simbol. Produsele marcate nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere, ci predate la un centru de reciclare a aparaturilor electrice și electronice.



Acest simbol de reciclare marchează de exemplu un obiect sau piese de material ca fiind valoroase pentru reciclare. Reciclarea ajută la scăderea consumului de materiale prime și la diminuarea efectului negativ asupra mediului înconjurător.



Ambalajul

În cazul în care doriți să aruncați ambalajul, respectați prevederile naționale în vigoare privind protecția mediului.

12. Remedierea problemelor

Dacă se întâmplă ca aparatul să nu funcționeze așa cum doriți, parcurgeți mai întâi această listă de verificare. Poate este doar o mică problemă pe care o puteți remedia personal.



PERICOL de electrocutare!








- ⊙ Nu încercați în niciun caz să reparați personal aparatul.

Eroare	Cauze posibile/măsuri
Nu funcționează	<ul style="list-style-type: none">• Este asigurată alimentarea cu energie electrică?• Verificați conexiunea.
Alimentele nu sunt încă gătitе complet după timpul recomandat	<ul style="list-style-type: none">• Cantitatea a fost prea mare sau bucățile prea groase?• Temperatura sau timpul de gătit au fost setate la o valoare prea mică?
Degajare puternică de fum și miros	<ul style="list-style-type: none">• Se află resturi de alimente pe elementul de încălzire 10, care se ard la încălzire? Coșul pentru prăjire 6 nu trebuie umplut mai mult decât marcajul MAX 7.

13. Date tehnice

Model:	SHLF 1000 E1
Tensiune de rețea:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Clasă de protecție:	I
Putere:	1000 W
Consum de putere în stare oprită:	0 W
Comutare automată în stare oprită:	≤ 20 min

Simboluri utilizate

	G eprüfte S icherheit (siguranță verificată): aparatele trebuie să corespundă standardelor tehnice recunoscute și să fie în acord cu Legea privind siguranța produselor (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Prin marcajul CE, HOYER Handel GmbH declară conformitatea UE.
	Acest simbol amintește de faptul că ambalajul trebuie eliminat în mod ecologic.
	Materialele reciclabile sunt marcate cu simbolul de reciclare (3 săgeți). Materialul poate fi identificat prin numărul de reciclare din mijloc (în acest caz: 21) și/sau o abreviere (în acest caz: PAP).
	Tensiune alternativă
	Simbolul marchează piesele care pot fi curățate în mașina de spălat vase.
	Prin aplicarea marcajului sârb, HOYER Handel GmbH declară conformitatea cu cerințele sârbe.

Se rezervă dreptul asupra modificărilor tehnice.

14. Garantat de HOYER Handel GmbH

Stimată clientă, stimate client,
Pentru acest aparat primiți o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În caz de defecțiuni la acest produs aveți drepturi legale ce se vor exercita în raport cu vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții ale garanției

Termenul de garanție începe la data de cumpărare. Vă rugăm păstrați cu grijă bonul de casă original. Acest document este necesar pentru a dovedi achiziția dumneavoastră. Dacă în termen de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare o defecțiune de material sau de fabricație la acest produs, atunci acesta va fi reparat gratuit sau înlocuit de noi - în funcție de alegerea noastră.

Această garanție presupune să ne prezentați în termenul de trei ani aparatul defect și dovada achiziției (bonul de casă) împreună cu o scurtă descriere scrisă cu detalii privind defecțiunea și momentul în care aceasta a apărut.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi produsul reparat sau un produs nou înapoi. La repararea sau schimbarea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și drepturile legale privind defectele

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și,

respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care încuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Daunele și defectele prezente eventual chiar de la cumpărare trebuie să fie comunicate imediat după despachetarea produsului. Reparațiile necesare după scurgerea termenului de garanție se fac contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, cu respectarea strictă a directivelor privind calitatea, și a fost testat conștiincios înainte de livrare.

Garanția se aplică pentru defecțiuni ale materialului sau de fabricare.

Garanția nu acoperă piese ale produsului care sunt afectate de uzura normală a aparatului și nici deteriorări ale pieselor fragile, de ex. buton, lămpi sau alte elemente din sticlă.

Această garanție nu mai este valabilă dacă produsul este deteriorat fiind folosit sau întreținut necorespunzător. Trebuie respectate toate indicațiile prezentate în manualul de utilizare pentru a asigura utilizarea corespunzătoare a produsului. Trebuie evitate în special scopurile de utilizare și acțiunile despre care în manualul de utilizare se precizează că nu sunt recomandate sau împotriva cărora există avertizări.

Produsul este potrivit numai pentru uzul privat și nu pentru scopuri comerciale. În cazul unui tratament necorespunzător sau nepotrivit, unei manevrări agresive sau al unor intervenții care nu au fost realizate de un Centru de Service autorizat de noi, se pierde garanția.

Procedura în cazul garantat

Pentru a asigura o prelucrare cât mai rapidă a solicitării dumneavoastră, urmați vă rugăm următoarele indicații:

- Vă rugăm rețineți numărul articolului **IAN: 500500_2510** ce va fi menționat în orice solicitare, și țineți la dvs. bonul de casă, ca dovadă a achiziției.
- Numărul de articol îl găsiți pe plăcuța indicatoare, o gravură, pe pagina de titlu a instrucțiunilor dumneavoastră (stânga jos) sau ca și autocolant pe partea posterioară sau inferioară a aparatului.
- În cazul în care apar erori de funcționare sau alte defecte, contactați mai întâi Centrul de Service prezentat mai jos **prin telefon** sau pe **email**.
- Un produs înregistrat astfel ca fiind defect poate fi apoi transmis împreună cu dovada achiziției (bonul de casă) și informațiile cu privire la defecțiune și momentul apariției acesteia, la adresa Centrului de Service pusă la dispoziția dumneavoastră, cu taxare la destinație.

La www.lidl-service.com puteți descărca aceste și multe alte manuale, videoclipuri despre produse și software de instalare.



Cu acest cod QR, puteți accesa direct pagina de service Lidl (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare introducând numărul articolului (IAN) **500500_2510**.



Centru de Service

 Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: hoyer@lidl.ro

IAN: 500500_2510



Distribuitor

Atenție: următoarea adresă nu este **adresa unui centru de service**. Contactați mai întâi Centrul de Service prezentat mai sus.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Съдържание

1. Преглед	174
2. Предназначение	175
3. Указания за безопасност	175
4. Обхват на доставката	179
5. Пускане на уреда в експлоатация	179
6. Кратки съвети относно пърженето във фритюрник	179
7. Обслужване	180
7.1 Свързване с електрозахранването	181
7.2 Начин на приготвяне	181
7.3 Прекъсване на процеса на приготвяне	182
7.4 Подобряване на степента на изпичане	182
7.5 Таблица за приготвяне	183
8. Рецепти	184
9. Почистване	189
10. Съхранение	190
11. Изхвърляне	190
12. Решаване на проблеми	191
13. Технически спецификации	191
14. Гаранция на HOYER Handel GmbH	192

1. Преглед

- 1 Корпус
- 2 Регулатор на температурата
- 3 **Червен светодиод:** светлинен индикатор за работа; свети винаги, когато работи таймерът.
- 4 Таймер; за настройка на времето за приготвяне, стартиране на уреда
- 5 Кошница
- 6 Кошница на фритюрника: тук се събира течността при приготвяне.
- 7 **MAX** Маркировка за максималното ниво на напълване на кошницата на фритюрника
(максимално ниво на напълване: 2,0 литра)
- 8 Дръжка на кошницата на фритюрника
- 9 Захранващ кабел с щепсел
- 10 Нагревателен елемент (на горната страна на вътрешното пространство)
- 11 **Зелен светодиод:** светодиода за работната температура; свети винаги, когато бъде достигната зададената температура.
- 12 Разделител с навиване на кабел
- 13 Отвор за излизане на отработения въздух

Благодарим ви много за доверието!

Поздравяваме ви за вашия нов фритюрник с горещ въздух.

За безопасна и надеждна работа с продукта и за да се запознаете с всичките му възможности:

- **Преди първа употреба прочетете внимателно това ръководство за експлоатация.**
- **Преди всичко спазвайте указанията за безопасност!**
- **Работете с уреда само по начина, описан в това ръководство за експлоатация.**
- **Запазете това ръководство за експлоатация за справки в бъдеще.**
- **В случай че предадете уреда на други лица, приложете това ръководство за експлоатация. Ръководството за експлоатация е неразделна част от продукта.**

Желаем ви много радост с вашия нов фритюрник с горещ въздух!

Символи по уреда



Този символ ви предупреждава да не докосвате горещи повърхности.



Символът дава информация, че така обозначените материали не променят вкуса и мириса на хранителните продукти.

2. Предназначение

Фритюрникът с горещ въздух е предвиден за приготвяне на хранителни продукти в горещ въздух при температура до максимум 200 °C.

Фритюрникът с горещ въздух е предназначен за употреба в частните домакинства. Фритюрникът с горещ въздух трябва да се използва само в закрити помещения.

Този уред не е предназначен за професионална употреба.

Предвидима неправилна употреба

Фритюрникът с горещ въздух не е пригоден за загряване на течности.

3. Указания за безопасност

Предупреждения

Ако е необходимо, в това ръководство се използват следните предупреждения:



ОПАСНОСТ! Висок риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до увреждане на здравето и да застраши живота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Среден риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до наранявания или сериозни материални щети.

ВНИМАНИЕ: Нисък риск: Неспазването на предупреждението може да причини нараняване или сериозни имуществени щети.

УКАЗАНИЕ: Факти и специални характеристики, които трябва да се вземат предвид при работа с устройството.

Указания за безопасна работа

- ⊙ Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или такива с липса на опит и/или познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали последващите рискове. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст над 8 години и са под наблюдение.
- ⊙ Деца на възраст под 8 години трябва да се пазят от уреда и охраняващия кабел.
- ⊙ При неправилна употреба може да се стигне до наранявания.



- ⊙ Не докосвайте горещите части на уреда, като например отвора за излизане на отработения въздух на задната страна. Хващайте кошницата на фритюрника само за дръжката.
- ⊙ По време на пържене във фритюрника от отвора за излизане на отработения въздух излиза гореща пара. Не протягайте ръцете си в парата.
- ⊙ Ако охраняващият кабел на уреда е повреден, той трябва да се смени от производителя, неговия сервиз или подобно квалифицирано лице, за да се избегнат опасности.
- ⊙ Нагревателните елементи не трябва да се бършат с мокра кърпа.
- ⊙ Този уред е предназначен за домашна или подобна на домашната употреба, като например...
 - ...в кухните за служителите на магазини, офиси и други стопански обекти;
 - ...в селскостопански предприятия;
 - ...от клиенти на хотели, мотели и други места за настаняване;
 - ...в гостилници.
- ⊙ Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна дистанционна система.

- ⊙ Обърнете внимание на главата за почистване (вижте „Почистване“ на страница 189).



ОПАСНОСТ за деца!

- ⊙ Погрижете се децата да не могат никога да дръпнат надолу горещия фритюрник с горещ въздух (например дърпайки го за хранващия кабел). Изгарянето от горещата пара може да доведе до животозастрашаващи последици!
- ⊙ Опаковъчният материал не е играчка за деца. Децата не трябва да си играят с найлоновите торбички. Съществува опасност от задушаване.



ОПАСНОСТ за и от домашни и селскостопански животни!

- ⊙ Електрическите уреди могат да са опасни за домашни и селскостопански животни. Освен това животните могат да причинят повреди на уреда. Поради тази причина се старайте да не допускате животни в близост до електрически уреди.



ОПАСНОСТ за птици!

- ⊙ Птиците дишат по-бързо, разпределят въздуха по различен начин в тялото си и са значително по-малки от хората. Поради това за птиците може да е много опасно да вдишат дори малки количества пушек, който се образува при работа на този уред. Когато използвате този уред, птиците трябва да се преместят в друга стая.



ОПАСНОСТ от токов удар поради влага!

- ⊙ Пазете уреда от влага, капеща или пръскаща вода.

- ⊙ Уредът, хранващият кабел и щепселът не трябва да се потапят във вода или други течности.
- ⊙ В случай че в уреда попадне течност, незабавно изключете хранващия кабел от контакта. Уредът трябва да се провери преди повторно включване.
- ⊙ В случай че уредът все пак падне във вода, незабавно изключете хранващия кабел от контакта и едва след това извадете уреда. В подобни случаи не използвайте уреда повторно, преди той да бъде прегледан от специализиран сервиз.
- ⊙ Не работете с уреда с мокри ръце.



ОПАСНОСТ от токов удар!

- ⊙ Не използвайте уреда, в случай че забележите повреди по него или хранващия кабел или след изпускане на уреда.
- ⊙ Ако използвате удължителен кабел, той трябва да отговаря на техническите характеристики на този уред.
- ⊙ Не включвайте уреда към разклонител. Може да се получи претоварване.
- ⊙ Полагайте хранващия кабел така, че никой да не може да го настъпва, да го закача или да се спъва в него.
- ⊙ Поставете хранващия кабел само в правилно монтиран, защитен контакт със свободен достъп, чието напрежение съответства на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включване на щепсела.
- ⊙ Внимавайте хранващият кабел да не се повреди от остри ръбове или

горещи предмети. Не навивайте захранващия кабел около уреда.

- ⊙ При поставяне на уреда внимавайте да не притиснете или огънете захранващия кабел.
- ⊙ Дори и след изключване, връзката на уреда със захранващата мрежа не е напълно прекъсната. За да прекъснете връзката, извадете захранващия кабел от контакта.
- ⊙ При изключване на захранващия кабел от контакта винаги хващайте захранващия кабел, а не теглетете за кабела.
- ⊙ Извадете захранващия кабел от контакта:
 - след всяко използване;
 - в случай че възникне повреда;
 - ако не използвате уреда;
 - преди да почиствате уреда;
 - при гръмотевични бури.
- ⊙ За да избегнете рискове, не приемайте промени по уреда. Ремонтите трябва да се извършват само от специализиран сервиз или сервизен център.



ОПАСНОСТ – Опасност от пожар!

- ⊙ Никога не оставяйте включения към електрическата мрежа уред без надзор.
- ⊙ По време на работа винаги наблюдавайте фритюрника с горещ въздух. Така своевременно ще откриете възникващите проблеми чрез необичайните мириси или шумове.
- ⊙ Никога не покривайте уреда и не го оставяйте върху меки предмети (например кърпи).
- ⊙ Внимавайте от всички страни и над уреда да има свободно пространство.
- ⊙ Не използвайте фритюрника с горещ въздух, разположен директно под окачени шкафове, стенни кон-

такти, както и в близост до пердета, хартия или подобни възпламеними предмети.

