SILVERCREST®

DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE SHFDD 2600 D1
DUAL BASKET AIR FRYER SHFDD 2600 D1
FRITEUSE À AIR CHAUD DOUBLE ZONE SHFDD 2600 D1

(DE) (AT) (CH) (BE) Bedienungsanleitung
DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE

(GB) (IE) (NI) (CY) Operating instructions
DUAL BASKET AIR FRYER

(FR) (CH) (BE) Mode d'emploi
FRITEUSE À AIR CHAUD DOUBLE ZONE

(AL) (MK) Manual përdorimi
FRITEZË ME AJËR TË NXEHTË ME DY ZONA

(BG) Ръководство за експлоатация
ДВУЗОНОВ ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

(CZ) Návod k obsluze
DVOUZÓNOVÁ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

(DK) Betjeningsvejledning
AIRFRYER MED 2 SKUFFER

(EE) Kasutusjuhend
KAHETSOONILINE KUUMAÕHUFRITÜÜR

(ES) Instrucciones de servicio
FREIDORA DE AIRE CON DOBLE CESTA

(FI) Käyttöohje
KAKSIVYÖHYKKEINEN AIRFRYER

(GR) (CY) Οδηγία χρήσης
ΦΡΙΤΈΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΟΣ ΔΥΟ ΖΩΝΩΝ

(HR) (BA) Upute za korištenje
FRITEZA NA VRUĆI ZRAK

(BA) Upute za korištenje
DVOZONSKA FRITEZA NA VRUĆI ZRAK

(HU) Kezelési útmutató
DUPLA ZÓNÁS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

(IT) (CH) Manuale di istruzioni per l'uso
FRIGGITRICE AD ARIA CALDA A DOPPIO CESTELLO

(LT) Vartotojo vadovas
DVIEJŲ SKYRIŲ KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ

(LV) Lietošanas instrukcija
KARSTĀ GAISA CEPAMKATLS AR DIVIEM NODALĪJUMIEM

(MK) Упатство за користење
ФРИТЕЗА НА ТОПОЛ ВОЗДУХ СО ДВОЈНА ЗОНА

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing
DUBBELE AIRFRYER

(PL) Instrukcja obsługi
FRYTKOWNICA DWUSTREFOWA NA GORĄCE POWIETRZE

(PT) Instruções de manejo
FRITADEIRA DE AR QUENTE COM DOIS COMPARTIMENTOS

(RO) Instrucțiuni de utilizare
FRITEUZĂ DUBLĂ CU AER CALD

(RS) Uputstvo za upotrebu
DVOZONSKA FRITEZA NA VRUČI VAZDUH

(SE) Bruksanvisning
AIRFRYER MED DUBBELZONER

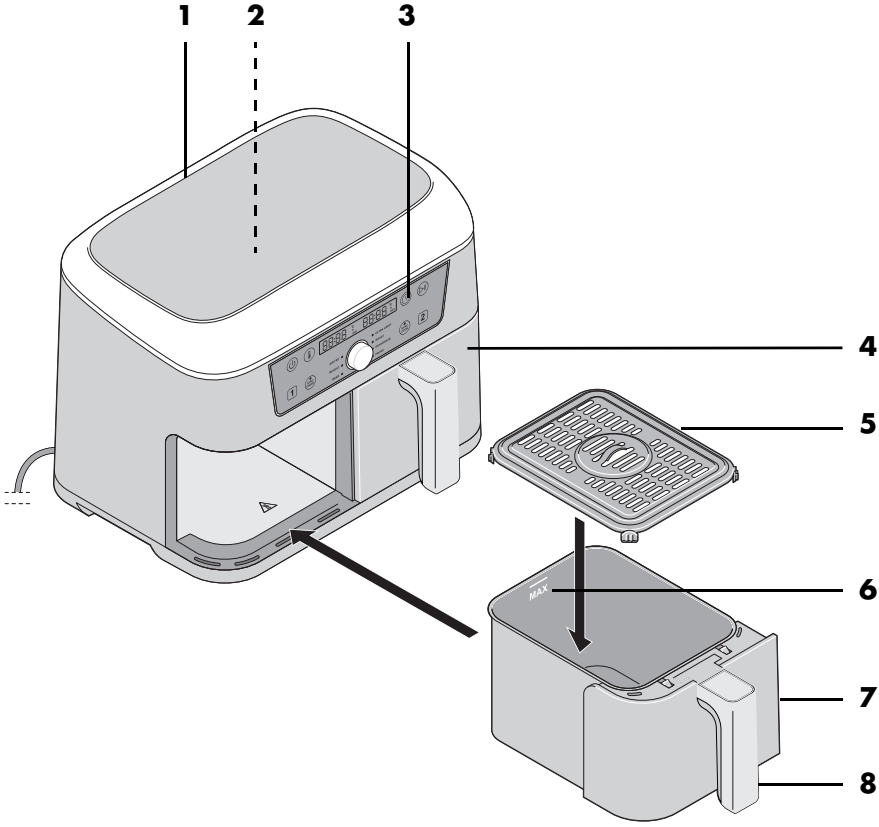
(SI) Navodilo za uporabo
DVOJNI CVRTNIK NA VROČI ZRAK

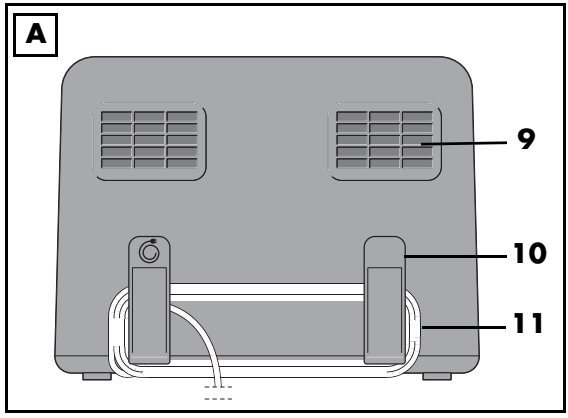
(SK) Návod na obsluhu
DVOJZÓNOVÁ TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

IAN 521408_2607

Deutsch ***2***
English ***33***
Français ***58***
Shqiptare ***87***
Български ***113***
Česky ***142***
Dansk ***166***
Eesti keel ***190***
Español ***214***
Suomi ***241***
Ελληνικά ***266***
Hrvatski ***294***
Bosanski ***320***
Magyar ***345***
Italiano ***373***
Lietuviškai ***400***
Latviski ***424***
Македонски ***450***
Nederlands ***477***
Polski ***504***
Português ***531***
Română ***558***
Srpski ***585***
Svenska ***610***
Slovenščina ***634***
Slovenčina ***659***

Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Përmbledhje / Преглед / Přehled / Oversigt / Ülevaade / Vista general / Yleiskuva / Επισκόπηση / Pregled / Pregled / Áttekintés / Panoramica / Apžvalga / Pārskats / Преглед / Overzicht / Przegląd / Vista geral / Privire de ansamblu / Pregled / Översikt / Pregled / Prehľad





Inhalt

1. Übersicht 3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
3. Sicherheitshinweise 4
4. Lieferumfang 9
5. Inbetriebnahme 9
6. Bedienfeld und Display im Überblick 10
7. Kleines 1x1 des Frittierens 11
8. Bedienen 12
8.1 Stromanschluss 12
8.2 Ein-/Ausschalten 12
8.3 Auswahl des Frittierkorbes 12
8.4 Grundbedienung 13
8.5 Programme verwenden 14
8.6 Schnellstart 15
8.7 Garprozess unterbrechen 15
8.8 Die Funktion SYNC COOK 15
8.9 Die Funktion SYNC FINISH 16
8.10 Ende des Garprozesses 17
8.11 Die Programme im Überblick 18
8.12 Gartabelle 19
9. Rezepte 20
10. Reinigen 26
11. Aufbewahren 27
12. Ersatzteile nachbestellen 27
13. Entsorgen 28
14. Problemlösung 29
15. Technische Daten 29
16. Garantie der HOYER Handel GmbH 31

1. Übersicht

1		Gehäuse
2		Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
3		Bedienfläche mit Anzeigen und Tasten
4		Frittierkorb [2]
5		Einsatz
6	**MAX**	Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittierkorbes (3,5 Liter je Frittierkorb)
7		Frittierkorb [1]
8		Griff des Frittierkorbes
9		Abluftöffnungen
10		Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
11		Anschlussleitung mit Netzstecker

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 240 °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 Abluftöffnungen auf der Rückseite. Fassen Sie die Frittierkörbe nur am Griff an.
- Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
  - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - ... in Frühstückspensionen.
- Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe “Reinigen” auf Seite 26).

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 die heißen Heizelemente an der Oberseite der Innenräume 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.

Hinweise zu lebensmittelberührenden Kunststoffteilen

- Folgende Kunststoffteile bzw. kunststoffbeschichtete Oberflächen sind für den Lebensmittelkontakt geeignet:
  - Siebeinsatz: Antihaftbeschichtung, Silikonfüße
  - Frittierkorb: Antihaftbeschichtung
- Die lebensmittelberührenden Kunststoffteile dieses Geräts sind für den wiederholten Kontakt mit Lebensmitteln unter den in dieser Anleitung beschriebenen Bedingungen vorgesehen. Verwenden Sie diese Teile nur für die angegebenen Lebensmittelarten, Temperaturen, Kontaktzeiten und Anwendungen.

Zulässige Verwendungsbedingungen:

  - Lebensmittelart: übliche Haushaltslebensmittel (einschließlich fetthaltiger Lebensmittel)
  - Maximale Temperatur: 240 °C
  - Maximale Kontaktzeit: 24 Stunden

- Kunststoffteile, die nicht ausdrücklich für den Kontakt mit heißen Lebensmitteln, Dampf oder den heißen Garraum vorgesehen sind, dürfen dort nicht verwendet werden.
- Die lebensmittelberührenden Kunststoffteile sind nicht zur dauerhaften Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt. Lassen Sie Lebensmittel, Flüssigkeiten oder Lebensmittelreste nicht länger als für die bestimmungsgemäße Verwendung erforderlich in oder auf den Kunststoffteilen stehen.
- Eine Verwendung außerhalb der angegebenen Bedingungen sowie Schäden, Alterung oder unsachgemäße Reinigung können zu einer erhöhten Migration von Stoffen aus dem Material in Lebensmittel führen. Verwenden Sie lebensmittelberührende Kunststoffteile nicht weiter, wenn Risse, Brüche, Verformungen, raue Oberflächen, Abplatzungen, Materialablösungen, starke Verfärbungen, ungewöhnlicher Geruch oder starker Verschleiß erkennbar sind.
- Reinigen Sie die lebensmittelberührenden Kunststoffteile nach jedem Gebrauch gemäß den Angaben in dieser Anleitung. Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven, chlorhaltigen, lösungsmittelhaltigen oder stark alkalischen Reinigungsmittel und keine metallischen Reinigungsgegenstände, sofern diese nicht ausdrücklich freigegeben sind.
- Beschädigte, verformte, stark verschlissene oder anderweitig veränderte lebensmittelberührende Kunststoffteile müssen vor der nächsten Verwendung ersetzt werden. Verwenden Sie ausschließlich für dieses Gerät vorgesehene Ersatzteile.

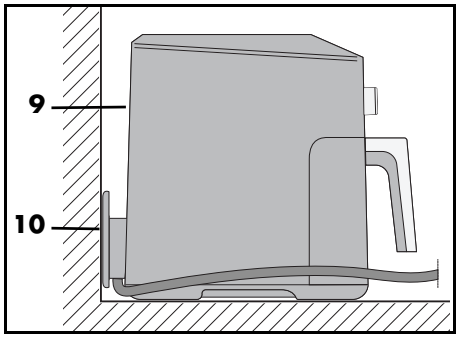
4. Lieferumfang

1 Heißluftfritteuse
2 Frittierkörbe **7**/**4** mit Einsätzen **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 befinden sich die Abluftöffnungen **9** und der Abstandhalter **10**. Aus den Abluftöffnungen entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

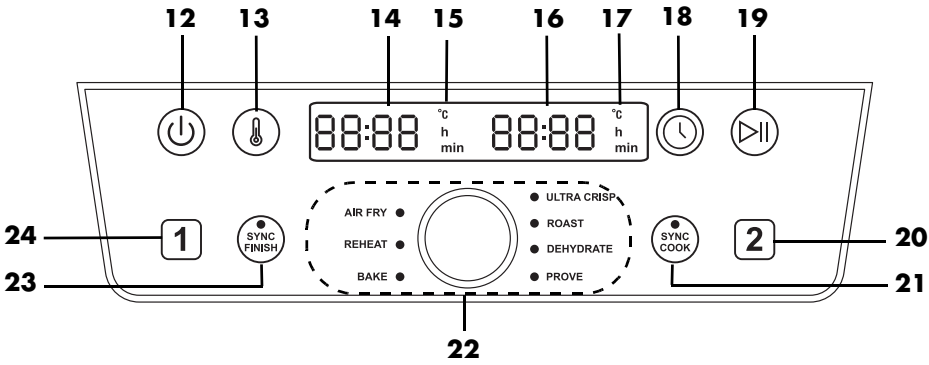


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **9**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **2** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

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

6. Bedienfeld und Display im Überblick



12 ⏻ Taste: Ein/Aus

13 Taste: Temperatur

14 Display: Anzeige von z. B. Temperatur und Garzeit des Frittierkorbes 1

15 °C/h/min Frittierkorb 1: **°C** leuchtet, wenn die Temperatur angezeigt wird; **h** oder **min** leuchten, wenn die Zeit in Stunden (h) oder Minuten (min) angezeigt wird

16 Display: Anzeige von z. B. Temperatur und Garzeit des Frittierkorbes 2

17 °C/h/min Frittierkorb 2: **°C** leuchtet, wenn die Temperatur angezeigt wird; **h** oder **min** leuchten, wenn die Zeit in Stunden (h) oder Minuten (min) angezeigt wird

18 Taste: Zeit

19 ⏯ Taste: Start/Pause

20 2 Taste: Auswahl Frittierkorb 2

21 SYNC COOK Taste/LED **SYNC COOK**: Beide Frittierkörbe arbeiten mit den gleichen Werten

22 Drehregler: Einstellen von Temperatur und Garzeit, Programmauswahl
AIR FRY (Frittieren)
REHEAT (Aufwärmen)
BAKE (Backen)
ULTRA CRISP (knusprige Oberflächen)
ROAST (Braten)
DEHYDRATE (Dörren)
PROVE (Teig gehen lassen)

23 SYNC FINISH Taste/LED **SYNC FINISH**: Die Fertigstellung beider Frittierkörbe wird synchronisiert

24 1 Taste: Auswahl Frittierkorb 1

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Die Frittierkörbe ***7/4*** dürfen nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 6** 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 jeweils einem ¼ der Garzeit schütteln oder wenden, also 3x während der Garzeit.
[2]: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

Wenn es bei den Lebensmitteln (z. B. bei Pommes frites oder Chicken-Nuggets) auf eine gleichmäßige Bräunung ankommt, müssen sie während des Frittiervorganges 1 - 3x geschüttelt werden.

1. Ziehen Sie die Frittierkörbe ***7/4*** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass z. B. die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungaren Pommes frites nach außen gelangen. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Frittierkörbe ***7/4*** automatisch ab.
2. Setzen Sie die Frittierkörbe ***7/4*** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablaufen der Garzeit automatisch wieder ein.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in die Frittierkörbe ***7/4*** 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 die Frittierkörbe ***7/4***.

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

8. Bedienen

GEFAHR von Verbrennungen!
- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnungen **9** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Frittierkörbe **7**/**4**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen **9** 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 die Frittierkörbe **7**/**4** betrieben werden!

8.1 Stromanschluss

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

8.2 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Ein/Aus ⏻ **12**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
  - Ein kurzer Signalton ist zu hören und *HI* erscheint kurz im Display.
  - Die voreingestellte Temperatur *180 °C* wird in den Displays **14**/**16** angezeigt.
- Durch erneutes Drücken der Taste Ein/Aus ⏻ **12** kann das Gerät jederzeit in den Standby-Betrieb geschaltet werden. Dies funktioniert auch aus laufenden Programmen.
  - Ein kurzer Signalton ist zu hören und *bYE* erscheint kurz im Display.
  - Alle Leuchten des Displays erlöschen.
  - Der Ventilator stoppt.

8.3 Auswahl des Frittierkorbes

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus ⏻ **12**, um die Fritteuse einzuschalten.
2. Durch Drücken der Taste 1 oder 2 wählen Sie den gewünschten Frittierkorb **7**/**4** aus. Das Symbol des ausgewählten Frittierkorbes blinkt.

HINWEIS: Wird innerhalb von 15 Sekunden keine Taste gedrückt, hört das Symbol für den ausgewählten Frittierkorb auf zu blinken. Drücken Sie in diesem Fall erneut die Taste 1 oder 2, um mit den Einstellungen fortzufahren.

8.4 Grundbedienung

Für die folgenden Punkte gilt:
- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Der Frittierkorb **7/4** wurde durch Drücken der Taste 1 oder 2 ausgewählt.

Programme aufrufen
- Drücken Sie den Drehregler **22** und drehen Sie ihn, bis die LED des gewünschten Programmes leuchtet - dann ist es ausgewählt.

Manuelles Kochen
- Sie können Temperatur und Garzeit direkt einstellen. Durch Drücken der Taste ⏯ **19** wird das Garen mit den eingestellten Werten gestartet.

Temperatur ändern

Die Temperatur kann in Schritten von 5 Grad zwischen 40 °C und 240 °C eingestellt werden.
In den Programmen kann die Temperatur nur eingeschränkt eingestellt werden. Die genauen Angaben zu den einstellbaren Bereichen entnehmen Sie der Tabelle mit den Programmen im Überblick (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 18).
- Drücken Sie die Taste 🌡 **13**. Im Display **14** oder **16** blinkt die Temperatur.
- Drehen Sie den Drehregler **22**, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Temperatur wurde übernommen.

HINWEIS: Bei einer Temperatur-Einstellung über 200 °C wird am Ende des Garprozesses automatisch die Abkühlfunktion aktiviert. *COOL* erscheint auf dem Display und der Ventilator läuft 1 Minute nach. Dieser Abkühlprozess kann nicht pausiert werden.

Zeit ändern

Die Garzeit kann in Schritten von 1 Minute zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden.
- Bei einer Temperatur-Einstellung über 200 °C bis zu 30 Minuten.
- Im Programm **BAKE** von 1 Minute bis zu 4 Stunden.
- Im Programm **DEHYDRATE** in Schritten von 15 Minuten von 1 Stunde bis zu 24 Stunden.
- Im Programm **PROVE** in Schritten von 5 Minuten von 15 Minuten bis zu 4 Stunden.

- Drücken Sie die Taste 🕓 **18**. Im Display blinkt die Zeit.
- Drehen Sie den Drehregler **22**, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Zeit wurde übernommen.

HINWEIS: Nach ca. 5 Minuten ohne Bedienung schaltet sich das Gerät in den Standby-Zustand.

8.5 Programme verwenden

HINWEISE:
- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **2** an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- Außer im Programm **SYNC FINISH** können Sie die Temperatur und die Garzeit jederzeit verändern.
- Im Programm **AIR FRY** werden Sie alle *5* Minuten durch einen Signalton an das Wenden der Lebensmittel erinnert.
- Im Programm **ULTRA CRISP** erscheint am Ende des Programms *COOL* im Display. Der Ventilator läuft ca. 1 Minute weiter. Im Display sehen Sie *End*, 3 Signaltöne sind zu hören und das Gerät schaltet in den Standby.
- Während die *COOL* Funktion aktiv ist, ist die Taste ⏯ ohne Funktion.
- Um Wärmeverluste zu verhindern, sollte der Garvorgang erst gestartet werden, wenn beide Frittierkörbe **7**/**4** vollständig eingeschoben sind.
- Schalten Sie das Gerät für eine Programmwechsel durch Drücken der Taste Ein/Aus ⏻ **12** immer zuerst in den Standby-Betrieb und dann wieder ein.

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

- Temperatur
- Garzeit
- Nach dem Aktivieren der Funktion **SYNC FINISH** können Sie die Temperatur und die Garzeit nicht verändern.

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **7**/**4**.
2. Schieben Sie den Frittierkorb in das Gehäuse **1**.
3. Drücken Sie zum Einschalten die Taste Ein/Aus ⏻ **12**.
4. Wählen Sie durch Drücken der Taste 1 oder 2 den gewünschten Frittierkorb aus.
5. Drücken Sie den Drehregler **22**.
6. Drehen Sie den Drehregler, bis die LED neben dem gewünschten Programm leuchtet. In den Displays **14** oder **16** wird die Temperatur für das gewählte Programm angezeigt.

HINWEIS: Zum Ändern der Temperatur drücken Sie die Taste 🌡 **13**, zum Ändern der Zeit drücken Sie ◷ **18**. Solange der entsprechende Wert im Display **3** blinkt, können Sie ihn durch Drehen des Drehreglers verändern. Nach dem Drehen warten Sie ca. 5 Sekunden. Die Anzeige hört auf zu blinken und der neue Wert ist übernommen.

7. Starten Sie den Garprozess durch Drücken der Taste Start/Pause ⏯ **19**. Das Programm wird gestartet.
   - In den Displays wird die Restlaufzeit angezeigt. Die Werte für die Temperatur und die Zeit können durch Drücken von 🌡 **13** oder

◷ **18** während des laufenden Programmes verändert werden.

8.6 Schnellstart

1. Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Ein/Aus ⏻ **12** ein.
2. Durch Drücken der Taste Start/Pause ⏯ **19** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur *180 °C* und der voreingestellten Garzeit *15 min* für beide Frittierkörbe gestartet.
3. Sollten Sie nur einen Frittierkorb verwenden wollen, drücken Sie vor dem Start die Taste 1 oder 2.

HINWEISE:

- Wenn Sie eine Temperatur über 200 °C wählen, lässt sich die Zeit bis maximal 30 Minuten einstellen.
- Es erscheint am Ende des Programms *COOL* im Display. Der Ventilator läuft ca. 1 Minute weiter. Im Display sehen Sie *End*, 3 Signaltöne sind zu hören und das Gerät schaltet in den Standby.

8.7 Garprozess unterbrechen

HINWEIS: Eine zu lange Pause kann das Garergebnis sehr negativ beeinflussen.

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

1. Ziehen Sie den Frittierkorb **7**/**4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen des Korbes automatisch ab.
   - Die Restlaufzeit blinkt.
   - Die LED neben dem gewählten Programm blinkt.
   - Der Ventilator stoppt, bis der Frittierkorb **7**/**4** wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

oder

1. Drücken Sie kurz die Taste Start/Pause ⏯ **19**, um den Garprozess zu unterbrechen.
   - Die Restlaufzeit blinkt.
   - Die LED neben dem gewählten Programm blinkt.
   - Der Ventilator stoppt.
2. Drücken Sie die Taste Start/Pause ⏯ **19** erneut, um den Garprozess fortzuführen.
   - Die Restlaufzeit wird weiter heruntergezählt.
   - Der Ventilator läuft weiter.

8.8 Die Funktion SYNC COOK

Mit dieser Funktion können Sie größere Mengen mit der gleichen Garzeit und Temperatur in beiden Frittierkörben gleichzeitig zubereiten.
Die voreingestellte Temperatur und die Garzeit für beide Frittierkörbe betragen 180 °C und 15 Minuten. Sie können die eingestellten Werte ändern oder ein Programm wählen.

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus ⏻, um die Fritteuse einzuschalten.

2. Drücken Sie die Taste **SYNC COOK** **21**.
3. Stellen Sie durch Drücken der Taste **13** die Temperatur und durch Drücken der Taste **18** die Zeit ein.
   oder
   Wählen Sie durch Drücken und Drehen des Drehreglers eines der Programme aus.
4. Starten Sie den Kochvorgang durch Drücken der Taste Start/Pause **19**.

Die eingestellten Werte werden auf beide Frittierkörbe angewendet.

- Die LED **SYNC COOK** **21** leuchtet.
- Ggf. leuchtet die LED des ausgewählten Programmes.
- Die verbleibende Zeit wird angezeigt.

HINWEIS: Sie können die Werte für die Temperatur und Garzeit während des Garvorganges jederzeit verändern.

Während des Garvorganges können sie auch zu einem Programm wechseln.

1. Drücken Sie während des Garvorganges die Taste Start/Pause **19**.
2. Wählen Sie durch Drücken und Drehen des Drehreglers das gewünschte Programm aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste Start/Pause **19**.

Beide Frittierkörbe arbeiten mit dem ausgewählten Programm weiter.

Sie können die Funktion **SYNC COOK** jederzeit abbrechen.

1. Drücken Sie während des Garvorganges erneut die Taste **SYNC COOK** **21**.
   - Die LED **21** erlischt.
   - Jedes Programm, das vor dem Drücken der Taste **21** nicht abgeschlossen wurde, wird für beide Frittierkörbe fortgesetzt.
2. Wählen Sie ggf. durch Drücken von [1] oder [2] einen Frittierkorb aus.
3. Geben Sie nun die gewünschten neuen Werte für den Frittierkorb ein.

Beide Frittierkörbe arbeiten separat mit den eingestellten Werten weiter.

8.9 Die Funktion SYNC FINISH

Sie können die Frittierkörbe **7**/**4** auch synchronisieren.

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus **12**, um die Fritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste [1], um den Frittierkorb **7** auszuwählen.
3. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder durch Drücken und Drehen des Drehreglers ein Programm ein.
4. Drücken Sie die Taste [2], um den Frittierkorb **4** auszuwählen.
5. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder ein Programm ein.
6. Drücken Sie die Taste **SYNC FINISH** **23**.
7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste Start/Pause **19**.

- Die LED **SYNC FINISH** **23** leuchtet.
- Die Restlaufzeit wird im Display des arbeitenden Frittierkorbes angezeigt.
- Im Display des noch nicht arbeitenden Frittierkorbes wird *HOLd* angezeigt.

- Der Garvorgang startet für beide Frittierkörbe mit den jeweiligen Einstellungen.
- Zeit und Temperatur können nicht mehr angepasst werden.
- Der Frittierkorb mit der kürzeren Garzeit endet ca. 15 Sekunden vor dem Frittierkorb mit der längeren Garzeit.
- Haben beide Frittierkörbe die gleiche Garzeit, beginnt der erste Frittierkorb 15 Sekunden vor dem zweiten Frittierkorb mit dem Garprozess.
- Nach Ende der Garzeit jedes Frittierkorbes ertönen 3 Signaltöne. Am Ende der Garzeit beider Frittierkörbe erscheint kurz *End*. Danach schaltet das Gerät in den Standby-Betrieb.

8.10 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und in den Displays **14**/**16** erscheint *End*. Das Gerät schaltet in den Standby-Zustand.

HINWEIS: Bei einer Temperatur-Einstellung über 200 °C wird am Ende des Garprozesses automatisch die Abkühlfunktion aktiviert. *COOL* erscheint auf dem Display und der Ventilator läuft 1 Minute nach. Dieser Abkühlprozess kann nicht pausiert werden.

- Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für den Frittierkorb **7**/**4** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
- Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **11**.

1. Ziehen Sie den Frittierkorb **7**/**4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Unterlage.
2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
3. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern. Schieben Sie den gefüllten Frittierkorb **7**/**4** wieder in das Gehäuse **1** und starten Sie den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach den Frittierkorb **7**/**4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**.

8.11 Die Programme im Überblick

- Die folgende Tabelle gibt grundlegende Einstellhilfen für die angegebenen Lebensmittel.

Programm	Anwendungsbeispiele	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
AIR FRY	Gefrorene Pommes frites [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
REHEAT	Aufwärmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
BAKE	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 Min. – 4 Std.)
ULTRA CRISP	für sehr knusprige Lebensmittel	240 °C	10 Min. [3] (1 – 30 Min.)
ROAST	Steaks, Kotelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
DEHYDRATE	Lebensmittel dehydrieren / trocknen (Pflaumen / Apfelspalten)	60 °C (60 – 90 °C)	2 Stunden (1 Std. – 24 Std.)
PROVE	Hefeteig ruhen/gehen lassen	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 Min. (15 Min. – 4 Std.)

8.12 Gartabelle

- Die Temperatur- und Zeitangaben in der Gartabelle sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack können Temperatur und Zeit abweichen.

Gargut	**°C**	**Minuten**	**optimale Menge je Korb**	**maximale Menge je Korb**
Pommes[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Hähnchenkeulen[2]	200	30	450 g	750 g
Gemüse[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Aufbackbrötchen[2]	180	8	2 Stück	3 Stück
Muffins	150	18	2 Stück	4 Stück
Lachsfilet	180	8 – 12	150 g	300 g
Steak[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Shrimps	180	6 – 12	150 g	300 g

Die hochgestellten Ziffern [1, 2, 3] bedeuten:
[1]: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.
[2]: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.
[3]: 5 Minuten vorheizen

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

9. Rezepte

Zweierlei Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl
	Salz

Zubereitung

1. Für die Kräuter-Mayonnaise Ei und Senf in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer durchmixen.
2. Während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzugießen, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Kräuter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Die Kartoffeln und die Süßkartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen.
5. Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen schneiden und jede Sorte jeweils in einer Schüssel mit 1 Esslöffel Öl vermischen.
6. Die Pommes frites in die Fritteuse geben.
7. Beide Sorten Pommes frites parallel mit den gleichen Werten frittieren.
8. Die Funktion **SYNC COOK** aktivieren.
   Jetzt müssen die Werte nur einmal eingestellt werden und beide Sorten Pommes frites sind gleichzeitig fertig.
9. Die Werte **25 Minuten** und **200 °C** einstellen und den Frittiervorgang starten.
10. **Nach 15 Minuten** die Temperatur **auf 180 °C** reduzieren und die Pommes frites durchschütteln.
11. Die Pommes frites salzen und mit der Kräuter-Mayonnaise servieren.

Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

250 g	TK-Pommes frites
Ca. 8	Hähnchenflügel

Zutaten für die Marinade

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

Zubereitung

1. Alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel vermischen.
2. Die Hähnchenflügel in die Schüssel geben, mit der Marinade vermengen und ca. 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen.
3. Die Hähnchenflügel nebeneinander auf den Einsatz von **Frittierkorb 1** legen und die Werte **15 Minuten** und **190 °C** einstellen.
4. 250 g TK-Pommes frites in den **Frittierkorb 2** geben und **200 °C** und **20 Minuten** einstellen.
5. Die Funktion **SYNC FINISH** aktivieren und den Frittiervorgang starten.
   Jetzt werden die Garvorgänge so synchronisiert, dass beide Frittierkörbe zeitgleich fertig sind.
6. Jeweils nach der Hälfte der Garzeit die Zutaten durchmischen/wenden, damit diese gleichmäßig garen.
7. Am Ende der Garzeit die Hähnchenflügel und die Pommes frites prüfen und beides entnehmen, wenn diese gut sind.

Hackbällchen mit mediterranem Grillgemüse

Zutaten für 2 Personen

Zutaten für die Marinade

2 Esslöffel	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
½ Teelöffel	Rosmarin
½ Teelöffel	Oregano
½ Teelöffel	Majoran
	Salz, Pfeffer

Zutaten für das Grillgemüse

1	kleine Zucchini
1	kleine rote Paprika
1	Zwiebel
150 g	Cherrytomaten

Zutaten für die Hackbällchen

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

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
2. Alle Zutaten der Marinade in einer Schüssel vermengen.
3. Das Gemüse waschen und putzen.
4. Die Zucchini und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Die Cherrytomaten halbieren.
6. Die Zwiebel in Spalten schneiden.
7. Das Gemüse zu der Marinade geben und alles gründlich durchmischen. Das Gemüse marinieren

lassen, während die Hackbällchen vorbereitet werden.

8. Für die Hackbällchen die rote Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten.
9. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
10. Das Hackfleisch mit den vorbereiteten Zwiebelwürfeln, der gehackten Petersilie, dem verquirlten Eigelb und den Semmelbröseln zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und nach Geschmack würzen.
11. Mit nassen Händen kleine, gleichmäßige Bällchen aus der Hackmasse formen.
12. Die Hackbällchen auf den Einsatz von **Frittierkorb 1** legen. **180 °C** und **ca. 15 Minuten** einstellen.
13. Das marinierte Gemüse einmal durchmischen und in den **Frittierkorb 2** geben. **180 °C** und **ca. 20 Minuten** einstellen.
14. Die Funktion **SYNC FINISH** aktivieren und den Frittiervorgang starten.
    Jetzt werden die Garvorgänge so synchronisiert, dass beide Frittierkörbe zeitgleich fertig sind.
15. Jeweils nach der Hälfte der Garzeit die Zutaten durchmischen/wenden, damit sie gleichmäßig garen.
16. Am Ende der Garzeit die Hackfleischbällchen und das Gemüse prüfen und beides entnehmen, wenn diese gut sind.

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

Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

7. Die Kapern abtropfen lassen und grob hacken.
8. Die Kapern und die gehackten Kräuter mit der Butter verkneten.
9. Die Limette heiß abwaschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
10. Zwei große Stücke Backpapier 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 und an den Seiten gut verschließen.
14. Die Päckchen nebeneinander liegend **bei 200 °C ca. 20 Minuten** garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

Blumenkohlröschen mit Harissa

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

TIPP: Dazu passt ein frischer Joghurt-Dip.

Knuspriger Rosenkohl mit Speck

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

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

Zubereitung

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

Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

10. Reinigen

GEFAHR von Verbrennungen!

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

GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker 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 ***7/4*** und Einsatz **5** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Einsatz **5** nehmen Sie nach oben aus dem Frittierkorb ***7/4*** heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Wölbung des Einsatzes nach oben zeigt. Drücken Sie den Einsatz **5** herunter, bis er am Boden aufliegt.

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

- Eingebrannte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Reinigen Sie den Frittierkorb **7**/**4** von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- 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 zwischendurch auswaschen und auswringen.
3. Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

11. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen …
  … muss der Netzstecker **11** gezogen werden,
  … das Gerät abgekühlt sein und
  … müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- **Bild A:** Wickeln Sie die Anschlussleitung **11** um die Kabelaufwicklung **10**.

12. Ersatzteile nachbestellen

Damit Sie möglichst lange Freude an Ihrem Artikel haben, bieten wir Ihnen in unserem Webshop eine Auswahl an Ersatzteilen an.

Wir gewährleisten die Bereitstellung von Ersatzteilen für die fachgerechte Wiederherstellung der Funktionsfähigkeit dieses Produktes.

Alle verfügbaren Ersatzteile finden:

1. Rufen Sie **https://shop.hoyerhandel.com/** auf.
2. Suchen Sie die IAN des Artikels in der Suchleiste.

oder

Scannen Sie den folgenden QR-Code mit Ihrem Smartphone / Tablet.

13. Entsorgen



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



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling kann allgemein dazu beitragen, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren. 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.

14. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	• War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? • Waren Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	• Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement **2**, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb **7**/**4** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 6** gefüllt werden.

15. Technische Daten

Modell:	SHFDD 2600 D1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: ≤ 0,5 W	
In den Aus-Zustand wechseln: < 20 Min.	

Verwendete Symbole

	Schutzerdung
	**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 gemäß den geltenden Entsorgungsvorschriften 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.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

16. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Produkt eine 3-jährige Haltbarkeitsgarantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Die Inanspruchnahme dieser Rechte ist unentgeltlich. Die 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.
Die Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Produkt 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 Rechte

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert.
CH: Die Garantiezeit wird durch die Erbringung von Garantieleistungen 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 Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Tritt innerhalb der Garantiefrist bei normaler Verwendung ein Defekt auf, der die Gebrauchsfähigkeit beeinträchtigt, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. 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 einem fachlich geeigneten Reparaturbetrieb 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: 521408_2607** 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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **521408_2607** 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

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

IAN: 521408_2607

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

Contents

1. Overview 34
2. Intended purpose 34
3. Safety information 35
4. Items supplied 38
5. How to use 38
6. Overview of operating panel and display 39
7. The basics of frying 40
8. Operation 40
8.1 Power connection 41
8.2 Switching on/off 41
8.3 Selecting the frying basket 41
8.4 Basic operation 41
8.5 Using Programs 42
8.6 Quick start 43
8.7 Interrupting the cooking process 43
8.8 The SYNC COOK function 43
8.9 The SYNC FINISH function 44
8.10 End of the cooking process 44
8.11 The programs at a glance 45
8.12 Cooking table 46
9. Recipes 47
10. Cleaning 52
11. Storage 53
12. Reordering spare parts 53
13. Disposal 54
14. Trouble-shooting 54
15. Technical specifications 54
16. Warranty of the HOYER Handel GmbH 55

1. Overview

1		Housing
2		Heating element (at the top of the interior)
3		Operating panel with displays and buttons
4		Frying basket 2
5		Assembly
6	**MAX**	Marking for the maximum filling level of the frying basket (3.5 litres per frying basket)
7		Frying basket 1
8		Handle of the frying basket
9		Air outlets
10		Spacer with cable spool
11		Power cable with mains plug

Thank you for your trust!

Congratulations on your new hot air fryer.

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

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

We hope you enjoy using your new hot air fryer!

Symbols on the device



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.

2. Intended purpose

The hot air fryer is intended for the cooking of food in hot air at a temperature of up to max. 240 °C.
The hot air fryer is designed for private, domestic use. The hot air fryer must only be used indoors.
This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Instructions for safe operation

- This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or a lack of experience 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 the hot parts of the device, such as the air outlets on the back. Only hold the frying baskets by the handle.
- During frying, hot steam escapes from the air outlets. Be careful not to put your hands into the steam.
- If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example…
  … in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
  … on agricultural properties;

… by customers in hotels, motels and other residential facilities;
… in bed-and-breakfast establishments.

⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 52).

⚠ *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 does not touch the hot heating elements on the top of the interior and stick to them.
- Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different care products, it cannot be completely ruled out that some of these substances contain components that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

Information on plastic parts that come into contact with food

- The following plastic parts and plastic-coated surfaces are suitable for contact with food:
  - Screen assembly: non-stick coating, silicone feet
  - Frying basket: non-stick coating
- The plastic parts of this device that come into contact with food are intended for repeated contact with food under the conditions described in these instructions. Only use these parts for the specified food types, temperatures, contact times and applications.

Permitted conditions of use:

  - Type of food: common household foods (including fatty foods)
  - Maximum temperature: 240 °C
  - Maximum contact time: 24 hours
- Plastic parts that are not specifically designed for contact with hot food, steam, or the hot cooking chamber must not be used in those areas.

- ⊙ The plastic parts that come into contact with food are not intended for the long-term storage of food. Do not leave food, liquids, or food scraps in or on the plastic parts for longer than is necessary for their intended use.
- ⊙ Use outside the specified conditions, as well as damage, ageing or improper cleaning, can lead to increased migration of substances from the material into food. Do not continue to use plastic parts that come into contact with food if they show signs of cracks, breaks, deformation, rough surfaces, chipping, material delamination, severe discolouration, an unusual odour or significant wear and tear.
- ⊙ Clean the plastic parts that come into contact with food after each use, following the information in these instructions. Do not use abrasive, harsh, chlorine-based, solvent-based or strongly alkaline cleaning agents, or metal cleaning tools, unless these have been expressly approved.
- ⊙ Plastic parts that come into contact with food and are damaged, deformed, heavily worn or otherwise altered must be replaced before their next use. Only use spare parts intended for this device.