- ⊙ Използвайте фритюрника с горещ въздух само върху здрава, равна, осигурена срещу плъзгане, суха и незапалима работна повърхност, за да предотвратите преобръщането или падането му.



ОПАСНОСТ от наранявания вследствие изгаряне!

- ⊙ Не докосвайте горещите повърхности на уреда и вътрешното пространство. Използвайте ръкавици или ръкохватки за готвене.
- ⊙ Оставете уреда напълно да се охлади, преди да го почистите и приберете.
- ⊙ Не движете и не транспортирайте фритюрника с горещ въздух, докато е включен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ Използвайте само оригинално оборудване.
- ⊙ В никакъв случай не поставяйте уреда върху горещи повърхности (например котлони) или в близост до източници на топлина или открит огън.
- ⊙ Внимавайте ястията да не докосват нагревателния елемент на горната страна на вътрешното пространство и да не се залепват там.
- ⊙ Не използвайте остри или абразивни почистващи средства.
- ⊙ Уредът е оборудван с неплъзгащи се пластмасови крачета. Тъй като върху мебелите се нанасят различни типове бои и синтетични покрития, които се поддържат с различни препарати, не е напълно изключено някое от тези вещества да съдържа съставки, които да реагират с мате-

риала на крачетата и да го разтварят. В подобни случаи поставяйте под уреда неплъзгаща се подложка.

4. Обхват на доставката

- 1 фритюрник с горещ въздух
- 1 кошница **5** на фритюрника **6** с решетка
- 1 ръководство за експлоатация

5. Пускане на уреда в експлоатация

- Отстранете целия опаковъчен материал. **По-специално вътрешното пространство трябва да е напълно освободено от остатъци от опаковката, като например парченца от стиропор.**



ОПАСНОСТ – Опасност от пожар!

На обратната страна на уреда се намира отворът за излизане на отработения въздух **13**. От отвора за излизане на отработения въздух при работа излиза горещ въздух.

- ⊙ **Фигура А:** Никога не покривайте отвора за излизане на отработения въздух **13**.
- ⊙ Не използвайте фритюрника с горещ въздух, разположен директно под окачени шкафове, стенни контакти, както и в близост до пердета, хартия или подобни възпламеними предмети.
- ⊙ Внимавайте от всички страни и над уреда да има свободно пространство.

УКАЗАНИЕ: По време на първа употреба може да се отдели лек пушек и мирис. Това се дължи на монтажните средства на нагревателния елемент **10** и не е про-

изводствен дефект. Осигурете подходящо проветрение.

- Свалете защитните фолиа и лепящите се ленти от уреда, но не отстранявайте фабричната табелка на обратната страна на уреда.
- Проверете дали всички части са налични и неповредени.
- Почистете уреда и всички принадлежности преди първата употреба.
- Поставете уреда върху суха, равна, нехлъзгава и термоустойчива основа.
- Включете охранващия кабел **9** в контакт, чиито характеристики съответстват на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включването.

6. Кратки съвети относно пърженето във фритюрник

Подготовка на хранителните продукти

- За пърженето във фритюрника всички хранителни продукти трябва да бъдат по възможност максимално сухи. Подсушете продуктите, които ще приготвяте във фритюрника, активно при дълбоко замразени продукти отстранете леда.
- Отстранете възможно най-много вода и лед, преди да сложите хранителните продукти във фритюрника с горещ въздух.
- При панирани хранителни продукти внимавайте панировката да прилепва максимално добре към продуктите, които ще пържите във фритюрника.

Време и температура за пържене във фритюрника

- За вкусен и здравословен резултат при избора на температурата и времето за пържене във фритюрника трябва да се придържате съвсем точно към указанията на опаковката.
- Поставайте малки количества хранителни продукти при всяко пържене във фритюрника.
- Кошницата на фритюрника **6** не трябва да се пълни над маркировката **MAX 7**.
- Акриламидът може да е карциногенен. За да успеете да задържите образуването на акриламид до минимум, избягвайте прекаленото препържване/прегаряне.

За равномерна промяна на цвета в златистокафяво^{1 2}

- ¹: Разбъркване с друсане или обръщане на ястието след изтичане на 1/3 и 2/3 от времето за приготвяне.
- ²: Разбъркване с друсане или обръщане на ястието след изтичане на половината от времето за приготвяне.

Ако при дадения хранителен продукт (например при пържени картофи или пилешки хапки) става въпрос да променят цвета си равномерно в златисто-кафяво, те трябва да бъдат разбъркани с раздрусване 1-2 пъти по време на пърженето.

1. Извадете кошницата на фритюрника **6** от корпуса **1**, като я държите за дръжката **8**, и разбъркайте продуктите с раздрусване. При разбъркването с раздрусване обърнете внимание пържените картофи да бъдат добре размесени, при което разположените по-навътре, все още неготови пържени картофи, да минат по-навън. При изваждане на

кошницата на фритюрника уредът се изключва автоматично. Таймерът **4** продължава да работи.

2. Поставете кошницата на фритюрника **6** обратно в уреда. Уредът се включва автоматично отново.

Печене

Тестото **в никакъв случай** не трябва да се поставя директно в кошницата на фритюрника **6**. След приготвяне поставете тестото във форма за печене или в друга устойчива на висока температура форма (например формички за мъфини). След това поставете тази форма с тестото в кошницата **5** на фритюрника **6** върху решетката.

Информация от опаковките

Ако не намерите на опаковката на дълбоко замразените стоки време за приготвяне за фритюрници с горещ въздух, ориентирайте се по времето за приготвяне за фурни с циркулиращ въздух.

7. Обслужване



ОПАСНОСТ от изгаряния!

- ⊙ По време на работа повърхностите на уреда могат да се нагорещят. Не докосвайте горещите части на уреда, като например отвора за излизане на отработения въздух **13** на задната страна.
- ⊙ За хващане на кошницата на фритюрника **6** използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки за готвене.
- ⊙ По време на пържене във фритюрника от отвора за излизане на отработения въздух **13** излиза гореща пара. Не протягайте ръцете си в парата.

- ⊙ Не движете и не транспортирайте фритюрника с горещ въздух, докато е включен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ Уредът не трябва в никакъв случай да се използва без кошницата **5**!

Таймер

- С таймера **4** стартирате уреда и задавате желаното време на приготвяне.
- Можете да настройвате между 5 и 30 минути.
- Зададеното време може да се променя по време на работата.
- За намаляване на времето трябва да въртите малко по-силно.

Регулатор на температурата

- С регулатора на температурата **2** задавате температурата между 80 и 200 °C.
- Зададената температура може да се променя по време на работата.

Светодиоди

- **червен светодиод 3**: свети винаги, когато работи таймерът **4**.
- **зелен светодиод 11**: свети винаги, когато бъде достигната зададената температура. Изгасва, когато уредът отново почне да нагрява.

7.1 Свързване с електрозахранването

- След като уредът е разположен, включете захранващия щепсела **9** в защитен контакт, чиито характеристики съответстват на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включването.

7.2 Начин на приготвяне

УКАЗАНИЕ: Имате нужда от устойчива на висока температура подложка за кошницата на фритюрника **6**, както и от чиния или от купа (евентуално подгрени предварително).

1. Завъртете таймера **4** на желаното време. Вентилаторът стартира и червеният светлинен индикатор за работа **3** светва.
2. Завъртете регулатора на температурата **2** на желаната температура. Зеленият светодиод **11** светва веднага след като бъде достигната зададената температура.
3. Когато таймерът **4** е отново на 0, зададеното време е изтекло. Чува се звуков сигнал и уредът се изключва.
4. Изтеглете кошницата на фритюрника **6** за дръжката **8** от корпуса **1**. Поставете кошницата на фритюрника върху устойчивата на висока температура подложка.
5. Извадете продуктите от кошницата на фритюрника.
6. За да изключите уреда напълно и да го разедините от мрежата, извадете щепсела **9** от контакта.

7.3 Прекъсване на процеса на приготвяне

Можете да прекъснете процеса на приготвяне по всяко време, например за да проверите степента на придобиване на загар.

1. Изтеглете кошницата на фритюрника **6** за дръжката **8** от корпуса **1**. При изваждане на кошницата на фритюрника уредът се изключва автоматично.
 - Светодиодите **3** и **11** изгасват.
 - Вентилаторът спира, докато кошницата на фритюрника **6** не бъде поставена обратно в уреда.
 - Таймерът **4** продължава да работи.
2. Поставете кошницата на фритюрника **6** обратно в уреда. Уредът се включва автоматично отново.







7.4 Подобряване на степента на изпичане

Ако например степента на изпичане не е по ваш вкус, можете да удължите времето чрез таймера или да го стартирате отново.

1. Поставете кошницата на фритюрника **6** обратно в корпуса **1** на уреда.
2. Стартирайте процеса на приготвяне отново, като зададете времето чрез таймера **4** и температурата чрез регулатора на температурата **2**.
3. След няколко минути проверете степента на изпичане. За целта просто изтеглете кошницата на фритюрника **6** за дръжката **8** от корпуса. Уредът спира да нагрява и вентилаторът спира.
4. Ако:
 - сте доволни, завъртете регулатора на температурата на **0** и извадете ястието от кошницата на фритюрника. Таймерът **4** отброява времето.
 - Ако искате да продължите пърженето, просто поставете кошницата за пържене **6** обратно в уреда и процесът на готвене ще бъде подновен.
5. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал, светодиодите **3** и **11** и вентилаторът изгасват.

7.5 Таблица за приготвяне

- Следващата таблица дава основни понятия за помощ за настройване за посочените хранителни продукти.
- Данните за температурите и времето в таблицата за приготвяне на ястията са ориентировъчни стойности. В зависимост от характеристиките, размера и количеството на хранителните продукти, както и техния вкус, температурата и времето за приготвяне могат да се различават.

	Съставки/употреба	препоръчителна температура и време
	Замразени картофени пръчици ¹ (оптимално количество около 150 г, максимално количество: около 200 г)	180 °C 20 – 30 минути
	Мъфини, кейкове и печива	160 °C 15 – 20 минути
	Риба	180 °C 18 – 20 минути
	Пържоли, котлети	180 °C 10 – 15 минути
	Птици на части, например бутчета ² (оптимално количество 4 части)	180 °C 20 – 30 минути
	Скариди	180 °C 12 – 18 минути

Цифрите в горен индекс ^{1,2} означават:

- ¹: Разбъркване с другане или обръщане на ястието след изтичане на 1/3 и 2/3 от времето за приготвяне.
- ²: Разбъркване с другане или обръщане на ястието след изтичане на половината от времето за приготвяне.

8. *Рецепти*

В рецептите се използват следните съкращения:

ч.л. = чаена лъжица

с.л. = супена лъжица

Смесени картофени пръчици с майонеза от билки

Продукти за 2 порции

Продукти за майонезата

1	жълтък
1 ч.л.	горчица
125 ml	слънчогледово олио
1 ч.л.	фино нарязан магданоз
1 ч.л.	фино нарязан кервиз
1 ч.л.	лимонов сок
	сол, черен пипер

Съставки за картофените пръчици

125 г	сладки картофи
125 г	неразваряващи се картофи
1 с.л.	слънчогледово олио

Приготвяне

1. Изсипете жълтъка и горчицата за билковата майонеза във висока чаша и разбъркайте сместа с пасатор.
2. По време на бъркането изсипвайте олиото на тънка струя, докато се получи кремообразна хомогенна маса.
3. Добавете към нея билките и овкусете със солта, черния пипер и лимонения сок.
4. Обелете, измийте и подсушете картофите и сладките картофи.
5. Нарезете картофите и сладките картофи на пръчици с дебелина около 1 см и ги смесете в купа с олиото.
6. Изсипете картофените пръчици в кошницата на фритюрника. Спазвайте максималната височина на

напълване. Може да се наложи да направите два цикъла на пържене.

7. Задайте следните стойности: 25 минути и 200 °С.
8. След 15 минути намалете температурата на 180 °С и разклатете картофите.
9. Посолете пържените картофи и ги сервирайте с билковата майонеза.

Кренвирши в тесто

Продукти за 2 порции

Продукти

4	кренвирша (напр. свински кренвирши (франкфуртер) или виенски кренвирши)
½ пакет	бутер тесто
	сол и черен пипер
1 с.л.	горчица
1	яйце

Приготвяне

1. Развийте бутер тестото върху на-брашнена работна повърхност.
2. Нарезете кренвиршите на парчета с дължина 4 см.
3. Намажете развитото бутер тесто с горчица и го подправете със солта и черния пипер.
4. Нарезете тестото на ленти с ширина 3 см.
5. Навийте кренвиршите в бутер тестото, така че да се показват малко от двете страни.
6. Разбийте яйцето и намажете с него бутер тестото.
7. Притиснете здраво краищата на бутер тестото.
8. Поставете кренвиршите в кошницата на фритюрника. Спазвайте максималната височина на напълване. Може да се наложи да направите два цикъла на пържене.
9. Печете на 200 °С около 12 – 15 минути в зависимост от вкуса и степента на препържване.

Печен камамбер с боровинки

Продукти за 2 порции

УКАЗАНИЕ: В самото начало проверете дали можете да поставите 2-те парчета камамбер цели едно до друго в кошницата на фритюрника. Ако не можете, изпържете парчетата камамбер на 2 партиди.

Продукти

- 2 парчета камамбер (всяко по 150 г)
- 1 яйце
- 1 с.л. горчица
- 3 с.л. хлебни трохи
- 2 с.л. боровинки от буркан
- Сол и черен пипер на вкус

Приготвяне

1. Разбийте яйцето със сметаната и го овкусете със солта и черния пипер.
2. Изсипете боровинките в дълбока чиния.
3. Потопете охладения камамбер (цял или четвъртинка) в яйчената маса и след това го оваляйте в галетата, така че панировката да покрие плътното сиренето.
4. Печете парчетата камамбер на 200 °C за около 5 – 10 минути до златисто кафяво.
5. Сервирайте камамбера с малко боровинки.

Пълнени домати

Продукти за 2 порции

УКАЗАНИЕ: В зависимост от размера на доматиите е възможно не всички да се побрат наведнъж в кошницата за пържене. В такъв случай обработете останалите домати след първата партида.

Продукти

- 6 с.л. зехтин
- 6 средно големи домати
- 2 скилидки чесън
- 1 връзка магданоз с плоски листа
- 2 филии хляб за тостер (нормална големина)
- ½ ч.л. сол
- 2 щипки черен пипер
- 40 г прясно настърган пармезан

Приготвяне

1. Измийте доматиите, отрежете дръжките и отрежете отгоре капаче.
2. Внимателно ги издълбайте с лъжица и ги оставете да се отцедят с дъното нагоре в сито.
3. Обелете чесъна.
4. Измийте магданоза и го подсушете.
5. Сега накъсайте хляба за тостер и го поставете в миксер със зехтина, чесъна, магданоза, солта, черния пипер и пармезана.
6. Миксирайте всички съставки на ситно.
7. Напълнете доматиите с получената пълнка.
8. Поставете доматиите в кошницата на фритюрника.
9. Пържете първо около 10 минути при 180 °C, след това още 5 минути при 140 °C.

Съвет: Пържете доматиите без капачетата, за да стане пълнката отгоре препечена и хрупкава.

Ако при пърженето оставите капачетата върху доматите, времето за приготвяне се увеличава с около 3 минути и плънка-та остава мека.

Фалафел от нахутено брашно

Продукти за 2 порции

УКАЗАНИЕ: Внимавайте за максималната височина на напълване. Може да се наложи да направите 2 цикъла на пържене.

Продукти

120 г	брашно от нахут
120 мл	вода
4 с.л.	зехтин
2	скилидки чесън
1	главичка шалот
1 връзка	магданоз
½ ч.л.	сол
1 ½ ч.л.	кимион
½ ч.л.	бакпулвер
	Малко лимонов сок

Приготвяне

1. Измийте и подсушете магданоза, накъсайте листата и ги нарежете много на ситно.
2. Обелете шалота и скилидките чесън и ги нарежете на кубчета.
3. Смесете магданоза, шалота, чесъна, брашното от нахут, кимиона, бакпулвера и солта.
4. Оставете вода да заври и след това я добавяйте постепенно към брашнената смес. Замесете всичко в равномерно и сравнително твърдо тесто.
5. Оставете тестото да втасва 15 минути.
6. След това добавете ½ супена лъжица зехтин и малко лимонов сок.
7. С влажни ръце оформете от тестото топчета с големината на орех и ги наредете едно до друго върху решетката на кошницата на фригюрника.

8. Най-напред запържете фалафела около 6 минути на 180 °С. След това пържете още 4 минути при 200 °С.
9. След това поставете 3½ супени лъжици зехтин в купа и внимателно поставете фалафела в нея.
10. Поставете фалафелите обратно на решетката за около 6 минути при 200 °С, докато не станат златистокафяви.

Сьомга в пакетчета

Продукти за 2 порции

Продукти

250 г	неразваряващи се картофи
100 г	пресен спанак
1	главичка шалот
1	скилидка чесън
1 с.л.	зехтин
300 г	филе от сьомга (без кожата)
1	стрък магданоз
1	стрък босилек
1 с.л.	каперси
2 с.л.	меко масло
1	необелен лайм
	сол, черен пипер

Приготвяне

1. Обелете картофите, измийте ги, сварете ги във вряща подсолена вода, след което ги отцедете и ги нарежете на тънки кръгчета.
2. Междувременно почистете спанака, измийте го и го оставете да се отцеди добре.
3. Обелете шалота и чесъна, нарежете ги на малки кубчета, изсипете ги в тенджерата заедно със зехтина и ги запържете, докато станат прозрачни.
4. Добавете спанака и задушете всичко за кратко, докато листата не омекнат. След това свалете тенджерата от котлона и я оставете настрани.

5. Изплакнете съомгата, подсушете я и я разрежете на две парчета.
6. Измийте магданоза и босилека, изтръскайте ги да изсъхнат и нарежете листенцата на ситно.
7. Оставете каперсите да се отцедят и ги нарежете на едро.
8. Смесете каперсите и нарязаните подправки с маслото.
9. Измийте лайма с гореща вода, подсушете го и го нарежете на кръгчета.
10. Пригответе голям лист хартия за печене.
11. Сложете кръгчетата картофи в средата и ги овкусете със сол и черен пипер. Поставете върху тях спанака и съомгата.
12. Добавете по малко от сместа от каперсите с масло върху съомгата и покрийте с кръгчета лайм.
13. Сгънете хартията върху съставките, затворете я плътно от страни и поставете пакетчетата в кошницата на фритюрника.
14. Пържете около 20 минути при 200 °С.
15. След това отстранете хартията и веднага сервирайте ястието.

Шишчета от тиквички и патладжани

Продукти за 2 порции

УКАЗАНИЕ: Внимавайте за максималната височина на напълване. Може да се наложи да направите 2 цикъла на пържене.

Продукти

¼ ч.л.	черен пипер
¼ ч.л.	бахар
¼ ч.л.	кориандър
¼ ч.л.	сушена мащерка
¼ ч.л.	сушен риган
½ ч.л.	сол
25 мл	зехтин
1	патладжан
1	тиквичка
1	глава лук
	Дървени шишчета

Приготвяне

1. В купа смесете билките, подправките и зехтина.
2. Нарежете тиквичките и патладжаните на кръгчета с дебелина 2 см и разрежете главите лук на четири.
3. Добавете зеленчуците към сместа от подправките и зехтина.
4. Набучете на шишчетата парчетата зеленчуци, като ги редувате.
5. Пържете шишчетата около 15 минути при 200 °С. Обърнете шишчетата след половината от времето за приготвяне.

Мини пица с шунка и рукола

Продукти за 2 порции

Продукти

- 1 пакет тесто за пица
- 1 консерва пасирани домати
- 200 г моцарела
- 1 връзка рукола
- 100 г шунка Серано
- Зехтин
- Сол, черен пипер и риган

Приготвяне

1. Разточете тестото за пица върху на-брашнена работна повърхност и изрежете от него правоъгълници, които са по периметър 1 см по-малки от повърхността на кошницата на фритюрника.
2. Набодете леко тестото с вилица.
3. Нарезете моцарелата на тънки кръгчета.
4. Намажете тестото с пасираните домати, овкусете със солта, черния пипер и ригана и го покрийте с кръгчетата моцарела.
5. Пържете парчетата пица едно по едно при 180 °С за около 7 минути.
6. Разпределете шунката Серано върху парчетата и пържете още веднъж 3 – 5 минути.
7. Когато пицата стане леко кафява по краищата, извадете парчетата и поръсете с измитата рукола.
8. Поръсете мини пиците с малко зехтин и сервирайте.

Съвет: В зависимост от дебелината на тестото пицата трябва да се пече 1 – 2 минути повече или по-малко.

Мариновани пилешки крилца

Продукти за 2-ма души

УКАЗАНИЕ: Пригответе пилешките крилца на 2 партиди.

Продукти

- Около 8 пилешки крилца
- 1 – 2 ч.л. сол
- 1 – 2 ч.л. червен пипер

Продукти за маринатата

- 6 с.л. слънчогледово олио
- 6 с.л. сладко-лют чили сос
- 4 с.л. доматиен кетчуп
- 4 с.л. оцет
- 1 – 2 ч.л. едро смлян лют червен пипер

Приготвяне

1. Смесете всички съставки за маринатата в голяма купа.
2. Добавете пилешките крилца в купата и ги смесете с маринатата.
3. Оставете пилешките крилца в маринатата за около 1 час.
4. Наредете пилешките крилца едно до друго в кошницата на фритюрника, настройте температурата на 190 °С и таймера на 15 минути.
5. Обърнете пилешките крилца след половината от времето за приготвяне.
6. В края на времето за приготвяне проверете пилешките крилца и ги извадете, ако сте доволни.

Съвет: Ако обичате пилешките крилца хрупкави, можете да ги пържите при 200 °С още 5 минути.

Шоколадови суфлета с течна сърцевина

Продукти за 8 суфлета

УКАЗАНИЕ: Можете да пригответе наведнъж 4 суфлета.

Продукти

75 г	черен шоколад
3	яйца
75 г	масло
75 г	захар
50 г	брашно

Приготвяне

1. Нарезете шоколада и го разтопете на водна баня.
2. Добавете маслото и също го оставете да се разтопи.
3. Разбийте яйцата и захарта на пяна.
4. Пресейте брашното върху сместа и замесете гладко тесто.
5. Добавете шоколадово-маслената смес.
6. Поставете формите за мъфини в кошницата на фритюрника и ги напълнете с тестото. Поставете кошницата на фритюрника в предварително загрятия уред.
7. Задайте температурата на 180 °C, а времето за приготвяне на 6 – 7 минути.
8. Опечете шоколадовите суфлета и ги консумирайте топли.

9. Почистване



ОПАСНОСТ от изгаряния!

- ⊙ Оставете уреда да изстине напълно, преди да го премествате или почиствате.



ОПАСНОСТ от токов удар!

- ⊙ Изключете захранващия кабел **9** от контакта, преди да почиствате фритюрника с горещ въздух.
- ⊙ Фритюрникът с горещ въздух не трябва да се потапя във вода.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ Не използвайте остри или абразивни почистващи средства.

УКАЗАНИЕ: Моля, имайте предвид, че след подсушаване все още може да има капчици вода в кухините. Оставете всички части да изсъхнат на въздух напълно.

Принадлежности

- Отстранете грубите остатъци от хранителни продукти.
- Кошницата **5** на фритюрника **6** и решетката могат да се почистват в съдомиялна машина. Решетката се изважда от кошницата на фритюрника с натискане нагоре. При поставянето след почистването внимавайте крачетата на вътрешната част на кошницата **5** да сочат нагоре. Върнете обратно решетката в уреда, докато обратно решетката в уреда, докато прилепне плътно на дъното.

УКАЗАНИЕ: Можете да измиете тези части и на ръка с топла вода и препарат за миене на съдове. След това изплакнете обилно с чиста вода.

- Загорели части от ястията омокотя-вайте предварително с накисване.
- Оставете всички части да изсъхнат добре, преди да ги приберете или отново ги да използвате.

Корпус

- Избършете корпуса **1** отвън с навлажнена кърпа с малко мек препарат за почистване.
- След това подсушете с кърпа за съдове.

Вътрешно пространство

1. Почистете вътрешното пространство с мека гъба, малко вода и мек препарат за почистване.
2. Избършете неколккратно с влажна микрофибърна кърпа, която между-ременно изплаквате и изстисквате.
3. След това подсушете с кърпа за съдове.

10. Съхранение

- Преди да приберете фритюрника с горещ въздух...
... захранващият щепселът **9** трябва да се изтегли от контакта,
... уредът трябва да се е охладил и
... всички части трябва да са добре подсушени.
- Навийте захранващия кабел **9** чрез разделител с навиване на кабел **12**.

11. Изхвърляне

Този продукт съответства на европейската директива 2012/19/ЕС. Символът със задраскан контейнер за отпадъци с колела означава, че продуктът подлежи на разделно събиране в Европейския съюз. Това се отнася за продукта и всички обозначени с този символ аксесоари.



Обозначените продукти не трябва да се изхвърлят заедно с общите битови отпадъци, а трябва да се предават в определен за целта пункт за събиране на електрически и електронни уреди с цел рециклиране.

Този символ за рециклиране обозначава даден предмет или части от материал като стойностни за рециклиране.



Рециклирането спомага за намаляване използването на суровинни материали и намаляване на вредните влияния върху околната среда.

Опаковка

При изхвърляне на опаковката спазвайте съответните разпоредби относно околната среда във вашата държава.

12. Решаване на проблеми

В случай че уредът не работи изправно, първо прегледайте този контролен списък. Вероятно се касае за малък проблем, който бихте могли да отстраните сами.



ОПАСНОСТ от токов удар!








- ⊙ В никакъв случай не се опитвайте да ремонтирате уреда сами.

Неизправност	Възможни причини/ мерки
Уредът не функционира	<ul style="list-style-type: none"> • Осигурено ли е захранване? • Проверете връзката.
Ястията не са готови и след изтичане на препоръчаното време	<ul style="list-style-type: none"> • Дали количеството не е било прекалено голямо или парчетата прекалено дебели? • Да не би да е била настроена твърде ниска температура или да е било настроено твърде кратко време за приготвяне?
От уреда се отделя гъст дим и миризма	<ul style="list-style-type: none"> • Има ли остатъци от храна по нагревателя 10, които ще изгорят по време на нагряване? Кошницата на фритюрника 6 не трябва да се пълни над маркировката MAX 7.

13. Технически спецификации

Модел:	SHLF 1000 E1
Захранващо напрежение:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Клас на защита:	I
Мощност:	1000 W
Консумирана мощност в изключено състояние:	0 W
Автоматично превключване в изключено състояние:	≤ 20 минути

Използвани символи

	Geprüfte Sicherheit (Проверена безопасност): Уредите трябва да отговарят на общоприетите техническите изисквания и да са съвместими със Закона за безопасност на продуктите (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Чрез маркировката „CE“ HOYER Handel GmbH указва съвместимостта с изискванията на ЕС.
	Този символ напомня опаковките да се изхвърлят съобразно екологичните изисквания.
	Със символа за рециклиране (3 стрелки) са обозначени материалите, които подлежат на вторична употреба. Материалът може да бъде специфициран чрез номера за рециклиране в средата (тук: 21) и/или чрез съкращение (тук: PAPER).
	Променливо напрежение
	Символът обозначава части, които могат да се почистват в миялна машина.
	Със сръбското обозначение HOYER Handel GmbH декларира съответствие с изискванията на сръбските власти.

Запазваме си правото на технически промени.

14. Гаранция на HOYER Handel GmbH

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Газете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първона-

чалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не порождават нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (**IAN 500500_2510**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

На www.lidl-service.com можете да изтеглите това и други ръководства, видеоклипове за продуктите и инсталационен софтуер.



С този QR код можете да отидете директно на страницата за обслужване на Lidl (www.lidl-service.com) и да отворите ръководството за експлоатация, като въведете номера на артикула (IAN) **500500_2510**.