4. Items supplied

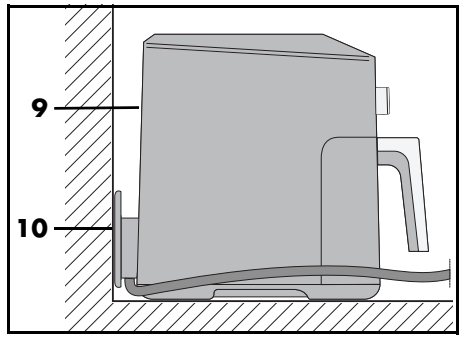
1 hot air fryer
2 frying baskets **7**/**4** with assemblies **5**
1 copy of the operating instructions

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 outlets **9** and the spacer **10**. Hot steam escapes from the air outlets during operation.

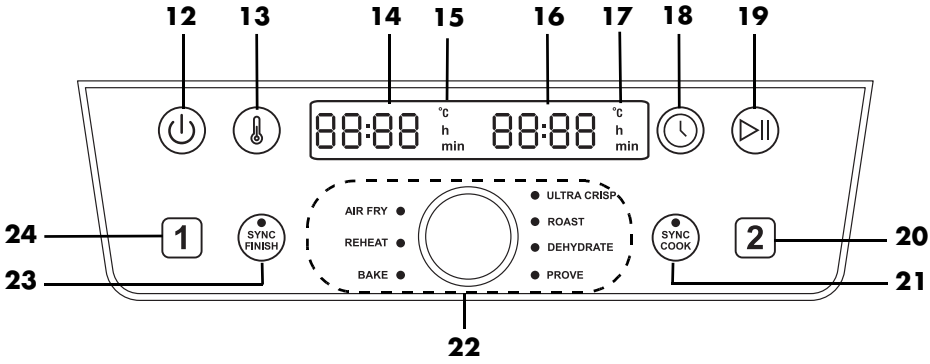


- ⊙ Never cover the air outlets **9**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.

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 **2** and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

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

6. Overview of operating panel and display



12 ⏻ Button: On/Off

13 Button: temperature

14 Display: display of e.g. temperature and cooking time of the frying basket 1

15 °C/h/min Frying basket 1: **°C** is lit when the temperature is displayed; **h** or **min** is lit when the time is displayed in hours (h) or minutes (min)

16 Display: display of e.g. temperature and cooking time of the frying basket 2

17 °C/h/min Frying basket 2: **°C** is lit when the temperature is displayed; **h** or **min** is lit when the time is displayed in hours (h) or minutes (min)

18 Button: time

19 ⏯ Button: Start/Pause

20 2 Button: frying basket selection 2

21 **SYNC COOK** button/LED: both frying baskets operate with the same values

22 Control dial: setting the temperature and cooking time, program selection
AIR FRY (frying)
REHEAT (reheating)
BAKE (baking)
ULTRA CRISP (crispy coatings)
ROAST (roasting)
DEHYDRATE (food dehydration)
PROVE (proving dough)

23 **SYNC FINISH** button/LED: the completion of both frying baskets will be synchronised

24 1 Button: frying basket selection 1

7. The basics of frying

Preparation of the food

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

Frying time and frying temperature

- For a tasty and healthy result, the information on the packaging should be observed very carefully when selecting the temperature and the frying time.
- Only small quantities should be fried at a time.
- The frying baskets **7**/**4** must not be filled more than the **MAX 6** 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 every ¼ of the cooking time, i.e. 3 times during 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 - 3 shakes during the frying process.

1. Pull the frying baskets **7**/**4** out of the housing **1** by the handle **8** and shake the ingredients. While shaking make sure that the French fries, for example, are being thoroughly mixed and that the still rawer ones at the basket centre will get to the outside. When the frying baskets **7**/**4** are removed the device automatically switches itself off.
2. Reinsert the frying baskets **7**/**4** into the device. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

Baking

Never put the dough directly into the frying baskets **7**/**4**. After preparing the dough put it into a baking tin or another heat-resistant pan (e.g. muffin liners). Then put the container holding the dough into the frying baskets **7**/**4**.

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.

8. Operation

DANGER of burns!

- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch the hot parts of the device, such as the air outlets **9** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to handle the frying baskets **7**/**4**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlets **9**. 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 never be operated without the frying baskets **7**/**4**!

8.1 Power connection

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

8.2 Switching on/off

- Press the On/Off button ⏻ **12** to switch on the device from standby mode.
  - A short acoustic signal can be heard and *HI* will appear briefly on the display.
  - The preset temperature of *180 °C* is shown on the displays **14**/**16**.
- The device can be switched to standby mode at any time by pressing the on/off button ⏻ **12** again. This also works during running programs.
  - A short acoustic signal can be heard and *bYE* will appear briefly on the display.
  - All lights on the display go out.
  - The fan stops.

8.3 Selecting the frying basket

1. Press the On/Off button ⏻ **12** to switch on the fryer.
2. Press the button 1 or 2 to select the desired frying basket **7**/**4**. The symbol of the selected frying basket flashes.

NOTE: if no button is pressed within 15 seconds, the symbol for the selected frying basket will stop flashing. In this case, press the button 1 or 2 again to continue with the settings.

8.4 Basic operation

The following applies:
- The device is switched on.
- The frying basket **7**/**4** was selected by pressing button 1 or 2.

Accessing programs

- Press the control dial **22** and turn it until the LED for the desired program lights up — it is then selected.

Manual cooking

- You can set the temperature and cooking time directly. By pressing the button ⏯ **19**, cooking is started with the set value.

Changing the temperature

The temperature can be set in increments of 5 degrees between 40 °C and 240 °C. The temperature can only be set to a limited extent in the programs. For the exact details regarding the adjustable ranges, please refer to the table with the program overview (see "The programs at a glance" on page 45).

- Press the button 🌡 **13**. The temperature flashes on the display **14** or **16**.
- Turn the control dial **22** until the desired temperature is displayed. The flashing stops approx. 5 seconds after adjustment. The new temperature has been set.

NOTE: if a temperature of over 200 °C has been set, the cooling function will automatically be activated at the end of the cooking process. *COOL* is shown on the display and the fan keeps running for 1 minute. This cooling process cannot be paused.

Changing the time

The cooking time can be set in increments of 1 minute between 1 and 60 minutes.
- When a temperature setting of above 200 °C is set, the cooking time can be set to up to 30 minutes.

- From 1 minute up to 4 hours in the **BAKE** program.
- From 1 hour to 24 hours in increments of 15 minutes in the **DEHYDRATE** program.
- From 15 minutes to 4 hours in increments of 5 minutes in the **PROVE** program.

- Press the button ⏲ **18**. The time flashes on the display.
- Turn the control dial **22** until the desired time is displayed. The flashing stops approx. 5 seconds after adjustment. The new time has been set.

NOTE: after approx. 5 minutes without operation, the device switches to standby mode.

8.5 Using Programs

NOTES:
- Make sure that the food will not touch the hot heating element **2** at the top of the interior and become stuck there.
- Excluding the **SYNC FINISH** program, you can change the temperature and cooking time at any time.
- In the **AIR FRY** program, you will be reminded every 5 minutes by an acoustic signal to turn the food.
- In the **ULTRA CRISP** program, *COOL* appears on the display at the end of the program. The fan continues to run for approx. 1 minute. The display shows *End*, 3 acoustic signals can be heard, and the device switches to standby mode.
- While the *COOL* function is active, the button ⏯ has no function.
- To prevent heat loss, the cooking process should only be started when both frying baskets **7**/**4** are fully inserted.
- When changing programs, always switch the device to standby mode first by pressing the On/Off button ⏻ **12** and then switch it on again.

The device has preset programs for certain foods and types of preparation. When you select a program, you can also carry out the following settings at any time:
- Temperature
- Cooking time
- After activating the **SYNC FINISH** function, you can no longer change the temperature or cooking time.

1. Prepare the food and place it in the frying basket **7**/**4**.
2. Slide the frying basket into the housing **1**.
3. Press the On/Off button ⏻ **12** to switch on.
4. Select the desired frying basket by pressing button 1 or 2.
5. Press the control dial **22**.
6. Turn the control dial until the LED next to the desired program lights up. The temperature for the selected program is shown in displays **14** or **16**.

NOTE: to change the temperature, press button 🌡 **13**; to change the time, press button ⏲ **18**. While the corresponding value is flashing in the display **3**, you can change it by turning the control dial. Wait approx. 5 seconds after turning. The display stops flashing and the new value is set.

7. Start the cooking process by pressing the Start/Pause button ⏯ **19**. The program is started.
   - The remaining runtime is shown on the displays. The values for temperature and time can be changed by pressing 🌡 **13** or ⏲ **18** while the program is running.

8.6 Quick start

1. Turn on the device from standby mode using the On/Off button ⏻ **12**.
2. Press the Start/Pause button ⏯ **19** to start cooking at the preset temperature of *180 °C* and the preset cooking time of *15 min* for both frying baskets.
3. If you only want to use one frying basket, press the button 1 or 2 before starting.

NOTES:

- If you select a temperature above 200 °C, the time can be set to a maximum of 30 minutes.
- At the end of the program, *COOL* appears on the display. The fan continues to run for approx. 1 minute. The display shows *End*, 3 acoustic signals can be heard, and the device switches to standby mode.

8.7 Interrupting the cooking process

NOTE: too long a pause can affect the quality of the cooking very negatively.

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

1. Pull the frying basket **7/4** out of the housing **1** by the handle **8**. The device switches off automatically when the basket is removed.
   - The remaining runtime flashes.
   - The LED next to the selected program flashes.
   - The fan will stop until the frying basket **7/4** is reinserted.
2. Reinsert the frying basket into the device. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

   or

1. Briefly press the Start/Pause button ⏯ **19** to pause the cooking process.
   - The remaining runtime flashes.
   - The LED next to the selected program flashes.
   - The fan stops.
2. Press the Start/Pause button ⏯ **19** again to continue the cooking process.
   - The remaining runtime continues to count down.
   - The fan continues to run.

8.8 The SYNC COOK function

This function allows you to prepare larger quantities with the same cooking time and temperature in both frying baskets at the same time.
The preset temperature and cooking time for both frying baskets are 180 °C and 15 minutes. You can change the set values or select a program.

1. Press the On/Off button ⏻ to switch on the fryer.
2. Press the **SYNC COOK** button **21**.
3. Set the temperature by pressing button 🌡 **13** and set the time by pressing button 🕒 **18**.

   or

   Select one of the programs by pressing and turning the control dial.
4. Start the cooking process by pressing the Start/Pause button ⏯ **19**.

The set values are applied to both frying baskets.

- The LED **SYNC COOK** **21** is lit.
- The LED for the selected program may light up.
- The remaining time is displayed.

NOTE: you can change the temperature and cooking time values at any time during the cooking process.

You can also switch to another program during the cooking process.

1. Press the Start/Pause button ⏯ **19** during the cooking process.
2. Select the desired program by pressing and turning the control dial.
3. Press the Start/Pause button ⏯ **19** again.

Both frying baskets continue to work with the selected program.

You can cancel the **SYNC COOK** function at any time.

1. Press the **SYNC COOK** button **21** again during the cooking process.
   - The LED **21** goes out.
   - Any program that has not been completed before the button **21** is pressed will be continued for both frying baskets.
2. If necessary, select a frying basket by pressing 1 or 2.
3. Now enter the desired new values for the frying basket.

Both frying baskets continue to operate separately with the set values.

8.9 The SYNC FINISH function

You can also synchronise the frying baskets **7**/**4**.

1. Press the On/Off button ⏻ **12** to switch on the fryer.
2. Press the button 1 to select the frying basket **7**.
3. Set the cooking time and temperature or select a program by pressing and turning the control dial.
4. Press the button 2 to select the frying basket **4**.
5. Set the cooking time, the temperature or a program.
6. Press the **SYNC FINISH** button **23**.
7. Start the cooking process by pressing the Start/Pause button ⏯ **19**.
   - The LED **SYNC FINISH** **23** is lit.
   - The remaining runtime is shown on the display of the active frying basket.
   - The display of the frying basket that is not yet active shows *HOLd*.

- The cooking process starts for both frying baskets using the respective settings.
- The time and temperature can no longer be adjusted.
- The frying basket with the shorter cooking time ends approx. 15 seconds before the frying basket with the longer cooking time.
- If both frying baskets have the same cooking time, the first frying basket starts the cooking process 15 seconds before the second frying basket.
- 3 acoustic signals sound at the end of the cooking time for each frying basket. At the end of the cooking time for both frying baskets, *End* will appear briefly. The device then switches to standby mode.

8.10 End of the cooking process

- An audio signal sounds when the program has finished and *End* appears in the displays **14**/**16**. The device switches to standby.

NOTE: if a temperature of over 200 °C has been set, the cooling function will automatically be activated at the end of the cooking process. *COOL* is shown on the display and the fan keeps running for 1 minute. This cooling process cannot be paused.

- You will need a heat-resistant surface for the frying basket **7**/**4** and a plate or bowl (preheated if necessary).

- To disconnect the device from the power supply pull the mains plug **11** after use.

1. Pull the frying basket **7/4** out of the housing **1** by the handle **8**. Place it on the heat-resistant surface.
2. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
3. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

NOTE: if, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can adapt the cooking process manually. Push the filled frying basket **7/4** back into the housing **1** and restart the cooking process. Check the degree of browning after a few minutes. To do this, simply pull the frying basket **7/4** out of the housing **1** by the handle **8**.

8.11 The programs at a glance

- The following table provides basic settings advice for the specified foods.

Program	Examples of use	Preset temperature (adjustable range)	Preset time (adjustable range)
AIR FRY	Frozen French fries [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Reheating	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffins, cakes and baked goods	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 hrs.)
ULTRA CRISP	For very crispy foods	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min.)
ROAST	Steaks, chops	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehydrate / dry food (plums / apple slices)	60 °C (60 – 90 °C)	2 hours (1 hr. – 24 hrs.)
PROVE	Let the yeast dough rest/ prove	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 hrs.)

8.12 Cooking table

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

Food to be cooked	**°C**	**Minutes**	**Optimal amount per basket**	**Maximum amount per basket**
French fries[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Chicken legs[2]	200	30	450 g	750 g
Vegetables[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Part baked bread roll[2]	180	8	2 in total	3 in total
Muffins	150	18	2 in total	4 in total
Salmon fillet	180	8 – 12	150 g	300 g
Steak[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Shrimps	180	6 – 12	150 g	300 g

The superscript numbers [1, 2, 3] have the following meaning:
[1]: Shake or turn every 5 minutes.
[2]: Shake or turn halfway through the cooking time.
[3]: Preheat for 5 minutes.

In **AIR FRY** mode: Every 5 minutes, you will hear a reminder beep prompting you to briefly shake or turn the food.

9. Recipes

Two kinds of French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 4 portions

Ingredients for the mayonnaise

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

Ingredients for the French fries

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

Preparation

1. To make the herb mayonnaise, place the egg and mustard in a tall bowl and blend with a hand blender.
2. While blending, slowly pour in the oil in a thin stream until a creamy, homogeneous mixture forms.
3. Add the herbs and season to taste with salt, pepper, and lemon juice.
4. Peel, wash and pat dry the potatoes and sweet potatoes.
5. Cut the potatoes and sweet potatoes into sticks about 1 cm thick and mix each type in a bowl with 1 tablespoon of oil.
6. Place the French fries in the deep fryer.
7. Fry both types of French fries at the same time with the same values.
8. Activate the **SYNC COOK** function. Now the values only need to be set once and both types of French fries are ready at the same time.
9. Set the values **25 minutes** and **200 °C** and start the frying process.
10. **After 15 minutes**, reduce the temperature **to 180 °C** and shake the French fries thoroughly.
11. Salt the French fries and serve with the herb mayonnaise.

Marinated chicken wings with frozen French fries

Ingredients for 2 persons

Ingredients

250 g	frozen French fries
Approx. 8	chicken wings

Ingredients for the marinade

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

Preparation

1. Mix all the marinade ingredients in a large bowl.
2. Place the chicken wings in the bowl, mix with the marinade and leave to marinate for approx. 1 hour.
3. Place the chicken wings next to each other on the insert of **frying basket 1** and set the values **15 minutes** and **190 °C**.
4. Place 250 g French fries in **frying basket 2** and set **200 °C** and **20 minutes**.
5. Activate the **SYNC FINISH** function and start the frying process.
   The cooking processes are now synchronised to ensure that both frying baskets finish at the same time.
6. Halfway through the cooking time, mix/turn the ingredients so that they cook evenly.
7. At the end of the cooking time, check the chicken wings and French fries and remove both if they are good.

Meatballs with Mediterranean grilled vegetables

Ingredients for 2 persons

Ingredients for the marinade

2 tablespoons	olive oil
1	clove of garlic
½ teaspoon	rosemary
½ teaspoon	oregano
½ teaspoon	marjoram
	Salt, pepper

Ingredients for the grilled vegetables

1	small courgette
1	small red bell pepper
1	onion
150 g	cherry tomatoes

Ingredients for the meatballs

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

Preparation

1. Peel and finely chop the garlic clove.
2. Mix all the marinade ingredients together in a bowl.
3. Wash and clean the vegetables.
4. Cut the courgettes and bell peppers into bite-sized pieces.
5. Halve the cherry tomatoes.
6. Cut the onion into wedges.
7. Add the vegetables to the marinade and mix everything thoroughly. Leave the vegetables to marinate while you prepare the meatballs.
8. To make the meatballs, peel and finely chop the red onion and sauté in a little olive oil until translucent.
9. Wash the parsley, shake dry and finely chop the leaves.
10. Knead the minced meat with the prepared diced onion, the chopped parsley, the beaten egg yolk and the breadcrumbs to form an even mixture and season to taste.
11. With wet hands, form small, even balls from the mince mixture.
12. Place the meatballs on the insert of **frying basket 1**. Set **180 °C** and **approx. 15 minutes**.
13. Mix the marinated vegetables and place in **frying basket 2**. Set **180 °C** and **approx. 20 minutes**.
14. Activate the **SYNC FINISH** function and start the frying process.
    The cooking processes are now synchronised to ensure that both frying baskets finish at the same time.
15. Halfway through the cooking time, mix/turn the ingredients so that they cook evenly.
16. At the end of the cooking time, check the meatballs and vegetables and remove both if they are good.

TIP: the frying times depend on the size of the meatballs or vegetable pieces.

Courgette and aubergine skewers

Ingredients for 4 portions

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

Ingredients

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

Preparation

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

Baked Camembert with cranberries

Ingredients for 4 portions

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

Ingredients

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

Preparation

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

Salmon parcel

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

1. Peel the potatoes, wash them, and cook them in boiling salted water until tender. Then drain the potatoes and cut into thin slices.
2. Clean the spinach, wash and drain well.
3. Peel the shallots and garlic and dice them. Sauté in a pan with the oil until translucent.
4. Add the spinach and sauté briefly until the leaves collapse. Then remove the pot from the heat and set aside.
5. Rinse the salmon, pat dry and cut into two pieces.
6. Wash the parsley and basil, shake dry and finely chop the leaves.
7. Drain and roughly chop the capers.
8. Knead the capers and chopped herbs into the butter.
9. Rinse the lime in hot water, pat dry and cut into slices.
10. Prepare two large pieces of baking paper.
11. Place the potato slices in the centre and season with salt and pepper. Place the spinach and salmon on top.
12. Flake the caper butter onto the salmon and top with slices of lime.
13. Fold the paper over the ingredients and seal well at the sides.
14. Cook the parcels side by side at **200 °C for approx. 20 minutes**.
15. Then remove the paper and serve the dish immediately.

Cauliflower florets with harissa

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

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

TIP: it goes well with a fresh yoghurt dip.

Crispy Brussels sprouts with bacon

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

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

Preparation

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

Mini pizza with ham and rocket

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

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

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

Chocolate tartlets with a liquid core

Ingredients for 8 tartlets

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

Ingredients

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

Preparation

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

10. Cleaning

DANGER of burns!

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

DANGER! Risk of electric shock!

- Pull out the mains plug 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.
- Frying basket ***7***/**4** and assembly **5** can be cleaned in the dishwasher. Remove the assembly **5** upwards from the frying basket ***7***/**4**. When replacing after cleaning, ensure that the curve of the assembly is facing upwards. Press the assembly **5** down until it rests 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.
- Clean the frying basket ***7***/**4** by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.
- 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.

11. Storage

- Before putting the hot air fryer away, make sure that …
  … the mains plug **11** has been pulled out,
  … the device has to have cooled down and
  … all parts are completely dry again.
- **Figure A:** wind the power cable **11** around the cable spool **10**.

12. Reordering spare parts

To ensure that you can enjoy your product for a long time, we offer a variety of spare parts in our online shop.

We guarantee the supply of spare parts to ensure that this product is restored to full working order in a professional manner.

Finding all available spare parts:

1. Call up **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Search for the IAN of the product in the search bar.

or

Scan the following QR code with your smartphone/tablet.

13. Disposal



This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie 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 can generally help to reduce the consumption of raw materials.

Packaging

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

14. Trouble-shooting

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

DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes / actions
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
Food not yet ready after the recommended time	• Was the quantity too large or the pieces too thick? • Was the temperature or cooking time set too low?
Formation of thick smoke and strong smell	• Are there food residues on the heating element **2** that can burn during heating? The frying basket **7**/**4** must not be filled more than the **MAX 6** marking.

15. Technical specifications

Model:	SHFDD 2600 D1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	2600 W
Power consumption in off mode: ≤ 0.5 W	
Switch to off mode: < 20 Min.	

Symbols used

	Protective earth connection
	**G**eprüfte **S**icherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in accordance with the applicable disposal regulations.
	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.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
UK CA	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

16. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear customer,
this product is covered by a 3-year guarantee of durability starting from the date of purchase.
The following applies to Ireland, Cyprus and Malta: In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the seller.
The following applies to the United Kingdom: If this product is defective, you have statutory rights under the Consumer Rights Act 2015.
Exercising these rights is free of charge. The 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.
The warranty implies that within the period of three years the defective product 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. We recommend reporting any transport damage or visible defects as soon as possible after unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The product was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.
If, during the warranty period, a defect occurs under normal use that affects the product's usability, we will, at our discretion, repair or replace the product free of charge. 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 an 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: 521408_2607** 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) **521408_2607** to open your user instructions.

Service Centre

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

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

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

IAN: 521408_2607



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

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil 59
2. Utilisation conforme 59
3. Consignes de sécurité 60
4. Éléments livrés 63
5. Mise en service 64
6. Vue d'ensemble du panneau de commande et de l'écran 65
7. Les bases de la friture 66
8. Utilisation 66
8.1 Raccordement électrique 67
8.2 Mise en marche/arrêt 67
8.3 Sélection du panier à friture 67
8.4 Commandes de base 67
8.5 Utilisation des programmes 68
8.6 Démarrage rapide 69
8.7 Interrompre le processus de cuisson 69
8.8 La fonction SYNC COOK 70
8.9 La fonction SYNC FINISH 70
8.10 Fin du processus de cuisson 71
8.11 Vue d'ensemble des programmes 72
8.12 Tableau de cuisson 73
9. Recettes 74
10. Nettoyage 79
11. Rangement 80
12. Commander des pièces de rechange 80
13. Mise au rebut 81
14. Dépannage 81
15. Caractéristiques techniques 82
16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France 83
17. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse 85

1. Aperçu de l'appareil

1		Corps de la friteuse
2		Élément chauffant (sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil)
3		Panneau de commande avec affichages et boutons
4		Panier à friture [2]
5		Insert
6	**MAX**	Repère du niveau de remplissage maximal du panier à friture (3,5 litres par panier à friture)
7		Panier à friture [1]
8		Poignée du panier à friture
9		Orifices d'échappement d'air
10		Écarteur avec enrouleur de câble
11		Câble de raccordement avec fiche secteur

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



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

2. Utilisation conforme

La friteuse à air chaud est conçue pour cuire des aliments dans de l'air très chaud jusqu'à une température maximale de 240 °C.
La friteuse à air chaud est conçue pour un usage domestique. La friteuse à air chaud doit être utilisée uniquement à l'intérieur.
Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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



- Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil, comme les orifices d'échappement d'air sur la partie arrière. Ne prenez les paniers à friture que par la poignée.
- De la vapeur très chaude s'échappe des orifices d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service client ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- N'essuyez pas les éléments chauffants avec un chiffon humide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple…

… dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
… dans des propriétés agricoles ;
… par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
… dans des pensions offrant le petit-déjeuner.

⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre Nettoyage (voir « Nettoyage » à la page 79).

⚠ *DANGER pour les enfants !*

⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber la friteuse à air chaud très chaude (par ex. en tirant sur le câble d'alimentation). Les brûlures engendrées peuvent être mortelles !
⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.

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

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

⚠ *DANGER pour les oiseaux !*

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

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

⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le contrôler par un atelier spécialisé.
⊙ N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.

⚠ *DANGER ! Risque d'électrocution !*

⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
⊙ En cas d'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être adaptée aux caractéristiques techniques de cet appareil.
⊙ Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise. Cela pourrait entraîner une surcharge.
⊙ Disposez le câble de raccordement de façon que personne ne puisse marcher dessus, se prendre dedans ou trébucher.

- Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
  - après chaque utilisation
  - lorsqu'une panne survient
  - quand vous n'utilisez pas l'appareil
  - avant de nettoyer l'appareil
  - en cas d'orage
- Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article. Confiez les réparations uniquement à un atelier spécialisé ou au centre de service.



DANGER ! Risque d'incendie !

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Surveillez toujours la friteuse à air chaud quand elle est en marche. Vous détecterez ainsi rapidement les problèmes éventuels en détectant des odeurs ou bruits inhabituels.
- Ne couvrez jamais l'appareil et ne le posez jamais sur des objets mous (comme des serviettes de table).
- Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- Faites fonctionner la friteuse à air chaud uniquement sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable pour éviter qu'elle bascule ou glisse.



DANGER ! Risque de brûlures !

- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil et de l'intérieur de l'appareil. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. des plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec les éléments chauffants brûlants (sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil) et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.
- L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques

et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

Remarques sur les pièces en plastique au contact des aliments

- ⊙ Les pièces en plastique ou les surfaces revêtues de plastique suivantes sont adaptées au contact avec les aliments :
  - Insert de filtre : revêtement antiadhésif, pieds en silicone
  - Panier à friture : revêtement antiadhésif
- ⊙ Les pièces en plastique de cet appareil sont prévues pour le contact répété avec des aliments aux conditions décrites dans ce mode d'emploi. Utilisez uniquement ces pièces pour les types d'aliments, les températures, les durées et les applications indiqués.

Conditions d'utilisation autorisées :

- Type d'aliments : aliments courants de la cuisine familiale (y compris les aliments gras)
- Température maximale : 240 °C
- Durée maximale de contact : 24 heures

- ⊙ Les pièces en plastique qui ne sont pas explicitement conçues pour le contact avec des aliments chauds, la vapeur ou l'espace de cuisson brûlant ne doivent pas être utilisées.
- ⊙ Les pièces en plastique touchant les aliments ne sont pas conçues pour conserver des aliments sur période prolongée. Ne laissez pas d'aliments, de liquides ou de restes de nourriture dans ou sur les parties en plastique plus longtemps que nécessaire pour l'usage prévu.
- ⊙ Toute utilisation hors du champ des conditions indiqué, ainsi que les dommages, l'usure ou un nettoyage inadéquat peuvent entraîner une migration accrue de substances du matériau dans les aliments. Cessez d'utiliser les pièces en plastique au contact des aliments si vous constatez des fissures, des cassures, des déformations, des surfaces rugueuses, des éclats, un décollement du matériau, une forte décoloration, une odeur inhabituelle ou une usure importante.
- ⊙ Nettoyez les pièces en plastique au contact des aliments après chaque utilisation conformément aux instructions de ce mode d'emploi. N'utilisez pas de détergent abrasif, agressif, chloré, contenant des solvants ou fortement alcalin, ni d'ustensiles de nettoyage métalliques sauf s'ils sont expressément autorisés.
- ⊙ Les pièces en plastique au contact des aliments abîmées, déformées, fortement usées ou altérées d'une quelconque manière doivent être remplacées avant la prochaine utilisation. Utilisez uniquement des pièces de rechange prévues pour cet appareil.

4. Éléments livrés

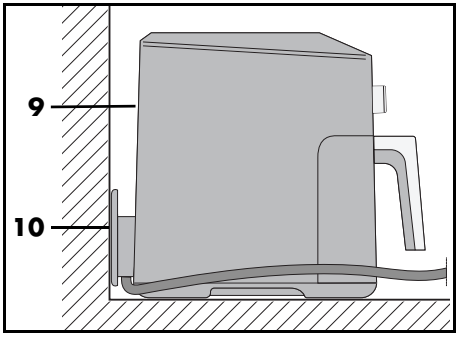
1 friteuse à air chaud
2 paniers à friture **7**/**4** avec inserts **5**
1 mode d'emploi

5. Mise en service

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

DANGER ! Risque d'incendie !

Sur la partie arrière de l'appareil se situent les orifices d'échappement d'air **9** et l'écarteur **10**. De la vapeur chaude s'échappe des orifices d'échappement d'air pendant le fonctionnement.

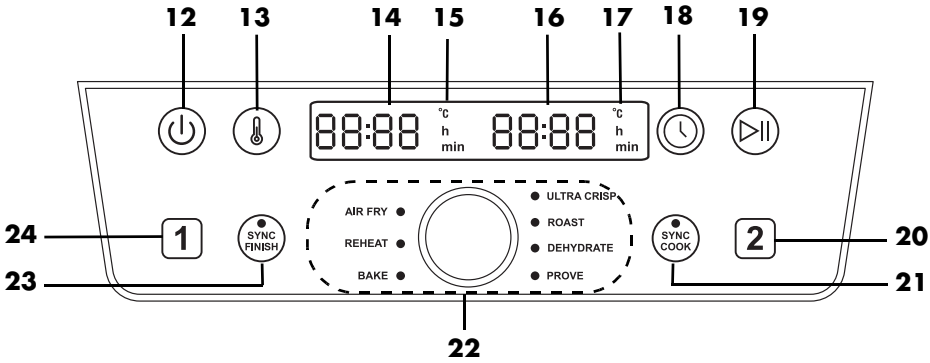


- ⊙ Ne couvrez jamais les orifices d'échappement d'air **9**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.

REMARQUE : lors de la première utilisation, un léger dégagement de fumée et d'odeur peut se produire. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant **2**. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

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

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



12 ⏻ Bouton : Marche/Arrêt

13 Bouton : température

14 Écran : affichage, par exemple, de la température et du temps de cuisson du panier à friture 1

15 °C/h/min Panier à friture 1: **°C** s'allume lorsque la température est affichée ; **h** ou **min** s'allume lorsque le temps en heure (h) ou minute (min) est affiché

16 Écran : affichage, par exemple, de la température et du temps de cuisson du panier à friture 2

17 °C/h/min Panier à friture 2: **°C** s'allume lorsque la température est affichée ; **h** ou **min** s'allume lorsque le temps en heure (h) ou minute (min) est affiché

18 Bouton : temps

19 Bouton : Démarrage/Pause

20 2 Bouton : sélection du panier à friture 2

21 Bouton/DEL **SYNC COOK** : les deux paniers à friture utilisent les mêmes valeurs

22 Bouton rotatif : réglage de la température et du temps de cuisson, sélection des programmes
AIR FRY (friture)
REHEAT (réchauffage)
BAKE (cuisson au four)
ULTRA CRISP (surfaces croustillantes)
ROAST (griller)
DEHYDRATE (séchage)
PROVE (levage de pâte)

23 Bouton/DEL **SYNC FINISH** : la fin des deux paniers à friture est synchronisée

24 1 Bouton : sélection du panier à friture 1

7. Les bases de la friture

Préparation des aliments

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

Temps et température de friture

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de friture.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Les paniers à friture **7**/**4** ne doivent pas être remplis au-delà du repère **MAX 6**.
- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez un trop fort brunissement.

Pour un brunissement homogène [1] [2]

[1] : Au bout d'environ ¼ du temps de cuisson, secouer ou retourner, soit 3x pendant le temps de cuisson.
[2] : Secouer ou retourner à mi-cuisson.

Si vous recherchez un brunissement homogène des aliments (p. ex. des frites ou des nuggets de poulet), vous devez les secouer 1 à 3 fois pendant la friture.

1. Sortez les paniers à friture **7**/**4** du corps de la friteuse **1** en les tenant par la poignée **8** et secouez les aliments. Lorsque vous les secouez, veillez par exemple à ce que les frites se mélangent bien et que les frites non cuites se trouvant vers l'intérieur parviennent vers l'extérieur. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez les paniers à friture **7**/**4**.
2. Replacez les paniers à friture **7**/**4** dans l'appareil. L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

Cuisson au four

La pâte ne doit **en aucun cas** être versée directement dans les paniers à friture **7**/**4**. Après la préparation, versez la pâte dans un moule à gâteau ou dans un autre moule résistant à la chaleur (p. ex. des petits moules à muffins). Ensuite, placez ces moules contenant la pâte dans les paniers à friture **7**/**4**.

Informations portées sur l'emballage

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

8. Utilisation

DANGER ! Risque de brûlures !

- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil, comme les orifices d'échappement d'air **9** sur la partie arrière.
- Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir les paniers à friture **7**/**4**.
- De la vapeur très chaude s'échappe des orifices d'échappement d'air **9** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.

⊙ Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans les paniers à friture **7**/**4** !

8.1 Raccordement électrique

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

8.2 Mise en marche/arrêt

- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ **12** pour mettre l'appareil en marche à partir du mode veille.
  - Un bref signal sonore retentit et *HI* s'affiche brièvement à l'écran.
  - La température préréglée *180 °C* s'affiche sur les écrans **14**/**16**.
- En appuyant à nouveau sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ **12**, l'appareil peut être commuté en mode veille à tout moment. Cela fonctionne aussi pendant des programmes en cours d'exécution.
  - Un bref signal sonore retentit et *bYE* s'affiche brièvement à l'écran.
  - Toutes les DEL de l'écran s'éteignent.
  - Le ventilateur s'arrête.

8.3 Sélection du panier à friture

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ **12** pour allumer la friteuse.
2. Appuyez sur le bouton 1 ou 2 pour sélectionner le panier à friture **7**/**4** souhaité. Le symbole du panier à friture sélectionné clignote.

REMARQUE : si aucun bouton n'est actionné dans les 15 secondes, le symbole du panier à friture sélectionné cesse de clignoter. Dans ce cas, appuyez de nouveau sur le bouton 1 ou 2 pour poursuivre les réglages.

8.4 Commandes de base

Pour les points suivants, il s'applique ce qui suit :

- L'appareil est allumé.
- Le panier à friture **7**/**4** a été sélectionné en appuyant sur le bouton 1 ou 2.

Appeler les programmes

- Appuyez sur le bouton rotatif **22** et tournez-le jusqu'à ce que la DEL du programme souhaité s'allume. Il est alors sélectionné.

Cuisine manuelle

- Vous pouvez régler directement la température et le temps de cuisson. En appuyant sur le bouton ⏯ **19** la cuisson démarre avec les valeurs réglées.

Modifier la température

La température peut être réglée de 40 °C à 240 °C par paliers de 5 degrés.
Dans les programmes, la température ne peut être réglée que de manière limitée. Vous trouverez des informations précises sur les plages réglables dans le tableau récapitulatif des programmes (voir « Vue d'ensemble des programmes » à la page 72).

- Appuyez sur le bouton 🌡 **13**. À l'écran **14** ou **16**, l'affichage de la température clignote.
- Tournez le bouton rotatif **22** jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche. Le clignotement s'arrête environ 5 secondes après avoir terminé le réglage. La nouvelle température est appliquée.

REMARQUE : si le réglage de la température est supérieur à 200 °C, la fonction de refroidissement est automatiquement activée à la fin du processus de cuisson. *COOL* apparaît sur l'écran et le ventilateur continue de fonctionner pendant 1 minute. Ce processus de refroidissement ne peut pas être mis en pause.

Modifier le temps

Le temps de cuisson peut être réglé de 1 à 60 minutes par paliers d'une minute.

- Pour un réglage de température supérieur à 200 °C, le temps de cuisson est limité à 30 minutes.
- Dans le programme **BAKE** de 1 minute à 4 heures.
- Dans le programme **DEHYDRATE** de 1 heure à 24 heures par paliers de 15 minutes.
- Dans le programme **PROVE** de 15 minutes à 4 heures par paliers de 5 minutes.

- Appuyez sur le bouton ◷ **18**. À l'écran, l'affichage du temps clignote.
- Tournez le bouton rotatif **22** jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche. Le clignotement s'arrête environ 5 secondes après avoir terminé le réglage. Le nouveau temps est appliqué.

REMARQUE : après environ 5 minutes sans utilisation, l'appareil se met en mode veille.

8.5 Utilisation des programmes

REMARQUES :

- Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant **2** brûlant situé sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- En dehors du programme **SYNC FINISH**, la température et le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment.
- Dans le programme **AIR FRY**, un signal sonore retentit toutes les 5 minutes pour vous rappeler de retourner les aliments.
- À la fin du programme **ULTRA CRISP,** *COOL* s'affiche à l'écran. Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 1 minute. L'écran affiche *End*, 3 signaux sonores retentissent et l'appareil se met en veille.
- Lorsque la fonction *COOL* est active, le bouton ⏯ est sans fonction.
- Pour éviter les pertes de chaleur, le processus de cuisson ne doit être démarré qu'une fois que les deux paniers à friture **7**/**4** sont entièrement insérés.
- Pour changer de programme, mettez toujours l'appareil en mode veille en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ **12** avant de le rallumer.

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

- température
- temps de cuisson
- Après avoir activé la fonction **SYNC FINISH**, la température et le temps de cuisson ne peuvent pas être modifiés.

1. Préparez les aliments et placez-les dans le panier à friture **7**/**4**.

2. Insérez le panier à friture dans le corps de la friteuse **1**.
3. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ **12** pour la mise en marche.
4. Appuyez sur le bouton 1 ou 2 pour sélectionner le panier à friture souhaité.
5. Appuyez sur le bouton rotatif **22**.
6. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la DEL à côté du programme souhaité s'allume. Les écrans **14** et/ou **16** affichent la température pour le programme sélectionné.

REMARQUE : pour modifier la température, appuyez sur le bouton 🌡 **13**, pour modifier le temps, appuyez sur 🕒 **18**. Tant que la valeur correspondante clignote sur l'écran **3**, vous pouvez la modifier en tournant le bouton rotatif. Attendez environ 5 secondes après avoir tourné le bouton. L'affichage arrête de clignoter et la nouvelle valeur est appliquée.

7. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton Démarrage/Pause ⏯ **19**. Le programme démarre.
   - Les écrans affichent la durée de fonctionnement restante. Les valeurs de température et le temps de cuisson peuvent être modifiées en appuyant sur 🌡 **13** ou 🕒 **18** lorsque le programme est en cours.

8.6 Démarrage rapide

1. Allumez l'appareil depuis le mode veille à l'aide du bouton Marche/Arrêt ⏻ **12**.
2. Quand vous appuyez sur le bouton Démarrage/Pause ⏯ **19**, la cuisson commence avec la température préréglée *180 °C* et le temps de cuisson préréglé *15 min* pour les deux paniers à friture.
3. Si vous ne souhaitez utiliser qu'un seul panier à friture, appuyez sur le bouton 1 ou 2 avant le démarrage.

REMARQUES :

- Lorsque vous sélectionnez une température supérieure à 200 °C, la durée peut être réglée jusqu'à 30 minutes maximum.
- À la fin du programme, *COOL* s'affiche à l'écran. Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 1 minute. L'écran affiche *End*, 3 signaux sonores retentissent et l'appareil se met en veille.

8.7 Interrompre le processus de cuisson

REMARQUE : une pause trop longue peut avoir un impact négatif sur le résultat de la cuisson.