Сервизно обслужване

BG Сервизно обслужване България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: hoyer@lidl.bg

Партиден номер (IAN): 500500_2510



Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес **не е адрес на сервиза**. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ГЕРМАНИЯ

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	196
2. Ενδειγμένη χρήση	197
3. Υποδείξεις ασφαλείας	197
4. Σύνολο παράδοσης	201
5. Θέση σε λειτουργία	201
6. Μικρός οδηγός τηγανίσματος	202
7. Χειρισμός	203
7.1 Σύνδεση ρεύματος	203
7.2 Η διαδικασία μαγειρέματος	203
7.3 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος	204
7.4 Βελτίωση βαθμού ροδίσματος	204
7.5 Πίνακας μαγειρέματος	205
8. Συνταγές	206
9. Καθαρισμός	211
10. Φύλαξη	212
11. Απόρριψη	212
12. Επίλυση προβλημάτων	213
13. Τεχνικά χαρακτηριστικά	213
14. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	214

1. Επισκόπηση

- 1 Περιβλημα
- 2 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 3 **κόκκινο LED**: λυχνία λειτουργίας. Ανάβει πάντα, όταν λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης.
- 4 Χρονοδιακόπτης για ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος, εκκινεί τη συσκευή.
- 5 Σίτα
- 6 Καλάθι τηγανίσματος, εδώ μαζεύεται το υγρό από το ψήσιμο.
- 7 **MAX** Σημάδι για τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του καλαθιού τηγανίσματος (μέγιστη στάθμη πλήρωσης: 2,0 λίτρα)
- 8 Λαβή του καλαθιού τηγανίσματος
- 9 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ τροφοδοσίας
- 10 Αντίσταση (στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου)
- 11 **πράσινο LED**: LED για τη θερμοκρασία λειτουργίας: ανάβει πάντα, όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- 12 Αποστάτης με διάταξη περιέλιξης καλωδίου
- 13 Ανοιγμα εξόδου αέρα

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας φριτέζας θερμού αέρα.

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσετε το σύνολο δυνατοτήτων του:

- Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης για μετέπειτα αναφορά.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε τη χρήση της νέας σας φριτέζας θερμού αέρα!

Σύμβολα στη συσκευή



Το σύμβολο αυτό σας προειδοποιεί να μην ακουμπάτε την καυτή επιφάνεια.



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.

2. Ενδειγμένη χρήση

Η φριτέζα θερμού αέρα προορίζεται για το μαγείρεμα τροφίμων σε καυτό αέρα σε θερμοκρασίες μέχρι το ανώτερο 200 °C.

Η φριτέζα θερμού αέρα είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση. Η χρήση της φριτέζας θερμού αέρα επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

Η φριτέζα θερμού αέρα δεν είναι κατάλληλη για το ζέσταμα υγρών.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: θέματα και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λαμβάνετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή/και από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι. Δεν επιτρέπεται ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη από παιδιά, εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και εποπτεύονται.
- ⊙ Κρατήστε μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- ⊙ Σε περίπτωση λανθασμένων χρήσεων μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.



- ⊙ Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. το άνοιγμα εξόδου αέρα στην πίσω πλευρά. Ακουμπάτε το καλάθι τηγανίσματος μόνο από τη λαβή.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από το άνοιγμα εξόδου αέρα καυτός ατμός. Μη βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Απαγορεύεται ο καθαρισμός των αντιστάσεων με βρεγμένο πανί.
- ⊙ Αυτή η συσκευή προορίζεται επίσης για χρήση σε νοικοκυριά και σε συνθήκες παρόμοιες με αυτές των νοικοκυριών, όπως για παράδειγμα ...
 - ... σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
 - ... σε αγροικίες,
 - ... από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής,
 - ... σε πανσιόν με πρωινό.

- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Λάβετε υπόψη το κεφάλαιο για τον καθαρισμό (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 211).



KINΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν ποτέ να τραβήξουν την καυτή φριπέζα θερμού αέρα προς τα κάτω (π.χ. από το καλώδιο τροφοδοσίας). Τα εγκαύματα είναι επικίνδυνα για τη ζωή!
- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικό παιχνίδι. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.



KINΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης!

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



KINΔΥΝΟΣ για πουλιά!

- ⊙ Τα πουλιά αναπνέουν πιο γρήγορα, διαισθητικά διαφορετικά τον αέρα στο σώμα τους και είναι πολύ μικρότερα από τον άνθρωπο. Μπορεί επομένως να είναι πολύ επικίνδυνο για τα πουλιά να εισπνεύσουν ακόμη και ελάχιστες ποσότητες καπνού που δημιουργούνται κατά τη λειτουργία αυτής της συσκευής. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή θα πρέπει να μεταφέρετε τα πουλιά σε κάποιο άλλο δωμάτιο.



KINΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!

- ⊙ Προστατέψτε τη συσκευή από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της συσκευής, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φιν τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στη συσκευή, αφαιρέστε αμέσως το φιν τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα στο νερό, αποσυνδέστε αμέσως το φιν τροφοδοσίας και μετά μόνο βγάλτε τη συσκευή από το νερό. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, μη χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, παρά δώστε τη για έλεγχο σε ένα εξειδικευμένο κέντρο επισκευών.
- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.



KINΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν η ίδια η συσκευή ή το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης παρουσιάζουν εμφανείς ζημιές ή αν η συσκευή έχει προηγουμένως πέσει κάτω.
- ⊙ Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, πρέπει να επαρκεί για τα τεχνικά χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής.
- ⊙ Μη συνδέετε τη συσκευή σε πολύπριζο. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει υπερφόρτωση.
- ⊙ Περάστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να το πατήσει κα-

νείς, να εμπλακεί σε αυτό ή να σκοντάψει επάνω του.

- ⊙ Συνδέετε το φως τροφοδοσίας μόνο σε κατάλληλα εγκατεστημένη, προσβάσιμη πρίζα σούκο, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη ακόμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Κατά την τοποθέτηση της συσκευής φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην μαγκώσει ή υποστεί σύνθλιψη.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Για να βγάλετε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φως τροφοδοσίας, ποτέ από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα:
 - μετά από κάθε χρήση
 - σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή
 - πριν από τον καθαρισμό της συσκευής
 - σε περίπτωση καταιγίδας
- ⊙ Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν. Αναθέστε τις επισκευές σε εξειδικευμένο κέντρο επισκευών ή στο κέντρο σέρβις.



KΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- ⊙ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη χωρίς να την παρακολουθείτε.
- ⊙ Επιτηρείτε πάντα τη φριτέζα θερμού αέρα κατά τη λειτουργία. Ετσι θα αναγνωρίσετε νωρίς ασυνήθιστες μυρωδιές ή ασυνήθιστους θορύβους και τυχόν προβλήματα.
- ⊙ Μην καλύπτετε ποτέ τη συσκευή ή μην την αποθέτετε ποτέ σε μαλακά αντικείμενα (π.χ. σε πετσέτες).
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τοίχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.
- ⊙ Λειτουργείτε τη φριτέζα θερμού αέρα αποκλειστικά και μόνο σε μία σταθερή, επίπεδη, αντιολισθητική, στεγνή και μη εύφλεκτη επιφάνεια εργασίας, για να αποφύγετε ενδεχόμενη ανατροπή ή ολίσθησή της.



KΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!

- ⊙ Μην ακουμπάτε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής και του εσωτερικού χώρου. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πανιά κουζίνας.
- ⊙ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως, προτού την καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε.
- ⊙ Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτέζα θερμού αέρα, όσο είναι ενεργοποιημένη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες (π.χ. μάτια κουζίνας) ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή ανοιχτή φωτιά.

- ⊙ Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν την καυτή αντίσταση στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου και κολλήσουν εκεί.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που χαράσσουν.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια. Επειδή τα έπιπλα είναι επενδεδυμένα με μια μεγάλη ποικιλία βερνικιών και πλαστικών και υποβάλλονται σε επεξεργασία με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν μπορεί να αποκλειστεί τελείως, ότι κάποια από αυτά τα υλικά περιέχουν συστατικά, τα οποία μπορούν να προσβάλλουν και να φουσκώσουν τα πλαστικά ποδαράκια. Τοποθετήστε ενδεχομένως μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

4. Σύνολο παράδοσης

- 1 φριτέζα θερμού αέρα
- 1 καλάθι τηγανίσματος 6 με σίτα 5
- 1 Οδηγία χρήσης

5. Θέση σε λειτουργία

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. **Ιδίως ο εσωτερικός χώρος πρέπει να είναι απολύτως ελεύθερος από υπολείμματα συσκευασίας όπως για παράδειγμα κομμάτια φελιζόλ.**



ΚΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Στην πίσω πλευρά της συσκευής υπάρχει το άνοιγμα εξόδου αέρα **13**. Από το άνοιγμα εξόδου αέρα διαφεύγει κατά τη λειτουργία καυτός ατμός.

- ⊙ **Εικόνα Α:** μην καλύπτετε ποτέ το άνοιγμα εξόδου αέρα **13**.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τοίχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να υπάρξει μια μικρή ποσότητα καπνού και ελαφριά δημιουργία οσμής. Αυτό οφείλεται στα υλικά συναρμολόγησης στην αντίσταση **10** και δεν πρόκειται για σφάλμα παραγωγής. Φροντίστε για επαρκή αερισμό του χώρου.

- Αφαιρέστε τις μεμβράνες προστασίας και τις αυτοκόλλητες ταινίες από τη συσκευή, όχι όμως την πινακίδα τύπου στην πίσω πλευρά της συσκευής.
- Ελέγξτε αν υπάρχουν και είναι άθικτα όλα τα εξαρτήματα.
- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμομόντοχη βάση.
- Τοποθετήστε το φινις τροφοδοσίας **9** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύ-

που. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά την ενεργοποίηση.

6. Μικρός οδηγός τηγανίσματος

Προετοιμασία των τροφίμων

- Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνά για το τηγάνισμα. Στεγνώστε το υλικό τηγανίσματος ή αφαιρέστε τον πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Εάν είναι κατεψυγμένα, απομακρύνετε όσο το δυνατόν περισσότερο νερό ή πάγο, πριν τοποθετήσετε το τρόφιμο στη φριτέζα θερμού αέρα.
- Στα παναρισμένα τρόφιμα φροντίστε ώστε το πανάρισμα να είναι όσο το δυνατόν πιο σταθερό πάνω στο υλικό τηγανίσματος.

Χρόνος τηγανίσματος και θερμοκρασία τηγανίσματος

- Για νόστιμο και υγιεινό αποτέλεσμα πρέπει, κατά την επιλογή της θερμοκρασίας και του χρόνου τηγανίσματος, να τηρείτε με μεγάλη ακρίβεια τις οδηγίες στη συσκευασία.
- Τηγανίζετε μόνο μικρές ποσότητες κάθε φορά.
- Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος **6** περισσότερο από το σημάδι **MAX 7**.
- Το ακρυλαμίδιο ενδέχεται να είναι καρκινογόνο. Για να διατηρήσετε το σχηματισμό ακρυλαμιδίου όσο το δυνατόν χαμηλότερα, αποφεύγετε το πολύ έντονο ρόδισμα.

Για ένα ομοιόμορφο ρόδισμα ^{1 2}

- ¹: μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.
- ²: μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

Εάν θέλετε να έχουν τα τρόφιμα (π.χ. πατάτες τηγανητές ή κοτομπουκιές) ένα ομοιόμορφο ρόδισμα, πρέπει να τα ανακινήσετε 1–2x κατά τη διαδικασία τηγανίσματος.

1. Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος **6** από τη λαβή **8** από το περιβλήμα **1** και ανακινήστε τα υλικά. Προσέχετε κατά την ανακίνηση ώστε να ανακατευτούν καλά οι τηγανητές πατάτες και οι άψητες πατάτες που είναι μέσα να καταλήξουν έξω. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μόλις αφαιρέσετε το καλάθι τηγανίσματος. Ο χρονοδιακόπτης **4** συνεχίζει να λειτουργεί.
2. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος **6** ξανά στη συσκευή. Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά αυτόματα.

Ψήσιμο

Σε **καμία περίπτωση** δεν επιτρέπεται να ρίχνετε ζύμη κατευθείαν στο καλάθι τηγανίσματος **6**. Μετά την προετοιμασία, ρίξτε τη ζύμη σε μια φόρμα ή άλλη θερμοάντοχη φόρμα (π.χ. φορμάκια μάφιν). Τοποθετήστε τη μετά μαζί με τη ζύμη στο καλάθι τηγανίσματος **6** στη σίτα **5**.

Πληροφορίες συσκευασίας

Εάν δεν βρείτε στη συσκευασία κατεψυγμένων προϊόντων χρόνους μαγειρέματος για φριτέζες θερμού αέρα, ακολουθήστε τους χρόνους για τους φούρνους με αέρα.

7. Χειρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Κατά τη λειτουργία ενδέχεται να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες στις επιφάνειες της συσκευής. Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. το άνοιγμα εξόδου αέρα **13** στην πίσω πλευρά.
- ⊙ Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πινιά κουζίνας για να πιάνετε το καλάθι τηγανίσματος **6**.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από το άνοιγμα εξόδου αέρα **13** καυτός ατμός. Μη βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτέζα θερμού αέρα, όσο είναι ενεργοποιημένη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς σίτα **5**!
-

Ο χρονοδιακόπτης

- Με τον χρονοδιακόπτη **4** θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή και ρυθμίζετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε μεταξύ 5 και 30 λεπτά.
- Μπορείτε να αλλάζετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη λειτουργία.
- Για τη μείωση του χρόνου πρέπει να περιστρέψετε λίγο πιο σφιχτά.

Ο ρυθμιστής θερμοκρασίας

- Με τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 80 και 200 °C.
- Μπορείτε να αλλάζετε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία κατά τη λειτουργία.

Τα LED

- **κόκκινο LED 3:** ανάβει πάντα, όταν λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης **4**.

- **πράσινο LED 11:** ανάβει πάντα, όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Σβήνει, όταν η συσκευή προθερμαίνεται ξανά.

7.1 Σύνδεση ρεύματος

- Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή, τοποθετήστε το φινι τροφοδοσίας **9** σε μια πρίζα σούκο που συμφωνεί με τα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά την ενεργοποίηση.

7.2 Η διαδικασία μαγειρέματος

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: χρειάζεστε μια θερμοάντοχη βάση για το καλάθι τηγανίσματος **6** καθώς και ένα πιάτο ή ένα μπολ (ενδεχομένως προθερμασμένο).

1. Περιστρέψτε τον χρονοδιακόπτη **4** στον επιθυμητό χρόνο. Ο ανεμιστήρας αρχίζει να λειτουργεί και η κόκκινη λυχνία λειτουργίας **3** αρχίζει να ανάβει.
2. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το πράσινο LED **11** ανάβει, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
3. Μόλις ο χρονοδιακόπτης **4** βρεθεί ξανά στο 0, έχει παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος. Ακούγεται ένα κουδούνι και η συσκευή απενεργοποιείται.
4. Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος **6** από τη λαβή **8** από το περιβλήμα **1**. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος πάνω στη θερμοάντοχη βάση.
5. Αφαιρέστε το τρόφιμο από το καλάθι τηγανίσματος.
6. Για να απενεργοποιήσετε τελείως τη συσκευή και να την αποσυνδέσετε από το ηλεκτρικό ρεύμα, τραβήξτε το φινι τροφοδοσίας **9** από την πρίζα.

7.3 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Μπορείτε να διακόψετε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία μαγειρέματος, π.χ. για να ελέγξετε το ρόδισμα.

1. Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος **6** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1**. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μόλις αφαιρέσετε το καλάθι τηγανίσματος.
 - Τα LED **3** και **11** σβήνουν.
 - Ο ανεμιστήρας σταματάει, μέχρι να εισάγετε ξανά το καλάθι τηγανίσματος **6**.
 - Ο χρονοδιακόπτης **4** συνεχίζει να λειτουργεί.
2. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος **6** ξανά στη συσκευή. Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά αυτόματα.







7.4 Βελτίωση βαθμού ροδίσματος

Εάν π.χ. το ρόδισμα δεν είναι ακόμη το επιθυμητό, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο στον χρονοδιακόπτη ή να τον εκκινήσετε ξανά από την αρχή.

1. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος **6** ξανά στο περίβλημα **1**.
2. Αρχίστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος, ρυθμίζοντας τον χρόνο στον χρονοδιακόπτη **4** και τη θερμοκρασία στον ρυθμιστή θερμοκρασίας **2**.
3. Ελέγξτε μετά από λίγα λεπτά το ρόδισμα. Απομακρύνετε για αυτόν τον σκοπό απλά το καλάθι τηγανίσματος **6** από τη λαβή **8** από το περίβλημα. Η συσκευή σταματάει να θερμαίνει και ο ανεμιστήρας σταματάει.
4. Εάν:
 - είστε ικανοποιημένοι/ες, περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στο *0* και αφαιρέστε το υλικό μαγειρέματος από το καλάθι τηγανίσματος. Ο χρονοδιακόπτης **4** συνεχίζει μόνος του την αντίστροφη μέτρηση.
 - θέλετε να συνεχίσετε το τηγάνισμα, εισάγετε το καλάθι τηγανίσματος **6** απλά ξανά στη συσκευή και η διαδικασία μαγειρέματος αρχίζει ξανά.
5. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα κουδούνι, τα LED **3** και **11** και ο ανεμιστήρας σβήνουν.

7.5 Πίνακας μαγειρέματος

- Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται βασικές βοήθειες ρύθμισης για τα αναφερόμενα τρόφιμα.
- Τα στοιχεία για θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος στον πίνακα μαγειρέματος αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Ανάλογα με τη σύσταση, το μέγεθος και την ποσότητα των τροφίμων καθώς και την προτίμησή σας, ενδέχεται να διαφέρει η θερμοκρασία και ο χρόνος.

	Υλικά/Χρήση	Θερμοκρασία και χρόνος που προτείνεται
	Κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές ¹ (ιδανική ποσότητα περ. 150 g, μέγιστη ποσότητα περ. 200 g)	180 °C 20–30 min
	Μάφιν, γλυκά και είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής	160 °C 15–20 min
	Ψάρι	180 °C 18–20 min
	Μπιριζόλες, κοτολέτες	180 °C 10–15 min
	Πουλερικά σε κομμάτια, π.χ. μπούτια ² (ιδανική ποσότητα 4 κομμάτια)	180 °C 20–30 min
	Γαρίδες	180 °C 12–18 min

Οι υπερψωμένοι αριθμοί^{1,2} σημαίνουν:

¹: μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

²: μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

8. Συνταγές

Στις συνταγές χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες συντομογραφίες:

- κ.γ. = κουταλιά γλυκού
κ.σ. = κουταλιά σούπας

Ανάμικτες πατάτες τηγανητές με μαγιονέζα βοτάνων

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά για τη μαγιονέζα

- 1 κρόκος αυγού
1 κ.γ. μουστάρδα
125 ml ηλιέλαιο
1 κ.γ. ψιλοκομμένος μαϊντανός
1 κ.γ. ψιλοκομμένα μυρβόνια
1 κ.γ. χυμό λεμονιού
Αλάτι, πιπέρι

Υλικά για πατάτες τηγανητές

- 125 g γλυκοπατάτες
125 g βραστές πατάτες
1 κ.σ. ηλιέλαιο

Παρασκευή

1. Ρίξτε για τη μαγιονέζα βοτάνων τον κρόκο και τη μουστάρδα σε ένα ψηλό δοχείο και αναμίξτε αυτό το μίγμα με ραβδομπλέντερ.
2. Κατά την ανάμειξη προσθέτετε μια λεπτή δέση λαδιού μέχρι να σχηματιστεί μια κρεμώδης, ομοιογενής μάζα.
3. Προσθέστε τα βότανα και αλάτι, πιπέρι και χυμό λεμονιού.
4. Ξεφλουδίστε, πλύντε και στεγνώστε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες.
5. Κόψτε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες σε λωρίδες πάχους περίπου 1 cm και αναμίξτε τις σε ένα μπολ με το λάδι.
6. Βάλτε τις πατάτες τηγανητές στο καλάθι τηγανίσματος. Λάβετε υπόψη τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης. Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε δύο δόσεις.

7. Ρυθμίστε την τιμή στα 25 λεπτά και 200 °C.
8. Μειώστε μετά από 15 λεπτά τη θερμοκρασία στους 180 °C και ανακινήστε τις πατάτες τηγανητές.
9. Αλατίστε τις πατάτες τηγανητές και σερβίρετέ τις με μαγιονέζα βοτάνων.

Λουκάνικα σε ζύμη σφολιάτας

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

- 4 λουκάνικα (π.χ. λουκάνικα Φρανκφούρτης ή Βιέννης)
½ πακέτο φύλλο σφολιάτας
Αλάτι και πιπέρι
1 κ.σ. μουστάρδα
1 αυγό

Παρασκευή

1. Απλώστε τη σφολιάτα σε αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας.
2. Κόψτε τα λουκάνικα σε τεμάχια μήκους 4 cm.
3. Αλείψτε τη σφολιάτα με μουστάρδα και αλατοπιπερώστε.
4. Κόψτε τη ζύμη σε λωρίδες πλάτους 3 cm.
5. Τυλίξτε τα λουκάνικα με τη σφολιάτα, ώστε να προεξέχουν λίγο στα πλαϊνά.
6. Χτυπήστε το αυγό και αλείψτε τη σφολιάτα.
7. Πιέστε τις άκρες της σφολιάτας.
8. Τοποθετήστε τα λουκάνικα στο καλάθι τηγανίσματος. Λάβετε υπόψη τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης. Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε δύο δόσεις.
9. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας και τον βαθμό ροδίσματος, ψήστε στους 200 °C για περίπου 12–15 λεπτά.

Ψητό καμαμπέρ με κόκκινα μύρτιλα

Υλικά για 2 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: στην αρχή, ελέγξτε εάν μπορείτε να τοποθετήσετε τα 2 καμαμπέρ ολόκληρα το ένα δίπλα στο άλλο στο καλάθι τηγανίσματος. Σε περίπτωση που δεν χωράνε, τηγανίζετε τα καμαμπέρ σε 2 δόσεις.

Υλικά

- 2 καμαμπέρ (έως 150 g το καθένα)
- 1 αυγό
- 1 κ.σ. κρέμα
- 3 κ.σ. φρυγανιά
- 2 κ.σ. κόκκινα μύρτιλα σε βάζο

Αλάτι και πιπέρι σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας

Παρασκευή

1. Χτυπήστε το αυγό με την κρέμα και αλατοπιπερώστε.
2. Βάλτε τη φρυγανιά σε ένα βαθύ πιάτο.
3. Περάστε το κρύο καμαμπέρ (ολόκληρο ή σε τέταρτα) μέσα από το μείγμα των αυγών και στη συνέχεια κυλήστε το στη φρυγανιά μέχρι η φρυγανιά να καλύψει ολόκληρο το τυρί.
4. Ψήστε τα κομμάτια καμαμπέρ στους 200 °C για περίπου 5–10 λεπτά, έως ότου ροδοκοκκινίσουν.
5. Σερβίρετε το καμαμπέρ με μερικά κόκκινα μύρτιλα.

Γεμιστές ντομάτες

Υλικά για 2 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: ανάλογα με το μέγεθος των ντοματών, μπορεί να μην χωρέσουν όλες στο καλάθι τηγανίσματος ταυτόχρονα. Σε αυτή την περίπτωση, επεξεργαστείτε τις υπόλοιπες ντομάτες σε δύο δόσεις.

Υλικά

- 6 κ.σ. ελαιόλαδο
- 6 ντομάτες μετρίου μεγέθους
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 ματσάκι μαϊντανό πλατύφυλλο
- 2 φέτες ψωμί του τοστ (κανονικό μέγεθος)
- ½ κ.γ. αλάτι
- 2 πρέζες πιπέρι
- 40 g φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα

Παρασκευή

1. Πλύντε τις ντομάτες, αφαιρέστε τα κοτσάνια και κόψτε το καπάκι.
2. Αδειάστε προσεκτικά τις ντομάτες με ένα κουτάλι και αφήστε τις να στραγγίξουν ανάποδα σε ένα σουρωτήρι.
3. Ξεφλουδίστε το σκόρδο.
4. Πλύντε τον μαϊντανό και στεγνώστε τον.
5. Κόψτε με το χέρι σε μικρά κομμάτια το ψωμί του τοστ και βάλτε το στο μίξερ με το υπόλοιπο λάδι, το σκόρδο, τον μαϊντανό, το αλάτι, το πιπέρι και την παρμεζάνα.
6. Τεμαχίστε όλα τα υλικά.
7. Προσθέστε τη γέμιση στις ντομάτες.
8. Τοποθετήστε τις ντομάτες στο καλάθι τηγανίσματος.
9. Πρώτα ψήστε στους 180 °C για περίπου 10 λεπτά και μετά στους 140 °C για άλλα 5 λεπτά.

Συμβουλή: αν ψήσετε τις ντομάτες χωρίς καπάκι, η γέμιση θα ροδίσει και θα είναι τραγανή από πάνω.

Εάν τοποθετήσετε τα καπάκια στις ντομάτες ενώ μαγειρεύετε, ο χρόνος μαγειρέμα-

τος θα αυξηθεί κατά περίπου 3 λεπτά και η γέμιση θα παραμείνει μαλακή.

Φαλάφελ από αλεύρι ρεβιθιού

Υλικά για 2 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: λάβετε υπόψη τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης. Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε 2 δόσεις.

Υλικά

120 g	αλεύρι ρεβιθιού
120 ml	νερό
4 κ.σ.	ελαιόλαδο
2	σκελίδες σκόρδο
1	εσαλότ
1 ματσάκι	μαϊντανό
½ κ.γ.	αλάτι
1 ½ κ.γ.	κύμινο
½ κ.γ.	μπέικιν πάουντερ
	Λίγο χυμό λεμονιού

Παρασκευή

1. Πλύντε και στεγνώστε τον μαϊντανό, αφαιρέστε τα φύλλα και ψιλοκόψτε τα.
2. Ξεφλουδίστε τα εσαλότ και τις σκελίδες σκόρδου και κόψτε τα σε κύβους.
3. Προσθέστε και ανακατέψτε τον μαϊντανό, το εσαλότ, το σκόρδο, το αλεύρι ρεβιθιού, το κύμινο, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.
4. Βράστε το νερό και προσθέστε το σταδιακά στο μείγμα του αλευριού. Ανακατέψτε τα μέχρι να δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη και σχετικά σφιχτή ζύμη.
5. Αφήστε τη ζύμη σε ηρεμία για 15 λεπτά.
6. Στη συνέχεια ρίξτε ½ κουταλιά της σουπας ελαιόλαδο και λίγο χυμό λεμονιού.
7. Με βρεγμένα χέρια πλάστε τη ζύμη σε μπαλάκια σε μέγεθος καρδιού και τοποθετήστε τα δίπλα-δίπλα στη σίτα του καλαθιού τηγανίσματος.
8. Ψήστε για αρχή τα φαλάφελ στους 180 °C για περίπου 6 λεπτά. Στη συνέχεια ψήστε στους 200 °C για άλλα 4 λεπτά.

9. Βάλτε 3½ κουταλιές της σουπας ελαιόλαδο σε ένα μπολ και ρίξτε προσεκτικά τα φαλάφελ μέσα στο μπολ.
10. Τοποθετήστε ξανά τα φαλάφελ στο ταψάκι και τηγανίστε τα στους 200 °C για περίπου 6 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

Σολομός σε πακέτο

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

250 g	βραστάς πατάτες
100 g	φρέσκο σπανάκι
1	εσαλότ
1	σκελίδα σκόρδο
1 κ.σ.	ελαιόλαδο
300 g	φιλέτο σολομού (χωρίς δέρμα)
1	κλωνάρι μαϊντανό
1	κλωνάρι βασιλικό
1 κ.σ.	κάπαρη
2 κ.σ.	μαλακό βούτυρο
1	ακατέργαστο λάιμ
	Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Καθαρίστε και πλύντε τις πατάτες, βράστε τις σε αλατισμένο νερό που κοχλάζει, στραγγίξτε τις και κόψτε τις σε λεπτές φέτες.
2. Στο μεταξύ καθαρίστε και πλύντε το σπανάκι και στραγγίξτε το καλά.
3. Καθαρίστε τα εσαλότ και το σκόρδο, κόψτε τα σε μικρά κυβάρια, βάλτε τα σε μια κατσαρόλα με το λάδι και τσιγαρίστε τα μέχρι να γίνουν διάφανα.
4. Προσθέστε το σπανάκι και τσιγαρίστε το για λίγο μέχρι να πέσουν τα φύλλα. Στη συνέχεια αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε την στην άκρη.
5. Ξεπλύντε τον σολομό, στεγνώστε και κόψτε τον σε δύο κομμάτια.
6. Πλύντε τον μαϊντανό και τον βασιλικό, στεγνώστε τους και ψιλοκόψτε τα φύλλα.
7. Στραγγίστε την κάπαρη και κόψτε σε χοντροκομμένα κομμάτια.