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

1. Sortez le panier à friture **7/4** du corps de la friteuse **1** en le tenant par la poignée **8**. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez le panier.
   - L'affichage de la durée de fonctionnement restante clignote.
   - La DEL à côté du programme sélectionné clignote.
   - Le ventilateur s'arrête jusqu'à ce que le panier à friture **7/4** soit à nouveau inséré.
2. Réinsérez le panier à friture dans l'appareil. L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

ou

1. Appuyez brièvement sur le bouton Démarrage/Pause ⏯ **19** pour interrompre le processus de cuisson.
   - L'affichage de la durée de fonctionnement restante clignote.

- La DEL à côté du programme sélectionné clignote.
- Le ventilateur s'arrête.

2. Appuyez à nouveau sur le bouton Démarrage/Pause ⏯ **19** pour poursuivre le processus de cuisson.
   - La durée de fonctionnement restante continue à s'écouler.
   - Le ventilateur continue de fonctionner.

8.8 La fonction SYNC COOK

Avec cette fonction, vous pouvez préparer simultanément de plus grandes quantités d'aliments dans les deux paniers à friture avec le même temps de cuisson et la même température.
La température préréglée et le temps de cuisson pour les deux paniers à friture sont de 180 °C et 15 minutes. Vous pouvez modifier les valeurs préréglées ou sélectionner un programme.

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ pour allumer la friteuse.
2. Appuyez sur le bouton **SYNC COOK** **21**.
3. Réglez la température en appuyant sur le bouton 🌡 **13** et le temps en appuyant sur le bouton 🕓 **18**.
   ou
   Sélectionnez l'un des programmes en appuyant et tournant le bouton rotatif.
4. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton Démarrage/Pause ⏯ **19**.

Les valeurs réglées sont utilisées pour les deux paniers à friture.
- La DEL **SYNC COOK** **21** est allumé.
- Le cas échéant, la DEL du programme sélectionné est allumé.
- La durée de fonctionnement restante s'affiche.

REMARQUE : vous pouvez modifier les valeurs de température et de temps de cuisson à tout moment pendant le processus de cuisson.

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez également sélectionner un programme.

1. Pendant le processus de cuisson, appuyez sur le bouton Démarrage/Pause ⏯ **19**.
2. Sélectionnez le programme souhaité en appuyant et tournant le bouton rotatif.
3. Appuyez de nouveau sur le bouton Démarrage/Pause ⏯ **19**.

Les deux paniers à friture continuent de fonctionner avec le programme sélectionné.

Vous pouvez annuler la fonction **SYNC COOK** à tout moment.

1. Pendant le processus de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **SYNC COOK** **21**.
   - La DEL **21** s'éteint.
   - Tout programme qui n'était pas terminé avant l'activation du bouton **21** se poursuit pour les deux paniers à friture.
2. En cas de besoin, appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner un panier à friture.
3. Indiquez ensuite les nouvelles valeurs souhaitées pour le panier à friture.

Les deux paniers à friture continuent de fonctionner séparément avec les valeurs réglées.

8.9 La fonction SYNC FINISH

Vous pouvez également synchroniser les paniers à friture **7**/**4**.

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ **12** pour allumer la friteuse.

2. Appuyez sur le bouton [1] pour sélectionner le panier à friture **7**.
3. Réglez le temps de cuisson et la température ou sélectionnez l'un des programmes en appuyant et tournant le bouton rotatif.
4. Appuyez sur le bouton [2] pour sélectionner le panier à friture **4**.
5. Réglez le temps de cuisson, la température ou sélectionnez un programme.
6. Appuyez sur le bouton **SYNC FINISH** **23**.
7. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton Démarrage/Pause **19**.
   - La DEL **SYNC FINISH** **23** est allumé.
   - La durée de fonctionnement restante du panier à friture en fonctionnement s'affiche sur l'écran.
   - Sur l'écran du panier à friture non utilisé, *HOLd* est affiché.

- Le processus de cuisson démarre pour les deux paniers à friture avec les réglages correspondants.
- Le temps et la température ne peuvent plus être modifiés.
- Le panier à friture dont le temps de cuisson est le plus court s'arrête environ 15 secondes avant le panier à friture dont le temps de cuisson est le plus long.
- Si les deux paniers à friture sont réglés sur le même temps de cuisson, le premier panier à friture commence le processus de cuisson 15 secondes avant le deuxième panier à friture.
- À la fin du temps de cuisson, chaque panier à friture émet 3 signaux sonores. À la fin du temps de cuisson des deux paniers à friture, l'écran affiche brièvement *End*. Ensuite, l'appareil passe en mode veille.

8.10 Fin du processus de cuisson

- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit et les écrans **14**/**16** affichent *End*. L'appareil passe en mode veille.

REMARQUE : si le réglage de la température est supérieur à 200 °C, la fonction de refroidissement est automatiquement activée à la fin du processus de cuisson. *COOL* apparaît sur l'écran et le ventilateur continue de fonctionner pendant 1 minute. Ce processus de refroidissement ne peut pas être mis en pause.

- Vous avez besoin d'une assiette ou d'un bol (éventuellement préchauffés) ainsi que d'un support résistant à la chaleur pour le panier à friture **7**/**4**.
- Pour couper l'alimentation secteur de l'appareil, débranchez la fiche secteur **11** après utilisation.

1. Sortez le panier à friture **7**/**4** du corps de la friteuse **1** en le tenant par la poignée **8**. Posez-le sur le support résistant à la chaleur.
2. Mettez les aliments dans l'assiette préparée / dans le bol préparé.
3. Laissez refroidir l'appareil et l'accessoire avant de les nettoyer.

REMARQUE : si le degré de brunissement - p. ex. - ne vous convenait toujours pas, il est possible de modifier manuellement le processus de cuisson. Réinsérez le panier à friture **7**/**4** rempli dans le corps de la friteuse **1** et relancez le processus de cuisson. Contrôlez le degré de brunissement après quelques minutes. Pour cela, sortez simplement le panier à friture **7**/**4** du corps de la friteuse **1** en le tenant par la poignée **8**.

8.11 Vue d'ensemble des programmes

- Le tableau suivant fournit des aides au réglage essentielles pour les aliments indiqués.

Programme	Exemples d'utilisation	Température préréglée (plage réglable)	Temps préréglé (plage réglable)
AIR FRY	Frites surgelées [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
REHEAT	Réchauffage	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffins, gâteaux et pâtisseries	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 min – 4 h)
ULTRA CRISP	Pour des aliments très croustillants	240 °C	10 min [3] (1 – 30 min)
ROAST	Steaks, côtelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Déshydrater / sécher des aliments (prunes / pommes)	60 °C (60 – 90 °C)	2 heures (1 h – 24 h)
PROVE	Laisser reposer/lever la pâte au levain	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min (15 min – 4 h)

8.12 Tableau de cuisson

- Les indications de températures et de temps de cuisson dans le tableau de cuisson sont données à titre indicatif. La température et le temps peuvent diverger en fonction des caractéristiques, de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de vos préférences.

Aliments à cuire	**°C**	**Minutes**	**Quantité optimale par panier**	**Quantité maximale par panier**
Frites[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Cuisses de poulet[2]	200	30	450 g	750 g
Légumes[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Petits pains précuits[2]	180	8	2 petits pains	3 petits pains
Muffins	150	18	2 petits pains	4 petits pains
Filet de saumon	180	8 – 12	150 g	300 g
Steak[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Crevettes	180	6 – 12	150 g	300 g

Les chiffres en exposant [1, 2, 3] signifient :
[1] : Secouer ou retourner toutes les 5 minutes.
[2] : Secouer ou retourner à mi-cuisson.
[3] : Préchauffer pendant 5 minutes.

En mode **AIR FRY** : toutes les 5 minutes, un signal sonore vous invitera à secouer ou retourner brièvement les aliments.

9. Recettes

Frites en deux façons et mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients pour la mayonnaise

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

Ingrédients pour les frites

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

Préparation

1. Pour la mayonnaise aux herbes, mettre l'œuf et la moutarde dans un gobelet haut et mixer avec un mixeur plongeant.
2. Pendant le mixage, ajouter l'huile en un mince filet jusqu'à obtenir une crème homogène.
3. Ajouter les herbes et assaisonner avec du sel, du poivre et du jus de citron.
4. Éplucher, laver et sécher les pommes de terre et les patates douces.
5. Couper les pommes de terre et les patates douces en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur, puis brasser les deux sortes de frites avec 1 cuillère à soupe d'huile dans des saladiers distincts.
6. Placer les frites dans la friteuse.
7. Faire frire les deux sortes de frites simultanément, avec le même temps de cuisson et la même température.
8. Activer la fonction **SYNC COOK**. Il suffit désormais de régler le temps de cuisson et la température une fois pour que les deux sortes de frites soient prêtes en même temps.
9. Régler le temps de cuisson sur **25 minutes** et la température sur **200 °C**, puis lancer la friture.
10. **Au bout de 15 minutes**, réduire la température à **180 °C** et secouer les frites.
11. Saler les frites et les servir avec la mayonnaise aux herbes.

Ailes de poulet marinées et frites surgelées

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédients

250 g	de frites surgelées
Env. 8	ailes de poulet

Ingrédients pour la marinade

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

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un grand saladier.
2. Ajouter les ailes de poulet dans le saladier, les mélanger à la marinade et les laisser reposer env. 1 heure dans la marinade.
3. Placer les ailes de poulet côte à côte sur l'insert du **panier à friture 1**, puis régler le temps de cuisson sur **15 minutes** et la température sur **190 °C**.
4. Mettre 250 g de frites surgelées dans le **panier à friture 2**, puis régler la température sur **200 °C** et le temps de cuisson sur **20 minutes**.

5. Activer la fonction **SYNC FINISH** et lancer la friture.
   Les processus de cuisson seront alors synchronisés, de sorte que les aliments des deux paniers à friture seront prêts en même temps.
6. Mélanger ou retourner les ingrédients de chaque panier à friture à mi-cuisson pour que la cuisson soit homogène.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vérifier la cuisson des ailes de poulet et des frites et, si elle convient, retirer les ailes de poulet et les frites de la friteuse.

Boulettes de viande aux légumes du soleil grillés

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédients pour la marinade

2 cuillères à soupe	d'huile d'olive
1	gousse d'ail
½ cuillère à café	de romarin
½ cuillère à café	d'origan
½ cuillère à café	de marjolaine
	Sel, poivre

Ingrédients pour les légumes grillés

1	petite courgette
1	petit poivron rouge
1	oignon
150 g	de tomates cerises

Ingrédients pour les boulettes de viande

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

Préparation

1. Éplucher la gousse d'ail et la hacher finement.
2. Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un saladier.
3. Laver les légumes.
4. Couper la courgette et le poivron en petits morceaux.
5. Couper les tomates cerises en deux.
6. Couper l'oignon en lamelles.
7. Ajouter les légumes à la marinade et bien mélanger le tout. Laisser mariner les légumes pendant la préparation des boulettes de viande.
8. Pour les boulettes de viande, éplucher l'oignon rouge, le hacher finement et le faire revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
9. Laver le persil, le secouer pour l'égoutter et hacher finement les feuilles.
10. Mélanger la viande hachée avec les dés d'oignons revenus, le persil haché, le jaune d'œuf battu et la chapelure jusqu'à former une préparation homogène. Assaisonner au goût.
11. Avec les mains mouillées, former de petites boulettes de taille homogène dans la préparation à base de viande hachée.
12. Placer les boulettes de viande sur l'insert du **panier à friture 1**. Régler la température sur **180 °C** et le temps de cuisson sur **env. 15 minutes**.
13. Mélanger les légumes marinés et les mettre dans le **panier à friture 2**. Régler la température sur **180 °C** et le temps de cuisson sur **env. 20 minutes**.
14. Activer la fonction **SYNC FINISH** et lancer la friture.
    Les processus de cuisson seront alors synchronisés, de sorte que les aliments des deux paniers à friture seront prêts en même temps.

15. Mélanger ou retourner les ingrédients de chaque panier à friture à mi-cuisson pour que la cuisson soit homogène.
16. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vérifier la cuisson des boulettes de viande et des légumes et, si elle convient, retirer les boulettes de viande et les légumes de la friteuse.

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

Brochettes courgette et aubergine

Ingrédients pour 4 portions

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

Ingrédients

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

Préparation

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

Camembert rôti aux airelles

Ingrédients pour 4 portions

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

Ingrédients

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

Préparation

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

Saumon en papillote

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre, les laver et les faire bouillir dans de l'eau salée. Ensuite, égoutter les pommes de terre, puis les découper en rondelles fines.
2. Rincer les épinards et bien les égoutter.
3. Éplucher l'échalote et l'ail, puis les découper en petits dés. Dans une casserole, les faire revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
4. Ajouter les épinards et les cuire brièvement jusqu'à ce que les feuilles se détachent. Retirer la casserole du feu et réserver.
5. Rincer le saumon, le tamponner pour le sécher et le couper en deux.
6. Laver le persil et le basilic, les secouer pour les égoutter et hacher finement les feuilles.
7. Égoutter les câpres et les hacher grossièrement.
8. Mélanger les câpres et les herbes hachées avec le beurre.
9. Laver le citron vert à l'eau chaude, le sécher et le découper en rondelles.
10. Préparer deux grands morceaux de papier cuisson.
11. Déposer les rondelles de pommes de terre au centre et les assaisonner avec le sel et le poivre. Déposer les épinards et le saumon dessus.
12. Répartir le beurre aux câpres en flocons sur le saumon et déposer les rondelles de citron vert dessus.
13. Replier le papier sur les ingrédients en refermant bien les côtés.
14. Disposer les papillotes côte à côte et les cuire à **200 °C pendant env. 20 minutes**.
15. Retirer le papier cuisson et servir aussitôt.

Fleurettes de chou-fleur à la harissa

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

1. Laver le chou-fleur et le couper en petites fleurettes.
2. Mélanger les autres ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse et épaisse. Si la pâte est trop liquide, ajouter un peu de farine.
3. Plonger chaque fleurette de chou-fleur dans la pâte et bien égoutter l'excédent de pâte.
4. Cuire les fleurettes de chou-fleur panées en plusieurs fournées. Pour que les fleurettes deviennent bien croustillantes, veiller à ne pas les placer trop près les unes des autres.

5. Régler la température sur **180 °C** et le temps de cuisson sur **20 minutes**, puis lancer la friture.
6. Retourner les fleurettes de chou-fleur à mi-cuisson.

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

Choux de Bruxelles croustillants au lard

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

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

Préparation

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

Mini-pizzas au jambon et à la roquette

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Ingrédients pour 8 petits fondants

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

Ingrédients

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

Préparation

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

10. Nettoyage

DANGER ! Risque de brûlures !

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

DANGER ! Risque d'électrocution !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

Accessoires

- Retirez les restes d'aliments grossiers.
- Le panier à friture **7**/**4** et l'insert **5** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Poussez l'insert **5** vers le haut pour le sortir du panier à friture **7**/**4**. Après le nettoyage, lorsque vous remettez l'insert en place, veillez à ce que le côté bombé soit tourné vers le haut. Appuyez sur l'insert **5** jusqu'à ce qu'il touche le fond.

REMARQUE : ces pièces peuvent également être nettoyées à la main à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.

- Faites préalablement tremper les restes d'aliments brûlés.
- Nettoyez le panier à friture **7**/**4** à la main à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.
- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Corps de la friteuse

- Essuyez l'extérieur du corps de la friteuse **1** avec un chiffon humide et une petite quantité de détergent doux.
- Séchez ensuite avec un torchon.

Intérieur de l'appareil

1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge douce, d'une petite quantité d'eau et d'un détergent doux.
2. Essuyez à plusieurs reprises avec un chiffon humide en microfibres à rincer et à essorer entre chaque essuyage.
3. Séchez ensuite avec un torchon.

11. Rangement

- Avant de ranger la friteuse à air chaud …
  … il faut débrancher la fiche secteur **11**,
  … l'appareil doit être refroidi et
  … toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement séchées.
- **Figure A :** enroulez le câble de raccordement **11** autour de l'enrouleur de câble **10**.

12. Commander des pièces de rechange

Nous proposons sur notre boutique en ligne une sélection de pièces de rechange pour vous permettre de profiter longtemps de votre produit.

Nous garantissons la mise à disposition des pièces de rechange nécessaires au rétablissement dans les règles de l'art du fonctionnement de ce produit.

Vous trouverez ici toutes les pièces de rechange disponibles :

1. Consultez **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Recherchez le numéro IAN de l'article dans la barre de recherche.

ou

Scannez le code QR ci-dessous avec votre smartphone/tablette.

13. Mise au rebut



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



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. De manière générale, le recyclage peut contribuer à réduire la consommation de matières premières.

Seulement pour la France







Séparez les éléments avant de trier

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

Emballage

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

14. Dépannage

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

DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
Après écoulement du temps recommandé, les aliments ne sont toujours pas cuits	• La quantité d'aliments était-elle trop importante ou les morceaux trop épais ? • La température et le temps de cuisson réglés étaient-ils trop bas ?
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	• Des restes d'aliments brûlant lors du préchauffage se trouvent-ils sur l'élément chauffant **2** ? Il ne faut pas remplir le panier à friture **7**/**4** au-delà du repère **MAX 6**.

15. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHFDD 2600 D1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	2 600 W
Puissance absorbée en mode éteint : ≤ 0,5 W	
Passage en mode éteint : < 20 min	

Symboles utilisés

	Mise à la terre de protection
	Geprüfte **S**icherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Ne s'applique pas à la Suisse.
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la règlementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant les réglementations en vigueur en matière d'élimination des déchets.
21 PAP	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
~	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Avec ce marquage serbe, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec les exigences serbes.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
UK CA	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

Le période de garantie commence à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat.
Pour bénéficier de la garantie, il convient de présenter, dans un délai de trois ans, le produit défectueux et la preuve d'achat (ticket de caisse), et de décrire brièvement la nature du défaut et la date à laquelle celui-ci est survenu. Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renverrons le produit réparé ou neuf. La réparation ou le remplacement du produit n'entraîne pas le renouvellement de la période de garantie.

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Étendue de la garantie

Le produit a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.
Si, pendant la période de garantie et dans des conditions normales d'utilisation, un défaut affectant le bon fonctionnement du produit survient, nous nous engageons, à notre seule discrétion, à réparer ou à remplacer gratuitement le produit. Cette garantie sera annulée si le produit présente des dommages résultant d'une utilisation ou d'un entretien inappropriés. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les instructions présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.
Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par un atelier de réparation qualifié entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 521408_2607** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **521408_2607**.

Centre de service

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

IAN : 521408_2607

Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

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

Chère cliente, cher client,
ce produit bénéficie d'une garantie de durabilité de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. L'exercice de ces droits est gratuit. Les droits légaux ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le période de garantie commence à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat.
Pour bénéficier de la garantie, il convient de présenter, dans un délai de trois ans, le produit défectueux et la preuve d'achat (ticket de caisse), et de décrire brièvement la nature du défaut et la date à laquelle celui-ci est survenu. Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renverrons le produit réparé ou neuf. La réparation ou le remplacement du produit n'entraîne pas le renouvellement de la période de garantie.

Durée de la garantie et droits légaux en cas de défaut

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Nous vous recommandons de signaler dès que possible tout dommage ou défaut constaté lors du déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Étendue de la garantie

Le produit a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

Si, pendant la période de garantie et dans des conditions normales d'utilisation, un défaut affectant le bon fonctionnement du produit survient, nous nous engageons, à notre seule discrétion, à réparer ou à remplacer gratuitement le produit. Cette garantie sera annulée si le produit présente des dommages résultant d'une utilisation ou d'un entretien inappropriés. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les instructions présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.
Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par un atelier de réparation qualifié entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
  IAN : 521408_2607 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **521408_2607**.

Centre de service

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

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

IAN : 521408_2607

Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Përmbajtja

1. Përmbledhje 88
2. Përdorimi i synuar 88
3. Udhëzime sigurie 89
4. Fushëveprimi i dorëzimit 92
5. Instalimi 92
6. Përmbledhje e ekranit dhe panelit të kontrollit 93
7. Abetarja e fritimit 94
8. Shërbimet 95
8.1 Lidhje e energjisë 95
8.2 Ndezja/fikja 95
8.3 Përzgjedhja e shportës së fritimit 95
8.4 Funksioni bazë 96
8.5 Përdorimi i programeve 96
8.6 Nisja e shpejtë 97
8.7 Ndërprerja e procesit të gatimit 97
8.8 Funksioni SYNC COOK 98
8.9 Funksioni SYNC FINISH 99
8.10 Fundi i procesit të gatimit 99
8.11 Përmbledhje e programeve 100
8.12 Tabela e gatimit 101
9. Receta 102
10. Pastrimi 107
11. Ruajtja 108
12. Porositja e pjesëve të këmbimit 108
13. Hedhja 108
14. Zgjidhja e problemeve 109
15. Të dhënat teknike 109
16. Garanci e HOYER Handel GmbH 110

1. Përmbledhje

1		Kasa
2		Elementi ngrohës (në pjesën e sipërme hapësirës së brendshme)
3		Paneli i kontrollit me tregues dhe butona
4		Shportë fritimi [2]
5		Shtojcë
6	**MAX**	Shënuesi i nivelit maksimal të shportës së gatimit (3,5 litra për shportë fritimi)
7		Shportë fritimi [1]
8		Doreza e shportës së fritimit
9		Hapjet e ventilimit
10		Distancues me mbështjellje kabllosh
11		Kabllo lidhëse me spinë elektrike

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 ti lexoni me kujdes këto udhëzime përdorimi 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!

Simbolet 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 240 °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

Paralajmërime

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 kabllos lidhëse.
- Përdorimet e gabuara mund të çojnë në lëndime.
- Mos i prekni pjesët e nxehta të pajisjes, siç është hapjet e ventilimit në pjesën e pasme. Prekini shportat e fritimit vetëm nga doreza.
- Gjatë fritimit, nga hapjet 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.
- Kjo pajisje nuk është menduar të përdoret me një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomandimi.
- 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.

⊙ Ju lutemi referojuni kapitullit mbi pastrimin (shihni "Pastrimi" në faqen 107).

⚠ *RREZIK për fëmijët!*

⊙ Sigurohuni që fëmijët të mos mund ta tërheqin kurrë fritezën me ajër të nxehtë në drejtim poshtë (p.sh., nga kablloja 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 mund të shkaktojnë edhe 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 sasitë 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, kablloja 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 kablloja lidhëse tregon dëmtime të dukshme ose nëse pajisja është rrëzuar.
⊙ Nëse përdorni një kabllo 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.
⊙ Lidheni spinën elektrike vetëm me një prizë të instaluar saktë, lehtësisht të arritshme me kontakte mbrojtëse, tensioni 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 kablloja 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 kablloja 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 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 mbuloni 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 kundrabufeve, prizave të murit ose pranë perdeve, letrave ose sendeve të ngjashme të ndezshme.
- Përdoreni 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 përmbysjen 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.

KUJDES nga dëmtimet materiale!

- Përdorni vetëm aksesorë origjinalë.
- 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.

Udhëzime për pjesët plastike që kanë kontakt me ushqimin

⊙ Pjesët e mëposhtme plastike ose sipërfaqet e veshura me plastikë janë të përshtatshme për kontakt me ushqimin:
  - Shtojcë site: Veshje kundërngjitëse, këmbë silikoni
  - Shportë fritimi: Veshje kundërngjitëse

⊙ Pjesët plastike të këtij pajisjeje që kanë kontakt me ushqimin janë bërë për kontakt të përsëritur me ushqimin, në kushtet që tregohen në këtë manual. Përdorini këto pjesë vetëm për llojet e ushqimeve, temperaturat, kohëzgjatjet e kontaktit dhe përdorimet e specifikuara.

Kushtet e lejuara të përdorimit:
  - Lloji i ushqimit: Ushqime të zakonshme shtëpiake (përfshirë ushqimet me yndyrë)
  - Temperatura maksimale: 240 °C
  - Koha maksimale e kontaktit 24 orë

⊙ Pjesët plastike që nuk janë bërë posaçërisht për kontakt me ushqime të nxehta, avull ose hapësirën e nxehtë të gatimit, nuk duhet të përdoren në këto kushte.

⊙ Pjesët plastike që kanë kontakt me ushqimin nuk janë parashikuar për ruajtje afatgjatë të ushqimeve. Mos lini ushqime, lëngje ose mbetje ushqimore brenda ose sipër pjesëve plastike për më kohë më të gjatë sesa është parashikuar për to.

⊙ Përdorimi jashtë kushteve të specifikuara, si dhe dëmtimet, vjetërsimi ose pastrimi i papërshtatshëm, mund të shkaktojë rritje të kalimit të substancave nga materiali në ushqim. Mos i përdorni më tej pjesët plastike që kanë kontakt me ushqimin nëse vëreni çarje, thyerje, deformime, sipërfaqe të ashpra, zhveshje të materialit, shkëputje të materialit, çngjyrosje të theksuar, erë të pazakontë ose konsumim të madh.

⊙ Pastroni pjesët plastike që vijnë në kontakt me ushqimin pas çdo përdorimi, sipas udhëzimeve të këtij manuali. Mos përdorni detergjente gërryese, agresive, me përmbajtje klori, me bazë holluesi ose shumë alkalinë, si dhe mos përdorni mjete metalike pastrimi, përveç rasteve kur këto lejohen shprehimisht.

⊙ Pjesët plastike që kanë kontakt me ushqimin dhe që janë dëmtuar, deformuar, konsumuar rëndë ose ndryshuar në çfarëdo mënyre tjetër duhet të ndërrohen përpara përdorimit të radhës. Përdorni vetëm pjesë këmbimi që janë posaçërisht për këtë pajisje.

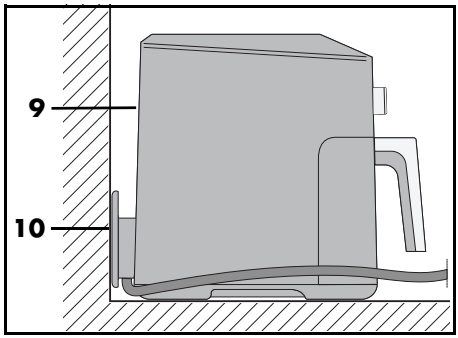
4. Fushëveprimi i dorëzimit

1 Fritezë me ajër të nxehtë
2 Shporta fritimi **7**/**4** me shtojcat **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 zjarri!
Në pjesën e prapme të pajisjes gjenden hapjet për ventilim **9** dhe distancuesi **10**. Gjatë funksionimit, nga hapjet e ventilimit del avull i nxehtë.

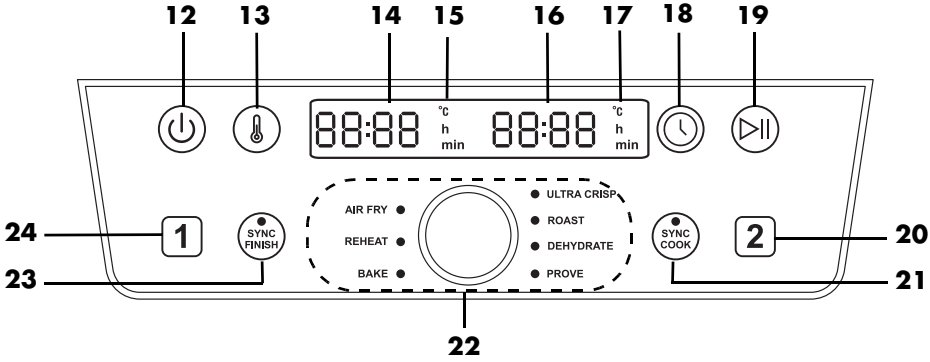


- ⊙ Mos i mbuloni kurrë hapjet e ventilimit **9**.
- ⊙ Mos e përdorni fritezën me ajër të nxehtë direkt poshtë kundrabufeve, prizave të murit ose pranë perdeve, letrave ose sendeve të ngjashme të ndezshme.
- ⊙ Sigurohuni që të ketë hapësirë të lirë në të gjitha anët dhe sipër pajisjes.

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 **2** dhe nuk është një defekt i produktit. Siguroni ajrosje të mjaftueshme.

- Hiqini filmat mbrojtës dhe shiritat ngjitës nga pajisja, por mos e hiqni pllakën specifikimeve në pjesën e poshtme 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.
- Lidheni spinën elektrike **11** me një prizë që korrespondon me informacionet në pllakën e specifikimeve. Priza duhet të jetë lehtësisht e arritshme edhe pasi pajisja të jetë ndezur.

6. Përmbledhje e ekranit dhe panelit të kontrollit



12 ⏻ Butoni: Ndez/fik

13 🌡 Butoni: Temperatura

14 Ekran: Treguesi i, p.sh., temperaturës dhe kohës së gatimit të shportës së fritimit 1

15 °C/h/min Shporta e fritezës 1: **°C** ndizet kur shfaqet temperatura; **h** ose **min** ndizen kur koha shfaqet në orë (h) ose në minuta (min)

16 Ekran: Treguesi i, p.sh., temperaturës dhe kohës së gatimit të shportës së

fritimit [2]

17 °C/h/min Shporta e fritezës [2]: **°C** ndizet kur shfaqet temperatura; **h** ose **min** ndizen kur koha shfaqet në orë (h) ose në minuta (min)

18 Butoni: Koha

19 Butoni: Start/Pause

20 [2] Butoni: Përzgjedhja e shportës së fritimit [2]r

21 Butoni/LED **SYNC COOK**: Të dyja shportat e fritimit funksionojnë me të njëjtat vlera.

22 Butoni rrotullues: Vendosja e temperaturës dhe kohës së gatimit, zgjedhja e programit
AIR FRY (fritim)
REHEAT (ngrohja)
BAKE (pjekja)
ULTRA CRISP (sipërfaqe krokante)
ROAST (pjekja)
DEHYDRATE (tharje)
PROVE (lënia e brumit të fryhet))

23 Butoni/LED **SYNC FINISH**: Përfundimi i të dy shportave të fritimit u sinkronizua.

24 [1] Butoni: Përzgjedhja e shportës së fritimit [1]

7. 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 gatuani 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 te ushqimet e panuara, panura të qëndrojë 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.
- Gatuani vetëm sasi të vogla njëherësh.
- Shportat e fritimit **7**/**4** nuk duhet të mbushet përtej shenjës **MAX 6**.
- 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]: Pas çdo ¼ të kohës së gatimit tundeni ose kthejeni, d.m.th. 3 herë gjatë kohës së gatimit.
[2]: Shkundni ose ktheni në gjysmën e kohës së gatimit.

Nëse edhe gjatë skuqjes është e rëndësishme nxirja e njëtrajtshme e ushqimeve (p.sh., te patatet e skuqura ose chicken nuggets), duhet ti tundni 1-3x gjatë procesit të skuqjes.

1. Tërhiqini shportat e fritimit **7**/**4** nga doreza **8** nga kasa **1** dhe shkundini përbërësit. Sigurohuni gjatë tundjes që, p.sh., patatet e skuqura të përzihen mirë, dhe që patatet e paskuqura që qëndrojnë në brendësi të shtyhen jashtë. Pajisja fiket automatikisht kur hiqni shportat e fritimit **7**/**4**.
2. Futini përsëri shportat e fritimit **7**/**4** në pajisje. Pajisja do të ndizet përsëri automatikisht derisa të ketë mbaruar koha e gatimit.

Pjekja

Brumin nuk duhet ta vendosni **në asnjë rrethanë** direkt brenda shportave të fritimit **7**/**4**. 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 shportat e fritimit **7**/**4**.

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.

8. Shërbimet

RREZIK nga djegiet!

- ⊙ Sipërfaqet e pajisjes mund të nxehen gjatë funksionimit. Mos i prekni pjesët e nxehta të pajisjes, siç është hapjet e ventilimit **9** në pjesën e pasme.
- ⊙ Përdorni doreza furre ose lecka tenxheresh kur ta prekni shportat e fritimit **7**/**4**.
- ⊙ Gjatë fritimit, nga hapjet e ventilimit **9** del avull i nxehtë. Mos e prekni avullin.
- ⊙ Mos e lëvizni ose transportoni fritezën me ajër të nxehtë ndërsa ajo është e ndezur.

KUJDES nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Pajisja nuk duhet të përdoret kurrë pa shportat e fritimit **7**/**4**!

8.1 Lidhje e energjisë

- Pasi pajisja të jetë konfiguruar, lidheni spinën elektrike **11** 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.

8.2 Ndezja/fikja

- Shtypni butonin ndez/fik ⏻ **12**, për ta ndezur pajisjen nga modaliteti i gatishmërisë.
  - Do të dëgjohet një sinjal i shkurtër, dhe në ekran shfaqet shkurtimisht *HI.*
  - Temperatura e paracaktuar *180 °C* do të shfaqet në ekrane **14**/**16**.
- Duke e shtypur përsëri butonin e ndezjes/fikjes ⏻ **12** pajisja mund të kalojë në çdo kohë në modalitetin e gatishmërisë. Kjo funksionon edhe nga programet që ekzekutohen.
  - Do të dëgjohet një sinjal i shkurtër, dhe në ekran shfaqet shkurtimisht *bYE.*
  - Të gjitha dritat në ekran fiken.
  - Ventilatori ndalet.

8.3 Përzgjedhja e shportës së fritimit

1. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes ⏻ **12**, për të ndezur fritezën.
2. Duke shtypur butonin [1] ose [2] zgjidhni shportën e dëshiruar të fritimit **7**/**4**. Pulson simboli i shportës së zgjedhur të fritimit.

SHËNIM: Nëse brenda 15 sekondave nuk shtypet asnjë buton, simboli për shportën e

zgjedhur të fritimit ndalon së pulsuari. Në këtë rast, shtypni përsëri butonin [1] ose [2] për të vazhduar me cilësimet.

8.4 Funksioni bazë

Zbatohen pikat e mëposhtme:
- Pajisja është e ndezur.
- Shporta e fritimit **7/4** u zgjodh duke shtypur butonin [1] ose [2].

Thirrja e programeve
- Shtypni butonin rrotullues **22** dhe rrotullojeni atë derisa të ndizet LED-i i programit të dëshiruar - atëherë ai përzgjidhet.

Gatim manual
- Mund ta përcaktoni direkt temperaturën dhe kohën e gatimit. Duke shtypur butonin ⏯ **19** filloni kështu procesin e gatimit vlerat e përcaktuara.

Ndryshoni temperaturën
Temperatura mund të vendoset në rritje me nga 5 gradë midis 40 dhe 240 °C. Temperatura mund të cilësohet vetëm me masë të kufizuar në programe. Për të dhëna të detajuara mbi diapazonet e rregullueshme, ju lutemi ti referoheni tabelës me përmbledhjen e programeve (shihni "Përmbledhje e programeve" në faqen 100).
- Shtypni butonin 🌡 **13**. Në ekranin **14** ose **16** pulson temperatura.
- Rrotulloni butonin rrotullues **22**, derisa të shfaqet temperatura e dëshiruar. Pulsimi ndalon afërsisht 5 sekonda pas konfigurimit. Temperatura e re u pranua.

SHËNIM: Nëse temperatura është caktuar mbi 200 °C, funksioni i ftohjes aktivizohet automatikisht në fund të procesit të gatimit. *COOL* shfaqet në ekran dhe ventilatori funksionon për 1 minutë. Ky proces ftohjeje nuk mund të ndalet.

Ndryshoni kohëzgjatjen
Kohëzgjatja e gatimit mund të caktohet në intervale 1-minutëshe nga 1 deri në 60 minuta.
- Me një temperaturë mbi 200 °C, deri në 30 minuta.
- Në programin **BAKE** nga 1 minutë deri në 4 orë.
- Në programin **DEHYDRATE** në intervale 15 minutëshe nga 1 orë deri në 24 orë.
- Në programin **PROVE** në intervale 5 minutëshe nga 15 minuta deri në 4 orë.

- Shtypni butonin 🕓 **18**. Në ekran pulson kohëzgjatja.
- Rrotulloni butonin rrotullues **22**, derisa të shfaqet kohëzgjatja e dëshiruar. Pulsimi ndalon afërsisht 5 sekonda pas konfigurimit. Kohëzgjatja e re u pranua.

SHËNIM: Pas rreth 5 minutash pa aktivitet, pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë.

8.5 Përdorimi i programeve

SHËNIME:
- Sigurohuni që ushqimi të mos e prekë elementin e nxehtë ngrohës **2** në pjesën e sipërme të hapësirës së brendshme dhe të mos ngjitet pas tij.
- Përveç se në programin **SYNC FINISH** temperatura dhe koha mund të ndryshohet në çdo kohë.
- Në programin **AIR FRY** një sinjal do ju rikujtojë ta ktheni ushqimin çdo 5 minuta.
- Në programin **ULTRA CRISP** në fund të programit, në ekran shfaqet *COOL*.

Ventilatori vazhdon të punojë për rreth 1 minutë. Në ekran shfaqet *End*, dëgjohen 3 sinjale dhe pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë.

- Ndërsa funksioni *COOL* është aktiv, butoni ⏯ nuk ka funksion.
- Për të parandaluar humbjen e nxehtësisë, procesi i gatimit duhet të fillojë vetëm pasi të dyja shportat e fritimit **7**/**4** të jenë futur plotësisht.
- Për të ndryshuar programin nëpërmjet butonit ndezje/fikje ⏻ **12** gjithmonë vendoseni pajisjen fillimisht në modalitetin e gatishmërisë dhe më pas ndizeni përsëri.

Pajisja ka programe të paracaktuara për disa ushqime dhe metoda përgatitjeje. Kur zgjidhni një program, mund të bëni edhe cilësimet e mëposhtme shtesë në çdo kohë:

- Temperatura
- Koha e gatimit
- Pas aktivizimit të funksionit **SYNC FINISH** temperatura dhe koha nuk mund të ndryshohen.

1. Përgatiteni ushqimin dhe vendoseni në shportën e fritimit **7**/**4**.
2. Shtyjeni përsëri shportën e fritimit brenda kasës **1**.
3. Për ta ndezur, shtypni butonin e ndezjes/fikjes ⏻ **12**.
4. Duke shtypur butonin 1 ose 2 zgjidhni shportën e dëshiruar të fritmit.
5. Shtypni butonin rrotullues **22**.
6. Rrotulloni butonin rrotullues derisa të ndizet LED pranë programit të dëshiruar. Në ekranet **14** ose **16** do të shfaqet temperatura për programin e zgjedhur.

SHËNIM: Për të ndryshuar temperaturën shtypni butonin 🌡 **13**, për të ndryshuar kohëzgjatjen shtypni 🕓 **18**. Për sa kohë që vlera përkatëse pulson në ekran **3** mund ta ndryshoni atë duke rrotulluar butonin rrotullues. Pas rrotullimit, prisni rreth 5 sekonda. Ekrani ndalon së pulsuari dhe pranohet vlera e re.

7. Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause ⏯ **19**. Programi do të fillojë.
   - Në ekrane shfaqet koha e mbetur e ekzekutimit. Vlerat për kohëzgjatjen dhe temperaturën mund të ndryshohen duke shtypur 🌡 **13** ose 🕓 **18** gjatë zbatimit të programit.

8.6 Nisja e shpejtë

1. Ndizni pajisjen nga modaliteti i gatishmërisë duke përdorur butonin e ndezjes/fikjes ⏻ **12**.
2. Duke shtypur butonin Start/Pause ⏯ **19** filloni kështu procesin e gatimit me temperaturën *180 °C* kohëzgjatjen e paracaktuar të gatimit *15 min* për të dy shportat e fritmit.
3. Nëse dëshironi të përdorni vetëm njërën shportë fritimi, shtypni butonin 1 ose 2.