8. Ανακατέψτε την κάπαρη και τα ψιλοκομμένα μυρωδικά με το βούτυρο.
9. Πλύντε το λάιμ με ζεστό νερό, στεγνώστε το και κόψτε το σε φέτες.
10. Ετοιμάστε ένα μεγάλο κομμάτι αντικολλητικού χαρτιού ψησίματος.
11. Τοποθετήστε τις φέτες πατάτας στο κέντρο και αλατοπιπερώστε. Από πάνω προσθέστε το σπανάκι και τον σολομό.
12. Προσθέστε το βούτυρο κάπαρης σε νιφάδες πάνω στον σολομό και από πάνω ρίξτε φέτες λάιμ.
13. Διπλώστε το χαρτί πάνω από τα υλικά, κλείστε καλά τα πλαιϊνά και τοποθετήστε το πακετάκι στο καλάθι τηγανίσματος.
14. Ψήστε στους 200 °C για περίπου 20 λεπτά.
15. Στη συνέχεια αφαιρέστε το χαρτί και σερβίρετε το πιάτο αμέσως.

Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες

Υλικά για 2 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: λάβετε υπόψη τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης. Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε 2 δόσεις.

Υλικά

¼ κ.γ.	πιπέρι
¼ κ.γ.	μπαχάρι
¼ κ.γ.	κόλιανδρο
¼ κ.γ.	αποξηραμένο θυμάρι
¼ κ.γ.	αποξηραμένη ρίγανη
½ κ.γ.	αλάτι
25 ml	ελαιόλαδο
1	μελιτζάνα
1	κολοκυθάκι
1	κρεμμύδι
	Ξυλάκια για σουβλάκι

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε τα βότανα, τα καρυκεύματα και το λάδι σε ένα μπολ.
2. Κόψτε τα κολοκυθάκια και τις μελιτζάνες σε φέτες πάχους 2 cm και κόψτε στα τέσσερα τα κρεμμύδια.
3. Ρίξτε τα λαχανικά στο μείγμα καρυκευμάτων-λαδιού.
4. Περάστε τα λαχανικά εναλλάξ στα σουβλάκια.
5. Ψήστε τα σουβλάκια στους 200 °C για 15 λεπτά. Γυρίστε τα σουβλάκια μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος.

Μίνι πίτσα με ζαμπόν και ρόκα

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

- 1 πακέτο ζύμης πίτσας
- 1 κονσέρβα ντομάτες πολτοποιημένες
- 200 g μοτσαρέλα
- 1 ματσάκι ρόκα
- 100 g ζαμπόν Serrano
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι, πιπέρι και ρίγανη

Παρασκευή

1. Ανοίξτε τη ζύμη της πίτσας σε μια αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας και κόψτε σε ορθογώνια κομμάτια κατά 1 cm μικρότερα από την επιφάνεια του καλαθιού τηγανίσματος.
2. Τρυπήστε ελαφρά τη ζύμη με ένα πιρούνι.
3. Κόψτε τη μοτσαρέλα σε λεπτές φέτες.
4. Αλείψτε τη ζύμη με τις πολτοποιημένες ντομάτες, προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ρίγανη και τοποθετήστε τις φέτες μοτσαρέλας.
5. Ψήστε τα κομμάτια της πίτσας ένα-ένα στους 180 °C για περίπου 7 λεπτά.
6. Απλώστε το ζαμπόν Serrano πάνω στα κομμάτια και ψήστε τα για άλλα 3–5 λεπτά.
7. Όταν η πίτσα αρχίσει να ροδίζει ελαφρώς στις άκρες, αφαιρέστε τα κομμάτια και τοποθετήστε πάνω τους τη ρόκα που έχετε πλύνει.
8. Αλείψτε τις μίνι πίτσες με λίγο ελαιόλαδο και σερβίρετε.

Συμβουλή: ανάλογα με το πάχος της ζύμης, η πίτσα χρειάζεται 1–2 λεπτά περισσότερο ή λιγότερο.

Μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου

Υλικά για 2 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: τηγανίστε τις φτερούγες κοτόπουλου σε 2 δόσεις.

Υλικά

- Περίπου 8 φτερούγες κοτόπουλου
- 1 - 2 κ.γ. αλάτι
- 1 - 2 κ.γ. πάπρικα

Υλικά για τη μαρινάδα

- 6 κ.σ. ηλιέλαιο ή κραμβέλαιο
- 6 κ.σ. γλυκόξινη σάλτσα
- 4 κ.σ. κέτσαπ
- 4 κ.σ. ξύδι
- 1 - 2 κ.γ. νιφάδες τσίλι

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά της μαρινάδας σε ένα μεγάλο μπολ.
2. Προσθέστε τις φτερούγες κοτόπουλου στο μπολ και ανακατέψτε τις με τη μαρινάδα.
3. Αφήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου στη μαρινάδα για περίπου 1 ώρα.
4. Τοποθετήστε τις φτερούγες κοτόπουλου τη μία δίπλα στην άλλη στο καλάθι τηγανίσματος και ρυθμίστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στους 190 °C και τον χρονοδιακόπτη στα 15 λεπτά.
5. Γυρίστε τις φτερούγες κοτόπουλου μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος.
6. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ελέγξτε τις φτερούγες κοτόπουλου και αφαιρέστε τις αν είστε ικανοποιημένοι με το ψήσιμο.

Συμβουλή: αν σας αρέσουν οι φτερούγες κοτόπουλου πιο τραγανές, μπορείτε να συνεχίσετε το ψήσιμο στους 200 °C για άλλα 5 λεπτά.

Ατομικά σουφλέ σοκολάτας με υγρό κέντρο

Υλικά για 8 ατομικά σουφλέ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μπορείτε να ετοιμάσετε 4 σουφλέ σε έναν κύκλο λειτουργίας.

Υλικά

75 g	μαύρη σοκολάτα
3	αυγά
75 g	βούτυρο
75 g	ζάχαρη
50 g	αλεύρι

Παρασκευή

1. Τεμαχίστε τη σοκολάτα και λιώστε τη σε μπεν μαρί.
2. Προσθέστε το βούτυρο και αφήστε επίσης να λιώσει.
3. Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη μέχρι να αφρίσουν.
4. Κοσκινίστε το αλεύρι πάνω από τη μάζα και ανακατέψτε μέχρι να γίνουν μια λεία ζύμη.
5. Προσθέστε και ανακατέψτε ελαφρά το μείγμα σοκολάτας-βουτύρου.
6. Τοποθετήστε τα φορμάκια για μάφιν στο καλάθι τηγανίσματος και ρίξτε μέσα τη ζύμη. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος στην προθερμασμένη συσκευή.
7. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 180 °C και τον χρόνο μαγειρέματος στα 6–7 λεπτά.
8. Ψήστε τα ατομικά σουφλέ σοκολάτας και απολαύστε τα ζεστά.

9. Καθαρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Τραβήξτε το φις τροφοδοσίας **9** από την πρίζα, πριν καθαρίσετε τη φριτέζα θερμού αέρα.
- ⊙ Η φριτέζα θερμού αέρα δεν επιτρέπεται να βυθίζεται σε νερό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που χαράσσουν.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: λάβετε υπόψη ότι μετά το στέγνωμα ενδέχεται να υπάρχουν ακόμη σταγόνες νερού σε κοιλότητες. Αφήστε να στεγνώσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα στον αέρα.

Εξαρτήματα

- Αφαιρέστε τα πολλά υπολείμματα τροφίμων.
- Μπορείτε να πλύνετε το καλάθι τηγανίσματος **6** και τη σίτα **5** στο πλυντήριο πιάτων. Αφαιρέστε τη σίτα από το καλάθι τηγανίσματος τραβώντας το προς τα επάνω. Προσέξτε μετά τον καθαρισμό κατά την τοποθέτηση ώστε τα πόδια της σίτας **5** να είναι στραμμένα προς τα κάτω. Τοποθετήστε τη σίτα ξανά έτσι στο καλάθι τηγανίσματος, μέχρι να εφαρμόζει καλά στον πάτο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μπορείτε να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα και στο χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε μετά καλά με καθαρό νερό.

- Μουλιάστε προηγουμένως τα καμένα υπολείμματα τροφίμων.
- Αφήστε να στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα εντελώς, προτού τα αποθηκεύσετε ή τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

Περίβλημα

- Σκουπίστε το περίβλημα **1** εξωτερικά με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί με λίγο απαλό μέσο καθαρισμού.
- Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

Εσωτερικός χώρος

1. Καθαρίστε τον εσωτερικό χώρο με ένα μαλακό σφουγγάρι, λίγο νερό και απαλό μέσο καθαρισμού.
2. Σκουπίστε πολλές φορές με ένα βρεγμένο πανί από μικροΐνες, το οποίο ξεπλένετε και στύβετε ενδιάμεσα.
3. Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

10. Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη φριτέζα θερμού αέρα ...
 - ... πρέπει να αποσυνδέσετε το φινιριστικό 9,
 - ... πρέπει να έχει κρυώσει η συσκευή και
 - ... να έχουν στεγνώσει τελείως όλα τα εξαρτήματα.
- Τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **9** γύρω από τη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **12**.

11. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.



Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

12. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτή τη λίστα ελέγχων. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!








- ⊙ Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες / Μέτρα αντιμετώπισης
Δεν λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none">• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος;• Ελέγξτε τη σύνδεση.
Τα φαγητά δεν είναι ακόμη έτοιμα μετά τον προτεινόμενο χρόνο	<ul style="list-style-type: none">• Ήταν πολύ μεγάλη η ποσότητα ή τα κομμάτια πολύ μεγάλα;• Ήταν ρυθμισμένη πολύ χαμηλά η θερμοκρασία ή ο χρόνος μαγειρέματος;
Εντονη δημιουργία οσμής και καπνού	<ul style="list-style-type: none">• Υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων στην αντίσταση 10, που καίγονται κατά την προθέρμανση; Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος 6 περισσότερο από το σημάδι MAX 7.

13. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SHLF 1000 E1
Τάση δικτύου:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Κατηγορία προστασίας:	I
Ισχύς:	1000 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης:	0 W
Αυτόματη μετάβαση στην κατάσταση απενεργοποίησης:	≤ 20 λεπτά

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Geprüfte Sicherheit (Έλεγχος Ασφαλείας): Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) επισημαίνονται τα ανακυκλώσιμα υλικά. Το υλικό μπορεί να εντοπιστεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μιας σύντημησης (εδώ: PAP).
	Εναλλασσόμενη τάση
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
	Με τη σερβική σήμανση, η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση με τις σερβικές απαιτήσεις.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

14. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν δωρεάν ή θα επιστρέψουμε την τιμή αγοράς, κατά την κρίση μας. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σάς επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί.

Για την Ελλάδα ισχύει: Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορούμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 500500_2510** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά** ή με **email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **500500_2510** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις



Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: hoyer@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 500500_2510



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Contents

1. Overview	218
2. Intended purpose	219
3. Safety information	219
4. Items supplied	222
5. How to use	222
6. The basics of frying	223
7. Operation	224
7.1 Power connection	224
7.2 Cooking Process	224
7.3 Interrupting the cooking process	225
7.4 Improving the degree of browning	225
7.5 Cooking table	226
8. Recipes	227
9. Cleaning	232
10. Storage	232
11. Disposal	232
12. Trouble-shooting	233
13. Technical specifications	233
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	234

1. Overview

1	Housing
2	Temperature control
3	Red LED: operating lamp; is always lit when timer is on.
4	Timer for setting the cooking time; starts the device.
5	Screen assembly
6	Frying basket; the liquid from cooking collects here.
7 MAX	Marking for the maximum filling level of the frying basket (maximum filling level is 2.0 litres)
8	Handle of the frying basket
9	Power cable with mains plug
10	Heating element (at the top of the interior)
11	Green LED: LED for operating temperature; is always lit when the set temperature is reached.
12	Spacer with cable spool
13	Air outlet

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!

The hot air fryer is intended for the cooking of food in hot air at a temperature of up to max. 200 °C.

The hot air fryer is designed for private, domestic use. The hot air fryer must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

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.

Symbols on the device



This symbol warns you against touching the hot surface.



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

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 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. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ 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.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 232).



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.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Do not touch the hot surfaces of the device or the interior. Use oven gloves or potholders.
- ⊙ Allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.
- ⊙ 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 will not touch the hot heating element at the top of the interior and become stuck there.

- ⊙ 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 cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances 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
- 1 frying basket **6** with screen assembly **5**
- 1 operating instruction

5. How to use

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



DANGER - fire hazard!

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

- ⊙ **Figure A:** never cover the air outlet **13**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element **10** and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the back of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time.
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant surface.
- Insert the mains plug **9** 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. 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 frying basket **6** must not be filled more than the **MAX 7** 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 after one third and two thirds of the cooking time.

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. Pull the frying basket **6** out of the housing **1** by the handle **8** and shake the ingredients. While shaking make sure that the French fries are being thoroughly mixed and that the still rawer ones at the basket centre will get to the outside. The device switches off automatically when the frying basket is removed. The timer **4** continues.
2. Reinsert the frying basket **6** into the device. The device switches itself on again automatically.

Baking

Dough may **never** be filled directly into the frying basket **6**. After preparing the dough put it into a baking tin or another heat-resistant pan (e.g. muffin liners). Then place them with the dough in the frying basket **6** on the screen assembly **5**.

Package instructions

If on a package of deep-frozen food you don't find information regarding the cooking times for hot air fryers, observe the times given for convection ovens.

7. Operation



DANGER of burns!

- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet **13** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to handle the frying basket **6**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **13**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.

WARNING! Risk of material damage!

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

Timer

- Use the timer **4** to start the device and set the desired cooking time.
- You can set between 5 and 30 minutes.
- The set time can be changed during operation.
- To shorten the time, you need to turn a little tighter.

Temperature control

- With the temperature control **2** you can set the temperature between 80 °C and 200 °C.
- The set temperature can be changed during operation.

LEDs

- **red LED 3:** is always lit when the timer **4** is on.
- **green LED 11:** is always lit when the set temperature is reached. Goes out when the device heats up again.

7.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **9** 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.

7.2 Cooking Process

NOTE: you will need a heat-resistant surface for the frying basket **6** and a plate or bowl (preheated if necessary).

1. Turn the timer **4** to the desired time. The fan starts and the red operating lamp **3** lights up.
2. Turn the temperature control **2** to the desired temperature. The green LED **11** is lit when the set temperature is reached.
3. As soon as the timer **4** reaches **0** again, the set time has elapsed. A bell sounds and the device switches itself off.
4. Pull the frying basket **6** out of the housing **1** by the handle **8**. Place the frying basket on the heat-resistant surface.
5. Remove the food from the frying basket.
6. To completely switch off the device and disconnect it from the power supply, pull out the mains plug **9**.

7.3 *Interrupting the cooking process*

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

1. Pull the frying basket **6** out of the housing **1** by the handle **8**. The device switches off automatically when the frying basket is removed.
 - The LEDs **3** and **11** go out.
 - The fan stops until the frying basket **6** is pushed back in.
 - The timer **4** continues.
2. Reinsert the frying basket **6** into the device. The device switches itself on again automatically.

7.4 *Improving the degree of browning*







If, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can extend the time on the timer or start it again.

1. Push the frying basket **6** back into the housing **1**.
2. Restart the cooking process by setting the time on the timer **4** and the temperature on the temperature control **2**.
3. Check the degree of browning after a few minutes. To do this, simply pull the frying basket **6** out of the housing by the handle **8**. The device stops heating and the fan stops.

4. If you:
 - are satisfied, turn the temperature control to *0* and remove the food from the frying basket. The timer **4** runs down automatically.
 - want to continue frying, simply push the frying basket **6** back into the device and the cooking process will start again.
5. When the set time runs out, a bell sounds, the LEDs **3** and **11** go out and the fan stops.

7.5 Cooking table

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

	Ingredients/Usage	Recommended temperature and time
	Frozen French fries ¹ (optimal quantity approx. 150 g, maximum quantity approx. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, cakes and baked goods	160 °C 15 - 20 min
	Fish	180 °C 18 - 20 min
	Steaks, chops	180 °C 10 - 15 min
	Poultry in pieces, e.g. legs ² (optional quantity 4 pieces)	180 °C 20 - 30 min
	Shrimps	180 °C 12 - 18 min

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

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

²: shake or turn halfway through the cooking time.

8. Recipes

The following abbreviations are used in the recipes:

tsp = Teaspoon

tbs = Tablespoon

Mixed French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 2 portions

Ingredients for the mayonnaise

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

Ingredients for the French fries

- 125 g sweet potatoes
- 125 g waxy potatoes
- 1 tbs sunflower oil

Preparation

1. To make the herb mayonnaise, place the egg yolk and mustard into a tall blender jug and blend these with a hand blender.
2. While blending, pour in the oil in a thin stream until a creamy, homogeneous mixture is formed.
3. Add herbs and flavour with salt, pepper and lemon juice.
4. Peel, wash and pat the potatoes and sweet potatoes dry.
5. Cut the potatoes and sweet potatoes into sticks about 1 cm thick and mix them with the oil in a bowl.
6. Fill the French fries into the frying basket. Observe the max. filling level. You may have to carry out two frying processes.
7. Set the values 25 minutes and 200 °C.

8. Reduce the temperature to 180 °C after 15 minutes and shake the French fries thoroughly.
9. Salt the French fries and serve them with the herb mayonnaise.

Pigs in a blanket

Ingredients for 2 portions

Ingredients

- 4 sausages (e.g. Frankfurter or Vienna sausages)
- ½ packet puff pastry
- Salt & pepper
- 1 tbs mustard
- 1 egg

Preparation

1. Roll out the puff pastry on a floured work surface.
2. Cut the sausages into 4 cm long pieces.
3. Spread the rolled-out puff pastry with mustard and season with salt and pepper.
4. Cut the dough into 3 cm wide strips.
5. Wrap the sausages in the puff pastry and let them protrude slightly at the sides.
6. Whisk the egg and brush the puff pastry with it.
7. Press the ends of the puff pastry firmly together.
8. Put the sausages into the frying basket. Observe the max. filling level. You may have to carry out two frying processes.
9. Bake at 200 °C for approx. 12 - 15 minutes, depending on taste and degree of browning.

Baked Camembert with cranberries

Ingredients for 2 portions

NOTE: check at the beginning, if the 2 Camemberts can be placed in the frying basket next to each other. If not, fry the Camemberts in 2 processes.

Ingredients

- 2 Camemberts (up to 150 g each)
- 1 egg
- 1 tbs cream
- 3 tbs breadcrumbs
- 2 tbs cranberries from a jar
- Salt & pepper to taste

Preparation

1. Whisk the egg with the cream and season with salt and pepper.
2. Place the breadcrumbs in a deep plate.
3. Coat the chilled Camembert (whole or in quarters) in the egg mixture and then roll it in the breadcrumbs until the breading coats the cheese firmly.
4. Bake the Camembert pieces at 200 °C for approx. 5 - 10 minutes until golden brown.
5. Serve the Camembert with some cranberries.

Stuffed tomatoes

Ingredients for 2 portions

NOTE: depending on the size of the tomatoes, they may not all fit in the frying basket at once. In this case fry the remaining tomatoes in a separate frying process.

Ingredients

- 6 tbs olive oil
- 6 medium tomatoes
- 2 cloves of garlic
- 1 bunch smooth parsley
- 2 slices toast (normal size)
- ½ tsp salt
- 2 pinches pepper
- 40 g freshly grated Parmesan

Preparation

1. Wash the tomatoes, remove the stems and cut a lid off the top.
2. Carefully scoop out the fruit with a spoon and drain upside down in a sieve.
3. Peel the garlic.
4. Wash and dry the parsley.
5. Now tear up the toast and put it in a blender with the remaining oil, garlic, parsley, salt, pepper and Parmesan.
6. Finely chop all the ingredients.
7. Place the filling in the tomatoes.
8. Place the tomatoes in the frying basket.
9. First cook at 180 °C for approx. 10 minutes, then at 140 °C for a further 5 minutes.

Tip: if you cook the tomatoes without the lid, the filling will turn brown and crispy on top. If you place the lid on the tomatoes while they are cooking, the cooking time will be increased by approx. 3 minutes and the filling will remain tender.

Falafel made from chickpea flour

Ingredients for 2 portions

NOTE: observe the maximum filling level. You may have to carry out 2 frying processes.

Ingredients

120 g	chickpea flour
120 ml	water
4 tbs	olive oil
2	cloves of garlic
1	shallot
1 bunch	parsley
½ tsp	salt
1 ½ tsp	cumin
½ tsp	baking powder
	A little lemon juice

Preparation

1. Wash and dry the parsley, pluck the leaves and chop them very finely.
2. Peel and dice the shallot and garlic cloves.
3. Mix the parsley, shallot, garlic, chickpea flour, cumin, baking powder and salt.
4. Bring the water to the boil and gradually add to the flour mixture. Work everything into a consistent and relatively firm dough.
5. Leave the dough to rest for 15 minutes.
6. Then knead in ½ tablespoon of olive oil and a little lemon juice.
7. With wet hands, shape the dough into balls about the size of a walnut and place them next to each other on the screen assembly of the frying basket.
8. First cook the falafel at 180 °C for approx. 6 minutes. Then cook at 200 °C for a further 4 minutes.
9. Now pour 3 ½ tablespoons of olive oil into a bowl and carefully toss the falafel in it.
10. Return the falafel to the assembly and deep-fry at 200 °C for approx. 6 minutes until golden brown.

Salmon parcel

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

1. Peel and wash the potatoes, cook in boiling salted water, then drain and cut into thin slices.
2. In the meantime, clean and wash the spinach and drain well.
3. Peel the shallots and garlic, dice into small cubes, place in a pot with the oil and sauté until translucent.
4. Add the spinach and sauté briefly until the leaves start to shrivel. 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 with the butter.
9. Wash the lime in hot water, pat dry and cut into slices.
10. Prepare a large piece 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, seal well at the sides and place the packet in the frying basket.
14. Cook at 200 °C for approx. 20 minutes.
15. Then remove the paper and serve the dish immediately.

Courgette and aubergine skewers

Ingredients for 2 portions

NOTE: observe the maximum filling level. You may have to carry out 2 frying processes.

Ingredients

¼ tsp	pepper
¼ tsp	allspice
¼ tsp	coriander
¼ tsp	dried thyme
¼ tsp	dried oregano
½ tsp	salt
25 ml	olive oil
1	aubergine
1	courgette
1	onion
	Wooden skewers

Preparation

1. Mix the herbs, spices and oil in a bowl.
2. Cut the courgettes and aubergines into 2 cm thick slices and 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. Turn the skewers halfway through cooking time.

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 on all sides than the surface of the frying basket.
2. Prick the dough lightly with a fork.
3. Cut the mozzarella into thin slices.
4. Spread the tomato passata on the dough, season with salt, pepper and oregano and top with the mozzarella slices.
5. Bake the pizza slices in several batches at 180 °C for approx. 7 minutes.
6. Spread the Serrano ham over the pieces and bake for another 3 - 5 minutes.
7. When the pizza starts to brown slightly at the edges, remove them and sprinkle with 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.

Marinated chicken wings

Ingredients for 2 persons

NOTE: cook the chicken wings in 2 frying turns.

Ingredients

Approx. 8 chicken wings

1 - 2 tsp salt

1 - 2 tsp paprika

Ingredients for the marinade

6 tbs sunflower or rapeseed oil

6 tbs sweet'n hot chilli sauce

4 tbs tomato ketchup

4 tbs vinegar

1 - 2 tsp chili flakes

Preparation

1. Mix all the marinade ingredients together in a large bowl.
2. Place the chicken wings in the bowl and mix them with the marinade.
3. Leave the chicken pieces to marinate in the marinade for approx. 1 hour.
4. Place the chicken wings next to each other in the frying basket and set the temperature control to 190 °C and the timer to 15 minutes.
5. Turn the chicken wings halfway through the cooking time.
6. Check the chicken wings at the end of the cooking time and remove them when you are satisfied.

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

Chocolate tartlets with a liquid core

Ingredients for 8 tartlets

NOTE: you can prepare 4 tartlets per cycle.

Ingredients

75 g dark chocolate

3 eggs

75 g butter

75 g sugar

50 g flour

Preparation

1. Chop the chocolate and melt it in a water bath.
2. Add butter to it and let it melt as well.
3. Whip the eggs and sugar until frothy.
4. Sift flour over the mass and stir to form a smooth batter.
5. Fold in the chocolate and butter mixture.
6. Place the muffin moulds in the frying basket and pour in the batter. Place the frying basket in the preheated device.
7. Set the temperature to 180 °C and the cooking time to 6 - 7 minutes.
8. Bake the chocolate tartlets and enjoy them warm.

9. Cleaning



DANGER of burns!

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



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug **9** from the wall socket before cleaning the hot air fryer.
- ⊙ The hot air fryer must not be immersed in water.

WARNING! Risk of material damage!

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

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

Accessories

- Remove coarse food residues.
- The frying basket **6** and screen assembly **5** can be cleaned in the dishwasher. Pull the screen assembly upwards out of the frying basket. When replacing after cleaning, ensure that the feet of the screen assembly **5** are facing downwards. Place the screen assembly back into the frying basket until it is firm on the bottom.

NOTE: you can also clean these parts by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.

- Soak burnt-in food leftovers beforehand.
- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Housing

- Wipe the housing **1** from the outside with a damp cloth and a little cleaning agent.

- Dry with a tea towel.

Interior

1. Clean the interior with a soft sponge, a little water and cleaning agent.
2. Wipe several times with a damp microfibre cloth, which you wash and wring out from time to time.
3. Dry with a tea towel.

10. Storage

- Before putting the hot air fryer away, make sure that ...
 - ... the mains plug **9** has been pulled out,
 - ... the device must have cooled down and
 - ... all parts are completely dry again.
- Wind the power cable **9** around the cable spool **12**.

11. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelee 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.

12. 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.

13. Technical specifications

Model:	SHLF 1000 E1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1000 W
Power consumption when switched off:	0 W
Automatic switch to off mode:	≤ 20 min

Fault	Possible causes / Actions
No function	<ul style="list-style-type: none">• Has the device been connected to the power supply?• Check the connection.
Food not yet ready after the recommended time	<ul style="list-style-type: none">• Was the quantity too large or the pieces too thick?• Was the temperature or cooking time set too low?
Formation of thick smoke and strong smell	<ul style="list-style-type: none">• Are there food residues on the heating element 10 that can burn during heating? The frying basket 6 must not be filled more than the MAX 7 marking.

Symbols used

	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	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.
	With the Serbian marking, HOYER Handel GmbH declares conformity with the Serbian requirements.

Subject to technical modifications.

14. 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: 500500_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) **500500_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

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 500500_2510



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Inhalt

1. Übersicht	238
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	239
3. Sicherheitshinweise	239
4. Lieferumfang	242
5. Inbetriebnahme	243
6. Kleines 1x1 des Frittierens	243
7. Bedienen	244
7.1 Stromanschluss	245
7.2 Der Garprozess	245
7.3 Garprozess unterbrechen	245
7.4 Bräunungsgrad nachbessern	245
7.5 Gartabelle	246
8. Rezepte	247
9. Reinigen	252
10. Aufbewahren	252
11. Entsorgen	252
12. Problemlösung	253
13. Technische Daten	254
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	255

1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 Temperaturregler
- 3 **Rote LED:** Betriebsleuchte; leuchtet immer, wenn der Timer läuft.
- 4 Timer zum Einstellen der Garzeit, startet das Gerät.
- 5 Siebeinsatz
- 6 Frittierkorb; hier sammelt sich die Flüssigkeit vom Garen.
- 7 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittierkorbs
(maximale Füllhöhe: 2,0 Liter)
- 8 Griff des Frittierkorbs
- 9 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 10 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 11 **Grüne LED:** LED für die Betriebstemperatur; leuchtet immer, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 12 Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
- 13 Abluftöffnung

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



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 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 Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen 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.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 252).



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 des Innenraumes. 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 Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- ⊙ 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
- 1 Frittierkorb **6** mit Siebeinsatz **5**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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

- ⊙ **Bild A:** Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **13**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **10** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

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

6. 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 Frittierkorb **6** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 7** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

- 1: Nach 1/3 und 2/3 der Garzeit 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. Ziehen Sie den Frittierkorb **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** 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. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen des Frittierkorbs automatisch ab. Der Timer **4** läuft weiter.
2. Setzen Sie den Frittierkorb **6** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in den Frittierkorb **6** 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 Frittierkorb **6** auf den Siebeinsatz **5**.