SHËNIME:

- Nëse zgjidhni një temperaturë mbi 200 °C, koha mund të caktohet për një maksimum prej 30 minutash.
- Në fund të programit, në ekran shfaqet fjala *COOL*. Ventilatori vazhdon të punojë për rreth 1 minutë. Në ekran shfaqet *End*, dëgjohen 3 sinjale dhe pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë.

8.7 Ndërprerja e procesit të gatimit

SHËNIM: Një pauzë tepër e gjatë mund të ndikojë negativisht në rezultatin e gatimit.

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

1. Tërhiqeni shportën e fritimit **7**/**4** nga doreza **8** jashtë kasës **1**. Pajisja fiket automatikisht kur hiqet shporta.
   - Koha e mbetur pulson.
   - Pulson LED-i pranë programit të zgjedhur.
   - Ventilatori ndalet derisa shporta e fritimit **7**/**4** të futet përsëri.
2. Futeni përsëri shportën e fritimit në pajisje. Pajisja do të ndizet përsëri automatikisht derisa të ketë mbaruar koha e gatimit.

ose

1. Shtypni shkurtimisht butonin Start/Pause ⏯ **19**, për të ndërprerë procesin e gatimit.
   - Koha e mbetur pulson.
   - Pulson LED-i pranë programit të zgjedhur.
   - Ventilatori ndalet.
2. Shtypni përsëri butonin Start/Pause ⏯ **19** për të vazhduar procesin e gatimit.
   - Koha e mbetur vazhdon të numërojë.
   - Ventilatori vazhdon të funksionojë.

8.8 Funksioni SYNC COOK

Ky funksion ju lejon të përgatitni sasi më të mëdha njëkohësisht në të dy shportat e fritimit, duke përdorur të njëjtën kohë dhe temperaturë gatimi.
Temperatura dhe koha e gatimit e paracaktuar për të dy shportat e fritimit janë 180 °C dhe 15 minuta. Mund ti ndryshoni vlerat e cilësuara ose të zgjidhni një program.

1. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes ⏻, për të ndezur fritezën.
2. Shtypni butonin **SYNC COOK** **21**.
3. Duke shtypur butonin 🌡 **13** për të caktuar temperaturën dhe shtypni butonin 🕒 **18** për kohën.
   ose
   Zgjidhni një nga programet duke shtypur dhe rrotulluar butonin rrotullues.
4. Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause ⏯ **19**.

Vlerat e vendosura zbatohen mbi të dy shportat e fritimit.

- Ndriçon LED-i **SYNC COOK** **21**.
- Ndriçon LED-i i programit të zgjedhur.
- Do të shfaqet koha e mbetur.

SHËNIM: Ju mund ti ndryshoni vlerat e temperaturës dhe kohës së gatimit kurdoherë edhe gjatë procesit të gatimit.

Gjithashtu mund të kaloni në një program të ndryshëm gjatë procesit të gatimit.

1. Gjatë procesit të gatimit shtypni butonin Start/Pause ⏯ **19**.
2. Zgjidhni programin e dëshiruar duke shtypur dhe rrotulluar butonin rrotullues.
3. Shtypni përsëri butonin Start/Pause ⏯ **19**.

Të dy shportat e fritimit vazhdojnë të funksionojnë me programin e përzgjedhur.

Mund ta anuloni funksionin **SYNC COOK** në çdo kohë.

1. Gjatë procesit të gatimit shtypni përsëri butonin **SYNC COOK** **21**.
   - LED-i **21** fiket.
   - Çdo program që nuk është përfunduar para shtypjes së butonit **21** do të vazhdojë për të dy shportat e fritimit.
2. Nëse është e nevojshme, zgjidhni një shportë fritimi duke shtypur 1 ose 2.
3. Tani futni vlerat e reja që dëshironi për shportën e fritimit.

Të dy shportat e fritimit vazhdojnë të funksionojnë veçmas me vlerat e vendosura.

8.9 Funksioni SYNC FINISH

Gjithashtu mund të sinkronizoni shportat e fritimit **7**/**4**.

1. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes ⏻ **12**, për të ndezur fritezën.
2. Shtypni butonin [1], për të zgjedhur shportën e fritimit **7**.
3. Caktoni kohën e gatimit, temperaturën ose zgjidhni një program duke shtypur dhe rrotulluar butonin rrotullues.
4. Shtypni butonin [2], për të zgjedhur shportën e fritimit **4**.
5. Caktoni kohën e gatimit, temperaturën ose një program.
6. Shtypni butonin **SYNC FINISH** **23**.
7. Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause ⏯ **19**.
   - Ndriçon LED-i **SYNC FINISH** **23**.
   - Koha e mbetur e gatimit shfaqet në ekranin e shportës së fritmit që është në punë.
   - Në ekranin e shportës së fritmit që nuk është ende në punë shfaqet *HOLd*.

- Procesi i gatimit fillon për të dy shportat e fritimit me cilësimet e tyre përkatëse.
- Koha dhe temperatura nuk mund të rregullohen më.
- Shporta e fritimit me kohën më të shkurtër të gatimit përfundon afërsisht 15 sekonda para shportës së fritmit me kohën më të gjatë të gatimit.
- Nëse të dyja shportat e fritimit kanë të njëjtën kohë gatimi, shporta e parë e fillon procesin e gatimit 15 sekonda para shportës së dytë.
- Kur koha e gatimit për secilën shportë fritimi ka përfunduar, bien 3 sinjale. Në fund të kohës së gatimit për të dy shportat e fritimit, shfaqet shkurtimisht *End*. Pas kësaj, pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë.

8.10 Fundi i procesit të gatimit

- Kur programi të ketë mbaruar së ekzekutuari, do të dëgjohet një sinjal akustik dhe në ekrane **14**/**16** do të shfaqet *End*. Pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë.

SHËNIM: Nëse temperatura është caktuar mbi 200 °C, funksioni i ftohjes aktivizohet automatikisht në fund të procesit të gatimit. *COOL* shfaqet në ekran dhe ventilatori funksionon për 1 minutë. Ky proces ftohjeje nuk mund të ndalet.

- Ju nevojitet një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë për shportën e fritimit **7**/**4** si dhe një pjatë ose tas (i ngrohur paraprakisht sipas nevojës).
- Për ta shkëputur pajisjen nga rrjeti, pas përdorimit shkëputni spinën elektrike **11**.

1. Tërhiqeni shportën e fritimit **7**/**4** nga doreza **8** jashtë kasës **1**. Vendoseni atë në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
2. Vendoseni ushqimin në pjatën/ tasin e përgatitur.
3. Lëreni pajisjen dhe aksesorët të ftohen para pastrimit.

SHËNIM: Për shembull, nëse shkalla e nxirjes nuk i plotëson ende pritshmëritë tuaja, mund ta ndryshoni manualisht procesin e gatimit. Rrëshqisni shportën e mbushur të fritimit **7**/**4** përsëri në kasë **1** dhe rifilloni procesin e gatimit. Kontrolloni shkallën e nxirjes pas disa minutash. Për ta bërë këtë, thjesht tërhiqeni shportën e fritimit **7**/**4** nga doreza **8** jashtë kasës **1**.

8.11 Përmbledhje e programeve

- Tabela e mëposhtme ofron udhëzimet bazë to cilësimeve për ushqimet e specifikuara.

Programi	**Shembuj përdorimi**	**temperatura e paracaktuar (diapazoni i rregullueshëm)**	**kohëzgjatja e paracaktuar (diapazoni i rregullueshëm)**
AIR FRY	Patate të ngrira për skuqje [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Ngrohja	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffin, kekë dhe produkte të pjekura	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 orë)
ULTRA CRISP	Për ushqime shumë krokante	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min.)
ROAST	Biftekë, kotoleta	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Ushqim i thatë/i dehidratuar (kumbulla të thata/feta molle)	60 °C (60 – 90 °C)	2 orë (1 orë – 24 orë)
PROVE	Lëreni brumin me maja të pushojë / të fryhet	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 orë)

8.12 Tabela e gatimit

- 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.

Produkti që gatuhet	**°C**	**Minuta**	**sasia optimale për secilën shportë**	**sasia maksimale për secilën shportë**
Patate të skuqura[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Kofshë pule[2]	200	30	450 g	750 g
Perime[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Simite për pjekje[2]	180	8	2 copë	3 copë
Muffins	150	18	2 copë	4 copë
Fileto salmoni	180	8 – 12	150 g	300 g
Biftek[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Karkaleca deti	180	6 – 12	150 g	300 g

Numrat sipërfaqësorë [1, 2, 3] nënkuptojnë:
[1]: Shkundni ose ktheni çdo 5 minuta.
[2]: Shkundni ose ktheni në gjysmën e kohës së gatimit.
[3]: Ngroheni paraprakisht për 5 minuta

Në programin **AIR FRY**: Pas çdo 5 minutash, do të dëgjoni një ton sinjali si një kujtesë për ta tundur ose përmbysur ushqimin shkurtimisht.

9. Receta

Dy lloje patatesh të skuqura me majonezë me erëza

Përbërësit për 4 racione

Përbërësit për majonezën

1	vezë
1 lugë çaji	mustardë
125 ml	vaj lule dielli
1 lugë çaji	majdanoz i grirë imët
1 lugë çaji	majdanoz francez
1 lugë çaji	lëng limoni
	Kripë, piper

Përbërësit për patatet e skuqura

250 g	patate të ëmbla
250 g	patate të forta
2 lugë gjelle	vaj lule dielli
	Kripë

Përgatitja

1. Për majonezën me erëza, vendosni vezën dhe mustardën në një filxhan të gjatë dhe përziejini me një blender dore.
2. Ndërsa përzieni, shtoni vajin në një rrjedhë të hollë derisa të formohet një masë kremoze dhe homogjene.
3. Shtoni erëza dhe hidhni kripë, piper dhe lëng limoni.
4. Qëroni patatet dhe patatet e ëmbla, lajini dhe thajini me kujdes.
5. Pritini patatet dhe patatet e ëmbla në formë shkopinjsh me trashësi rreth 1 cm dhe përzieni secilin lloj në një tas me 1 lugë gjelle vaj.
6. Vendosni patatet e skuqura në tiganin e thellë.
7. Skuqni të dy llojet e patateve të skuqura në të njëjtën kohë duke përdorur të njëjtat vlera.
8. Aktivizoni funksionin **SYNC COOK**. Tani duhet ti vendosni vlerat vetëm një herë dhe të dy llojet e patateve të skuqura do të jenë gati në të njëjtën kohë.
9. Vendosni vlerat **25 minuta** dhe **200 °C** dhe filloni procesin e skuqjes.
10. **Pas 15 minutash** reduktoni temperaturën **në 180 °C** dhe tundni patatet e skuqura.
11. Kriposni patatet e skuqura dhe shërbejini me majonezë me erëza.

Krahë pule të marinuar me patate të ngrira për skuqje

Përbërësit për 2 persona

Përbërësit

250 g	patate të ngrira për skuqje
Përafërsisht 8	krahë pule

Përbërësit për marinadën

6 lugë gjelle	vaj luledielli ose vaj rapsi
6 lugë gjelle	salcë djegëse dhe të ëmbël
4 lugë gjelle	ketchup domate
4 lugë gjelle	uthull
1 - 2 lugë çaji	kripë
1 - 2 lugë çaji	spec i kuq i ëmbël
1 - 2 lugë çaji	spec djegës

Përgatitja

1. Përzieni të gjithë përbërësit e marinadës në një tas të madh.
2. Vendosni krahët e pulës në tas, përziejini me marinadën dhe lërini të marinohen për rreth 1 orë.
3. Vendosni krahët e pulës pranë njëritjetrit në pjesën e brendshme të **shportës së skuqjes 1** dhe vendosni vlerat **15 minuta** dhe **190 °C**.
4. Vendosni 250 g patate të ngrira për skuqje në **shportën e skuqjes 2** dhe caktoni **200 °C** dhe **20 minuta**.
5. Aktivizoni funksionin **SYNC FINISH** dhe filloni procesin e skuqjes. Tani proceset e gatimit janë të sinkronizuara në mënyrë që të dy shportat e skuqjes të jenë gati në të njëjtën kohë.

6. Përzieni/kthejini përbërësit në gjysmën e kohës së gatimit për t'u siguruar që të gatuhen në mënyrë të barabartë.
7. Në fund të kohës së gatimit, kontrolloni krahët e pulës dhe patatet e skuqura dhe hiqini nëse janë bërë mirë.

Qofte me perime mesdhetare të pjekura në skarë

Përbërësit për 2 persona

Përbërësit për marinadën

2 lugë gjelle	vaj ulliri
1	thelp hudhre
½ lugë çaji	rozmarinë
½ lugë çaji	rigon
½ lugë çaji	borzilok
	Kripë, piper

Përbërësit për perimet e pjekura në skarë

1	kungull i vogël
1	spec i vogël i kuq
1	qepë
150 g	domate qershi

Përbërësit për qoftet

250 g	mish viçi të grirë
½	qepë të vogël të kuqe
	Vaj ulliri
3 kërcenj	majdanozi me gjethe të sheshta
1	të kuqe veze
1 lugë gjelle	thërrime buke
	Pluhur speci të kuq (djegës)
	Kripë, piper

Përgatitja

1. Qëroni thelpin e hudhrës dhe pritini imët.
2. Përzieni të gjithë përbërësit e marinadës në një tas.
3. Lani dhe pastroni perimet.
4. Pritini kungujt dhe specat në copa të vogla.
5. Më pas përgjysmoni domatet qershi.
6. Pritini qepën në feta.
7. Shtoni perimet në marinadë dhe përzieni gjithçka mirë. Lërini perimet të marinohen ndërsa përgatitni qoftet.
8. Për qoftet, qëroni qepën e kuqe, grijeni imët dhe kavardiseni me pak vaj ulliri derisa të bëhet transparente.
9. Lani majdanozin, thajeni dhe grijini imët gjethet.
10. Përzieni mishin e grirë me qepët e përgatitura, majdanozin e grirë, të verdhën e vezës së rrahur dhe bukën e thekur derisa të formohet një përzierje e lëmuar, dhe shtoni erëza sipas dëshirës.
11. Duke përdorur duar të njomura, formoni topa të vegjël dhe të njëtrajtshëm nga mishi i grirë.
12. Vendosni qoftet në pjesën e brendshme të **shportës së skuqjes 1**. Vendoseni në **180 °C** dhe **përafërsisht 15 minuta**.
13. Përzieni perimet e marinuar një herë dhe vendosini në **shportën 2 të fritezës**. Vendoseni në**180 °C** dhe **përafërsisht 20 minuta**.
14. Aktivizoni funksionin **SYNC FINISH** dhe filloni procesin e skuqjes. Tani proceset e gatimit janë të sinkronizuara në mënyrë që të dy shportat e skuqjes të jenë gati në të njëjtën kohë.
15. Përzieni/kthejini përbërësit në gjysmën e kohës së gatimit për t'u siguruar që të gatuhen në mënyrë të barabartë.
16. Në fund të kohës së gatimit, kontrolloni qoftet dhe perimet dhe hiqini nëse janë bërë mirë.

KËSHILLË: Koha e skuqjes varet nga madhësia e qofteve ose copave të perimeve.

Gatim me kungull dhe patëllxhan

Përbërësit për 4 racione

SHËNIM: Vëzhgoni nivelin maksimal të mbushjes! Mund t'ju duhet ta skuqni 2 herë.

Përbërësit

½ lugë çaji	piper
½ lugë çaji	piper i kuq
½ lugë çaji	koriandër
½ lugë çaji	trumzë të tharë
½ lugë çaji	rigon të tharë
1 lugë çaji	kripë
50 ml	vaj ulliri
2	patëllxhanë
2	kunguj
2	qepë
	Shkopinj druri

Përgatitja

1. Përzieni barishtet, erëzat dhe vajin në një tas.
2. Pritini kungujt dhe patëllxhanin në feta me trashësi 2 cm. Pritini qepët në katër pjesë.
3. Shtoni perimet në përzierjen e vajit dhe erëzave.
4. Vendosni perimet në mënyrë të alternuar në shkopinj.
5. Piqni shishkat në **200 °C për 15 minuta**.
6. Kthejini shkopinjtë në anën tjetër në gjysmë të kohës së gatimit.

Djathë Camembert i pjekur me boronica

Përbërësit për 4 racione

SHËNIM: Së pari, kontrolloni nëse 4 copat Camembert mund futen njëkohësisht së bashku në shportën e fritezës. Nëse jo, skuqni Camembert me nga 2.

Përbërësit

4	Camemberts (secila deri në 150 g)
2	vezë
2 lugë gjelle	krem pana
6 lugë gjelle	thërrime buke
4 lugë gjelle	boronica nga një kavanoz
	Kripë, piper

Përgatitja

1. Rrihni vezët me kremin pana dhe spërkatini me kripë dhe piper.
2. Vendosni thërrimet e bukës në një pjatë të thellë.
3. Zhytni djathin Camembert të ftohur (të plotë ose të ndarë në katër pjesë) në përzierjen e vezëve dhe më pas mbështilleni atë në bukën e thërrmuar derisa përzierja ta mbulojë fort djathin.
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 disa boronica.

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 lugë gjelle	vaj ulliri
300 g	fileto salmoni (pa lëkurë)
1	degëz majdanoz
1	degëz borzilok
1 lugë gjelle	kaperi
2 lugë gjelle	gjalp i butë
1	limon jeshil i patrajtuar
	Kripë, piper

Përgatitja
1. Qëroni patatet, lajini ziejini në ujë të valuar me kripë. Më pas kullojini patatet dhe pritini në feta të holla.
2. Pastroni spinaqin, lajeni dhe kullojeni mirë.
3. Qëroni qepujkat dhe hudhrën dhe pritini në kuba të vegjël. Kavardisini në një tigan me vaj derisa të jenë transparente.
4. Shtoni spinaqin dhe kavardiseni pak derisa gjethet të tkurren. Pastaj hiqeni tenxheren nga zjarri dhe lëreni mënjanë.
5. Shpëlajeni salmonin, thajeni dhe priteni 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 gjalpin.
9. Lani limonin jeshil me ujë të nxehtë, thajeni dhe priteni në feta.
10. Përgatitni dy copa të mëdha letre pjekjeje.
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 dhe ngjitini mirë anët.
14. Piqini pakot pranë njëra-tjetrës në **200 °C për 20 minuta**.
15. Pastaj hiqni letrën dhe shërbejeni menjëherë pjatën.

Lulelakër me Harissa
Përbërësit për 2 racione

Përbërësit
1	një lulelakër e vogël
3 lugë gjelle	miell
150 ml	qumësht arre kokosi
1½ lugë çaji	spec i kuq i ëmbël
½ lugë çaji	hudhër pluhur
1 lugë gjelle	pastë Harissa (në varësi të pikantitetit të dëshiruar)
	Kripë, piper

Përgatitja
1. Pastroni lulelakrën dhe ndajeni në lule të vogla.
2. Përzieni përbërësit e mbetur në një brumë të trashë dhe të lëmuar. Nëse brumi është shumë i hollë, shtoni pak më shumë miell.
3. Zhytni tufat e lulelakrës individualisht në brumë dhe lëreni brumin e tepërt të kullojë mirë.
4. Gatuajini lulelakrën e panuar në tufa. Ato nuk duhet të jenë shumë afër njëra-tjetrës në mënyrë që të bëhen të këndshme dhe krokante.
5. Vendosni temperaturën në **180 °C** dhe kohën e gatimit **20 minuta** dhe filloni procesin e skuqjes.
6. Ktheni lulelakrën në anën tjetër në gjysmë të kohës së gatimit.

KËSHILLË: Një salcë e freskët me kos shkon mirë me të.

Lakër Brukseli krokante me proshutë

Përbërësit për 2 racione

Përbërësit

400 g	lakër Brukseli
40 g	proshutë të prerë në vija
4	thelpinj hudhre
1 lugë gjelle	vaj ulliri
	Kripë, piper

KËSHILLË: Kjo recetë shijon më së miri me lakër Brukseli të freskët, por mund të bëhet edhe me lakër Brukseli të ngrirë. Më pas mos i përgjysmoni lulet Koha dhe temperatura e gatimit mbeten të njëjta.

Përgatitja

1. Pastroni lakrat e Brukselit dhe pritini përgjysmë lulet.
2. Pritini proshutën në shiritë të hollë.
3. Lërini të gjithë thelpinjtë e hudhrës të paqëruar.
4. Përzieni të gjithë përbërësit në një tas dhe shtoni kripë dhe piper sipas dëshirës.
5. Piqni të gjitha **në 180 °C për afërsisht 15 - 20 minuta**.
6. Shkundini ose kthejini përbërësit në gjysmë të kohës.
7. Çdo racion të shërbehet me nga 2 thelpinj hudhër. Sipas shijes, shtrydhni pjesët e buta të thelpinjve të hudhrës dhe shijojeni.

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. Hapeni brumin e picës në një sipërfaqe pune të spërkatur me miell dhe priteni brumin në drejtkëndësha që janë 1 cm më të vegjël përreth se sipërfaqja e shportës së fritezës.
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 në porcione **në 180 °C për rreth 7 minuta**.
6. Shpërndani proshutën Serrano në copa dhe më pas edhe një herë vendosini të piqen për **3 - 5 minuta**.
7. Kur skajet e picës fillojnë të marrin pak ngjyrë kafe, hiqni fetat dhe shpërndani rukolën e larë sipër tyre.
8. Spërkatni 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.

Torta të vogla me çokollatë me një qendër të lëngshme

Përbërësit për 8 torta të vogla

SHËNIM: Së pari, kontrolloni sa kupa për kekë të vegjël futen në fritezë në të njëjtën kohë.

Përbërësit

75 g	çokollatë të zezë
3	vezë
75 g	gjalpë
75 g	sheqer
50 g	miell

Përgatitja

1. Copëtoni çokollatën dhe shkrijeni në një banjë mari.
2. Shtoni gjalpin dhe lëreni të shkrihet edhe ai.
3. Rrihni vezët dhe sheqerin derisa të bëhen shkumë.
4. Sitni miellin mbi përzierjen e vezëve dhe sheqerit, dhe përzieni derisa të formohet një brumë i lëmuar.
5. Hidhni përzierjen me çokollatë-gjalpë.
6. Hidhni brumin në format e kekëve të vegjël.
7. Piqni kekët me çokollatë në furrë të parangrohur në **në 180 °C për rreth 5 - 6 minuta**.
8. Shijoni kekët me çokollatë të ngrohtë.

10. Pastrimi

RREZIK nga djegiet!

- Lëreni pajisjen të ftohet përpara se ta zhvendosni ose ta pastroni atë.

RREZIK nga goditja elektrike!

- Hiqni spinën elektrike nga priza para se ta pastroni fritezën me ajër të nxehtë.
- Friteza me ajër të nxehtë 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. Lërini të gjitha pjesët të thahen plotësisht me ajër.

Pjesët e aksesorëve

- Hiqni çdo mbetje të madhe ushqimi.
- Shporta e fritimit **7**/**4** dhe shtojca **5** mund të lahen në lavastovilje. Hiqeni shtojcën **5** nga shporta e fritimit **7**/**4** duke e ngritur lart. Pas pastrimit, sigurohuni që kur të futni shtojcën lakorja e saj të jetë e drejtuar lart. Shtypeni poshtë shtojcën **5** derisa të mbështetet në dysheme.

SHËNIM: Gjithashtu, mund ti lani me dorë këto pjesë duke përdorur ujë të ngrohtë dhe detergjent enësh. Shpëlajeni mirë e mirë me ujë të pastër.

- Zbutni çdo mbetje ushqimi të djegur me ujë paraprakisht.
- Pastroni shportën e fritimit **7**/**4** me dorë me ujë të ngrohtë dhe detergjent enësh. Shpëlajeni mirë e mirë me ujë të pastër.

- Lërini 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. Pastrojeni 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.

11. Ruajtja

- Përpara se ta ruani fritezën me ajër të nxehtë…
  … duhet të shkëpusni spinën elektrike **11**,
  … pajisja duhet të ftohet dhe
  … të gjitha pjesët duhet të jenë plotësisht të thata.
- **Figura A:** Mbështillni kabllon lidhëse **11** rreth mbështjelljes së kabllos **10**.

12. Porositja e pjesëve të këmbimit

Për t'u siguruar që të shijoni produktin për sa më gjatë, ne ofrojmë një shumëllojshmëri pjesësh këmbimi në dyqanin tonë online.

Ne garantojmë ofrimin e pjesëve të këmbimit për rikthimin e duhur profesional të funksionalitetit të këtij produkti.

Mund të gjeni të gjitha pjesët e këmbimit të disponueshme:

1. Vizitoni **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Kërkoni IAN të artikullit te shiriti i kërkimit.

ose

Skanoni kodin QR më poshtë me smartfonin / tabletën tuaj.

13. 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. Në përgjithësi, ricikli-

mi mund të ndihmojë në uljen e konsumit të lëndëve të para.

Paketimi

Kur e hidhni paketimin, sigurohuni që t'u përmbaheni rregullave mjedisore që zbatohen në vendin tuaj.

14. Zgjidhja e problemeve

Nëse pajisja juaj ndonjëherë nuk funksionon siç duhet, ju lutemi kontrolloni fillimisht këtë listë. 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.

Defekti	Shkaqet / masat e mundshme
Asnjë Funksioni	• A është siguruar furnizimi me energji elektrike? • Kontrolloni lidhjen.
Ushqimi nuk është gati pas kohës së rekomanduar	• A ishte sasia shumë e madhe apo copat tepër të trasha? • A ishin temperatura ose kohëzgjatja e gatimit shumë e pakët?
Zhvillimi i tymit të rëndë dhe aromërave	• A ka mbetje ushqimi në elementin ngrohës **2** që mund të digjen kur ai të nxehet? Shporta e fritimit **7**/**4** nuk duhet të mbushet përtej shenjës **MAX 6**.

15. Të dhënat teknike

Modeli:	SHFDD 2600 D1
Tensioni i rrjetit:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa e mbrojtjes:	I
Fuqia:	2600 W
Konsumi i energjisë në modalitetin e fikur: ≤ 0.5 W	
Kaloni në modalitetin e fikjes: < 20 Min.	

Simbolet e përdorura

	Tokëzim mbrojtës
	Geprüfte **S**icherheit (Siguria etestuar): Pajisjet duhet të jenë përgjithësisht në përputhje me standardet e pranuara teknike dhe Aktin e Sigurisë së Produkteve (ProdSG).
	Me shenjën CE, HOYER Handel GmbH deklaron konformitetin me BE-në.
	Ky simbol kujton që paketimi duhet të hidhet në duke zbatuar rregulloret në fuqi për asgjësimin e mbetjeve.
21 PAP	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.

	Ky është një produkt i riciklueshëm që i nënshtrohet përgjegjësisë së zgjeruar të prodhuesit dhe ndarjes së mbeturinave.
	Me shenjën UKCA, HOYER Handel GmbH deklaron konformitet për Mbretërinë e Bashkuar.
	Simboli identifikon prodhuesin e produktit.

Ndryshimet teknike janë të rezervuara.

16. Garanci e HOYER Handel GmbH

E dashur kliente, i dashur klient,
Ju merrni një garanci 3-vjeçare për këtë pajisje që nga data e blerjes. Ju keni të drejtë të paraqitni ankesë brenda periudhës ligjore që përmendet, si dhe të drejtën e mbrojtjes sipas rregullave për mbrojtjen e konsumatorit. Gjithashtu keni të drejtën të paraqitni ankesë në lidhje me shitjen e mallrave. Kjo e drejtë ju takon si konsumator, veçanërisht në rastin e mallrave të papajtueshme.

Kushtet e garancisë

Kjo garanci është e vlefshme për produktin:
IAN: 521408_2607
Vlen për Maqedoninë e Veriut.
Periudha e garancisë fillon që nga data e blerjes. Ju lutemi ruajeni faturën origjinale në një vend të sigurt. Ky dokument kërkohet si provë e blerjes.
Nëse ndodh një defekt materiali ose prodhimi brenda tre viteve nga data e blerjes së këtij produkti, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë ose zëvendësojmë produktin pa pagesë. Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (fatura e shitjes) të paraqiten brenda periudhës trevjeçare, së bashku me një përshkrim të shkurtër me shkrim të defektit dhe kohës kur ai ndodhi. Nëse defekti mbulohet nga garancia jonë, ju do të merrni produktin e riparuar ose një produkt të ri. Riparimi ose zëvendësimi i produktit nuk fillon një periudhë të re garancie.

Periudha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defektet

Periudhës së garancisë i shtohet kohëzgjatja e riparimit ose nis nga fillimi në rast të ndërrimit të produktit. Të drejtat tuaja ligjore ruhen.

Çdo dëmtim ose defekt i pranishëm në kohën e blerjes duhet të raportohet menjëherë pas shpaketimit. Riparimet e nevojshme pas periudhës së garancisë janë të pagueshme.

Fushëveprimi i garancisë

Pajisja është prodhuar me kujdes sipas udhëzimeve të rrepta të cilësisë dhe është testuar plotësisht para dorëzimit.
Garancia vlen për defektet materiale ose të prodhimit.

Nga garancia nuk mbulohen pjesët që i nënshtrohen konsumimit normal, ose dëmtimit të pjesëve të brishta p.sh., çelësat, llambat ose pjesë të tjera të bëra prej qelqi.

Kjo garanci nuk është e vlefshme nëse produkti dëmtohet, përdoret në mënyrë të papërshtatshme ose nuk mirëmbahet siç duhet nga konsumatori. Për të siguruar përdorimin e duhur të produktit, të gjitha udhëzimet e përfshira në udhëzimet e përdorimit duhet të ndiqen në mënyrë strikte. Për të siguruar përdorimin e duhur të produktit, këto udhëzime duhet të ndiqen me kujdes dhe me përpikëri. Përdorimi i pajisjes për qëllime të tjera përveç atyre të rekomanduara ose të synuara nga prodhuesi është rreptësishtë i ndaluar, ose duhet të shmanget.
Produkti është menduar vetëm për përdorim privat dhe jo për përdorim komercial. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit me forcë ose modifikimeve që nuk janë kryer nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit, garancia është e pavlefshme.

Përpunimi në rast të një kërkese për garanci

Për t'u siguruar që kërkesa juaj të përpunohet shpejt, ju lutemi ndiqni udhëzimet e mëposhtme:

- Ju lutemi të keni gati numrin e artikullit **IAN: 521408_2607** dhe faturën si provë blerjeje për të gjitha pyetjet.
- Numri i artikullit mund të gjendet në ekranin e tipit, në një gravurë, në faqen e titullit të manualit tuaj (poshtë majtas) ose si një etiketë në pjesën e pasme ose të poshtme të pajisjes.
- Nëse ndodh ndonjë keqfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni së pari qendrën e shërbimit të përmendur më poshtë me **telefon** ose me **e-mail**.
- Më pas mund të dërgoni produktin e regjistruar defektoz, pa pagesë postare, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.

Mund ti shkarkoni këto dhe shumë manuale të tjera, video produktesh dhe softuerë instalimi në www.lidl-service.com.



Ky kod QR do t'ju çojë direkt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com) dhe mund ta hapni udhëzimet e përdorimit duke futur numrin e artikullit (IAN) **521408_2607**.

Qendra e shërbimit

(MK) Shërbimi – Maqedonia e Veriut
Tel.: 0800 90698
E-mail: hoyer@lidl.mk

IAN: 521408_2607

Furnizuesi

Ju lutemi të vini re se adresa e mëposhtme **nuk është një adresë shërbimi**.
Si fillim, kontaktoni qendrën e përmendur të shërbimit.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GJERMANI

Съдържание

1. Преглед 114
2. Употреба по предназначение 114
3. Указания за безопасност 115
4. Обхват на доставката 119
5. Пускане на уреда в експлоатация 119
6. Преглед на панела за обслужване и дисплея 120
7. Кратки съвети 1x1 относно пърженето във фритюрник 121
8. Обслужване 122
8.1 Свързване с електрозахранването 122
8.2 Включване/изключване 122
8.3 Избор на кошница на фритюрника 122
8.4 Основно обслужване 123
8.5 Използване на програми 123
8.6 Бърз старт 124
8.7 Прекъсване на процеса на приготвяне 125
8.8 Функцията SYNC COOK 125
8.9 Функцията SYNC FINISH 126
8.10 Край на процеса на приготвяне 127
8.11 Преглед на програмите 127
8.12 Таблица за приготвяне 128
9. Рецепти 129
10. Почистване 135
11. Съхранение 136
12. Поръчка на резервни части 136
13. Изхвърляне 136
14. Отстраняване на неизправности 137
15. Технически данни 137
16. Гаранция на HOYER Handel GmbH 139

1. Преглед

1		Корпус
2		Нагревател (на горната страна на вътрешното пространство)
3		Панел за управление с индикатори и бутони
4		Кошница на фритюрника [2]
5		Използване
6	**MAX**	Маркировка за максималното ниво на напълване на кошницата на фритюрника (3,5 литра на всяка кошница на фритюрника)
7		Кошница на фритюрника [1]
8		Дръжка на кошницата на фритюрника
9		Отвори за отвеждане на въздуха
10		Дистанциращ елемент с място за навиване на кабела
11		Захранващ кабел с щепсел

Благодарим ви 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 първоначална 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 устройството



Този символ ви предупреждава да не докосвате гореща повърхност.



Символът дава информация, че така обозначените материали не променят вкуса и мириса на хранителните продукти.

2. Употреба по предназначение

Фритюрникът с горещ въздух е предвиден за приготвяне на хранителни продукти в горещ въздух при температура до максимум 240 °C.
Фритюрникът с горещ въздух е предназначен за употреба в частните домакинства. Фритюрникът с горещ въздух трябва да се използва само в закрити помещения.
Това устройство не е предназначено за професионална употреба.

Мерки за предотвратяване на 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: Малък риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до леки наранявания или материални щети.

УКАЗАНИЕ: Обстоятелства и особености при работа с уреда, които трябва да се имат предвид.

Указания за безопасна работа

- ⊙ Този уред може да бъде използван от деца над 8 години и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и/или знания, ако са под надзор или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират произтичащите от това опасности. 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 захранващия кабел.
- ⊙ При неправилна употреба може да се стигне до наранявания.



- ⊙ Не докосвайте горещите части на уреда, като например отворите за излизане на отработения въздух на задната страна. Хващайте кошниците за пържене само за дръжката.
- ⊙ По време на пърженето от вентилационните отвори излиза гореща пара. Не протягайте ръцете си в парата.
- ⊙ Ако захранващият 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 не е предназначен за използване с външен таймер или отделна дистанционна система.

- Този уред е предназначен също така да се използва в домакинството и в приложения, подобни на домакинските, 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 места за хранене тип бистро.
- Обърнете внимание на главата за почистване (вижте „Почистване“ на страница 135).

ОПАСНОСТ за деца!

- Погрижете се децата да не могат никога да издърпат горещия фритюрник с горещ въздух (например дърпайки го за захранващия 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 пликове. 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 бъдат преместени в друга стая.

ОПАСНОСТ от токов удар поради влага!

- Пазете уреда от влага, капеща или пръскаща вода.
- Уредът, захранващият кабел и щепселът не трябва да се потапят във вода или други течности.
- В случай че в уреда попадне течност, незабавно изключете щепсела от контакта. Уредът трябва да се провери преди повторно включване.
- В случай че уредът все пак падне във вода, незабавно изключете щепсела 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 захранващия 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 захранващия кабел така, че никой да не може да го настъпва, да го закача или да се спъва в него.
- Поставяйте щепсела 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 захранващият 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 щепсела от контакта.
- При изключване на щепсела от контакта винаги хващайте щепсела, а не теглете за захранващия кабел.
- Извадете щепсела 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 предприемайте промени по уреда. Ремонтите трябва да се извършват само от специализиран сервиз или сервизен център.

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 контакти, 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 обръщането или изплъзването и 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 (напр. котлони) или в близост до източници на топлина или открит огън.
- ⊙ Внимавайте храната да не докосва горещите нагревателни елементи в горната част на вътрешното отделение и да не залепва 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 материала на крачетата и да го разтварят. В подобни случаи поставяйте под уреда неплъзгаща се подложка.

Указания относно пластмасовите части, които влизат в контакт с храни

- ⊙ Следните пластмасови части, съответно повърхности с пластмасово покритие, са подходящи за контакт с храни:
  - Цедка: Незалепващо покритие, силиконови крачета
  - Кошница на фритюрника: Незалепващо покритие
- ⊙ Пластмасовите части на този уред, които влизат в контакт с храни, са предназначени за многократен контакт с храни при условията, описани в това ръководство. Използвайте тези части само за посочените видове храни, температури, времена на контакт и приложения.

Допустими условия на употреба:

  - Вид храни: обичайни хранителни продукти за домакинството (включително храни, съдържащи мазнини)
  - Максимална температура: 240 °C
  - Максимално време на контакт: 24 часа
- ⊙ Пластмасовите части, които не са изрично предназначени за контакт с горещи храни, пара или горещата камера за готвене, не трябва да се използват в тях.
- ⊙ Пластмасовите части, които влизат в контакт с храни, не са предназначени за дълготрайно съхранение на храни. Не оставяйте храни, течности или остатъци от храна върху или в пластмасовите части по-дълго, отколкото е необходимо за употребата им по предназначение.
- ⊙ Употреба извън посочените условия, както и повреди, стареене или неправилно почистване могат да доведат до повишено проникване на вещества от материала в храните. Преустановете употребата на пластмасови части, които влизат в контакт с храни, ако по тях има видими пукнатини, счупвания, деформации, грапави повърхности, лющене, отделяне на материал, силно обезцветяване, необичайна миризма или силно износване.
- ⊙ Почиствайте пластмасовите части, които влизат в контакт с храни, след всяка употреба съгласно указанията в това ръководство. Не използвайте абразивни, агресивни, съдържащи хлор, съдържащи разтворители или силно алкални почистващи препарати, както и метални почистващи принадлежности, освен ако не са изрично разрешени.
- ⊙ Повредени, деформирани, силно износени или по друг начин изменени

пластмасови части, които влизат в контакт с храни, трябва да бъдат подменени преди следващата употреба. Използвайте само резервни части, предназначени за този уред.

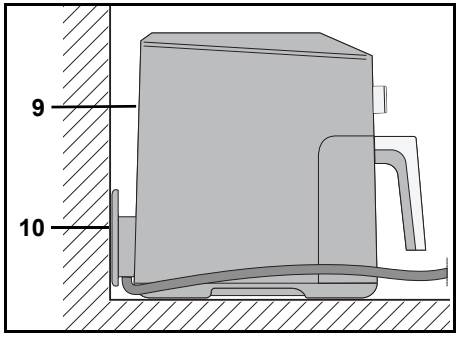
4. Обхват на доставката

1 фритюрник с горещ въздух
2 кошници за пържене **7**/**4** с приставки за пържене с приставки на решетката **5**
1 ръководство за експлоатация

5. Пускане на уреда в експлоатация

- Отстранете всички опаковъчни материали. **По-специално вътрешното пространство трябва да е напълно освободено от остатъци от опаковки, като например парченца от стиропор.**

ОПАСНОСТ от пожар!
На задната страна на уреда се намират отворите за отвеждане на въздуха **9** и дистанционерът **10**. От отворите за отвеждане на въздуха по време на работа излиза гореща пара.

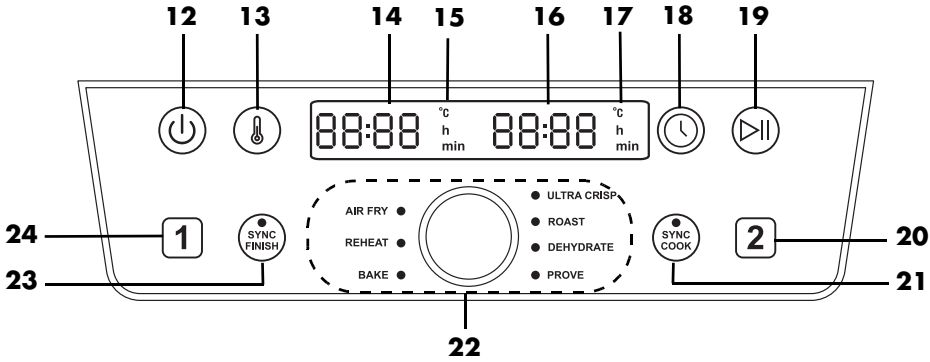


- ⊙ Никога не покривайте отворите за отвеждане на отработения въздух **9**.
- ⊙ Не използвайте фритюрника с горещ въздух, разположен директно под окачени шкафове, стенни контакти, както и в близост до пердета, хартия или подобни възпламеними предмети.
- ⊙ Внимавайте от всички страни и над уреда да има свободно пространство.

УКАЗАНИЕ: По време на първа употреба може да се отдели лек пушек и мирис. Това се дължи на монтажни елементи върху нагревателя **2** и не е продуктова повреда. Осигурете подходящо проветрение.

- Свалете защитните фолиа и лепящите се ленти от уреда, но не отстранявайте фабричната табелка на долната 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 щепсела **11** в контакт, чиито характеристики съответстват на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включването.

6. Преглед на панела за обслужване и дисплея



12	⏻	Бутон: Вкл./Изкл.
13	🌡	Бутон: Температура
14		Дисплей: Показване на напр. температурата и времето за готвене на кошницата на фритюрника 1
15	**°C/h/min**	Кошничка на фритюрника 1: **°C** свети, когато се показва температурата; **h** или **min** светят, когато се показва времето в часове (h) или минути (min)
16		Дисплей: Показване на напр. температурата и времето за готвене на кошницата на фритюрника 2
17	**°C/h/min**	Кошничка на фритюрника 2: **°C** свети, когато се показва температурата; **h** или **min** светят, когато се показва времето в часове (h) или минути (min)
18	🕒	Бутон: Време
19	⏯	Бутон: Старт/Пауза
20	2	Бутон: Избор на кошница на фритюрника 2
21	SYNC COOK	Бутон/LED индикатор **SYNC COOK**: Двете кошници за пържене работят с едни и същи настройки.
22		Въртящ се регулатор: Настройване на температурата и времето за готвене / избор на програма **AIR FRY** (пържене) **REHEAT** (Затопляне) **BAKE** (Печене) **ULTRA CRISP** (за хрупкава коричка) **ROAST** (печене) **DEHYDRATE** (сушене) **PROVE** (втасване на тесто)
23	SYNC FINISH	Бутон/LED индикатор **SYNC FINISH**: Завършването на приготвянето на двете кошници за пържене се синхронизира.
24	1	Бутон: Избор на кошница на фритюрника 1

7. Кратки съвети 1x1 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, респективно 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 избор на температурата и времето за пържене във фритюрника трябва да се придържате съвсем точно към указанията на опаковката.
- Поставяйте малки количества хранителни продукти при всяко пържене във фритюрника.
- Кошниците за пържене **7**/**4** не трябва да се пълнят над маркировката **MAX 6**.
- Акриламидът може да е канцерогенен. За да успеете да задържите образуването на акриламид до минимум, избягвайте прекаленото препържване/прегаряне.

За равномерна промяна на цвета в златисто-кафяво [1] [2]

[1]: След изтичане на всяка ¼ от времето за готвене разклащайте или обръщайте, тоест 3 пъти по време на готвенето.
[2]: След изтичане на половината от времето за приготвяне разбъркайте с друсане или обърнете.

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 – 3 пъти по време на пържението.

1. Извадете кошницата на фритюрника **7**/**4** от корпуса **1**, като ги държите за дръжката **8**, и разбъркайте продуктите с раздрусване. При разбъркването с раздрусване обърнете внимание пържените картофи да бъдат добре размесени, например при което разположените по-навътре, все още неготови пържени картофи, да минат по-навън. Уредът се изключва **7**/**4** автоматично при изваждане на кошниците за пържене.
2. Поставете кошниците за пържене **7**/**4** обратно в уреда. Уредът се включва отново автоматично до изтичане на времето за готвене.

Печене

Тестото **в никакъв случай** не трябва да се поставя директно в **7**/**4** кошниците за пържене. След подготовката изсипете тестото във форма за печене или друга термоустойчива форма (напр. формички за мъфини). След това ги поставете заедно с тестото в кошниците за пържене **7**/**4**.

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.

8. Обслужване

ОПАСНОСТ от изгаряния!

⊙ По време на работа повърхностите на уреда могат да се нагорещят. Не докосвайте горещите части на уреда, като например отворите за излизане на отработения въздух **9** на задната страна.

⊙ Използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки за хващане на кошниците на фритюрника **7**/**4**.

⊙ По време на пърженето от вентилационните отвори **9** 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 в никакъв случай не трябва да се използва **7**/**4** без кошниците за пържене!

8.1 Свързване с електрозахранването

- След като уредът е разположен, включете щепсела **11** в защитен контакт, чиито характеристики съответстват на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включването.

8.2 Включване/изключване

- Натиснете бутона за Вкл./Изкл. ⏻ **12**, за да излезете от режима на готовност.
  - Чува се кратък звуков сигнал и на дисплея за кратко се появява *HI*.
  - Предварително зададената температура *180 °C* се показва на дисплеите **14**/**16**.
- Чрез повторно натискане на бутона Вкл./Изкл. ⏻ **12** уредът може по всяко време да бъде превключен в режим на готовност. Този режим може да се активира и при работещи програми.
  - Чува се кратък звуков сигнал и на дисплея за кратко се появява *bYE.*
  - Всички индикатори на дисплея изгасват.
  - Вентилаторът спира.

8.3 Избор на кошница на фритюрника

1. Натиснете бутона за Вкл./Изкл. ⏻ **12**, за да включите фритюрника.
2. С натискане на бутона 1 или 2 избирате желаната кошница на фритюрника **7**/**4**. Символът на избраната кошница на фритюрника мига.

УКАЗАНИЕ: Ако в рамките на 15 секунди не бъде натиснат нито един бутон, символът за избраната кошница на фритюрника спира да мига. В този случай натиснете отново бутона 1 или 2, за да продължите с настройките.

8.4 Основно обслужване

За следните точки важи:
- Уредът е включен.
- Кошницата на фритюрника **7**/**4** беше избрана чрез натискане на бутона 1 или 2.

Извикване на програмите
- Натиснете въртящия регулатор **22** и го завъртете, докато LED индикаторът на желаната програма светне – тогава програмата е избрана.

Ръчно готвене
- Можете директно да зададете температурата и времето за готвене. С натискане на бутона ⏯ **19** се стартира готвенето със зададените стойности.

Промяна на температура
Температурата може да се настройва на стъпки от 5 градуса в диапазона от 40 °C до 240 °C.
В програмите температурата може да се настройва само в ограничен диапазон. Точните данни за диапазоните на настройка ще намерите в таблицата с преглед на програмите (вижте „Преглед на програмите“ на страница 127).
- Натиснете бутона 🌡 **13**. На дисплея на **14** или **16** мига температурата.
- Завъртете въртящия регулатор **22**, докато се покаже желаната температура. Мигането спира около 5 секунди след настройването. Зададена е новата стойност на температура.

УКАЗАНИЕ: При настройка на температура над 200 °C в края на процеса на готвене автоматично се активира функцията за охлаждане. На дисплея се появява *COOL* и вентилаторът продължава да работи още 1 минута. Този процес на охлаждане не може да бъде прекъснат.

Промяна на времето
Времето за готвене може да се настройва на стъпки от 1 минута в диапазона от 1 до 60 минути.
- При настройка на температура над 200 °C за до 30 минути.
- В програмата **BAKE** от 1 минута до 4 часа.
- В програмата **DEHYDRATE** на стъпки от 15 минути – от 1 час до 24 часа.
- В програмата **PROVE** на стъпки от 5 минути – от 15 минути до 4 часа.

- Натиснете бутона 🕓 **18**. На дисплея премигва времето.
- Завъртете въртящия регулатор **22**, докато се покаже желаното време. Мигането спира около 5 секунди след настройването. Зададено е новото време.

УКАЗАНИЕ: След около 5 минути без работа уредът преминава в режим на готовност.

8.5 Използване на програми

УКАЗАНИЯ:
- Внимавайте ястията да не докосват нагревателя **2** на горната страна на вътрешното пространство и да не се залепват там.
- С изключение на програмата **SYNC FINISH**, по всяко време можете да променяте температурата и времето за готвене.
- В програмата **AIR FRY** на всеки 5 минути ще ви бъде напомнено със звуков сигнал да обърнете храната.
- В програмата **ULTRA CRISP** в края на програмата на дисплея се появява *COOL*. Вентилаторът продължава

да работи около 1 минута. На дисплея се появява *End*, чуват се 3 звукови сигнала и уредът преминава в режим на готовност.
- Докато функцията *COOL* е активна, бутонът ⏯ работи без зададена функция.
- За да се предотвратят загуби на топлина, процесът на готвене трябва да се стартира едва след като и двете кошници за пържене **7**/**4** са цялостно поставени.
- За смяна на програмата винаги първо превключвайте уреда в режим на готовност, ⏻ **12** като натиснете бутона Вкл./Изкл., след което го включете отново.

За някои храни и начини на приготвяне уредът разполага с предварително зададени програми. Когато изберете една програма, можете допълнително по всяко време да направите следните настройки:
- Температура
- Време за приготвяне
- След активиране на функцията **SYNC FINISH** не можете да променяте температурата и времето за готвене.

1. Подгответе хранителните продукти и ги поставете в кошничката на фритюрника **7**/**4**.
2. Поставете кошницата на фритюрника в корпуса **1**.
3. За да включите уреда, натиснете бутона Вкл./Изкл. ⏻ **12**.
4. Изберете желаната кошница на фритюрника, като натиснете бутона 1 или 2.
5. Натиснете въртящия регулатор **22**.
6. Завъртете въртящия регулатор, докато LED индикаторът до желаната програма светне. На дисплея **14** или **16** се показва температурата за избраната програма.

УКАЗАНИЕ: За промяна на температурата натиснете бутона 🌡 **13**, а за промяна на времето натиснете 🕓 **18**. Докато съответната стойност на дисплея мига **3**, можете да я промените чрез завъртане на въртящия регулатор. След завъртане изчакайте около 5 секунди. Индикацията спира да мига и новата стойност е приета.

7. Стартирайте процеса на подготовка, като натиснете бутона Старт/Пауза ⏯ **19**. Програмата стартира.
   - На дисплеите се показва оставащото време. Стойностите за температурата и времето могат да се променят чрез натискане на 🌡 **13** или 🕓 **18** по време на работещата програма.

8.6 Бърз старт

1. Включете уреда от режим на готовност, като натиснете бутона Вкл./Изкл. ⏻ **12**.
2. При натискане на бутона Старт/Пауза ⏯ **19** отвенето започва с предварително зададената температура *180 °C* и предварително зададеното време за готвене *15 min* и за двете кошници за пържене.
3. Ако желаете да използвате само една кошница на фритюрника, натиснете бутона преди стартиране 1 или 2.

УКАЗАНИЯ:
- Ако изберете температура над 200 °C, времето може да се настрои до максимум 30 минути.
- В края на програмата на дисплея се появява *COOL*. Вентилаторът продължава да работи около 1 минута. На дисплея се появява *End*, чуват се

3 звукови сигнала и уредът преминава в режим на готовност.

8.7 Прекъсване на процеса на приготвяне

УКАЗАНИЕ: Твърде дългата пауза може да окаже негативно влияние върху крайния резултат от готвенето.

Можете да прекъснете процеса на приготвяне по всяко време, например за да проверите степента на придобиване на загар.

1. Изтеглете кошницата на фритюрника **7**/**4**, като я държите за дръжката **8**, от корпуса **1**. Уредът се изключва автоматично при изваждане на кошницата.
   - Оставащото време мига.
   - Светодиодът до избраната програма мига.
   - Вентилаторът спира, докато кошницата на фритюрника **7**/**4** не бъде поставена обратно.
2. Поставете отново кошницата на фритюрника в уреда. Уредът се включва отново автоматично до изтичане на зададеното време за приготвяне.

или

1. Натиснете кратко бутона Старт/Пауза ⏯ **19**, за да прекъснете процеса на готвене.
   - Оставащото време мига.
   - Светодиодът до избраната програма мига.
   - Вентилаторът спира.
2. Натиснете бутона за Старт/Пауза ⏯ **19**, за да продължите процеса на готвене.
   - Оставащото време продължава да се отброява.
   - Вентилаторът продължава да работи.

8.8 Функцията SYNC COOK

С тази функция можете да приготвите по-големи количества едновременно в двете кошници за пържене при еднакви време за готвене и температура. Предварително зададената температура и времето за готвене за двете кошници за пържене са 180 °C и 15 минути. Можете да промените зададените стойности или да изберете програма.

1. Натиснете бутона за Вкл./Изкл. ⏻, за да включите фритюрника.
2. Натиснете бутона **SYNC COOK** SYNC COOK **21**.
3. Чрез натискане на бутона 🌡 **13** задайте температурата, а чрез натискане на бутона 🕓 **18** – времето.
   или
   Изберете една от програмите, като натиснете и завъртите въртящия регулатор.
4. Стартирайте процеса на готвене, като натиснете бутона Старт/Пауза ⏯ **19**.

Зададените стойности се прилагат към двете кошници за пържене.

- LED индикаторът **SYNC COOK** SYNC COOK **21** свети.
- При необходимост светва LED индикаторът на избраната програма.
- Показва се оставащото време.

УКАЗАНИЕ: Можете по всяко време да променяте стойностите за температурата и времето за готвене по време на процеса на готвене.

По време на процеса на готвене можете също да превключите към друга програма.

1. Натиснете бутона Старт/Пауза по време на процеса на готвене ⏯ **19**.
2. Изберете желаната програма, като натиснете и завъртите въртящия регулатор.
3. Натиснете отново бутона Старт/Пауза ⏯ **19**.

Двете кошници за пържене продължават да работят с избраната програма.

По всяко време можете да преустановите действието на функцията **SYNC COOK**.

1. Натиснете отново бутона по време на процеса на готвене **SYNC COOK** **21**.
   - Светодиодният индикатор **21** изгасва.
   - Всяка програма, която не е била приключена преди натискането на бутона **21**, се продължава за двете кошници за пържене.
2. При необходимост изберете кошница на фритюрника, като натиснете бутона 1 или 2.
3. Сега въведете желаните нови стойности за кошницата на фритюрника.

Двете кошници за пържене продължават да работят отделно със зададените стойности.

8.9 Функцията SYNC FINISH

Можете също да синхронизирате **7**/**4** кошниците за пържене.

1. Натиснете бутона за Вкл./Изкл. ⏻ **12**, за да включите фритюрника.
2. Натиснете бутона 1, за да изберете кошницата на фритюрника **7**.
3. Задайте времето за готвене, температурата или програма, като натиснете и завъртите въртящия регулатор.
4. Натиснете бутона 2, за да изберете кошницата на фритюрника **4**.
5. Задайте времето за готвене, температурата или програма.
6. Натиснете бутона **SYNC FINISH** **23**.
7. Стартирайте процеса на приготвяне, като натиснете бутона Старт/Пауза ⏯ **19**.
   - LED индикаторът **SYNC FINISH** **23** свети.
   - Оставащото време се показва на дисплея на използваната кошница на фритюрника.
   - В дисплея на кошницата на фритюрника, която все още не работи, се показва *HOLd.*

- Процесът на готвене започва и за двете кошници за пържене с техните съответни настройки.
- Времето и температурата вече не могат да бъдат коригирани.
- Кошницата на фритюрника с по-кратко време за готвене завършва около 15 секунди преди кошницата с по-дълго време за готвене.
- Ако двете кошници на фритюрника са с еднакво време за готвене, първата кошница започва процеса на готвене 15 секунди преди втората.
- След края на времето за готвене на всяка кошница на фритюрника прозвучават 3 звукови сигнала. В края на времето за готвене и на двете кошници за пържене се появява за кратко *End*. След това уредът преминава в режим на готовност.

8.10 Край на процеса на приготвяне

- Когато програмата приключи напълно, се чува звуков сигнал и на дисплеите **14**/**16** се появява *End*. Уредът преминава в режим на готовност.

УКАЗАНИЕ: При настройка на температура над 200 °C в края на процеса на готвене автоматично се активира функцията за охлаждане. На дисплея се появява *COOL* и вентилаторът продължава да работи още 1 минута. Този процес на охлаждане не може да бъде прекъснат.

- Необходима ви е термоустойчива подложка за кошницата на фритюрника **7**/**4**, както и чиния или купа (при нужда предварително затоплена).
- За да отделите уреда от електрическата мрежа, изключете щепсела **11**.

1. Изтеглете кошницата на фритюрника **7**/**4**, като я държите за дръжката **8**, от корпуса **1**. Поставете го върху термоустойчива подложка.
2. Поставете/сипете ястията върху подготвената чиния/в подготвената купа.
3. Оставете уреда и принадлежностите да изстинат, преди да ги почистите.

УКАЗАНИЕ: Ако например степента на загара все още не отговаря на желаното от Вас, можете да промените ръчно процеса на приготвяне. Поставете отново пълната кошница на фритюрника **7**/**4** в корпуса **1** и стартирайте процеса на готвене отново. След няколко минути проверете степента на изпичане. За целта просто издърпайте кошницата на фритюрника от **7**/**4**, като я държите за дръжката **8**, от корпуса **1**.

8.11 Преглед на програмите

- Следващата таблица дава основни понятия за помощ за настройване за посочените хранителни продукти.

Програма	Примери за приложение	Предварително зададена температура (диапазон за настройване)	предварително зададено време (диапазон за настройване)
AIR FRY	Замразени картофени пръчици [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 минути (1 – 60 мин.)
REHEAT	Затопляне	200 °C (60 – 200 °C)	15 минути (1 – 60 мин.)
BAKE	Мъфини, кейкове и печива	150 °C (60 – 200 °C)	18 минути (1 мин. – 4 часа)
ULTRA CRISP	За много хрупкави храни	240 °C	10 минути [3] (1 – 30 мин.)
ROAST	Пържоли, котлети	200 °C (60 – 200 °C)	20 минути (1 – 60 мин.)

Програма	Примери за приложение	Предварително зададена температура (диапазон за настройване)	предварително зададено време (диапазон за настройване)
DEHYDRATE	Дехидратиране / сушене на храни (сливи / ябълкови резени)	60 °C (60 – 90 °C)	2 часа (1 час – 24 часа)
PROVE	Оставете тестото с мая да почине/втаса	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 минути (15 минути – 4 часа)

8.12 Таблица за приготвяне

- Посочените в таблицата за готвене температури и времена са ориентировъчни стойности. В зависимост от характеристиките, размера и количеството на хранителните продукти, както и техния вкус, температурата и времето за приготвяне може да се различават.

Продукт за готвене	°C	Минути	оптимално количество на кошница	максимално количество на кошница
Картофи [1, 3]	175	30	580 г	-
	170	45	-	880 г
Пилешки бутчета [2]	200	30	450 г	750 г
Зеленчуци [1, 3]	170	30	400 г	750 г
Земели [2]	180	8	2 броя	3 броя
Мъфини	150	18	2 броя	4 броя
Филе от сьомга	180	8–12	150 г	300 г
Стек [2]	240	6–12	150 г	300 г
Скариди	180	6–12	150 г	300 г

Горните индекси [1, 2, 3] означават:
[1]: Разклащайте или обръщайте на всеки 5 минути.
[2]: След изтичане на половината от времето за приготвяне разбъркайте с друсане или обърнете.
[3]: Загрейте предварително за 5 минути

В програма **AIR FRY**: След всеки 5 минути ще чувате звуков сигнал, който ви напомня да разклатите или обърнете храната за кратко.

9. Рецепти

Картофени пръчици от два вида картофи с майонеза от билки

Продукти за 4 порции

Продукти за майонезата

1	яйце
1 чаена лъжичка	горчица
125 мл	слънчогледово олио
1 чаена лъжичка	фино нарязан магданоз
1 чаена лъжичка	фино нарязан кервиз
1 чаена лъжичка	лимонов сок
	сол, черен пипер

Продукти за картофените пръчици

250 г	сладки картофи
250 г	неразваряващи се картофи
2 супени лъжици	слънчогледово олио
	сол

Приготвяне

1. За приготвяне на билковата майонеза сложете яйцето и горчицата в висок съд и ги разбийте с пасатор.
2. По време на разбиването добавяйте олиото на тънка струя, докато се получи кремообразна хомогенна маса.
3. Добавете подправките и овкусете със сол, черен пипер и лимонов сок.
4. Обелете картофите и сладките картофи, измийте ги и ги подсушете.
5. Нарежете картофите и сладките картофи на пръчици с дебелина около 1 см и смесете всеки вид поотделно в купа с по 1 супена лъжица олио.
6. Сложете пържените картофки във фритюрника.
7. И двата вида пържени картофки се пържат едновременно при еднакви настройки.
8. Активиране на функцията **SYNC COOK**.
   Сега трябва да се зададат стойностите само веднъж и двата вида пържени картофки ще станат готови едновременно.
9. Настройте на **25 минути** и **200 °C** и започнете пърженето.
10. **След 15 минути** намалете температурата **на 180 °C** и разклатете пържените картофки.
11. Посолете пържените картофки и сервирайте с билковата майонеза.

Мариновани пилешки крилца със замразени пържени картофки

Продукти за 2-ма души

Продукти

250 г	замразени картофени пръчици
Около 8	пилешки крилца

Продукти за маринатата

6 супени лъжици	слънчогледово или рапично олио
6 супени лъжици	сладко-лют чили сос
4 супени лъжици	кетчуп
4 супени лъжици	оцет
1 – 2 чаени лъжички	сол
1 – 2 чаени лъжички	червен пипер
1 – 2 чаени лъжички	чили на люспи

Приготвяне

1. Смесете всички съставки за маринатата в голяма купа.
2. Поставете пилешките крилца в купата, разбъркайте с маринатата и ги оставете да се мариноват за около 1 час.
3. Подредете пилешките крилца едно до друго върху приставката в **кошничката на фритюрника 1** и настройте на **15 минути** и **190 °C**.
4. Поставете 250 г замразени пържени картофки в **кошница за пържене 2** и пържете на **200 °C** за **20 минути**.
5. Активирайте функцията **SYNC FINISH** и започнете пърженето. Сега процесите на готвене се синхронизират така, че и двете кошници за пържене да приключат едновременно.
6. На половината от времето за готвене разбъркайте или обърнете съставките, за да се сготвят равномерно.
7. Преди изтичане на зададеното време за готвене проверете пилешките крилца и пържените картофки и извадете и двете, ако са готови.

Кюфтенца със средиземноморски зеленчуци на скара

Продукти за 2-ма души

Продукти за маринатата

2 супена лъжици	зехтин
1	скилидка чесън
½ чаена лъжичка	розмарин
½ чаена лъжичка	риган
½ чаена лъжичка	майорана
	сол, черен пипер

Продукти за зеленчуци на скара

1	малка тиквичка
1	малка червена чушка
1	глава лук
150 г	чери домати

Продукти за кюфтенцата

250 г	телешка кайма
½	малка глава червен лук
	зехтин
3 стръка	магданоз
1	жълтък
1 супена лъжица	галета
	червен пипер (пикантен)
	сол, черен пипер

Приготвяне

1. Обелете скилидката чесън и я нарежете на ситно.
2. Смесете всички съставки за маринатата в купа.
3. Измийте и почистете зеленчуците.
4. Нарежете тикичките и чушките на малки парчета.
5. Разрежете чери доматите на половинки.
6. Нарежете лука на резени.
7. Добавете зеленчуците към маринатата и разбъркайте всичко добре. Оставете зеленчуците да се мариноват, докато приготвяте кюфтенцата.

8. За приготвяне на кюфтенцата обелете червения лук, нарежете го на ситно и го задушете в малко зехтин до омекване.
9. Измийте магданоза, отцедете го добре и нарежете листенцата на ситно.
10. Смесете каймата с нарязания на кубчета лук, ситно нарязания магданоз, разбития жълтък и галетата до получаване на еднородна смес и овкусете по ваш вкус.
11. С мокри ръце оформете от каймата малки, равномерни топчета.
12. Поставете кюфтенцата върху приставката в **кошничката на фритюрника 1**. Настройте на **180 °C** и **около 15 минути**.
13. Разбъркайте веднъж маринованите зеленчуци и ги сложете в **кошница за пържене 2**. Настройте на **180 °C** и **около 20 минути**.
14. Активирайте функцията **SYNC FINISH** и започнете пърженето. Сега процесите на готвене се синхронизират така, че и двете кошници за пържене да приключат едновременно.
15. На половината от времето за готвене разбъркайте или обърнете съставките, за да се сготвят равномерно.
16. Преди изтичане на зададеното време за готвене проверете кюфтенцата от кайма и зеленчуците и извадете и двете, ако са готови.

СЪВЕТ: Времето за пържене зависи от размера на кюфтенцата и/или парчетата зеленчуци.

Шишчета от тиквички и патладжани

Продукти за 4 порции

УКАЗАНИЕ: Спазвайте максималното ниво на пълнене! Възможно е да се наложат 2 отделни пържения.

Продукти

½ чаена лъжичка	черен пипер
½ чаена лъжичка	бахар
½ чаена лъжичка	кориандър
½ чаена лъжичка	сушена мащерка
½ чаена лъжичка	сушен риган
1 чаена лъжичка	сол
50 мл	зехтин
2	патладжана
2	тиквички
2	глави Дървени шишчета

Приготвяне

1. Смесете билките, подправките и олиото в купа.
2. Нарежете тикичките и патладжаните на резени с дебелина 2 см. Разрежете лука на четвъртинки.
3. Добавете зеленчуците към сместа от подправки и олио.
4. Нанизвайте зеленчуците на шишчетата последователно.
5. Пържете шишчетата при **200 °C за 15 минути**.
6. На половината от времето за готвене обърнете шишчетата.

Печен камамбер с боровинки

Продукти за 4 порции

УКАЗАНИЕ: В началото проверете дали четирите парчета камамбер се побират цели един до друг в кошницата за пържене. Ако не се поберат, пригответе парчетата камамбер на 2 пъти.

Продукти

4	парчета камамбер (всяко по 150 г)
2	яйца
2 супени лъжици	сметана
6 супени лъжици	галета
4 супени лъжици	боровинки от буркан
	сол, черен пипер

Приготвяне

1. Разбийте яйцата със сметаната и овкусете със сол и черен пипер.
2. Изсипете галетата в дълбока чиния.
3. Оваляйте охладения камамбер (цял или нарязан на четвъртинки) първо в яйчената смес, а след това в галетата, докато панировката покрие добре сиренето.
4. Печете парчетата камамбер на **200 °C за около 5 – 10 минути** до златисто кафяво.
5. Сервирайте камамбера с малко червени боровинки.

Сьомга в пакетчета

Продукти за 2 порции

Продукти

250 г	неразваряващи се картофи
100 г	пресен спанак
1	главичка шалот
1	скилидка чесън
1 супена лъжица	зехтин
300 г	филе от сьомга (без кожата)
1	стрък магданоз
1	стрък босилек
1 супена лъжица	каперси
2 супени лъжици	меко масло
1	необелен лайм
	сол, черен пипер

Приготвяне

1. Обелете картофите, измийте ги и ги сварете в подсолена вряща вода. След това отцедете картофите и ги нарежете на тънки резени.
2. Почистете спанака, измийте го и го оставете да се отцеди добре.
3. Обелете шалота и чесъна и ги нарежете на малки кубчета. Задушете в загрятото олио в тенджера до прозрачност.
4. Добавете спанака и го задушете за кратко, докато листата омекнат. След това свалете тенджерата от котлона и я оставете настрани.
5. Изплакнете сьомгата, 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 на ситно подправки с маслото и смесете.
9. Измийте лайма с гореща вода, подсушете го и го нарежете на резени.

10. Постелете два големи листа хартия за печене.
11. Сложете кръгчетата картофи в средата и ги овкусете със сол и черен пипер. Поставете върху тях спанака и сьомгата.
12. Добавете по малко от сместа от каперсите с масло върху сьомгата и покрийте с кръгчета лайм.
13. Сгънете хартията над продуктите и ги запечатайте добре отстрани.
14. Гответе пакетчетата, подредени едно до друго, на **температура 200 °C за около 20 минути**.
15. След това отстранете хартията и веднага сервирайте ястието.

Карфиолени розички с хариса

Продукти за 2 порции

Продукти

1	малък карфиол
3 супени лъжици	брашно
150 мл	кокосово мляко
1½ чаена лъжичка	сладък червен пипер
½ чаена лъжичка	чесън на прах
1 супена лъжица	подправка хариса (според желаната лютивост)
	сол, черен пипер

Приготвяне

1. Почистете карфиола и го разделете на малки розички.
2. Разбъркайте останалите съставки до получаване на гъсто и гладко тесто. Ако тестото е прекалено течно, добавете още малко брашно.
3. Потопете карфиолените розички една по една в тестото и оставете излишното тесто да се отцеди добре.
4. Гответе панираните карфиолени розички на порции. Не трябва да се поставят прекалено нагъсто, за да станат хрупкави.
5. Настройте температурата на **180 °C** и времето за готвене на **20 минути**, след което започнете пърженето.
6. На половината от времето обърнете карфиолените розички.

СЪВЕТ: Към това ястие подхожда свеж йогуртов дип.

Хрупкав брюкселско зеле с бекон
Продукти за 2 порции

Продукти
400 г	брюкселско зеле
40 г	шарен бекон
4	скилидки чесън
1 супена лъжица	зехтин
	сол, черен пипер

СЪВЕТ: Тази рецепта е най-вкусна с прясно брюкселско зеле, но може да се приготви и със замразен вариант. След това розичките не трябва да се разполовяват. Времето за готвене и температурата остават непроменени.

Приготвяне
1. Почистете брюкселското зеле и разполовете розичките.
2. Нарежете бекона на тънки ленти.
3. Оставете скилидките чесън цели и необелени.
4. Смесете всички съставки в купа и овкусете със сол и черен пипер на вкус.
5. Гответе всичко **на 180 °C за около 15 – 20 минути**.
6. На половината от времето разклатете или обърнете съставките.
7. Сервирайте всяка порция с 2 скилидки чесън. По желание изстискайте меката част от скилидките чесън и се насладете на готовото ястие.

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 набрашнена повърхност и изрежете правоъгълници, които са от всички страни с 1 см по-малки от площта на кошницата за пържене.
2. Набодете леко тестото с вилица.
3. Нарежете моцарелата на тънки кръгчета.
4. Намажете тестото с пасираните домати, овкусете със сол, черен пипер и риган, и подредете резени моцарела отгоре.
5. Изпечете парчетата пица на порции при **температура 180 °C за около 7 минути**.
6. Разпределете шунката Серано върху парчетата и ги навийте още веднъж Печете **3 – 5 минути**.
7. Когато пицата стане леко кафява по краищата, извадете парчетата и я 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.

Шоколадови суфлета с течна сърцевина

Продукти за 8 суфлета

УКАЗАНИЕ: В началото проверете колко формички за мъфини се побират едновременно във фритюрника.

Продукти

75 г	черен шоколад
3	яйца
75 г	масло
75 г	захар
50 г	брашно

Приготвяне

1. Нарежете шоколада и го разтопете на водна баня.
2. Добавете масло и го оставете също да се разтопи.
3. Разбийте яйцата и захарта до пухкава смес.
4. Пресейте брашното върху яйчено-захарната смес и разбъркайте до получаване на гладко тесто.
5. Добавете сместа от шоколад и масло и разбъркайте внимателно.
6. Изсипете тестото във формичките за мъфини.
7. Изпечете шоколадовите тарталети в предварително загрят уред при **температура 180 °C за около 5 – 6 минути**.
8. Насладете се на шоколадовите тарталети, докато са топли.

10. Почистване

ОПАСНОСТ от изгаряния!

⊙ Оставете уреда да изстине напълно, преди да го движите или почиствате.

ОПАСНОСТ от токов удар!

⊙ Изключете щепсела 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 на фритюрника **7**/**4** и вложката **5** могат да се почистват в съдомиялна машина. Извадете вложката **5** от кошницата на фритюрника, като я повдигнете **7**/**4** нагоре. След почистването при поставянето обърнете внимание изпъкналата част на вложката да е насочена нагоре. Натиснете вложката **5** надолу, докато застане 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 омекотявайте предварително с накисване.
- Почиствайте кошницата на фритюрника **7**/**4** на ръка с топла вода и препарат за миене. След това изплакнете обилно с чиста вода.
- 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 неколкократно с влажна микрофибърна кърпа, която междувременно изплаквате и изстисквате.
3. След това подсушете с кърпа за съдове.

11. Съхранение

- Преди да приберете фритюрника с горещ въздух…
  … щепселът **11** трябва да се изтегли от контакта,
  … уредът трябва да е изстинал и
  … всички части трябва да са напълно изсъхнали.
- **Фигура A:** Навийте захранващия кабел **11** в отделението за навиване на кабела **10**.

12. Поръчка на резервни части

За да можете да се радвате възможно най-дълго на вашия продукт, в нашия онлайн магазин ви предлагаме избор на резервни части.

Гарантираме наличието на резервни части за професионалното възстановяване на функционалността на този продукт.

Всички налични резервни части ще намерите:

1. Посетете страницата **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Потърсете номера на артикула (IAN) на продукта в лентата за търсене.

или

Сканирайте следния QR код с вашия смартфон / таблет.

13. 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 като цяло може да помогне за намаляване на потреблението на суровини.



Опаковка

При изхвърляне на опаковката спазвайте съответните разпоредби относно околната среда във вашата държава.

14. Отстраняване на неизправности

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
Няма Функция	• Осигурено ли е захранване? • Проверете връзката.
Ястията не са готови след изтичане на препоръчаното време	• Дали количеството не е било прекалено голямо или парчетата прекалено дебели? • Били ли са твърде ниско зададени температурата или времето за готвене?
Интензивно отделяне на дим и миризма	• Да не би на нагревателя **2** да има полепнали хранителни продукти, които при загряването да изгарят? Кошничката на фритюрника **7**/**4** не трябва да се пълни повече от маркировката **MAX 6**.

15. Технически данни

Модел:	SHFDD 2600 D1
Захранващо напрежение:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Клас на защита:	I
Мощност:	2600 W
Консумация на електроенергия в изключено състояние: ≤ 0,5 W	
Преминаване в изключено състояние: < 20 минути	

Използвани символи

	Защитно заземяване
	**G**eprüfte **S**icherheit (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, че опаковката трябва да се изхвърля съгласно действащите разпоредби за изхвърляне на отпадъци.
	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: PAP).
~	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.
	Този продукт подлежи на рециклиране и разделно изхвърляне на отпадъците поради изключителната отговорност от страна на производителя.
	Чрез маркировката „UKCA“ HOYER Handel GmbH декларира съвместимостта с изискванията на Обединеното кралство.
	Символът обозначава производителя на продукта.

Запазваме си правото на технически промени.

16. 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. Пазете 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 първоначалните 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 пораждат 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 521408_2607**) 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 извънгаранционо 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) **521408_2607**.

Сервизно обслужване

BG Сервизно обслужване България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: hoyer@lidl.bg

Партиден номер (IAN): 521408_2607

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.

Obsah

1. Přehled 143
2. Použití k určenému účelu 143
3. Bezpečnostní pokyny 144
4. Obsah balení 147
5. Uvedení do provozu 147
6. Ovládací panel a displej 148
7. Základy fritování 149
8. Ovládání 149
8.1 Proudová přípojka 150
8.2 Zapnutí/vypnutí 150
8.3 Výběr fritovacího koše 150
8.4 Základní obsluha 150
8.5 Použití programů 151
8.6 Rychlé spuštění 152
8.7 Přerušení procesu přípravy 152
8.8 Funkce SYNC COOK 152
8.9 Funkce SYNC FINISH 153
8.10 Konec procesu přípravy 153
8.11 Přehled programů 154
8.12 Tabulka přípravy 155
9. Recepty 156
10. Čištění 161
11. Uložení 162
12. Doobjednání náhradních dílů 162
13. Likvidace 162
14. Řešení problémů 163
15. Technické údaje 163
16. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH 164

1. Přehled

1		Kryt
2		Topný článek (na horní straně vnitřního prostoru)
3		Ovládací panel s ukazateli a tlačítky
4		Fritovací koš [2]
5		Nástavec
6	**MAX**	Značka maximální výšky plnění fritovacího koše (3,5 litru pro každý fritovací koš)
7		Fritovací koš [1]
8		Rukojeť fritovacího koše
9		Větrací průduchy
10		Distanční držák s navíjením kabelu
11		Napájecí vedení se síťovou zástrčkou

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme 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.**
- **Uschovejte 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!

Symboly 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 240 °C.
Horkovzdušná fritéza je určena pro domácí použití. Horkovzdušná fritéza se smí používat pouze ve vnitřních prostorách.
Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily související nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- ⊙ Přístroj i napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.



- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako jsou např. větrací průduchy na zadní straně. Fritovací koše berte pouze za rukojeť.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracích průduchů horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Pokud dojde k poškození napájecího vedení tohoto přístroje, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Topné články se nesmí otírat vlhkou utěrkou.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například…
  … v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších komerčních prostor;
  … v zemědělských objektech;

… zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
… v penzionech s ubytováním se snídaní.

⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 161).

⚠ *NEBEZPEČÍ pro děti!*

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

⚠ *NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!*

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

⚠ *NEBEZPEČÍ pro ptactvo!*

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

⚠ *NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!*

⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka 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 překontrolovat ve specializované opravně.
⊙ Neobsluhujte přístroj mokrýma 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
- Abyste předešli nebezpečí, neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravny, popř. servisní střediska.



NEBEZPEČÍ požáru!

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



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

- Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje a vnitřního prostoru. Používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- Před čištěním nebo uložením přístroje ho nechte zcela vychladnout.
- Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani ji nepřenášejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- Používejte pouze originální příslušenství.
- Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkých topných článků 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 ošetřován různými prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky, které plastové nožky narušují a změkčují. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

Informace o plastových dílech přicházejících do styku s potravinami

- Následující plastové díly, resp. povrchy potažené plastem, jsou vhodné pro styk s potravinami:
  - Síto: Nepřilnavý povrch, silikonové nožky
  - Fritovací koš: Nepřilnavý povrch
- Plastové díly tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou určeny k opakovanému kontaktu s potravinami za podmínek popsaných v tomto návodu. Tyto díly používejte pouze pro uvedené druhy potravin, teploty, dobu kontaktu a způsoby použití.

Přípustné podmínky použití:

- Druh potravin: běžné potraviny pro domácnost (včetně potravin s obsahem tuku)
- Maximální teplota: 240 °C
- Maximální doba kontaktu: 24 hodin

- Plastové díly, které nejsou výslovně určeny pro styk s horkými potravinami, pá-

rou nebo horkým vnitřním prostorem spotřebiče, se zde nesmějí používat.

- ⊙ Plastové díly, které přicházejí do styku s potravinami, nejsou určeny k dlouhodobému skladování potravin. Nenechávejte potraviny, tekutiny ani zbytky jídla v plastových dílech nebo na nich déle, než je nezbytné pro jejich správné použití.
- ⊙ Použití mimo stanovené podmínky, stejně jako poškození, stárnutí nebo nesprávné čištění, mohou vést ke zvýšené migraci látek z materiálu do potravin. Plastové díly, které přicházejí do styku s potravinami, již nepoužívejte, pokud zaznamenáte praskliny, zlomeniny, deformace, drsný povrch, oprýskaná místa, odlupování materiálu, výrazné zabarvení, neobvyklý zápach nebo silné opotřebení.
- ⊙ Plastové díly, které přicházejí do styku s potravinami, vyčistěte po každém použití podle pokynů v tomto návodu. Nepoužívejte abrazivní či agresivní čisticí prostředky, prostředky obsahující chlor, rozpouštědla nebo silně zásadité čisticí prostředky, ani kovové pomůcky k čištění, pokud nejsou výslovně schváleny.
- ⊙ Poškozené, zdeformované, silně opotřebované nebo jinak pozměněné plastové díly, které přicházejí do styku s potravinami, je třeba před dalším použitím vyměnit. Používejte výhradně náhradní díly určené pro tento přístroj.

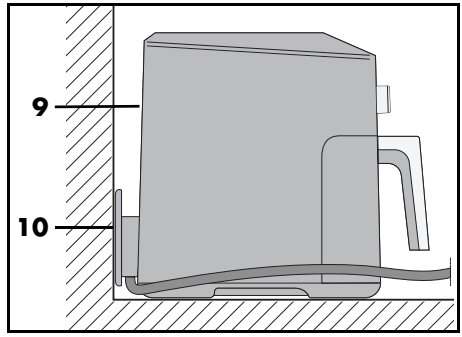
4. Obsah balení

1 horkovzdušná fritéza
2 fritovací koše **7**/**4** s nástavci **5**
1 návod k použití

5. Uvedení do provozu

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

NEBEZPEČÍ požáru!
Na zadní straně přístroje se nachází větrací průduchy **9** a distanční držák **10**. Z větracích průduchů uniká během provozu horká pára.



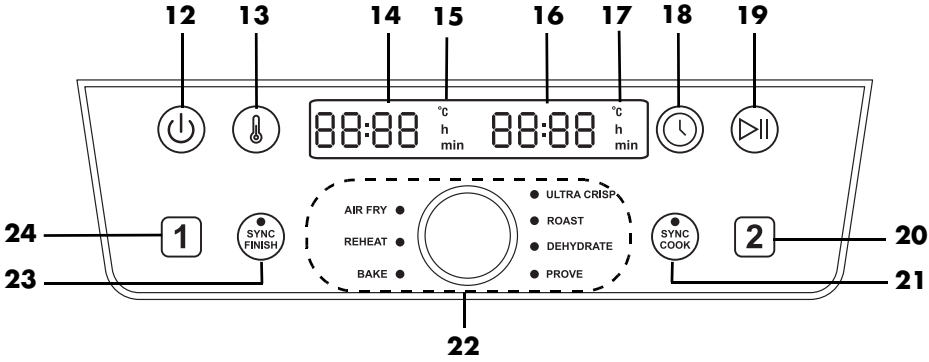
- ⊙ Větrací průduchy **9** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.

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

- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásky z přístroje, neodstraňujte však výrobní štítek na spodní straně přístroje.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte.

- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Síťovou zástrčku **11** zapojte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

6. Ovládací panel a displej



12 ⏻ Tlačítko: zapnutí/vypnutí

13 🌡 Tlačítko: teplota

14 Displej: ukazatele např. teploty a doby přípravy pokrmu ve fritovacím koši 1

15 °C/h/min Fritovací koš 1: **°C** svítí, když se zobrazuje teplota; **h** nebo **min** svítí, když se zobrazuje čas v hodinách (h) nebo minutách (min)

16 Displej: ukazatele např. teploty a doby přípravy pokrmu ve fritovacím koši 2

17 °C/h/min Fritovací koš 2: **°C** svítí, když se zobrazuje teplota; **h** nebo **min** svítí, když se zobrazuje čas v hodinách (h) nebo minutách (min)

18 🕒 Tlačítko: čas

19 ⏯ Tlačítko: spuštění/zastavení

20 2 Tlačítko: výběr fritovacího koše 2

21 SYNC COOK Tlačítko/LED **SYNC COOK**: Oba fritovací koše pracují se stejnými hodnotami

22 Otočný regulátor: nastavení teploty a doby přípravy, výběr programu
AIR FRY (fritování)
PREHEAT (ohřívání)
BAKE (pečení)
ULTRA CRISP (pro křupavý povrch)
ROAST (smažení)
DEHYDRATE (sušení)

PROVE (kynutí těsta)

23 Tlačítko/LED **SYNC FINISH**: Dokončení u obou fritovacích košů se synchronizuje

24 1 Tlačítko: výběr fritovacího koše 1

7. Základy fritování

Příprava potravin

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

Doba a teplota fritování

- Pro chutný a zdravý výsledek byste se měli při volbě teploty a doby fritování přesně řídit pokyny na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Fritovací koše **7**/**4** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 6**.
- Akrylamid je potenciálně karcinogenní. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se příliš silnému zhnědnutí.

Pro rovnoměrné zhnědnutí [1] [2]

[1]: Po každé ¼ doby přípravy protřepejte nebo obratte, tedy 3x během doby přípravy.

[2]: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obratte.

Pokud mají potraviny (např. hranolky nebo kuřecí nugety) rovnoměrně zhnědnout, musíte je během fritování 1–3x protřepat.

1. Vytáhněte fritovací koše **7**/**4** za rukojeť **8** z krytu **1** a přísady protřepejte. Dbejte přitom na to, aby se např. hranolky dobře promíchaly a aby se nedodělané hranolky ležící uvnitř dostaly také ven. Přístroj se při vytáhnutí fritovacích košů **7**/**4** automaticky vypne.
2. Vložte fritovací koše **7**/**4** opět do přístroje. Přístroj se automaticky opět zapne, a to až do uplynutí doby přípravy.

Pečení

Těsto se v **žádném případě** nesmí dostat přímo do fritovacích košů **7**/**4**. Připravené těsto dejte do formy na pečení nebo jiné žáruvzdorné formy (např. formičky na muffiny). Ty poté vložte s těstem do fritovacích košů **7**/**4**.

Obalové informace

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

8. Ovládání

NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako jsou např. větrací průduchy **9** na zadní straně.
- ⊙ K uchopení fritovacích košů **7**/**4** používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracích průduchů **9** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani ji nepřenášejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

⊙ Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez fritovacích košů **7**/**4**!

8.1 Proudová přípojka

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

8.2 Zapnutí/vypnutí

- Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí ⏻ **12** pro přepnutí přístroje z pohotovostního režimu.
  - Ozve se krátký zvukový signál a na displeji se krátce zobrazí *HI*.
  - Přednastavená teplota *180 °C* se zobrazí na displejích **14**/**16**.
- Opětovným stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí ⏻ **12** lze přístroj kdykoli přepnout do pohotovostního režimu. Funguje to i u spuštěných programů.
  - Ozve se krátký zvukový signál a na displeji se krátce zobrazí *bYE*.
  - Všechny kontrolky na displeji zhasnou.
  - Ventilátor se zastaví.

8.3 Výběr fritovacího koše

1. Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí ⏻ **12** a zapněte fritézu.
2. Stisknutím tlačítka 1 nebo 2 zvolte požadovaný fritovací koš **7**/**4**. Symbol zvoleného fritovacího koše bliká.

UPOZORNĚNÍ: Pokud během 15 sekund nestisknete žádné tlačítko, symbol vybraného fritovacího koše přestane blikat. V tomto případě stiskněte znovu tlačítko 1 nebo 2 a pokračujte v nastavení.

8.4 Základní obsluha

Pro následující body platí:
- Přístroj je zapnutý.
- Fritovací koš **7**/**4** byl vybrán stisknutím tlačítka 1 nebo 2.

Vyvolání programů

- Stiskněte otočný regulátor **22** a otáčejte s ním, dokud se nerozsvítí kontrolka LED požadovaného programu – ten je pak zvolen.

Manuální vaření

- Teplotu a dobu přípravy můžete nastavit přímo. Stisknutím tlačítka ⏯ **19** se příprava pokrmu spustí s nastavenými hodnotami.

Změna teploty

Teplotu lze nastavit v krocích po 5 stupních v rozmezí 40 °C až 240 °C.
V programech lze teplotu nastavovat pouze omezeně. Přesné údaje o rozsahu nastavení najdete v tabulce s přehledem programů (viz „Přehled programů“ na straně 154).

- Stiskněte tlačítko 🌡 **13**. Na displeji **14** nebo **16** bliká teplota.
- Otáčejte otočným regulátorem **22**, dokud se nezobrazí požadovaná teplota. Blikání se zastaví cca 5 sekund po nastavení. Nová teplota byla převzata.

UPOZORNĚNÍ: Při nastavení teploty nad 200 °C se na konci procesu přípravy automaticky aktivuje funkce ochlazování. Na displeji se zobrazí *COOL* a ventilátor běží ještě 1 minutu. Tento proces ochlazování nelze pozastavit.

Změna času

Dobu přípravy lze nastavit v krocích po 1 minutě v rozmezí od 1 do 60 minut.
- Při nastavení teploty nad 200 °C až 30 minut.
- V programu **BAKE** od 1 minuty do 4 hodin.

- V programu **DEHYDRATE** v krocích po 15 minutách od 1 hodiny do 24 hodin.
- V programu **PROVE** v krocích po 5 minutách od 15 minut do 4 hodin.

- Stiskněte tlačítko ◷ **18**. Na displeji bliká čas.
- Otáčejte otočným regulátorem **22**, dokud se nezobrazí požadovaný čas. Blikání se zastaví cca 5 sekund po nastavení. Nový čas byl převzat.

UPOZORNĚNÍ: Přístroj se cca po 5 minutách bez obsluhy přepne do pohotovostního režimu.

8.5 Použití programů

UPOZORNĚNÍ:
- Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku **2** na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- Kromě programu **SYNC FINISH** můžete teplotu a dobu přípravy změnit kdykoliv.
- V programu **AIR FRY** vás každých 5 minut upozorní zvukový signál, že je třeba potraviny obrátit.
- V programu **ULTRA CRISP** se na konci programu na displeji zobrazí *COOL*. Ventilátor běží dál asi 1 minutu. Na displeji se zobrazí *End*, zazní 3 zvukové signály a přístroj přejde do pohotovostního režimu.
- Když je aktivní funkce *COOL*, je tlačítko ⏯ nefunkční.
- Pro zabránění tepelných ztrát by se měl proces přípravy spustit až tehdy, když jsou oba fritovací koše **7**/**4** kompletně zasunuté.
- Při změně programu přístroj stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí ⏻ **12** nejprve přepněte do pohotovostního režimu a poté ho znovu zapněte.

Pro některé potraviny a způsoby přípravy má přístroj přednastavené programy. Při výběru programu můžete kdykoli provést také následující nastavení:
- teplota
- doba přípravy
- Po aktivaci funkce **SYNC FINISH** nelze měnit teplotu a dobu přípravy.

1. Připravte si potraviny a vložte je do fritovacího koše **7**/**4**.
2. Zasuňte fritovací koš do krytu **1** přístroje.
3. Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí ⏻ **12**.
4. Stisknutím tlačítka 1 nebo 2 zvolte požadovaný fritovací koš.
5. Stiskněte otočný regulátor **22**.
6. Otáčejte otočným regulátorem, dokud se nerozsvítí kontrolka LED požadovaného programu. Na displeji **14** nebo **16** se zobrazuje teplota zvoleného programu.

UPOZORNĚNÍ: Pro změnu teploty stiskněte tlačítko 🌡 **13**, pro změnu času stiskněte tlačítko ◷ **18**. Dokud na displeji **3** bliká příslušná hodnota, můžete ji otáčením otočného regulátoru změnit. Po otočení počkejte cca 5 sekund. Ukazatel přestane blikat a nová hodnota je převzata.

7. Spusťte proces přípravy stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení ⏯ **19**. Program se spustí.
   - Na displejích se zobrazí zbývající doba chodu. Hodnoty času a teploty lze během probíhajícího programu měnit stisknutím tlačítka 🌡 **13** nebo ◷ **18**.

8.6 Rychlé spuštění

1. Přepněte přístroj z pohotovostního režimu tlačítkem pro zapnutí/vypnutí ⏻ **12**.
2. Stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení ⏯ **19** se spustí příprava s přednastavenou teplotou *180 °C* a přednastavenou dobou přípravy *15 min* pro oba fritovací koše.
3. Pokud chcete použít jen jeden fritovací koš, stiskněte před spuštěním přístroje tlačítko 1 nebo 2.

UPOZORNĚNÍ:

- Pokud zvolíte teplotu vyšší než 200 °C, lze nastavit čas maximálně na 30 minut.
- Na konci programu se na displeji zobrazí *COOL*. Ventilátor běží dál asi 1 minutu. Na displeji se zobrazí *End*, zazní 3 zvukové signály a přístroj přejde do pohotovostního režimu.

8.7 Přerušení procesu přípravy

UPOZORNĚNÍ: Příliš dlouhá přestávka může mít velmi negativní vliv na výsledek přípravy.

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

1. Vytáhněte fritovací koš **7**/**4** za rukojeť **8** z krytu **1**. Přístroj se automaticky vypne po vyjmutí koše.
   - Zbývající doba chodu bliká.
   - Kontrolka LED vedle zvoleného programu bliká.
   - Ventilátor se zastaví, dokud se fritovací koš **7**/**4** znovu nezasune.
2. Vložte fritovací koš znovu do přístroje. Přístroj se znovu automaticky zapne, dokud neuplyne doba přípravy pokrmu.

nebo

1. Pro přerušení procesu přípravy stiskněte krátce tlačítko pro spuštění/zastavení ⏯ **19**.
   - Zbývající doba chodu bliká.
   - Kontrolka LED vedle zvoleného programu bliká.
   - Ventilátor se zastaví.
2. Pro pokračování procesu přípravy stiskněte znovu tlačítko pro spuštění/zastavení ⏯ **19**.
   - Zbývající doba chodu se dále odpočítává.
   - Ventilátor dál běží.

8.8 Funkce SYNC COOK

Tato funkce umožňuje připravovat větší množství při stejné době přípravy a teplotě v obou fritovacích koších současně. Přednastavená teplota a doba přípravy pro oba fritovací koše činí 180 °C a 15 minut. Můžete změnit nastavené hodnoty nebo vybrat program.

1. Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí ⏻ a zapněte fritézu.
2. Stiskněte tlačítko **SYNC COOK** ⟳ **21**.
3. Nastavte teplotu stisknutím tlačítka 🌡 **13** a čas stisknutím tlačítka 🕓 **18**.
   nebo
   Stisknutím a otočením otočného regulátoru vyberte jeden z programů.
4. Spusťte proces vaření stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení ⏯ **19**.

Nastavené hodnoty se používají pro oba fritovací koše.

- Kontrolka LED **SYNC COOK** ⟳ **21** svítí.
- Případně se rozsvítí kontrolka LED zvoleného programu.
- Zbývající čas se zobrazuje na displeji.

UPOZORNĚNÍ: Během procesu přípravy můžete kdykoliv změnit teplotu a dobu přípravy.

Během procesu přípravy můžete také přepínat mezi programy.

1. Během procesu přípravy stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení ⏯ **19**.
2. Stisknutím a otočením otočného regulátoru vyberte požadovaný program.
3. Stiskněte opět tlačítko pro spuštění/zastavení ⏯ **19**.

Oba fritovací koše pokračují v práci s vybraným programem.

Funkci **SYNC COOK** můžete kdykoliv přerušit.

1. Během procesu přípravy opět stiskněte tlačítko **SYNC COOK** **21**.
   - Kontrolka LED **21** zhasne.
   - Každý program, který nebyl dokončen před stisknutím tlačítka **21**, pokračuje pro oba fritovací koše.
2. Případně zvolte fritovací koš stisknutím 1 nebo 2.
3. Nyní zadejte požadované nové hodnoty pro fritovací koš.

Oba fritovací koše pracují dále samostatně s nastavenými hodnotami.

8.9 Funkce SYNC FINISH

Fritovací koše **7**/**4** můžete i synchronizovat.

1. Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí ⏻ **12** a zapněte fritézu.
2. Stiskněte tlačítko 1 pro výběr fritovacího koše **7**.
3. Nastavte dobu přípravy, teplotu nebo program stisknutím a otočením otočného regulátoru.
4. Stiskněte tlačítko 2 pro výběr fritovacího koše **4**.
5. Nastavte dobu přípravy, teplotu nebo program.
6. Stiskněte tlačítko **SYNC FINISH** **23**.
7. Spusťte proces přípravy stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení ⏯ **19**.
   - Kontrolka LED **SYNC FINISH** **23** svítí.
   - Zbývající doba se zobrazuje na displeji pracujícího fritovacího koše.
   - Na displeji ještě nepracujícího fritovacího koše se zobrazí *HOLd*.

- Proces přípravy se spustí pro oba fritovací koše s příslušným nastavením.
- Čas a teplotu již nelze upravit.
- Fritovací koš s kratší dobou přípravy končí cca 15 sekund před fritovacím košem s delší dobou přípravy.
- Pokud mají oba fritovací koše stejnou dobu přípravy, začíná první fritovací koš přípravu 15 sekund před druhým fritovacím košem.
- Po uplynutí doby přípravy každého fritovacího koše zazní 3 zvukové signály. Na konci doby přípravy obou fritovacích košů se na displeji krátce zobrazí *End*. Poté se přístroj přepne do pohotovostního režimu.

8.10 Konec procesu přípravy

- Po dokončení programu zazní zvukový signál a na displejích **14**/**16** se zobrazí *End*. Přístroj přejde do pohotovostního režimu.

UPOZORNĚNÍ: Při nastavení teploty nad 200 °C se na konci procesu přípravy automaticky aktivuje funkce ochlazování. Na displeji se zobrazí *COOL* a ventilátor běží ještě 1 minutu. Tento proces ochlazování nelze pozastavit.

- Potřebujete žáruvzdornou podložku pro fritovací koš **7**/**4** a také talíř nebo misku (popř. nahřáté).
- Pro odpojení přístroje ze sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **11**.

1. Vytáhněte fritovací koš **7**/**4** za rukojeť **8** z krytu **1**. Postavte ho na žáruvzdornou podložku.
2. Dejte pokrmy na připravený talíř / do připravené misky.
3. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

UPOZORNĚNÍ: Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete proces přípravy změnit manuálně. Zasuňte naplněný fritovací koš **7**/**4** opět do krytu **1** a znovu spusťte proces přípravy. Po několika minutách zkontrolujte stupeň zhnědnutí. Jednoduše vytáhněte fritovací koš **7**/**4** za rukojeť **8** z krytu **1**.

8.11 Přehled programů

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

Program	Příklady použití	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
AIR FRY	Mražené hranolky [1]	190 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
REHEAT	Ohřívání	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
BAKE	Muffiny, moučníky a pečivo	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1 min.–4 hod.)
ULTRA CRISP	Pro velmi křupavé potraviny	240 °C	10 min. [3] (1–30 min.)
ROAST	Steaky, kotlety	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
DEHYDRATE	Dehydratace/sušení potravin (švestky / plátky jablek)	60 °C (60–90 °C)	2 hodiny (1 hod.–24 hod.)
PROVE	Odpočívání/kynutí těsta	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min.–4 hod.)

8.12 Tabulka přípravy

- Údaje o teplotě a čase v tabulce přípravy jsou orientační hodnoty. Teplota a čas se mohou lišit v závislosti na vlastnostech, velikosti a množství potravin a také podle vaší chuti.

Připravovaná potravina	**°C**	**Minuty**	**Optimální množství pro každý fritovací koš**	**Maximální množství pro každý fritovací koš**
Hranolky[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Kuřecí stehna[2]	200	30	450 g	750 g
Zelenina[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Rozpékané pečivo[2]	180	8	2 kusy	3 kusy
Muffiny	150	18	2 kusy	4 kusy
Filet z lososa	180	8 – 12	150 g	300 g
Steak[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Krevety	180	6 – 12	150 g	300 g

Horní indexy [1, 2, 3] znamenají:
[1]: Každých 5 minut protřepejte nebo obratte.
[2]: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obratte.
[3]: Předehřívejte 5 minut

V programu **AIR FRY**: Po každých 5 minutách uslyšíte signál, který vám připomene, abyste s pokrmem krátce zatřepali nebo otočili.

9. Recepty

Dva druhy hranolek s bylinkovou majonézou

Suroviny na 4 porce

Suroviny na majonézu

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

Suroviny na hranolky

250 g	batátů
250 g	brambor
2 lžíce	slunečnicového oleje
	sůl

Příprava

1. Pro bylinkovou majonézu vložte vejce s hořčicí do vysoké nádoby a krátce rozmixujte tyčovým mixérem.
2. Během mixování přilévejte tenkým proudem olej, dokud nevznikne krémová, homogenní směs.
3. Přidejte bylinky a dochutte 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 jednotlivé druhy smíchejte v misce s 1 lžící oleje.
6. Hranolky nasypejte do fritézy.
7. Oba druhy hranolek fritujte současně při stejných hodnotách.
8. Aktivujte funkci **SYNC COOK**. Nyní stačí nastavit hodnoty pouze jednou a oba druhy hranolek budou hotové současně.
9. Nastavte hodnoty **25 minut** a **200 °C** a spusťte proces fritování.
10. **Po 15 minutách** snižte teplotu **na 180 °C** a hranolky promíchejte.
11. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.

Marinovaná kuřecí křídla s mraženými hranolkami

Suroviny pro 2 osoby

Suroviny

250 g	mražených hranolek
Asi 8	kuřecích křídel

Suroviny na marinádu

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

Příprava

1. Všechny suroviny na marinádu smíchejte ve velké míse.
2. Kuřecí křídla vložte do mísy, promíchejte s marinádou a nechte asi 1 hodinu marinovat.
3. Kuřecí křídla položte vedle sebe na vložku **fritovacího koše 1** a nastavte hodnoty **15 minut** a **190 °C**.
4. Vložte 250 g mražených hranolek do **fritovacího koše 2** a nastavte teplotu na **200 °C** a dobu fritování na **20 minut**.
5. Aktivujte funkci **SYNC FINISH** a spusťte proces fritování.
   Nyní se procesy fritování synchronizují tak, aby byly oba fritovací koše hotové současně.
6. V polovině doby přípravy suroviny promíchejte/otočte, aby se rovnoměrně propekly.
7. Na konci doby přípravy zkontrolujte kuřecí křídla a hranolky a vyjměte je, pokud jsou hotové.

Masové kuličky se středomořskou grilovanou zeleninou

Suroviny pro 2 osoby

Suroviny na marinádu

2 lžíce	olivového oleje
1	stroužek česneku
½ lžičky	rozmarýnu
½ lžičky	oregana
½ lžičky	majoránky
	sůl, pepř

Suroviny na grilovanou zeleninu

1	malá cuketa
1	malá červená paprika
1	cibule
150 g	cherry rajčátek

Suroviny na masové kuličky

250 g	mletého hovězího masa
½	malé červené cibule
	olivový olej
3 stonky	hladkolisté petrželky
1	žloutek
1 lžíce	strouhanky
	mletá paprika (pálivá)
	sůl, pepř

Příprava

1. Stroužek česneku oloupejte a jemně nasekejte.
2. Všechny suroviny na marinádu smíchejte v misce.
3. Zeleninu omyjte a očistěte.
4. Cuketu a papriku nakrájejte na malé kousky.
5. Cherry rajčátka rozkrojte na polovinu.
6. Cibuli nakrájejte na plátky.
7. Zeleninu přidejte do marinády a vše důkladně promíchejte. Zeleninu nechte marinovat a mezitím připravte masové kuličky.
8. Červenou cibuli na masové kuličky nakrájejte najemno a osmahněte ji na olivovém oleji do zlatova.
9. Petrželku omyjte, osušte a listy nakrájejte nadrobno.
10. Mleté maso smíchejte s připravenou cibulkou, nasekanou petrželkou, rozšlehaným žloutkem a strouhankou v jednolitou směs a podle chuti dochutte.
11. Mokrýma rukama vytvarujte z mletého masa malé, rovnoměrné kuličky.
12. Masové kuličky naskládejte na vložku **fritovacího koše 1**. Nastavte **180 °C** a **cca 15 minut**.
13. Marinovanou zeleninu promíchejte a vložte do **fritovacího koše 2**. Nastavte **180 °C** a **cca 20 minut**.
14. Aktivujte funkci **SYNC FINISH** a spusťte proces fritování.
    Nyní se procesy fritování synchronizují tak, aby byly oba fritovací koše hotové současně.
15. V polovině doby přípravy suroviny promíchejte/otočte, aby se rovnoměrně propekly.
16. Na konci doby přípravy zkontrolujte masové kuličky a zeleninu a vyjměte je, pokud jsou hotové.

TIP: Doba fritování závisí na velikosti masových kuliček nebo kousků zeleniny.

Špízy s cuketou a lilkem

Suroviny na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na maximální výšku náplně! Možná bude nutné fritovat ve dvou fázích.

Suroviny

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

Příprava

1. Smíchejte v míse bylinky, koření a olej.
2. Cukety a lilky nakrájejte na plátky o tloušťce 2 cm. Cibule nakrájená na čtvrtky.
3. Zeleninu přidejte do směsi koření a oleje.
4. Zeleninu střídavě napichujte na špejle.
5. Špízy připravujte **15 minut při teplotě 200 °C**.
6. V polovině doby špízy obraťte.

Smažený hermelín s brusinkami

Suroviny na 4 porce

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

Suroviny

4	hermelíny (po 150 g)
2	vejce
2 lžíce	smetany
6 lžic	strouhanky
4 lžíce	brusinek ze sklenice
	sůl, pepř

Příprava

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

Losos v balíčku

Suroviny na 2 porce

Suroviny

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

Příprava

1. Brambory oloupejte, omyjte, uvařte ve vroucí osolené vodě. Poté brambory sceďte a nakrájejte na tenké plátky.
2. Očistěte a omyjte špenát a dobře ho osušte.
3. Šalotku a česnek oloupejte a nakrájejte na malé kostičky. Na oleji v pánvi restujte, dokud nezesklovatí.
4. Přidejte špenát a krátce orestujte, dokud se listy nezkroutí. Poté pánev stáhněte z ohně a odstavte.
5. Lososa opláchněte, osušte a rozkrojte na dva kusy.
6. Petrželku a bazalku omyjte, osušte a listy nakrájejte nadrobno.
7. Kapary nechte okapat a nasekejte nahrubo.
8. Kapary a nasekané bylinky promíchejte s máslem.
9. Limetku omyjte v horké vodě, osušte a nakrájejte na plátky.
10. Připravte si dva velké kusy pečicího papíru.
11. Doprostřed položte plátky brambor a dochuťte je solí a pepřem. Na ně dejte špenát a lososa.
12. Lososa potřete kaparovým máslem a obložte plátky limetky.
13. Papír přeložte přes ingredience a po stranách dobře utěsněte.
14. Balíčky položte vedle sebe a pečte **při teplotě 200 °C cca 20 minut**.
15. Potom odstraňte pečicí papír a pokrm ihned podávejte.

Květákové růžičky s harissou

Suroviny na 2 porce

Suroviny

1	malý květák
3 lžíce	oleje
150 ml	kokosového mléka
1½ lžičky	sladké papriky
½ lžičky	sušeného česneku
1 lžíce	harissové pasty (podle požadované pálivosti)
	sůl, pepř

Příprava

1. Květák očistěte a rozdělte na malé růžičky.
2. Zbylé suroviny smíchejte do hustého, hladkého těsta. Pokud je těsto příliš řídké, přidejte ještě trochu mouky.
3. Květákové růžičky jednotlivě namáčejte do těsta a přebytečné těsto nechte dobře okapat.
4. Obalené růžičky květáku připravujte po částech. Neměly by být příliš blízko u sebe, aby byly krásně křupavé.
5. Nastavte teplotu na **180 °C** a dobu přípravy na **20 minut** a spusťte proces fritování.
6. Po uplynutí poloviny doby přípravy květákové růžičky otočte.

TIP: Podávejte s čerstvým jogurtovým dipem.

Křupavá růžičková kapusta se slaninou

Suroviny na 2 porce

Suroviny

400 g	růžičkové kapusty
40 g	prorostlé slaniny
4	stroužky česneku
1 lžíce	olivového oleje
	sůl, pepř

TIP: Tento recept nejlépe chutná s čerstvou růžičkovou kapustou, ale lze ho připravit i s mraženou růžičkovou kapustou. V takém případě růžičky nerozkrajujte na poloviny. Doba přípravy a teplota zůstávají stejné.

Příprava

1. Růžičkovou kapustu očistěte a rozkrojte na půlky.
2. Slaninu nakrájejte na tenké proužky.
3. Celé stroužky česneku nechte neloupané.
4. Všechny suroviny smíchejte v misce a dochuťte solí a pepřem.
5. Vše připravujte **při teplotě 180 °C po dobu cca 15–20 minut**.
6. Po uplynutí poloviny doby přípravy suroviny protřepejte nebo promíchejte.
7. Každou porci podávejte se 2 stroužky česneku. Podle chuti vytlačte měkkou část z česnekových stroužků a vychutnejte si ji.

Mini pizza se šunkou a rukolou

Suroviny na 2 porce

Suroviny

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

Příprava

1. Těsto na pizzu rozválejte na pomoučené pracovní ploše a vykrojte obdélníky, které budou po obvodu o 1 cm menší než plocha fritovacího koše.
2. Těsto lehce propíchejte vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájejte na tenké plátky.
4. Těsto potřete passírovanými rajčaty, dochuťte solí, pepřem a oreganem a obložte ho plátky mozzarelly.
5. Kousky pizzy připravujte po částech **při teplotě 180 °C cca 7 minut**.
6. Serrano šunku rozmístěte na kousky a pečte je ještě jednou **3–5 minut**.
7. Když pizza začne na okrajích mírně hnědnout, vyjměte kousky a posypte je omytou rukolou.
8. Mini pizzy pokapejte trochou olivového oleje a podávejte.

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

Čokoládové dortíky s tekutou náplní

Suroviny na 8 dortíků

UPOZORNĚNÍ: Nejprve zkontrolujte, kolik formiček na muffiny se vejde najednou do fritézy.

Suroviny

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

Příprava

1. Čokoládu nasekejte a rozpustte ve vodní lázni.
2. Přidejte máslo a nechte ho také rozpustit.
3. Vyšlehejte vejce s cukrem.
4. Do směsi vajec a cukru nasypte prosátou mouku a promíchejte ji do hladkého těsta.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.
6. Těsto nalijte do formiček na muffiny.
7. Čokoládové dortíky připravujte v předehřátém přístroji **při teplotě 180 °C cca 5–6 minut**.
8. Čokoládové dortíky podávejte teplé.

10. Čištění

NEBEZPEČÍ popálení!

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

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- Před čištěním horkovzdušné fritézy vytáhněte síťovou zástrčku 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 **7**/**4** a nástavec **5** můžete mýt v myčce nádobí. Nástavec **5** vyjměte směrem nahoru z fritovacího koše **7**/**4**. Po vyčištění dbejte při vkládání na to, aby vyklenutí nástavce směřovalo nahoru. Stlačte nástavec **5** dolů, dokud nedosedne na dno.

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.
- Fritovací koš **7**/**4** umyjte ručně teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.
- Než přístroj sklidíte nebo ho opět použijete, nechte všechny díly důkladně oschnout.

Kryt

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

Vnitřní prostor

1. Vyčistěte vnitřní prostor měkkou houbičkou a vodou s jemným čisticím prostředkem.
2. Několikrát ho otřete vlhkou utěrkou z mikrovlákna, občas ji propláchněte a vyždímejte.
3. Vysušte utěrkou.

11. Uložení

- Předtím než horkovzdušnou fritézu skladíte …
  … musí být síťová zástrčka **11** odpojená,
  … musí být přístroj vychladlý a
  … všechny díly musí být úplně suché.
- **Obrázek A:** Napájecí vedení **11** naviňte okolo navíjení kabelu **10**.

12. Doobjednání náhradních dílů

Abyste měli ze svého výrobku radost co nejdéle, nabízíme vám v našem internetovém obchodě výběr náhradních dílů.

Zaručujeme poskytnutí náhradních dílů pro odborné obnovení funkčnosti tohoto výrobku.

Vyhledávání všech dostupných náhradních dílů:

1. Otevřete stránku **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Do vyhledávacího pole zadejte IAN výrobku.

nebo

Naskenujte následující QR kód pomocí svého chytrého telefonu nebo tabletu.

13. Likvidace



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



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materi-

ál pro recyklaci. Recyklace může obecně přispět ke snížení spotřeby surovin.

Obal

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

14. Řešení problémů

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

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Pokrm není po doporučené době ještě hotový	• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné? • Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba dýmu nebo zápachu	• Nachází se na topném článku **2** zbytky potravin, které se při zahřívání pálí? Fritovací koš **7**/**4** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 6**.

15. Technické údaje

Model:	SHFDD 2600 D1
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	2 600 W
Příkon ve vypnutém stavu: ≤ 0,5 W	
Přepínání do vypnutého stavu: < 20 min.	

Použité symboly

	Ochranné uzemnění
	Geprüfte **S**icherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
CE	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol připomíná, že je třeba obal zlikvidovat v souladu s platnými předpisy o nakládání s odpady.
21 PAP	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
~	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Srbská značka je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění srbských požadavků.

	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
UK CA	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

16. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
na tento výrobek získáváte 3 roky záruky, která začíná dnem zakoupení. V případě, že se na tomto výrobku projeví závady, můžete vůči prodejci výrobku uplatnit svá zákonná práva. Uplatnění těchto práv je bezplatné. Tato zákonná práva nejsou naší uvedenou zárukou dále nijak omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná běžet od data zakoupení. Pečlivě si prosím uschovejte originální pokladní účtenku. Tento podklad je vyžadován pro doložení zakoupení.
Služba plnění záruky předpokládá, že během tříleté lhůty předložíte vadný výrobek a doklad o zaplacení (pokladní účtenku) a krátce písemně uvedete, v čem spočívá závada a kdy nastala. Pokud je vada pokryta naší zárukou, obdržíte zpět opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná žádná nová záruční doba.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční doba se opravou ani výměnou výrobku neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravované 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

Výrobek byl vyroben v souladu s přísnými kvalitativními směrnicemi a před dodáním byl důkladně otestován.
Nastane-li během záruční lhůty během normálního používání závada, která má vliv na použitelnost, výrobek Vám po našem zvážení buď bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, pokud byl výrobek poškozen či byl používán nebo

udržován nevhodně. Pro řádné použití tohoto výrobku je třeba přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v tomto návodu k použití. Bezpodmínečně je třeba se vyhnout účelům a způsobům použití, před kterými v tomto návodu k použití varujeme. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv ke komerčnímu použití. Při nevhodné a neodborné péči, použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny vhodnou odbornou servisní provozovnou, 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: 521408_2607** 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 přiloženým 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) **521408_2607** otevřít váš návod k použití.

Servisní střediska

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

IAN: 521408_2607

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

Indhold

1. Oversigt 167
2. Tilsigtet anvendelse 167
3. Sikkerhedsanvisninger 168
4. Leveringsomfang 171
5. Ibrugtagning 171
6. Overblik over betjeningsfelt og display 172
7. Hvad man bør vide om friturestegning 173
8. Betjening 173
8.1 Strømtilslutning 174
8.2 Tænd/sluk 174
8.3 Valg af friturekurv 174
8.4 Betjening 174
8.5 Anvendelse af programmer 175
8.6 Hurtigstart 176
8.7 Afbrydelse af tilberedningsprocessen 176
8.8 Funktionen SYNC COOK 176
8.9 Funktionen SYNC FINISH 177
8.10 Tilberedningsprocessens slutning 177
8.11 Hurtigt overblik over programmer 178
8.12 Tilberedningstabel 179
9. Opskrifter 180
10. Rengøring 185
11. Opbevaring 186
12. Efterbestilling af reservedele 186
13. Bortskaffelse 186
14. Problemløsning 186
15. Tekniske data 187
16. HOYER Handel GmbHs garanti 188

1. Oversigt

1		Hus
2		Varmeelement (på oversiden af inderrummet)
3		Betjeningsfelt med indikatorer og knapper
4		Friturekurv [2]
5		Indsats
6	**MAX**	Markering for friturekurvens maksimale påfyldningsniveau (3,5 liter pr. friturekurv)
7		Friturekurv [1]
8		Greb til friturekurven
9		Returluftåbninger
10		Afstandsholder med kabeloprulning
11		Tilslutningsledning med netstik

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye varmluft-frituregryde.

For sikker anvendelse af produktet og nærmere informationer om alle funktionerne:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Opbevar denne betjeningsvejledning til senere brug.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye varmluft-frituregryde!

Symboler på apparat



Dette symbol henviser til fare ved berøring af den varme overflade.



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

2. Tilsigtet anvendelse

Varmluft-frituregryden er beregnet til stegning af fødevarer i varm luft ved en temperatur på op til maks. 240 °C.
Varmluft-frituregryden er designet til private husholdninger. Varmluft-frituregryden må kun anvendes indendørs.
Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

Varmluft-frituregryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:

FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre personskader eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger om sikker brug

- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningerne på bagsiden. Hold kun friturekurvene i grebet.
- Under friturestegningen ledes der varm damp ud af returluftåbningerne. Undgå dampen.
- Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
  … i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder;
  … i landbrugsejendomme;
  … af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer;

… i bed and breakfast.

⊙ Læs kapitlet om rengøring (se “Rengøring” på side 185).

FARE for børn!

⊙ Sørg for, at børn aldrig kan trække den varme varmluft-frituregryde ned (f.eks. i netkablet). Skoldninger er livsfarlige!

⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.

FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.

FARE for fugle!

⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordeler luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør fugle anbringes i et andet rum.

FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.

⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.

⊙ Hvis der kommer væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.

⊙ Hvis apparatet trods alle forholdsregler ender nede i vand, skal du som det første straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. I så fald skal du stoppe med at bruge apparatet og få det efterset på et fagværksted.

⊙ Anvend ikke apparatet med våde hænder.

FARE for elektrisk stød!

⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.

⊙ Hvis du benytter et forlængerkabel, skal dette være i overensstemmelse med dette apparats tekniske data.

⊙ Tilslut ikke apparatet til en multistikdåse. Det vil kunne resultere i en overbelastning.

⊙ Læg tilslutningsledningen således, at ingen kan træde på den, hænge fast i den eller falde over den.

⊙ Tilslut altid kun netstikket til en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Stikkontakten skal også være lettilgængelig efter tilslutningen.

⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Undlad at vikle tilslutningsledningen omkring apparatet.

⊙ Sørg ved opstilling af apparatet for, at tilslutningsledningen ikke fastklemmes eller trykkes.

⊙ Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke fuldstændigt koblet fra elnettet. For at adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.

⊙ Træk altid i netstikket, aldrig i tilslutningsledningen, for at trække netstikket ud af stikkontakten.

⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
- efter hver brug
- hvis der opstår en fejl
- når apparatet ikke er i brug

- inden apparatet rengøres
- i tordenvejr

⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet. Reparationer må kun udføres på et fagværksted eller i servicecentret.



FARE – brandfare!

⊙ Lad aldrig det tilsluttede apparat være uden opsyn.
⊙ Hold altid opsyn med varmluft-friturегryden under brugen. På den måde kan du opdage opstående problemer i god tid ved usædvanlige lugte eller lyde.
⊙ Tildæk aldrig apparatet, og stil det ikke på bløde genstande (som f.eks. håndklæder).
⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.
⊙ Brug ikke varmluft-friturегryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
⊙ Anvend udelukkende varmluft-friturегryden på en fast, plan, skridsikker, tør og ikke-brændbar arbejdsflade for at forhindre, at friturегryden vælter eller skrider.



FARE for forbrændingsskader!

⊙ Rør ikke ved de varme overflader på apparatet og i inderrummet. Brug ovnhandsker eller grydelapper.
⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.
⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-friturегryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
⊙ Sørg for, at maden ikke berører de varme varmeelementer på oversiden af inderrummet og klæber til dem.
⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastfødder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

Oplysninger om plastdele, der kommer i kontakt med fødevarer

⊙ Følgende plastdele og plastbelagte overflader er egnet til kontakt med fødevarer:
  - Siindsats: non-stick-belægning, silikonefødder
  - Friturekurv: non-stick-belægning
⊙ De plastdele på dette apparat, der kommer i kontakt med fødevarer, er beregnet til gentagen kontakt med fødevarer under de betingelser, der er beskrevet i denne vejledning. Brug kun disse dele til de angivne fødevaretyper, temperaturer, kontakttider og anvendelsesformål.

Tilladte anvendelsesbetingelser:

- Fødevareart: almindelige husholdningsfødevarer (herunder fedtholdige fødevarer)
- Maksimal temperatur: 240 °C
- Maksimal kontakttid: 24 timer

⊙ Plastdele, der ikke udtrykkeligt er beregnet til kontakt med varme fødevarer, damp eller det varme garingsrum, må ikke anvendes der.
⊙ De plastdele, der kommer i kontakt med fødevarer, er ikke beregnet til langvarig opbevaring af fødevarer. Lad ikke fødevarer, væsker eller madrester stå længere end det, der er nødvendigt for den anvendelse i eller på plastdelene.

- ⊙ Anvendelse uden for de angivne betingelser samt skader, ældning eller ukorrekt rengøring kan føre til øget migration af stoffer fra materialet til fødevarer. Brug ikke længere plastdele, der kommer i kontakt med fødevarer, hvis der kan ses revner, brud, deformationer, ru overflader, afskalninger, materialeafskrabninger, kraftig misfarvning, usædvanlig lugt eller kraftig slitage.
- ⊙ Rengør de plastdele, der kommer i kontakt med fødevarer, efter hver brug i henhold til angivelserne i denne vejledning. Brug ikke skurende, aggressive, klorholdige, opløsningsmiddelholdige eller stærkt alkaliske rengøringsmidler og ingen metalliske rengøringsredskaber, medmindre disse er udtrykkeligt godkendt.
- ⊙ Beskadigede, deformerede, stærkt slidte eller på anden måde forandrede plastdele, der kommer i kontakt med fødevarer, skal udskiftes inden næste brug. Brug kun reservedele, der er beregnet til dette apparat.

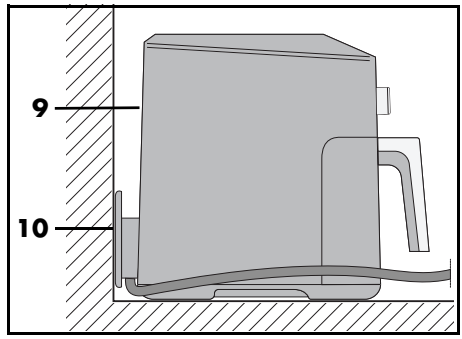
4. Leveringsomfang

1 varmluft-frituregryde
2 friturekurve **7**/**4** med indsatser **5**
1 betjeningsvejledning

5. Ibrugtagning

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

FARE – brandfare!
På bagsiden af apparatet sidder returluftåbningerne **9** og afstandsholderen **10**. Under betjening af apparatet ledes der varm damp ud af returluftåbningerne.

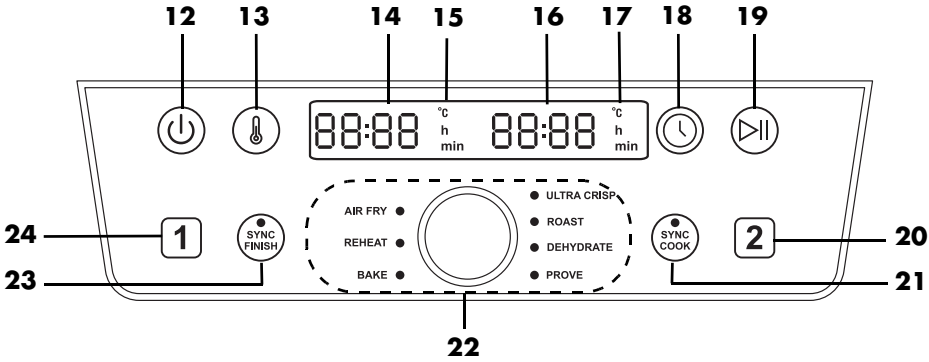


- ⊙ Dæk aldrig returluftåbningerne **9** til.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.

ANVISNING: ved første brug kan der opstå en smule røg mindre lugtgener. Det skyldes montagemidlerne på varmeelementet **2** – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på apparatets underside.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Rengør apparatet og alle tilbehørsdelene, før de tages i brug første gang.
- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikkert og varmebestandigt underlag.
- Sæt netstikket **11** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

6. Overblik over betjeningsfelt og display



12 ⏻	Knap: tænd/sluk
13	Knap: temperatur
14	Display: visning af f.eks. temperatur og tilberedningstid for friturekurven 1
15 °C/h/min	Friturekurv 1: **°C** lyser, når temperaturen vises, **h** eller **min** lyser, når tiden vises i timer (h) eller minutter (min)
16	Display: visning af f.eks. temperatur og tilberedningstid for friturekurven 2
17 °C/h/min	Friturekurv 2: **°C** lyser, når temperaturen vises, **h** eller **min** lyser, når tiden vises i timer (h) eller minutter (min)
18	Knap: tid
19 ⏯	Knap: start/pause
20 2	Knap: valg af friturekurv 2
21 SYNC COOK	Knappen/LED **SYNC COOK**: begge friturekurve bruger de samme værdier
22	Drejeknap: indstilling af temperatur og tilberedningstid, programvalg **AIR FRY** (friturestegning) **REHEAT** (opvarmning) **BAKE** (bagning) **ULTRA CRISP** (sprøde overflader) **ROAST** (stegning) **DEHYDRATE** (tørring) **PROVE** (lad dejen hæve)
23 SYNC FINISH	Knappen/LED **SYNC FINISH**: færdiggørelsen af begge friturekurve synkroniseres
24 1	Knap: valg af friturekurv 1

7. Hvad man bør vide om friturestegning

Forberedelse af fødevaren

- Alle fødevarer skal være så tørre som muligt til friturestegningen. Tør fødevarerne til friturestegning af, hhv. fjern is fra frosne fødevarer.
- Ved frosne fødevarer skal du fjerne så meget vand og is som muligt, før du placerer fødevaren i varmluft-friturегryden.
- Vær ved panerede fødevarer opmærksom på, at paneringen sidder så fast som muligt på fødevaren.

Friturestegetid og –temperatur

- For at opnå et velsmagende og sundt resultat bør du ved valg af temperaturen og friturestegetiden holde dig meget nøje til angivelserne på emballagen.
- Friturésteg kun små mængder på én gang.
- Friturekurvene **7**/**4** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 6**.
- Akrylamid er muligvis kræftfremkaldende. For at holde dannelsen af akrylamid så lav som muligt bør du undgå en for stærk bruning.

For at opnå en ensartet bruning [1] [2]

[1]: Ryst eller vend efter hver ¼ af tilberedningstiden, dvs. 3 gange i løbet af tilberedningstiden.
[2]: Ryst eller vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Hvis det er vigtigt, at fødevarerne brunes ensartet (f.eks. ved pomfritter eller kyllingenuggets), skal den rystes 1-3 gange under friturestegningen.

1. Træk friturekurvene **7**/**4** ud af huset **1** via grebet **8**, og ryst ingredienserne. Sørg for, at f.eks. pomfritterne bliver blandet godt, når du ryster dem, så de inderste ufærdige pomfritter bevæger sig ud til kanten. Apparatet slukkes automatisk, når friturekurvene **7**/**4** tages ud.
2. Sæt friturekurvene **7**/**4** ind i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

Bagning

Dej må under **ingen omstændigheder** placeres direkte i friturekurvene **7**/**4**. Placer dejen i en bageform eller i en anden varmebestandig form (f.eks. muffinforme) efter forberedelsen. Stil derefter formen med dejen i friturekurvene **7**/**4**.

Emballageinformationer

Hvis du på frosne fødevares emballage ikke finder nogen tilberedningstider for varmluft-friturегryder, skal du rette dig efter tiderne for varmluftsovne.

8. Betjening

FARE for forbrænding!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningerne **9** på bagsiden.
- ⊙ Brug ovnhandsken eller grydelapper til at gribe fat om friturekurvene **7**/**4**.
- ⊙ Under friturestegningen ledes der varm damp ud af returluftåbningerne **9**. Undgå dampen.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-friturегryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet må under ingen omstændigheder betjenes uden friturekurvene **7**/**4**!

8.1 Strømtilslutning

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

8.2 Tænd/sluk

- Tryk på knappen tænd/sluk-knappen ⏻ **12** for at tænde apparatet fra standby-drift.
  - Der lyder en kort signaltone og *HI* vises kortvarigt på displayet.
  - Den forindstillede temperatur *180 °C* vises på displayene **14**/**16**.
- Apparatet kan når som helst vækkes fra standby-drift ved at trykke på tænd/sluk-knappen ⏻ **12** igen. Dette fungerer også under igangværende programmer.
  - Der lyder en kort signaltone og *bYE* vises kortvarigt på displayet.
  - Alle lys på displayet slukkes.
  - Ventilatoren stopper.

8.3 Valg af friturekurv

1. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **12** for at tænde for frituregryden.
2. Tryk på knappen 1 eller 2 for at vælge den ønskede friturekurv **7**/**4**. Symbolet for den valgte friturekurv blinker.

ANVISNING: hvis der ikke trykkes på en knap inden for 15 sekunder, holder symbolet for den valgte friturekurv op med at blinke. I så fald skal du trykke på knappen 1 eller 2 igen for at fortsætte med indstillingerne.

8.4 Betjening

For følgende punkter gælder:
- Apparatet er tændt.
- Friturekurven **7**/**4** blev valgt med et tryk på knappen 1 eller 2.

Åbning af programmer

- Tryk på drejeknappen **22** og drej den, indtil LED'en for det ønskede program lyser – programmet er nu valgt.

Manuel tilberedning

- Du kan indstille temperatur og tilberedningstid direkte. Ved at trykke på knappen ⏯ **19** starter tilberedningen med de indstillede værdier.

Ændring af temperatur

Temperaturen kan indstilles i trin à 5 grader mellem 40 °C og 240 °C.
I programmerne kan temperaturen kun i begrænset omfang indstilles. De nøjagtige oplysninger om de indstillelige områder findes i tabellen med programoversigten (se "Hurtigt overblik over programmer" på side 178).

- Tryk på knappen 🌡 **13**. På displayet **14** eller **16** blinker temperaturen.
- Drej på drejeknappen **22**, indtil den ønskede temperatur vises. Den stopper med at blinke ca. 5 sekunder efter indstilling. Den nye temperatur er trådt i kraft.

ANVISNING: ved en temperaturindstilling over 200 °C aktiveres afkølingsfunktionen automatisk ved afslutningen af tilberedningsprocessen. *COOL* vises på displayet og ventilatoren fortsætter med at køre i 1 minut. Afkølingsprocessen kan ikke sættes på pause.

Ændring af tid

Tilberedningstiden kan indstilles i trin à 1 minut mellem 1 og 60 minutter.
- Ved en temperaturindstilling over 200 °C i op til 30 minutter.

- I programmet **BAKE** fra 1 minutter til 4 timer.
- I programmet **DEHYDRATE** i trin à 15 minutter fra 1 time til 24 timer.
- I programmet **PROVE** i trin à 5 minutter fra 15 minutter til 4 timer.

- Tryk på knappen ⏲ **18**. Tiden blinker i displayet.
- Drej på drejeknappen **22**, indtil den ønskede tid vises. Den stopper med at blinke ca. 5 sekunder efter indstilling. Den nye tid er trådt i kraft.

ANVISNING: efter ca. 5 minutter uden betjening skifter apparatet til standbytilstand.

8.5 Anvendelse af programmer

ANVISNINGER:
- Sørg for, at maden ikke berører varmeelementet **2** på oversiden af inderrummet og klæber til det.
- Du kan ændre temperaturen og tilberedningstiden når som helst, undtagen i programmet **SYNC FINISH**.
- I programmet **AIR FRY** bliver du mindet om at vende fødevarerne hvert 5. minut med et signaltone.
- I programmet **ULTRA CRISP** vises i slutningen af programmet *COOL* på displayet. Ventilatoren kører yderligere ca. 1 minut. Displayet viser *End*, der høres 3 signaltoner og apparatet skifter til standby.
- Mens funktionen *COOL* er aktiv, har knappen ⏯ ingen funktion.
- For at undgå varmetab bør tilberedningsprocessen kun startes, når begge friturekurve **7**/**4** er skubbet helt ind.
- For at skifte program, skal apparatet altid først sættes i standby-drift og derefter tændes igen ved at trykke på tænd/sluk-knappen ⏻ **12**.

Apparatet har forindstillede programmer til visse fødevarer og tilberedningsmåder. Når du vælger et program, kan du til enhver tid foretage følgende yderligere indstillinger:
- Temperatur
- Tilberedningstid
- Efter aktivering af funktionen **SYNC FINISH** kan du ikke ændre temperaturen og tilberedningstiden.

1. Forbered fødevarerne, og placer dem i friturekurven **7**/**4**.
2. Skub friturekurven ind i huset **1**.
3. Tænd ved at trykke på tænd/sluk-knappen ⏻ **12**.
4. Vælg den ønskede friturekurv ved at trykke på knappen 1 eller 2.
5. Tryk på drejeknappen **22**.
6. Drej drejeknappen, indtil LED'en for det ønskede program lyser. Temperaturen for det valgte program vises på displayene **14** eller **16**.

ANVISNING: ændr temperaturen ved at trykke på knappen 🌡 **13**. Ændr tiden ved at trykke på ⏲ **18**. Når en værdi blinker på displayet **3**, kan du ændre den ved at dreje på drejeknappen. Vent ca. 5 sekunder efter at have drejet. Indikatoren holder op med at blinke, og den nye værdi træder i kraft.

7. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på knappen start/pause ⏯ **19**. Programmet startes.
   - Den resterende funktionstid vises på displayene. Værdierne for temperatur og tid kan også ændres ved at trykke på 🌡 **13** eller ⏲ **18** mens programmet kører.

8.6 Hurtigstart

1. Tænd apparatet fra standby-drift med tænd/sluk-knappen ⏻ **12**.
2. Når du trykker på knappen start/pause ⏯ **19**, påbegyndes tilberedningen med den forindstillede temperatur *180 °C* og den forindstillede tilberedningstid *15 min* for begge friturekurve.
3. Hvis du kun vil bruge én friturekurv, skal du trykke på knappen 1 eller 2, før du starter.

ANVISNINGER:

- Hvis du vælger en temperatur over 200 °C, kan tiden maksimalt indstilles til 30 minutter.
- *COOL* vises i displayet ved afslutningen af programmet. Ventilatoren kører yderligere ca. 1 minut. Displayet viser *End*, der høres 3 signaltoner og apparatet skifter til standby.

8.7 Afbrydelse af tilberedningsprocessen

ANVISNING: en for lang pause kan påvirke tilberedningsresultatet negativt.

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

1. Træk friturekurven **7**/**4** ud af huset **1** ved hjælp af grebet **8**. Apparatet slukkes automatisk, når kurven tages ud.
   - Den resterende funktionstid blinker.
   - LED'en ved siden af det valgte program blinker.
   - Ventilatoren stopper, indtil friturekurven **7**/**4** skubbes på plads igen.
2. Sæt friturekurven ind i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

   eller

1. Tryk kort på knappen start/pause ⏯ **19** for at afbryde tilberedningsprocessen.
   - Den resterende funktionstid blinker.
   - LED'en ved siden af det valgte program blinker.
   - Ventilatoren stopper.
2. Tryk på knappen start/pause ⏯ **19** igen for at fortsætte tilberedningsprocessen.
   - Den resterende funktionstid tælles yderligere ned.
   - Ventilatoren fortsætter med at køre.

8.8 Funktionen SYNC COOK

Med denne funktion kan du tilberede større mængder med samme tilberedningstid og temperatur i begge friturekurve på samme tid.
Den forindstillede temperatur og tilberedningstid for begge friturekurve er 180 °C og 15 minutter. Du kan ændre de indstillede værdier eller vælge et program.

1. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ for at tænde for frituregryden.
2. Tryk på knappen **SYNC COOK** SYNC COOK **21**.
3. Indstil temperaturen ved at trykke på knappen 🌡 **13** og tiden ved at trykke på knappen 🕒 **18**.
   eller
   Vælg et af programmerne ved at trykke på og dreje drejeknappen.
4. Start kogeprocessen ved at trykke på knappen start/pause ⏯ **19**.

De indstillede værdier anvendes på begge friturekurve.

- LED'en **SYNC COOK** SYNC COOK **21** lyses.
- LED'en for det valgte program kan lyse op.
- Den resterende tid vises.

ANVISNING: du kan til enhver tid under tilberedningsprocessen ændre værdierne for temperatur og tilberedningstid.

Du kan også skifte til et program under tilberedningsprocessen.

1. Tryk på knappen start/pause ⏯ **19** under tilberedningsprocessen.
2. Vælg det ønskede program ved at trykke på og dreje drejeknappen.
3. Tryk igen på knappen start/pause ⏯ **19**.

Begge friturekurve fortsætter med at arbejde med det valgte program.

Du kan til enhver tid annullere funktionen **SYNC COOK**.

1. Tryk endnu en gang på knappen **SYNC COOK** under tilberedningsprocessen **21**.
   - LED'en **21** slukker.
   - Programmer, der ikke blev afsluttet, før der blev trykket på knappen **21**, fortsætter for begge friturekurve.
2. Vælg om nødvendigt en friturekurv ved at trykke på 1 eller 2.
3. Indtast nu de ønskede nye værdier for friturekurven.

Begge friturekurve arbejder videre hver for sig med de indstillede værdier.

8.9 Funktionen SYNC FINISH

Du kan også synkronisere friturekurvene **7**/**4**.

1. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **12** for at tænde for frituregryden.
2. Tryk på knappen 1 for at vælge friturekurven **7**.
3. Indstil tilberedningstiden, temperaturen eller et program ved at trykke på og dreje drejeknappen.
4. Tryk på knappen 2 for at vælge friturekurven **4**.
5. Indstil tilberedningstiden, temperaturen eller et program.
6. Tryk på knappen **SYNC FINISH** **23**.
7. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på knappen start/pause ⏯ **19**.
   - LED'en **SYNC FINISH** **23** lyser.
   - Den resterende funktionstid vises i displayet på den friturekurv, der er i gang.
   - *HOLd* vises i displayet på den friturekurv, der endnu ikke arbejder.

- Tilberedningsprocessen starter for begge friturekurve med de respektive indstillinger.
- Tid og temperatur kan ikke længere tilpasses.
- Friturekurven med den korteste tilberedningstid slutter ca. 15 sekunder før friturekurven med den længste tilberedningstid.
- Hvis begge friturekurve har samme tilberedningstid, starter den første friturekurv tilberedningsprocessen 15 sekunder før den anden friturekurv.
- Ved afslutningen af tilberedningstiden for hver friturekurv lyder der 3 signaltoner. Når tilberedningstiden er slut for begge friturekurve, vises kortvarigt *End*. Derefter skifter apparatet tilbage til standby-drift.

8.10 Tilberedningsprocessens slutning

- Når programmet er slut, lyder et akustisk signal og *End* vises i displayene **14**/**16**. Apparatet skifter til standbytilstand.

ANVISNING: ved en temperaturindstilling over 200 °C aktiveres afkølingsfunktionen automatisk ved afslutningen af tilberedningsprocessen. *COOL* vises på displayet og ventilatoren fortsætter med at køre i 1 minut. Afkølingsprocessen kan ikke sættes på pause.

- Du behøver et varmebestandigt underlag til friturekurven **7/4** samt et fad eller en skål (evt. forvarmet).
- For at koble apparatet fra lysnettet skal du trække netstikket **11** ud efter brug.

1. Træk friturekurven **7/4** ud af huset **1** ved hjælp af grebet **8**. Stil den på det varmebestandige underlag.
2. Anret retterne i det forberedte fad/i den forberedte skål.
3. Lad apparatet og tilbehøret køle af, inden du rengør dem.

ANVISNING: hvis eksempelvis bruningsgraden ikke er i overensstemmelse med din forventning, kan du ændre tilberedningsprocessen manuelt. Skub den fyldte friturekurv **7/4** ind i huset **1** igen, og start tilberedningsprocessen på ny. Kontrollér bruningsgraden efter et par minutter. Det gøres ved at trække friturekurven **7/4** ud af huset **1** ved hjælp af grebet **8**.

8.11 Hurtigt overblik over programmer

- Følgende tabel indeholder oplysninger om basisindstillinger for de angivne fødevarer.

Program	Eksempler på anvendelser	Forindstillet temperatur (indstilleligt område)	Forindstillet tid (indstilleligt område)
AIR FRY	Frosne pomfritter [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
REHEAT	Opvarmning	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffins, kager og bagværk	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 min – 4 time)
ULTRA CRISP	Til meget sprøde fødevarer	240 °C	10 min [3] (1 – 30 min)
ROAST	Steaks, koteletter	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Dehydrer/tør fødevarer (blomster/æbleringe)	60 °C (60 – 90 °C)	2 timer (1 time – 24 timer)
PROVE	Lad gærdejen hvile/hæve	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min (15 min – 4 timer)

8.12 Tilberedningstabel

- Temperatur- og tidsangivelserne i tilberedningstabellen er referenceværdier. Temperaturen og tiden kan variere afhængigt af fødevarens art, størrelse og mængde eller din smag.

Fødevare	**°C**	**Minutter**	**Optimal mængde pr. kurv**	**Maksimal mængde pr. kurv**
Pomfritter[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Kyllingelår[2]	200	30	450 g	750 g
Grøntsager[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Forbagte rundstykker[2]	180	8	2 stk.	3 stk.
Muffins	150	18	2 stk.	4 stk.
Laksefilet	180	8 – 12	150 g	300 g
Steak[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Rejer	180	6 – 12	150 g	300 g

De hævede tal [1, 2, 3] har følgende betydning:
[1]: Ryst eller vend hvert 5. minut.
[2]: Ryst eller vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
[3]: Forvarm i 5 minutter.

I **AIR FRY**-programmet: Hvert 5. minut vil du høre et lydsignal som påmindelse om at ryste eller vende maden kort.

9. Opskrifter

To slags pomfritter med urtemayonnaise

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser til mayonnaisen

1	æg
1 teskefuld	sennep
125 ml	solsikkeolie
1 teskefuld	finthakket persille
1 teskefuld	finthakket kørvel
1 teskefuld	citronsaft
	Salt, peber

Ingredienser til pomfritter

250 g	søde kartofler
250 g	kogefaste kartofler
2 spiseskefulde	solsikkeolie
	Salt

Tilberedning

1. Til krydderurtemayonnaisen blandes ægget og senneppen kort med en stavblender i et højt bæger.
2. Tilsæt olien i en tynd stråle under konstant blending, indtil der er dannet en cremet, ensartet blanding.
3. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skræl, vask og dup kartoflerne og de søde kartofler tørre.
5. Skær kartofler og søde kartofler i ca. 1 cm tykke stave, og bland hver type i en skål med 1 spiseskefuld olie.
6. Hæld pomfritterne i friturегryden.
7. Steg begge slags pomfritter på samme tid med de samme værdier.
8. Aktivér funktionen **SYNC COOK**. Nu skal værdierne kun indstilles én gang, og begge slags pomfritter er klar på samme tid.
9. Indstil værdierne **25 minutter** og **200 °C** og start friturestegningen.
10. **Efter 15 minutter** sænkes temperaturen **til 180 °C**, og pomfritterne rystes grundigt.
11. Salt pomfritterne, og servér dem med urtemayonnaisen.

Marinerede kyllingevinger med pomfritter

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

250 g	pomfritter (frosne)
Ca. 8	kyllingevinger

Ingredienser til marinade

6 spiseskefulde	solsikke- eller rapsolie
6 spiseskefulde	sød chilisauce
4 spiseskefulde	tomatketchup
4 spiseskefulde	eddike
1-2 teskefulde	salt
1-2 teskefulde	paprika
1-2 teskefulde	chiliflager

Tilberedning

1. Bland alle ingredienserne til marinaden sammen i en stor skål.
2. Læg kyllingevingerne i skålen, bland dem med marinaden, og lad dem ligge i marinaden i ca. 1 time.
3. Læg kyllingevingerne ved siden af hinanden på indsatsen i **friturekurv 1** og indstil værdierne **15 minutter** og **190 °C**.
4. Læg 250 g frosne pomfritter i **friturekurv 2** og indstil **200 °C** og **20 minutter**.
5. Aktivér funktionen **SYNC FINISH** og start friturestegningen. Tilberedningsprocesserne er nu synkroniserede, så begge friturekurve er klar på samme tid.
6. Når halvdelen af tilberedningstiden er gået, blandes/vendes ingredienserne, så de tilberedes jævnt.
7. Tjek hen imod slutningen af tilberedningstiden, om kyllingevingerne og pomfritterne er færdige, og tag dem op, hvis de er gode.

Kødboller med middelhavsgrillede grøntsager

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser til marinade

2 spiseskefulde	olivenolie
1	fed hvidløg
½ teskefuld	rosmarin
½ teskefuld	oregano
½ teskefuld	merian
	Salt, peber

Ingredienser til grillede grøntsagerne

1	lille squash
1	lille rød peberfrugt
1	løg
150 g	cherrytomater

Ingredienser til kødbollerne

250 g	hakket oksekød
½	lille rødløg
	Olivenolie
3 kviste	bredbladet persille
1	æggeblomme
1 spiseskefuld	rasp
	Stødt rosenpaprika
	Salt, peber

Tilberedning

1. Pil hvidløgsfeddet, og hak det fint.
2. Bland alle ingredienserne til marinaden sammen i en skål.
3. Vask og rens grøntsagerne.
4. Skær squashen og peberfrugten i mundrette stykker.
5. Halver cherrytomaterne.
6. Skær løget i både.
7. Tilsæt grøntsagerne til marinaden, og bland det hele grundigt. Lad grøntsagerne marinere, mens du forbereder kødbollerne.
8. Til kødbollerne pilles og hakkes rødløget fint, og det sauteres i lidt olivenolie, indtil det er gennemsigtigt.
9. Vask persille, ryst den tørre, og hak bladene fint.
10. Ælt kødfarsen med det tilberedt løg, hakket persille, sammenpisket æggeblomme og rasp til en ensartet masse, og smag til.
11. Form med våde hænder små, jævne boller af farsblandingen.
12. Læg kødbollerne på indsatsen i **frituregurv 1. Indstil 180 °C** og **ca. 15 minutter**.
13. Bland de marinerede grøntsager én gang, og læg dem i **frituregurv 2**. Indstil **180 °C** og **ca. 20 minutter**.
14. Aktivér funktionen **SYNC FINISH** og start friturestegningen. Tilberedningsprocesserne er nu synkroniserede, så begge frituregurve er klar på samme tid.
15. Når halvdelen af tilberedningstiden er gået, blandes/vendes ingredienserne, så de tilberedes jævnt.
16. Tjek hen imod slutningen af tilberedningstiden, om kødbollerne og grøntsagerne er færdige, og tag dem op, hvis de er gode.

TIP: frituretiden afhænger af kødbollernes eller grøntsagsstykkernes størrelse.

Spyd med squash og aubergine

Ingredienser til 4 portioner

ANVISNING: overhold det maksimale påfyldningsniveau! Friturestеg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

½ teskefuld	peber
½ teskefuld	allehånde
½ teskefuld	koriander
½ teskefuld	tørret timian
½ teskefuld	tørret oregano
1 teskefuld	salt
50 ml	olivenolie
2	auberginer
2	squash
2	løg
	Træspyd

Tilberedning

1. Bland krydderurter, krydderier og olie i en skål.
2. Skær squash og auberginer i 2 cm tykke skiver. Skær løgene i kvarte.
3. Tilsæt grøntsagerne til krydderi- og olieblandingen.
4. Sæt grøntsagerne på spyddene skiftevis.
5. Tilbered spyddene ved **200 °C i 15 minutter**.
6. Vend spyddene, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Bagt camembert med tyttebær

Ingredienser til 4 portioner

ANVISNING: afprøv helt fra starten af, om de 4 camembertstykker kan ligge ved siden af hinanden i friturekurven. Hvis ikke, skal camembertstykkerne friturestеges ad 2 omgange.

Ingredienser

4	camembertstykker (op til 150 g pr. stk.)
2	æg
2 spiseskefulde	fløde
6 spiseskefulde	rasp
4 spiseskefulde	tyttebær fra glas
	Salt, peber

Tilberedning

1. Pisk æggene sammen med fløden, og krydr med salt og peber.
2. Hæld raspen i en dyb tallerken.
3. Træk de afkølede camembertstykker (hele eller i kvarte) gennem æggeblandingen, og rul dem derefter i rasp, indtil osten er godt dækket af rasp.
4. Bag camembertstykkerne ved **200 °C i ca. 5-10 minutter,** indtil de er gyldenbrune.
5. Servér camemberten med lidt tyttebær.

Laks i pakker

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

250 g	kogefaste kartofler
100 g	frisk spinat
1	skalotteløg
1	fed hvidløg
1 spiseskefuld	olivenolie
300 g	laksefilet (uden skind)
1	persillekvist
1	basilikumkvist
1 spiseskefuld	kapers
2 spiseskefulde	blødt smør
1	ubehandlet lime
	Salt, peber

Tilberedning

1. Skræl og vask kartoflerne og tilbered dem i kogende, saltet vand. Lad dem dryppe af, og skær dem i tynde skiver.
2. Rens og vask spinaten, og lad den dryppe godt af.
3. Pil skalotteløg og hvidløg og skær dem i små tern. Kom dem i en gryde med olie, og sauter dem, til de er gennemsigtige.
4. Tilsæt spinat, og sauter kort, indtil bladene falder sammen. Tag derefter gryden af varmen, og stil den til side.
5. Skyl laksen, dup den tør, og skær den i to stykker.
6. Vask persille og basilikum, ryst dem tørre, og hak bladene fint.
7. Dræn kapers, og hak dem groft.
8. Ælt kapers og hakkede krydderurter sammen med smørret.
9. Vask limen i varmt vand, dup den tør, og skær den i skiver.
10. Læg to store stykker bagepapir ud.
11. Læg kartoffelskiverne i midten, og krydr med salt og peber. Læg spinat og laks ovenpå.
12. Fordel kapersmørret på laksen, og top med limeskiver.
13. Fold papiret hen over ingredienserne og luk godt til i siderne.
14. Tilbered pakkerne ved siden af hinanden **ved 200 °C i ca. 20 minutter**.
15. Fjern derefter papiret, og servér retten med det samme.

Blomkålsbuketter med harissa

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

1	lille blomkål
3 spiseskefulde	mel
150 ml	kokosmælk
1½ teskefulde	sød paprika
½ teskefuld	hvidløgspulver
1 spiseskefuld	harissa-pasta (til ønsket krydring)
	Salt, peber

Tilberedning

1. Rens blomkålen og del den i små buketter.
2. Bland de resterende ingredienser til en tyk, glat dej. Hvis dejen er for tynd, tilsættes lidt mere mel.
3. Dyp blomkålsbuketterne enkeltvis i dejen, og lad overskydende dej dryppe af.
4. Tilbered de panerede blomkålsbuketter i portioner. De skal ikke ligge for tæt på hinanden, så de bliver dejligt sprøde.
5. Indstil temperaturen til **180 °C** og tilberedningstiden til **20 minutter** og start friturestegningen.
6. Vend blomkålsbuketterne, når halvdelen af tiden er gået.

TIP: den passer godt til en frisk yoghurtdip.

Sprøde rosenkål med bacon

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

400 g	rosenkål
40 g	bacon
4	fed hvidløg
1 spiseskefuld	olivenolie
	Salt, peber

TIP: denne opskrift smager bedst med friske rosenkål, men kan også laves med frosne rosenkål. I så fald halveres buketterne ikke. Tilberedningstid og -temperatur forbliver de samme.

Tilberedning

1. Rens rosenkålen, og halver buketterne.
2. Skær baconen i tynde strimler.
3. Lad de hele hvidløgsfed være upillede.
4. Bland alle ingredienserne i en skål, og krydr med salt og peber efter behag.
5. Tilbered **ved 180 °C i ca. 15-20 minutter**.
6. Ryst eller vend ingredienserne, når halvdelen af tiden er gået.
7. Servér hver portion med 2 fed hvidløg. Efter behag presses den bløde del ud af hvidløgsfeddene og nydes sammen med retten.

Minipizza med skinke og rucola

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

1 pakke	pizzadej
1 dåse	tomatpassata
200 g	mozzarella
1 bundt	rucola
100 g	serranoskinke
	Olivenolie
	Salt, peber og oregano

Tilberedning

1. Rul pizzadejen ud på et meldrysset bord, og skær rektangler ud, som er 1 cm mindre hele vejen rundt end overfladen på friturekurven.
2. Prik dejen let med en gaffel.
3. Skær mozzarellaen i tynde skiver.
4. Pensl dejen med tomatpuréen, krydr med salt, peber og oregano, og dæk med mozzarellastykkerne.
5. Bag pizzastykkerne i portioner **ved 180 °C i ca. 7 minutter**.
6. Fordel serranoskinken oven på stykkerne, og bag dem i yderligere **3-5 minutter**.
7. Når pizzaen er let brun i kanterne, tages stykkerne ud, og der drysses med skyllet rucola.
8. Dryp minipizzaerne med lidt olivenolie, og servér.

TIP: afhængigt af dejens tykkelse skal pizzaen stege 1-2 minutter længere eller kortere.

Blødende chokoladekage

Ingredienser til 8 små chokoladekager

ANVISNING: afprøv helt fra starten af, hvor mange muffinsforme der er plads til i friturегryden på samme tid.

Ingredienser

75 g	mørk chokolade
3	æg
75 g	smør
75 g	sukker
50 g	mel

Tilberedning

1. Hak chokoladen, og smelt den i vandbad.
2. Tilsæt smør og lad det også smelte.
3. Pisk æg og sukker skummende.
4. Sigt mel over ægge- og sukkerblandingen, og rør til en glat dej.
5. Fold chokolade- og smørblandingen i.
6. Hæld dejen i muffinforme.
7. Bag chokoladekagerne i den forvarmede apparat **ved 180 °C i ca. 5-6 minutter**.
8. Nyd chokoladekagerne varme.

10. Rengøring

FARE for forbrænding!

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

FARE for elektrisk stød!

⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, før du rengør varmluft-friturегryden.

⊙ Varmluft-friturегryden må ikke dyppes i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

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

Tilbehørsdele

- Fjern grove fødevarerester.
- Friturekurven **7**/**4** og indsatsen **5** kan vaskes i opvaskemaskine. Indsatsen **5** trækkes ud af toppen af friturekurven **7**/**4**. Sørg for, at indsatsens hvælving vender opad, når indsatsen isættes efter rengøring. Tryk indsatsen **5** ned, indtil den hviler på bunden.

ANVISNING: du kan også vaske disse dele i hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl grundigt efter med rent vand.

- Fastbrændte madrester skal først lægges i blød.
- Rengør friturekurven **7**/**4** i hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl grundigt efter med rent vand.
- Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du lægger dem til side eller bruger dem på ny.

Hus

- Tør huset **1** af udvendigt med en fugtig klud og en smule mildt rengøringsmiddel.
- Tør efter med et viskestykke.

Inderrum

1. Rengør inderrummet med en blød svamp, lidt vand og et mildt rengøringsmiddel.
2. Tør efter flere gange med en fugtig mikrofiberklud, og skyl og vrid den af og til.
3. Tør efter med et viskestykke.

11. Opbevaring

- Inden du stiller varmluft-friturегryden til opbevaring …
  … skal netstikket **11** trækkes ud,
  … skal apparatet være afkølet, og
  … alle dele skal være fuldstændig tørre.
- **Fig. A:** vikl tilslutningsledningen **11** op på kabeloprulningen **10**.

12. Efterbestilling af reservedele

For at du kan have glæde af din vare så længe som muligt, tilbyder vi et udvalg af reservedele i vores webshop.

Vi garanterer levering af de reservedele, der er nødvendige for en fagmæssig genoprettelse af produktets funktionsdygtighed.

Alle tilgængelige reservedele finder du her:

1. Gå til
   https://shop.hoyerhandel.com/
2. Søg efter varens IAN-nummer i søgefeltet.

eller
Scan følgende QR-kode med din smartphone/tablet.

13. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.

Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug kan generelt bidrage til at reducere forbruget af råstoffer.

Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

14. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.

FARE for elektrisk stød!

⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Ingen funktion	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.
Retterne er endnu ikke færdige efter den anbefalede tid	• Var mængden for stor eller stykkerne for tykke? • Var temperaturen eller tilberedningstiden indstillet for lavt?

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Kraftig røg- og lugtudvikling	• Sidder der fødevarerester på varmeelementet **2**, som brænder på under opvarmningen? Friturekurven **7**/**4** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 6**.

15. Tekniske data

Model:	SHFDD 2600 D1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	2600 W
Effektforbrug i slukket tilstand: ≤ 0,5 W	
Skift til slukket tilstand: < 20 min	

Anvendte symboler

	Beskyttelsesjord
	Geprüfte **S**icherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
CE	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med gældende bortskaffelsesbestemmelser.
21 PAP	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummmeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Med den serbiske mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten med de serbiske krav.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
UK CA	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

16. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde,
du får en 3-årig holdbarhedsgaranti på dette produkt fra købsdatoen. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Udøvelsen af disse rettigheder er gratis. De lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.
Garantien gælder produktets holdbarhed ved normal brug i garantiperioden.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering skal opbevares sikkert. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.
Garantiydelsen forudsætter, at det defekte produkt og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.
Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Produktet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.
Hvis der inden for garantiperioden ved normal brug opstår en defekt, der påvirker produktets brugbarhed, vil vi – efter vores valg – reparere eller udskifte produktet gratis for dig. Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er blevet brugt korrekt eller ikke er blevet vedligeholdt korrekt. For at sikre korrekt brug af produktet skal alle anvisninger i betjeningsvejledningen følges nøje. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller advares imod i betjeningsvejledningen, skal under alle omstændigheder undgås.
Produktet er udelukkende beregnet til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af et fagligt kvalificeret værksted, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 521408_2607** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse, med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **521408_2607** åbne din betjeningsvejledning.

Service-center

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

IAN: 521408_2607

Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Sisukord

1. Ülevaade 191
2. Otstarbekohane kasutamine 191
3. Ohutusjuhised 192
4. Tarnekomplekt 195
5. Kasutuselevõtt 195
6. Juhtpaneeli ja ekraani ülevaade 196
7. Väike frittimise ABC 197
8. Juhtimine 197
8.1 Toiteühendus 197
8.2 Sisse-/väljalülitamine 198
8.3 Küpsetuskorvi valimine 198
8.4 Käsitsemine 198
8.5 Programmide kasutamine 199
8.6 Kiirkäivitus 199
8.7 Küpsetusprotsessi katkestamine 200
8.8 Funktsioon SYNC COOK 200
8.9 Funktsioon SYNC FINISH 201
8.10 Küpsetusprotsessi lõpp 201
8.11 Programmide ülevaade 202
8.12 Küpsetamisaja tabel 203
9. Retseptid 204
10. Puhastamine 209
11. Hoiustamine 210
12. Varuosade järeltellimine 210
13. Utiliseerimine 210
14. Tõrkeotsing 211
15. Tehnilised andmed 211
16. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii 212

1. Ülevaade

1		Korpus
2		Küttekeha (sisemuse ülaosas)
3		Ekraan koos näidikute ja nuppudega
4		Küpsetuskorv [2]
5		Rest
6	**MAX**	küpsetuskorvi maksimaalse täitetaseme märgistus (3,5 liitrit küpsetuskorvi kohta)
7		Küpsetuskorv [1]
8		Küpsetuskorvi käepide
9		Õhu väljalaskeavad
10		Vahemaa hoidik koos juhtmehoidikuga
11		Toitepistikuga ühenduskaabel

Täname Teid usalduse eest!

Õnnitleme teid uue kuumaõhufritüüri soetamise puhul.

Toote ohutuks käsitsemiseks ja selle võimaluste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

- **Lugege see kasutusjuhend enne seadme esmakordset kasutamist hoolikalt läbi.**
- **Järgige ennekõike ohutusjuhiseid!**
- **Seadet tohib kasutada ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.**
- **Hoidke see kasutusjuhend edaspidiseks ülelugemiseks alles.**
- **Kui annate seadme kellelegi edasi, andke kaasa ka see kasutusjuhend. Kasutusjuhend kuulub toote juurde.**

Loodame, et uuest kuumaõhufritüürist on teile palju rõõmu.

Sümbolid seadmel



See sümbol hoiatab Teid kuuma pinna puudutamise eest.



Sümbol viitab sellele, et nii tähistatud materjalid ei mõjuta toiduainete maitset ega lõhna.

2. Otstarbekohane kasutamine

Kuumaõhufritüür on ette nähtud toiduainete küpsetamiseks kuumas õhus temperatuuril kuni 240 °C.
Kuumaõhufritüür on mõeldud koduseks kasutamiseks. Kuumaõhufritüüri tohib kasutada ainult siseruumides.
Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.

Ettenähtav väärkasutus

Kuumaõhufritüür ei sobi vedelike soojendamiseks.

3. Ohutusjuhised

Hoiatused

Vajaduse korral kasutatakse selles juhendis järgmisi hoiatusi.



OHT! Kõrge risk: hoiatuse eiramine võib põhjustada ohtu elule ja tervisele.

HOIATUS! Keskmine risk: Hoiatuse eiramine võib põhjustada vigastusi või olulist varalist kahju.

ETTEVAATUST! Madal risk: hoiatuse eiramine võib põhjustada kergeid vigastusi või varalist kahju.

MÄRKUS. Faktid ja eripärad, mida tuleks seadme kasutamisel arvestada.

Juhised ohutuks kasutamiseks

- ⊙ Seda seadet võivad kasutada vanemad kui 8-aastased lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed või vastavate kogemusteta ja/või teadmisteta isikud, kui neid valvatakse või kui neid on juhendatud või neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad on aru saanud sellest tulenevatest ohtudest. Lastel ei ole lubatud seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja järelevalve all.
- ⊙ Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja toitekaablist eemal.
- ⊙ Ebaõige kasutamine võib tuua kaasa vigastusi.



- ⊙ Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava. Puudutage küpsetuskorve ainult käepidemest.
- ⊙ Küpsetamise ajal tuleb õhuavadest kuuma auru. Ärge puutuge vastu auru.
- ⊙ Kui selle seadme toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, tootja klienditeenindus või vastava kvalifikatsiooniga isik selle ohtude vältimiseks välja vahetama.
- ⊙ Kütteelemente ei tohi pühkida niiske lapiga.
- ⊙ See seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- ⊙ See seade on mõeldud samuti kasutamiseks koduses majapidamises ja kodumajapidamiste sarnastes kohtades, näiteks…
  … töötajatele mõeldud köökides, kauplustes, kontorites ja muudel äripindadel;
  … põllumajanduslikes käitistes;
  … klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
  … hommikusöögiga pansionites.

⊙ Vaadake puhastamise kohta käivat peatükki (vt “Puhastamine” lk 209).

⚠ *OHT lastele!*

⊙ Hoolitsege selle eest, et lapsed ei saaks kuumaõhufritüüri (nt toitejuhtmest) laualt alla tõmmata. Põletuse korral on surmaoht!
⊙ Pakkematerjal ei ole mõeldud lastele mängimiseks. Lapsed ei tohi kilekottidega mängida. Lämbumisoht.

⚠ *OHT lemmikloomadele ja põllumajandusloomadele ning nende poolt!*

⊙ Elektriseadmed võivad ohustada lemmik- ning põllumajandusloomi. Peale selle võivad ka loomad seadet kahjustada. Seetõttu hoidke loomi elektriseadmetest eemal.

⚠ *OHT lindudele!*

⊙ Linnud hingavad kiiremini, õhk jaotub nende kehas erinevalt ja nad on oluliselt väiksemad kui inimesed. Seetõttu võib see lindudele olla väga ohtlik, kui nad hingavad sisse isegi väikseima suitsukoguse, mis selle seadme kasutamise ajal tekib. Seadme kasutamise ajaks tuleb linnud viia teise tuppa.

⚠ *Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!*

⊙ Kaitske seadet niiskuse, tilkuva või pritsiva vee eest.
⊙ Seadet, toitejuhet ega toitepistikut ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
⊙ Kui seadmesse satub vedelikku, tõmmake toitepistik kohe välja. Enne taaskäivitamist laske seadet kontrollida.
⊙ Kui seade peaks siiski vette kukkuma, eemaldage toitepistik kohe vooluvõrgust ja alles seejärel võtke seade veest välja. Sel juhul lõpetage seadme kasutamine ja laske seda spetsiaalses töökojas kontrollida.
⊙ Ärge kasutage seadet märgade kätega.

⚠ *Elektrilöögi OHT!*

⊙ Ärge kasutage seadet, kui seadmel või ühendusjuhtmel on nähtavaid kahjustusi või kui seade on eelnevalt maha kukkunud.
⊙ Kui kasutate pikendusjuhet, peab see vastama seadme tehnilistes andmetes toodud nõuetele.
⊙ Ärge ühendage seadet mitme pesaga pistikupessa. Sellest võib tekkida ülekoormus.
⊙ Asetage toitejuhe nii, et keegi ei saaks sellele astuda, sellesse kinni jääda ega selle otsa komistada.
⊙ Ühendage toitepistik ainult nõuetekohaselt paigaldatud ja kergesti ligipääsetavasse kaitsekontaktidega pistikupessa, mille pinge vastab tüübisildile. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema hästi ligipääsetav.
⊙ Veenduge, et ühenduskaablit ei saaks kahjustada teravad servad ega kuumad kohad. Ärge mähkige toitejuhet seadme ümber.
⊙ Seadme ülespanekul veenduge, et toitejuhe ei oleks kuskile kinni jäänud ega muljutud.
⊙ Seade ei ole ka pärast väljalülitamist vooluvõrgust täielikult lahti ühendatud. Lahtiühendamiseks tõmmake toitepistik välja.
⊙ Tõmmates toitepistikut pistikupesast välja, tõmmake alati pistikust, mitte kunagi juhtmest.
⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast välja:
  - pärast iga kasutuskorda;
  - rikke ilmnemisel;
  - kui te seadet ei kasuta;
  - enne seadme puhastamist;

- äikese ajal.

⊙ Ohtude vältimiseks ärge muutke toodet. Laske seadet parandada ainult spetsialiseerunud töökojas või teeninduskeskuses.



OHT – tuleoht!

⊙ Ärge jätke vooluvõrku ühendatud seadet kunagi järelevalveta.

⊙ Jälgige kuumaõhufritüüri alati, kui see töötab. See võimaldab varakult tuvastada probleeme, mis tekitavad ebatavalist lõhna või müra.

⊙ Ärge kunagi katke seadet kinni ega asetage seda pehmetele esemetele (nt käterätikutele).

⊙ Pöörake tähelepanu vaba ruumi olemasolule seadme kõikidel külgedel ja kohal.

⊙ Ärge kasutage kuumaõhufritüüri otse seinakappide, seinakontaktide all ega kardinate, paberi või muude sarnaste tuleohtlike esemete läheduses.

⊙ Kasutage kuumaõhufritüüri ainult kindlal, tasasel, libisemiskindlal, kuival ja mittesüttival tööpinnal, et vältida selle ümberminekut või maha libisemist.



OHT – põletusvigastused!

⊙ Ärge puudutage seadme ega selle sisemuse kuumi pindu. Kasutage pajakindaid või -lappe.

⊙ Enne puhastamist või ärapanekut laske seadmel täielikult jahtuda.

⊙ Ärge liigutage ega transportige kuumaõhufritüüri, kui see on sisse lülitatud.

HOIATUS varakahjude eest!

⊙ Kasutage ainult originaaltarvikuid.

⊙ Ärge kunagi asetage seadet kuumadele pindadele (nt pliidiplaadid) ega soojusallikate või lahtise tule lähedale.

⊙ Veenduge, et toit ei puutuks vastu sisemuse ülaosas olevat kuuma küttekeha ega kleepuks selle külge.

⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiivseid puhastustarvikuid.

⊙ Seade on varustatud libisemiskindlate plastjalgadega. Kuna mööbel on kaetud mitmesuguste värvide ja plastikutega ning töödeldud erinevate hooldusvahenditega, ei saa täielikult välistada, et mõned neist ainetest sisaldavad komponente, mis mõjutavad ja pehmendavad seadme plastikust jalgu. Vajaduse korral asetage seadme alla libisemiskindel aluskate.

Märkused toiduainetega kokkupuutuvate plastikosade kohta

⊙ Järgmised plastosad või plastiga kaetud pinnad on mõeldud toiduainetega kokkupuuteks:
- sõel: nakkumisvastane kattekiht, silikoonjalad
- küpsetuskorv: nakkumisvastane kattekiht

⊙ Selle seadme toiduainetega kokkupuutuvad plastikosad on ette nähtud korduvaks kokkupuutumiseks toiduainetega ja käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud tingimuste jaoks. Kasutage neid osi ainult nimetatud toiduaineliikide, temperatuuride, kokkupuuteaegade ja kasutusviiside jaoks.

Lubatud kasutustingimused:
- Toiduainete liik: tavapärased toiduained (sealhulgas rasvasisaldusega toiduained)
- Maksimaalne temperatuur: 240 °C
- Maksimaalne kokkupuuteaeg: 24 tundi

⊙ Plastikosi, mis pole selgesõnaliselt ette nähtud kokkupuutumiseks kuumade toiduainete, auru või kuuma küpsetusruumiga, ei tohi sellistes tingimustes kasutada.

⊙ Toiduainetega kokkupuutuvad plastikosad pole mõeldud toiduainete pikaajaliseks säilitamiseks. Ärge jätke toiduaineid, vedelikke või toidujääke plastikosadele pikemaks ajaks kui ettenähtud kasutusotstarbe jaoks vajalik.

⊙ Kasutamine mitteettenähtud tingimustel ning kahjustused, materjali vananemine või mittenõuetekohane puhastamine võivad põhjustada suuremat ainete migratsiooni materjalist toiduainetesse. Ärge jätkake plastikosade kasutamist, kui märkade neil mõrasid, purunemist, deformeerumist, karedaid pealispindu, killunemist, materjali eraldumist, tugevaid värvimuutusi, ebatavalist lõhna või tugevat kulumist.

⊙ Puhastage toiduainetega kokkupuutuvaid plastikosi iga kasutuskorra järel vastavalt käesoleva kasutusjuhendi juhistele. Ärge kasutage küürivaid, tugevatoimelisi, kloori või lahusteid sisaldavaid või tugevalt aluselisi puhastusvahendeid ega metallist puhastustarvikuid, kui need pole selgesõnaliselt lubatud.

⊙ Kahjustatud, deformeerunud, tugevalt kulunud või muul moel moondunud toiduainetega kokkupuutuvad plastikosad tuleb enne järgmist kasutuskorda välja vahetada. Kasutage üksnes seadme jaoks mõeldud varuosi.

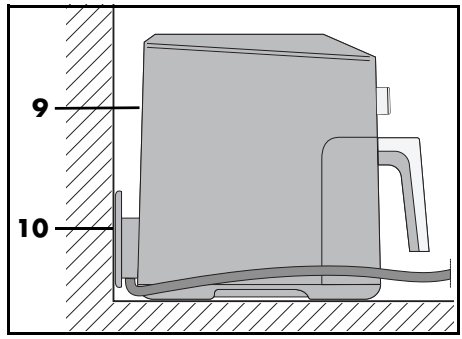
4. Tarnekomplekt

1 kuumaõhufritüür
2 küpsetuskorvi **7**/**4** koos restidega **5**
1 kasutusjuhend

5. Kasutuselevõtt

- Eemaldage kogu pakkematerjal. **Eelkõige peab seadme sisemus olema täiesti vaba pakendijääkidest, näiteks vahtplasti purudest.**

OHT – tuleoht!
Seadme tagaküljel asuvad õhuavad **9** ja vahetükk **10**. Seadme töötamisel väljub õhu väljalaskeavadest kuuma auru.



⊙ Ärge kunagi katke õhu väljalaskeavasid **9** kinni.

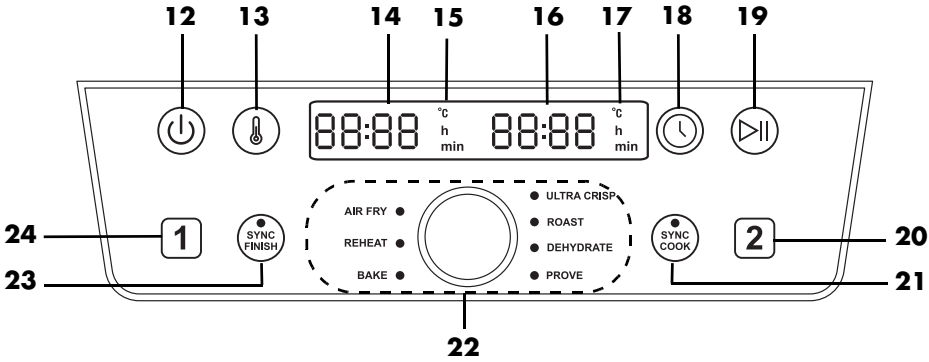
⊙ Ärge kasutage kuumaõhufritüüri otse seinakappide, seinakontaktide all ega kardinate, paberi või muude sarnaste tuleohtlike esemete läheduses.

⊙ Pöörake tähelepanu vaba ruumi olemasolule seadme kõikidel külgedel ja kohal.

MÄRKUS. Esimese kasutuskorra ajal võib tekkida kerge suits ja lõhn. See on tingitud küttekeha **2** paigaldusvahenditest ega ole tootedefekt. Tagage piisav ventilatsioon.

- Eemaldage seadmelt kaitsekiled ja liimiribad, kuid ärge eemaldage seadme alumisel küljel olevat tüübisilti.
- Kontrollige, et kõik osad on olemas ja need ei ole kahjustatud.
- Enne esimest kasutuskorda puhastage seade ja kõik tarvikud.
- Asetage seade kuivale tasasele libisemiskindlale pinnale.
- Ühendage toitepistik **11** pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele tehnilistele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

6. Juhtpaneeli ja ekraani ülevaade



12 ⏻ Nupp: sisse/välja

13 Nupp: temperatuur

14 Ekraan: küpsetuskorvi 1 arvandmete kuvamine (nt temperatuur, küpsetusaeg)

15 **°C/h/min** Küpsetuskorv 1: **°C** põleb, kui kuvatakse temperatuur; **h** või **min** põleb, kui kuvatakse aeg tundides (h) või minutites (min)

16 Ekraan: küpsetuskorvi arvandmete kuvamine (nt temperatuur, küpsetusaeg) 2

17 **°C/h/min** Küpsetuskorv 2: **°C** põleb, kui kuvatakse temperatuur; **h** või **min** põleb, kui kuvatakse aeg tundides (h) või minutites (min)

18 Nupp: aeg

19 Nupp: start/paus

20 2 Nupp: vali küpsetuskorv 2

21 SYNC COOK Nupp/LED **SYNC COOK**: mõlemad küpsetuskorvid töötavad samade väärtustega

22 Pöördregulaator: Temperatuuri ja küpsetusaja seadistamine, programmi valik
AIR FRY (küpsetamine)
REHEAT (soojendamine)
BAKE (küpsetamine)
ULTRA CRISP (krõbe pealispind)
ROAST (praadimine)
DEHYDRATE (kuivatamine)
PROVE (taigna kergitamine)

23 SYNC FINISH Nupp/LED **SYNC FINISH**: mõlema küpsetuskorvi valmimisaeg ühtlustatakse

24 1 Nupp: vali küpsetuskorv 1

7. Väike frittimise ABC

Toiduainete ettevalmistamine

- Frittimiseks peavad kõik toiduained olema võimalikult kuivad. Kuivatage frititav toit või eemaldage külmutatud toidu küljest jää.
- Külmutatud toiduainete puhul eemaldage võimalikult palju vett ja jääd, enne kui panete need kuumaõhufritüüri.
- Paneeritud toidu puhul veenduge, et paneering oleks võimalikult kindlalt frititava toidu küljes kinni.

Frittimise aeg ja temperatuur

- Maitsva ja tervisliku tulemuse saamiseks peate temperatuuri ja frittimisaja valikul väga hoolikalt järgima pakendil olevat teavet.
- Frittige korraga ainult väike kogus.
- Küpsetuskorve **7/4** ei tohi täita rohkem kui märgistuseni **MAX 6**.
- Akrüülamiid võib olla kantserogeenne. Akrüülamiidi moodustumise vältimiseks vältige liigset pruunistamist.

Ühtlaseks pruunistamiseks [1] [2]

[1]: pärast iga ¼ küpsetusaja möödumist raputage või keerake, st 3 korda küpsetusaja jooksul.

[2]: raputage või keerake poole küpsetusaja möödumisel.

Kui toiduained (nt friikartulid või kananagitsad) vajavad ühtlast pruunistamist, tuleb seda küpsetamise ajal 1–3 korda raputada.

1. Tõmmake küpsetuskorvid **7/4** käepidemest **8** korpusest **1** välja ja raputage toitu. Raputades veenduge, et friikartulid saaks korralikult segatud ja et seespool asetsenud, tooremad friikartulid jääks nüüd väljapoole. Seade lülitub küpsetuskorvide **7/4** väljatõmbamisel automaatselt välja.
2. Asetage küpsetuskorvid **7/4** uuesti seadmesse. Seade lülitub küpsetusaja lõppemiseni automaatselt uuesti sisse.

Küpsetamine

Mitte mingil juhul ei tohi tainast panna otse küpsetuskorvidesse **7/4**. Pärast ettevalmistamist pange tainas küpsetusvormi või muusse kuumuskindlasse vormi (nt muffinivormidesse). Seejärel asetage see koos tainaga küpsetuskorvidesse **7/4**.

Pakenditeave

Kui sügavkülmutatud toote pakendilt puudub kuumaõhufritüüri küpsetusaeg, võtke aluseks ringleva õhuga ahju küpsetusaeg.

8. Juhtimine

PÕLETUSOHT!

- ⊙ Töö ajal võivad seadme pinnad muutuda kuumaks. Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava **9**.
- ⊙ Kasutage küpsetuskorvide **7/4** haaramiseks pajakindaid või -lappe.
- ⊙ Küpsetamise ajal tuleb õhuavadest **9** kuuma auru. Ärge puutuge vastu auru.
- ⊙ Ärge liigutage ega transportige kuumaõhufritüüri, kui see on sisse lülitatud.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Seadet ei tohi mingil juhul kasutada ilma küpsetuskorvideta **7/4**!

8.1 Toiteühendus

- Kui seade on valmis kasutamiseks, pange toitepistik **11** kaitsekontaktidega pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

8.2 Sisse-/väljalülitamine

- Seadme ooterežiimist sisselülitamiseks vajutage sisse/välja nuppu ⏻ **12**.
  - Kostub lühike helisignaal ja ekraanil kuvatakse korraks *HI*.
  - Eelseadistatud temperatuur *180 °C* kuvatakse ekraanil **14**/**16**.
- Seadme saab igal ajal ooterežiimi lülitada, vajutades uuesti sisse/välja nuppu ⏻ **12**. See toimib ka käimasolevate programmide puhul.
  - Kostub lühike helisignaal ja ekraanil kuvatakse korraks bYE.
  - Kõik tuled ekraanil kustuvad.
  - Ventilaator seiskub.

8.3 Küpsetuskorvi valimine

1. Vajutage nuppu sisse/välja ⏻ **12**, et fritüür sisse lülitada.
2. Vajutades nupule [1] või [2] valite soovitud küpsetuskorvi **7**/**4**. Valitud küpsetuskorvi sümbol vilgub.

MÄRKUS. Kui 15 sekundi jooksul ühtegi nuppu ei vajutata, lõpetab valitud küpsetuskorvi sümbol vilkumise. Sellisel puhul vajutage uuesti nuppe [1] või [2], et seadistusega jätkata.

8.4 Käsitsemine

Järgmiste toimingute eeldus:
- Seade on sisse lülitatud.
- Küpsetuskorv **7**/**4** on valitud nupu [1] või [2] vajutamisega.

Programmide käivitamine

- Vajutage pöördnuppu **22** ja pöörake seda, kuni soovitud programmi LED-indikaator süttib – seejärel on programm valitud.

Käsitsi keetmine

- Temperatuuri ja küpsetusaega saab reguleerida. Vajutades nuppu ⏯ **19** algab küpsetamine seadistatud väärtustega.

Temperatuuri muutmine

Temperatuuri saab reguleerida viie kraadi kaupa vahemikus 40 kuni 240 °C. Programmides saab temperatuuri seadistada ainult piiratult. Vaadake täpseid andmed reguleeritavate vahemike kohta programmide ülevaate tabelist (vt “Programmide ülevaade” lk 202).

- Vajutage nuppu 🌡 **13**. Ekraanil **14** või **16** vilgub temperatuur.
- Pöörake pöördregulaatorit **22**, kuni kuvatakse soovitud temperatuuri. Vilkumine lõpeb u 5 sekundit pärast seadistamist. Uus temperatuur on salvestatud.

MÄRKUS. Temperatuuriseadistuse korral üle 200 °C aktiveeritakse küpsetusprotsessi lõpus automaatselt jahutusfunktsioon. Ekraanil kuvatakse *COOL* ja ventilaator töötab veel 1 minuti jooksul. Seda jahutusprotsessi ei saa peatada.

Aja muutmine

Küpsetusaega saab seadistada ühe minuti kaupa vahemikus 1 kuni 60 minutit.
- Temperatuuriseadistuse korral üle 200 °C kuni 30 minutit
- Programmis **BAKE** 1 tunnist kuni 4 tunnini.
- Programmis **DEHYDRATE** 1 tunnist kuni 24 tunnini, 15-minutiliste sammudega.
- Programmis **PROVE** 15 minutist kuni 4 tunnini, 5-minutiliste sammudega.

- Vajutage nuppu 🕓 **18**. Ekraanil vilgub aeg.
- Pöörake pöördregulaatorit **22**, kuni kuvatakse soovitud aeg. Vilkumine lõpeb u 5 sekundit pärast seadistamist. Uus temperatuur on kinnitatud.

MÄRKUS. Kui u 5 minutit on seadet käsitsemata möödunud, lülitub seade ooterežiimile.

8.5 Programmide kasutamine

MÄRKUSED.

- Veenduge, et toit ei puutuks vastu sisemuse ülaosas olevat kuuma küttekeha **2** ega kleepuks selle külge.
- Te saate temperatuuri ja küpsetusaega igal ajal muuta, välja arvatud programmis **SYNC FINISH**.
- Programmis **AIR FRY** tuletatakse teile iga 5 minuti järel signaalheliga meelde toiduaineid pöörata.
- Programmis **ULTRA CRISP** kuvatakse programmi lõpus ekraanil *COOL*. Ventilaator jätkab töötamist u 1 minuti. Ekraanil kuvatakse *End*, kõlab 3 signaalheli ja seade läheb ooterežiimi.
- Kui funktsioon *COOL* on aktiivne, siis nupp ⏯ ei tööta.
- Soojuskadude vältimiseks tuleks küpsetusprotsess käivitada alles siis, kui mõlemad küpsetuskorvid **7/4** on täielikult sisse lükatud.
- Selleks lülitage seade programmi vahetamiseks alati esmalt ooterežiimi, vajutades nuppu sisse/välja ⏻ **12**, ning seejärel uuesti sisse.

Mõne toiduaine ja valmistusviiside jaoks on seadmel eelseadistatud programmid. Programmi valimisel saate igal ajal teha ka järgmisi lisaseadistusi:

- Temperatuur
- Küpsetusaeg
- Pärast funktsiooni **SYNC FINISH** aktiveerimist ei saa temperatuuri ega küpsetusaega muuta.

1. Valmistage toiduained ette ja pange need küpsetuskorvi **7/4**.
2. Libistage küpsetuskorv korpusesse **1**.
3. Vajutage sisselülitamiseks nuppu sisse/välja ⏻ **12**.
4. Valige soovitud küpsetuskorv, vajutades nuppu 1 või 2.
5. Vajutage pöördregulaatorit **22**.
6. Pöörake pöördregulaatorit, kuni soovitud programmi LED-indikaator süttib. Ekraanil **14** või **16** kuvatakse valitud programmi temperatuur.

MÄRKUS. Temperatuuri muutmiseks vajutage nuppu 🌡 **13**, aja muutmiseks vajutage 🕓 **18**. Kuni vastav väärtus ekraanil **3** vilgub, saate seda pöördregulaatori pööramisega muuta. Pärast pööramist oodake umbes 5 sekundit. Näidik lakkab vilkumast ja uus väärtus on salvestatud.

7. Käivitage küpsetamine, vajutades nuppu start/paus ⏯ **19**. Programm käivitatakse.
   - Ekraanil kuvatakse järelejäänud tööaeg. Aja ja temperatuuri väärtusi saab muuta ka programmi käivitamise ajal, kui vajutada 🌡 **13** või 🕓 **18**.

8.6 Kiirkäivitus

1. Lülitage seade ooterežiimilt nupuga sisse/välja ⏻ **12** sisse.
2. Vajutades uuesti nuppu start/paus ⏯ **19** algab küpsetamine eelseadistatud temperatuuriga *180 °C* ja eelseadistatud küpsetusajaga *15 min* mõlemas küpsetuskorvis.
3. Kui soovite kasutada ainult ühte küpsetuskorvi, vajutage enne alustamist nuppu 1 või 2.

MÄRKUSED.

- Kui valite temperatuuri üle 200 °C wählen, saab aega seadistada maksimaalselt 30 minutit.
- Programmi lõpus kuvatakse ekraanil *COOL*. Ventilaator jätkab töötamist u 1 minuti. Ekraanil kuvatakse *End*, kõlab 3 signaalheli ja seade läheb ooterežiimi.

8.7 Küpsetusprotsessi katkestamine

MÄRKUS. Liiga pikk paus võib küpsetustulemust negatiivselt mõjutada.

Küpsetusprotsessi saate igal ajal katkestada, nt küpsusastme kontrollimiseks.

1. Tõmmake küpsetuskorv **7**/**4** käepidemest **8** hoides korpusest **1** välja. Seade lülitub korvide väljatõmbamisel automaatselt välja.
   - Järelejäänud tööaeg vilgub.
   - LED valitud programmi kõrval vilgub.
   - Ventilaator peatub, kuni küpsetuskorv **7**/**4** on uuesti sisestatud.
2. Asetage küpsetuskorv uuesti seadmesse. Seade lülitub küpsetusaja lõppemiseni automaatselt uuesti sisse.

või

1. Küpsetusprotsessi katkestamiseks vajutage korraks nuppu start/paus ⏯ **19**.
   - Järelejäänud tööaeg vilgub.
   - LED valitud programmi kõrval vilgub.
   - Ventilaator seiskub.
2. Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage uuesti nuppu start/paus ⏯ **19**.
   - Järelejäänud tööaega hakatakse loendama allapoole.
   - Ventilaator jätkab töötamist.

8.8 Funktsioon SYNC COOK

Selle funktsiooniga saate suuremaid toidukoguseid sama küpsetusaja ja temperatuuriga mõlemas küpsetuskorvis üheaegselt valmistada.
Eelseadistatud temperatuur ja küpsetusaeg on 180 °C ja 15 minutit. Te saate eelseadistatud väärtusi muuta või valida küpsetusprogrammi.

1. Vajutage nuppu sisse/välja ⏻, et fritüür sisse lülitada.
2. Vajutage nuppu **SYNC COOK** **21**.
3. Reguleerige nupu 🌡 **13** vajutamisega temperatuur ja nupu 🕒 **18** vajutamisega reguleerige aega.
   või
   Valige üks programmidest, vajutades ja keerates pöördregulaatorit.
4. Alustage küpsetusprotsessi, vajutades nuppu start/paus ⏯ **19**.

Seadistatud väärtusi kasutatakse mõlemal küpsetuskorvil.

- Süttib LED **SYNC COOK** **21**.
- Vajadusse korral süttib valitud programmi LED.
- Kuvatakse järelejäänud aega.

MÄRKUS. Te saate temperatuuri ja küpsetusaega küpsetusprotsessi ajal vabalt muuta.

Küpsetamisprotsessi ajal saate minna üle ka programmile.

1. Selleks vajutage küpsetamise ajal nuppu start/paus ⏯ **19**.
2. Valige soovitud programm, vajutades ja keerates pöördregulaatorit.
3. Seejärel vajutage uuesti nuppu start/stopp start/paus ⏯ **19**.

Mõlemad küpsetuskorvid töötavad nüüd valitud programmiga edasi.

Te saate funktsiooni **SYNC COOK** igal ajal katkestada.

1. Selleks vajutage küpsetamise ajal uuesti nuppu **SYNC COOK** **21**.
   - LED-tuli **21** kustub.
   - Iga programm, mis enne nupu **21** vajutamist oli aktiivne, jätkub mõlemale küpsetuskorvile.
2. Valige nupust küpsetuskorv 1 või 2.
3. Sisestage nüüd valitud küpsetuskorvile uued soovitud väärtused.

Mõlemad küpsetuskorvid töötavad edasi eraldi seadistatud väärtustega.

8.9 Funktsioon SYNC FINISH

Te saate küpsetuskorve **7**/**4** ka sünkroniseerida.

1. Vajutage nuppu sisse/välja **12**, et fritüür sisse lülitada.
2. Vajutage nuppu 1, et valida küpsetuskorv **7**.
3. Seadistage küpsetusaeg, temperatuur või valige programm, vajutades ja keerates pöördregulaatorit.
4. Vajutage nuppu 2, et valida küpsetuskorv **4**.
5. Seadistage küpsetusaeg, temperatuur või valige välja programm.
6. Vajutage nuppu **SYNC FINISH** **23**.
7. Alustage küpsetusprotsessi, vajutades nuppu start/paus **19**.
   - LED **SYNC FINISH** **23** süttib.
   - Järelejäänud tööaega kuvatakse töötava küpsetuskorvi ekraanil.
   - Veel mittetöötava küpsetuskorvi näidikul kuvatakse *HOLd*.

- Küpsetustoiming algab mõlemal küpsetuskorvil vastavalt nende seadistusele.
- Aega ja temperatuuri ei saa enam muuta.
- Lühema küpsetusajaga küpsetuskorv lõpetab u 15 sekundit enne pikema küpsetusajaga küpsetuskorvi.
- Kui mõlemal küpsetuskorvil on seadistatud sama pikk küpsetusaeg, siis alustab esimene küpsetuskorv 15 sekundit enne teist küpsetuskorvi küpsetusprotsessiga.
- Mõlema küpsetuskorvi küpsetusaja lõppemisel kõlab 3 helisignaali. Mõlema küpsetuskorvi küpsetusaja lõpus kuvatakse korraks *End*. Seejärel lülitub seade ooterežiimi.

8.10 Küpsetusprotsessi lõpp

- Kui programm on lõpuni jõudnud, kõlab helisignaal ja ekraanil **14**/**16** kuvatakse *End*. Seade lülitub ooterežiimile.

MÄRKUS. Temperatuuriseadistuse korral üle 200 °C aktiveeritakse küpsetusprotsessi lõpus automaatselt jahutusfunktsioon. Ekraanil kuvatakse *COOL* ja ventilaator töötab veel 1 minuti jooksul. Seda jahutusprotsessi ei saa peatada.

- Küpsetuskorvide **7**/**4** jaoks on vaja kuumuskindlat alust, samuti taldrikut või kaussi (soovi korral eelsoojendatuna).
- Seadme vooluvõrgust eemaldamiseks tõmmake toitepistik **11** pesast välja.

1. Tõmmake küpsetuskorv **7**/**4** käepidemest **8** hoides korpusest **1** välja. Asetage see kuumuskindlale pinnale.
2. Pange toit valmispandud taldrikule/kaussi.
3. Laske seadmel ja tarvikutel enne puhastamist maha jahtuda.

MÄRKUS. Kui nt küpsusaste ei vasta veel teie soovidele, saate küpsetamisprotsessi käsitsi muuta. Lükake täidetud küpsetuskorv **7**/**4** uuesti korpusesse **1** ja alustage küpsetamist uuesti. Mõne minuti pärast kontrollige küpsusastet. Selleks tõmmake küpsetuskorv **7**/**4** käepidemest **8** hoides lihtsalt korpusest välja.

8.11 Programmide ülevaade

- Järgmine tabel on abiks näidatud toiduainete küpsetamise seadistamisel.

Programm	Kasutusnäited	eelseadistatud temperatuur (reguleeritav vahemik)	eelseadistatud aeg (reguleeritav vahemik)
AIR FRY	Külmutatud friikartulid [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
REHEAT	Soojendamine	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffinid, koogid ja küpsetised	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 min – 4 tundi)
ULTRA CRISP	väga krõbedate toiduainete jaoks	240 °C	10 min [3] (1 – 30 min)
ROAST	Steigid, kotletid	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Toiduainete kuivatamine (ploomid/õunaviilud)	60 °C (60–90 °C)	2 tundi (1 h – 24 h)
PROVE	Laske pärmitaignal kerkida/puhata	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min (15 min – 4 tundi)

8.12 Küpsetamisaja tabel

- Temperatuuri ja aja andmed küpsetustabelis on soovituslikud. Temperatuur ja aeg võivad varieeruda sõltuvalt toidu laadist, suurusest, kogusest ning teie maitsest.

Toit	°C	Minutid	optimaalne kogus korvi kohta	optimaalne kogus korvi kohta
Friikartulid[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Kanakintsud[2]	200	30	450 g	750 g
Köögivili[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Küpsetatud rullid[2]	180	8	2 tükki	3 tükki
Muffinid	150	18	2 tükki	4 tükki
Lõhefilee	180	8 – 12	150 g	300 g
Steik[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Krevetid	180	6 – 12	150 g	300 g

Ülakirjas numbrid [1, 2, 3] tähendavad:
[1]: raputage või keerake iga 5 minuti järel.
[2]: raputage või keerake poole küpsetusaja möödumisel.
[3]: kuumuta 5 minutit

Programmis **AIR FRY**: Iga 5 minuti järel kuuled helisignaali, mis tuletab meelde, et toitu tuleb korraks raputada või keerata.

9. Retseptid

Kahte sorti friikartulid ürdimajoneesiga

Koostisained 4 portsjonile

Majoneesi koostisained

1	muna
1 tl	sinepit
125 ml	päevalilleõli
1 tl	peeneks hakitud peterselli
1 tl	peeneks hakitud harakputke
1 tl	sidrunimahla
	Soola, pipart

Friikartulite koostisained

250 g	maguskartulit
250 g	salatikartulit
2 spl	päevalilleõli
	Soola

Valmistamine

1. Ürdimajoneesi jaoks asetage munakollane ja sinep kõrgesse kaussi ning segage saumikseriga.
2. Segamise ajal valage õhukese joana õli, kuni moodustub ühtne kreemjas segu.
3. Lisage ürdid ja maitsestage soola, pipra ja sidrunimahlaga.
4. Koorige ja peske kartulid ja maguskartulid, tupsutage need kuivaks.
5. Lõigake kartulid ja maguskartulid umbes 1 cm paksusteks kangideks ning segage mõlemad kausis 1 spl õliga läbi.
6. Asetage friikartulid küpsetuskorvi.
7. Küpsetage mõlemat tüüpi friikartuleid paralleelselt samade väärtuste juures.
8. Aktiveerige funktsioon **SYNC COOK**. Nüüd tuleb väärtused määrata ainult üks kord ja mõlemad friikartulitüübid saavad korraga valmis.
9. Seadistage väärtusteks **25 minutit** ja **200 °C** ning alustage küpsetamist.
10. **Pärast 15 minutit** vähendage temperatuur väärtusele **180 °C** ja raputage friikartuleid põhjalikult.
11. Lisage friikartulitele soola ja serveerige koos ürdimajoneesiga.

Marineeritud kanatiivad sügavkülmutatud friikartulitega

Koostisained 2 inimesele

Koostisained

250 g	sügavkülmutatud friikartuleid
Umbes 8	kanatiiba

Marinaadi koostisained

6 spl	päevalille- või rapsiõli
6 spl	magusvürtsikat tšillikastet
4 spl	tomatiketšupit
4 spl	äädikat
1–2 tl	soola
1–2 tl	paprikapulbrit
1–2 tl	tšillihelbeid

Valmistamine

1. Segage kõik marinaadi koostisosad suures kausis kokku.
2. Asetage kanatiivad kaussi, segage marinaadis ja laske umbes 1 tund marinaadis seista.
3. Asetage kanatiivad kõrvuti **küpsetuskorvi 1** ja seadke väärtusteks **15 minutit** ja **190 °C**.
4. Lisage **küpsetuskorvi 2** 250 g külmutatud friikartuleid ja seadke väärtusteks **200 °C** ja **20 minutit**.
5. Aktiveerige funktsioon **SYNC FINISH** ja alustage küpsetamist. Küpsetamisprotsessid on nüüd sünkroniseeritud, nii et mõlemad küpsetuskorvid on korraga valmis.
6. Küpsetamisaja keskel segage/keerake koostisosi, et need küpseksid ühtlaselt.
7. Küpsetusaja lõpus kontrollige kanatiibu ja friikartuleid ning võtke välja, kui need on valmis.

Lihapallid Vahemere grillitud köögiviljadega

Koostisained 2 inimesele

Marinaadi koostisained

2 spl	oliiviõli
1	küüslauguküüs
½ tl	rosmariini
½ tl	pune
½ tl	majoraani
	Soola, pipart

Grillitud köögiviljade koostisained

1	väike kabatšokk
1	väike punane paprika
1	sibul
150 g	kirsstomateid

Lihapallide koostisained

250 g	veisehakkliha
½	väikest punast sibulat
	Oliiviõli
3	lehtpeterselli vart
1	munakollane
1 spl	