Verpackungsinformationen

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

7. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **13** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Frittierkorbs **6**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **13** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Der Timer

- Mit dem Timer **4** starten Sie das Gerät und stellen die gewünschte Garzeit ein.
- Sie können zwischen 5 und 30 Minuten einstellen.
- Die eingestellte Zeit kann während des Betriebes verändert werden.
- Zum Verkürzen der Zeit müssen Sie etwas fester drehen.

Der Temperaturregler

- Mit dem Temperaturregler **2** stellen Sie die Temperatur zwischen 80 und 200 °C ein.
- Die eingestellte Temperatur kann während des Betriebes verändert werden.

Die LEDs

- **rote LED 3:** leuchtet immer, wenn der Timer **4** läuft.
- **grüne LED 11:** leuchtet immer, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Erlischt, wenn das Gerät wieder aufheizt.

7.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

7.2 Der Garprozess

HINWEIS: Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für den Frittierkorb **6** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).

1. Drehen Sie den Timer **4** auf die gewünschte Zeit. Der Ventilator startet und die rote Betriebsleuchte **3** beginnt zu leuchten.
2. Drehen Sie den Temperaturregler **2** auf die gewünschte Temperatur. Die grüne LED **11** leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
3. Sobald der Timer **4** wieder auf *0* steht, ist die eingestellte Zeit abgelaufen. Es ertönt eine Glocke und das Gerät schaltet sich aus.
4. Ziehen Sie den Frittierkorb **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie den Frittierkorb auf die hitzebeständige Unterlage.
5. Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Frittierkorb.
6. Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **9**.

7.3 Garprozess unterbrechen

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

1. Ziehen Sie den Frittierkorb **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen des Frittierkorbs automatisch ab.
 - Die LEDs **3** und **11** gehen aus.
 - Der Ventilator stoppt, bis der Frittierkorb **6** wieder eingeschoben wird.
 - Der Timer **4** läuft weiter.
2. Setzen Sie den Frittierkorb **6** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein.







7.4 Bräunungsgrad nachbessern

Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie die Zeit am Timer verlängern bzw. diesen erneut starten.

1. Schieben Sie den Frittierkorb **6** wieder in das Gehäuse **1**.
2. Starten Sie den Garprozess erneut, indem Sie die Zeit am Timer **4** und die Temperatur am Temperaturregler **2** einstellen.
3. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach den Frittierkorb **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse. Das Gerät hört auf zu heizen und der Ventilator stoppt.
4. Wenn Sie:
 - zufrieden sind, drehen Sie den Temperaturregler auf *0* und nehmen das Gargut aus dem Frittierkorb. Der Timer **4** läuft alleine herunter.
 - weiter frittieren wollen, schieben Sie den Frittierkorb **6** einfach wieder in das Gerät und der Garprozess startet wieder.
5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Glocke, die LEDs **3** und **11** und der Ventilator gehen aus.

7.5 Gartabelle

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

	Zutaten/Verwendung	empfohlene Temperatur und Zeit
	Gefrorene Pommes frites ¹ (optimale Menge ca. 150 g, maximale Menge ca. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, Kuchen und Backwaren	160 °C 15 - 20 min
	Fisch	180 °C 18 - 20 min
	Steaks, Kotelettes	180 °C 10 - 15 min
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ² (optimale Menge 4 Teile)	180 °C 20 - 30 min
	Shrimps	180 °C 12 - 18 min

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

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

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

8. Rezepte

In den Rezepten werden folgende Abkürzungen verwendet:

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

1	Eigelb
1 TL	Senf
125 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	fein gehackte Petersilie
1 TL	fein gehackter Kerbel
1 TL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Zutaten für die Pommes frites

125 g	Süßkartoffeln
125 g	festkochende Kartoffeln
1 EL	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Geben Sie für die Kräuter-Mayonnaise Eigelb und Senf in einen hohen Becher und mixen diese Mischung mit einem Stabmixer durch.
2. Gießen Sie während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzu, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Geben Sie Kräuter hinzu und schmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.
4. Schälen, waschen und tupfen Sie die Kartoffeln und Süßkartoffeln trocken.
5. Schneiden Sie Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen und vermischen diese in einer Schüssel mit dem Öl.
6. Füllen Sie die Pommes frites in den Frittierkorb. Beachten Sie die max. Füllhöhe.

he. Eventuell müssen Sie zwei Frittiergänge machen.

7. Stellen Sie die Werte 25 Minuten und 200 °C ein.
8. Reduzieren Sie die Temperatur nach 15 Minuten auf 180 °C und schütteln die Pommes frites durch.
9. Salzen Sie die Pommes frites und servieren diese mit der Kräuter-Mayonnaise.

Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

4	Würstchen (z. B. Frankfurter oder Wiener Würstchen)
½ Paket	Blätterteig
	Salz & Pfeffer
1 EL	Senf
1	Ei

Zubereitung

1. Rollen Sie den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus.
2. Schneiden Sie die Würstchen in 4 cm lange Stückchen.
3. Bestreichen Sie den ausgerollten Blätterteig mit Senf und würzen Sie ihn mit Salz und Pfeffer.
4. Schneiden Sie den Teig in 3 cm breite Streifen.
5. Wickeln Sie die Würstchen in den Blätterteig, sodass sie an den Seiten etwas hervorschauen.
6. Verquirlen Sie das Ei und bestreichen den Blätterteig damit.
7. Drücken Sie die Enden des Blätterteiges fest an.
8. Legen Sie die Würstchen in den Frittierkorb. Beachten Sie die max. Füllhöhe. Eventuell müssen Sie zwei Frittiergänge machen.
9. Je nach Geschmack und Bräunungsgrad bei 200 °C ca. 12 - 15 Minuten ausbacken.

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 2 Portionen

HINWEIS: Prüfen Sie ganz zu Beginn, ob Sie die 2 Camemberts im Ganzen nebeneinander in den Frittierkorb legen können. Falls nicht, verarbeiten Sie die Camemberts in 2 Frittiergängen.

Zutaten

2 Camemberts (je bis 150 g)
1 Ei
1 EL Sahne
3 EL Semmelbrösel
2 EL Preiselbeeren aus dem Glas
Nach Belieben Salz & Pfeffer

Zubereitung

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

Gefüllte Tomaten

Zutaten für 2 Portionen

HINWEIS: Je nach Größe der Tomaten passen vielleicht nicht alle auf einmal in den Frittierkorb. In diesem Fall verarbeiten Sie die übriggebliebenen Tomaten in einem zweiten Arbeitsgang.

Zutaten

6 EL Olivenöl
6 mittelgroße Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
2 Scheiben Toastbrot (normale Größe)
½ TL Salz
2 Prisen Pfeffer
40 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Waschen Sie die Tomaten, befreien sie von den Stielansätzen und schneiden Sie oben einen Deckel ab.
2. Höhlen Sie die Früchte vorsichtig mit einem Löffel aus und lassen sie umgedreht in einem Sieb abtropfen.
3. Schälen Sie den Knoblauch.
4. Waschen Sie die Petersilie und trocknen Sie sie.
5. Zerrupfen Sie nun das Toastbrot und geben es mit dem restlichen Öl, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Parmesan in einen Mixer.
6. Alle Zutaten fein zerkleinern.
7. Geben Sie die Füllung in die Tomaten.
8. Die Tomaten in den Frittierkorb stellen.
9. Zunächst bei 180 °C ca. 10 Minuten, dann bei 140 °C weitere 5 Minuten garen.

Tipp: Garen Sie die Tomaten ohne Deckel, wird die Füllung oben braun und knusprig. Wenn Sie die Deckel beim Garen auf die Tomaten setzen, erhöht sich die Garzeit um ca. 3 Minuten und die Füllung bleibt weich.

Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 2 Portionen

HINWEIS: Achten Sie auf die maximale Füllhöhe. Eventuell müssen Sie 2 Frittiergänge machen.

Zutaten

120 g	Kichererbsenmehl
120 ml	Wasser
4 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1	Schalotte
1 Bund	Petersilie
½ TL	Salz
1 ½ TL	Kreuzkümmel
½ TL	Backpulver
	Etwas Zitronensaft

Zubereitung

1. Waschen und trocknen Sie die Petersilie, zupfen die Blätter ab und hacken Sie sie sehr fein.
2. Schälen Sie die Schalotte und Knoblauchzehen und würfeln Sie sie.
3. Petersilie, Schalotte, Knoblauch, Kichererbsenmehl, Kreuzkümmel, Backpulver und Salz mischen.
4. Wasser aufkochen und nach und nach zu der Mehlmasse geben. Verarbeiten Sie alles zu einem gleichmäßigen und relativ festen Teig.
5. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.
6. Dann ½ Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft unterkneten.
7. Den Teig mit feuchten Händen zu etwa walnussgroßen Kugeln formen und nebeneinander auf den Siebeinsatz des Frittierkorbs setzen.
8. Die Falafel zunächst bei 180 °C ca. 6 Minuten garen. Dann bei 200 °C weitere 4 Minuten garen.
9. Nun 3½ Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben und die Falafel vorsichtig darin wenden.

10. Geben Sie die Falafel zurück auf den Einsatz und frittieren Sie sie bei 200 °C ca. 6 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in kochendem Salzwasser garen, dann abgießen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Inzwischen den Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
3. Schalotten und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden, zusammen mit dem Öl in einen Topf geben und glasig dünsten.
4. Spinat hinzugeben 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. Kapern und gehackte Kräuter mit der Butter verkneten.
9. Die Limette heiß waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

10. Ein großes Stück Backpapier zurechtlegen.
11. Die Kartoffelscheiben in die Mitte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Lachs daraufsetzen.
12. Die Kapernbutter in Flöckchen auf den Lachs geben und diesen mit Limettenscheiben belegen.
13. Das Papier über den Zutaten zusammenfalten, an den Seiten gut verschließen und das Päckchen in den Frittierkorb legen.
14. Bei 200 °C ca. 20 Minuten garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 2 Portionen

HINWEIS: Achten Sie auf die maximale Füllhöhe. Eventuell müssen Sie 2 Frittiergänge machen.

Zutaten

¼ TL	Pfeffer
¼ TL	Piment
¼ TL	Koriander
¼ TL	getrockneter Thymian
¼ TL	getrockneter Oregano
½ TL	Salz
25 ml	Olivenöl
1	Aubergine
1	Zucchini
1	Zwiebel
	Holzspieße

Zubereitung

1. Vermischen Sie Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel.
2. Schneiden Sie Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben, schneiden und vierteln die Zwiebeln.
3. Geben Sie das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung.
4. Stecken Sie das Gemüse abwechselnd auf die Spieße.

5. Die Spieße bei 200 °C für 15 Minuten garen. Wenden Sie die Spieße nach der Hälfte der Garzeit.

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. Rollen Sie den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und schneiden Sie Rechtecke, die umlaufend 1 cm kleiner sind als die Fläche des Frittierkorbes aus.
2. Den Teig leicht mit einer Gabel einstechen.
3. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
4. Bestreichen Sie den Teig mit den passierten Tomaten, würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Oregano und belegen ihn mit den Mozzarellascheiben.
5. Die Pizzastücke nacheinander portionsweise bei 180 °C ca. 7 Minuten ausbacken.
6. Den Serrano-Schinken auf den Stücken verteilen und diese nochmal 3 - 5 Minuten backen.
7. Wenn die Pizza am Rand leicht braun wird, die Stücke herausnehmen und 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.

Marinierte Chickenwings

Zutaten für 2 Personen

HINWEIS: Garen Sie die Chickenwings in 2 Frittiergängen.

Zutaten

Ca. 8 Hähnchenflügel
1 - 2 TL Salz
1 - 2 TL Paprika

Zutaten für die Marinade

6 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
6 EL Sweet'n Hot Chili-Soße
4 EL Tomatenketchup
4 EL Essig
1 - 2 TL Chiliflocken

Zubereitung

1. Vermengen Sie alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel.
2. Geben Sie die Hähnchenflügel in die Schüssel und vermengen Sie sie mit der Marinade.
3. Lassen Sie die Hähnchenteile ca. 1 Stunde in der Marinade ziehen.
4. Legen Sie die Hähnchenflügel nebeneinander in den Frittierkorb und stellen Sie den Temperaturregler auf 190 °C und den Timer auf 15 Minuten ein.
5. Wenden Sie die Hähnchenflügel nach der Hälfte der Garzeit.
6. Am Ende der Garzeit prüfen Sie die Hähnchenflügel und entnehmen Sie sie, wenn Sie zufrieden sind.

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

Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

HINWEIS: Sie können jeweils 4 Törtchen in einem Arbeitsgang zubereiten.

Zutaten

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

Zubereitung

1. Hacken Sie die Schokolade und schmelzen diese im Wasserbad.
2. Geben Sie Butter hinzu und lassen diese ebenfalls schmelzen.
3. Schlagen Sie Eier und Zucker schaumig.
4. Sieben Sie Mehl über die Masse und verrühren diese zu einem glatten Teig.
5. Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
6. Stellen Sie die Muffin-Förmchen in den Frittierkorb und füllen Sie den Teig hinein. Setzen Sie den Frittierkorb in das vorgeheizte Gerät.
7. Stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 6 - 7 Minuten ein.
8. Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießen diese warm.

9. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Frittierkorb **6** und Siebeinsatz **5** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Siebeinsatz ziehen Sie nach oben aus dem Frittierkorb heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Füße des Siebeinsatzes **5** nach unten zeigen. Setzen Sie den Siebeinsatz wieder so in den Frittierkorb, bis er fest auf dem Boden steht.

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

- Eingebraunte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

- Wischen Sie das Gehäuse **1** von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Innenraum

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

10. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
 - ... muss der Netzstecker **9** gezogen werden,
 - ... muss das Gerät abgekühlt sein und
 - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **9** um die Kabelaufwicklung **12**.

11. 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 elektroni-

schen Geräten abgegeben werden.

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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

12. 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	<ul style="list-style-type: none">Ist die Stromversorgung sichergestellt?Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none">War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick?War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none">Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 10, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb 6 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 7 gefüllt werden.

13. Technische Daten

Modell:	SHLF 1000 E1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1000 W
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	0 W
Automatischer Wechsel zu Aus-Zustand:	≤ 20 Min

Verwendete Symbole

	G eprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	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.
	Mit der serbischen Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität mit den serbischen Anforderungen.

Technische Änderungen vorbehalten.

14. 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: 500500_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) **500500_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: 500500_2510



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND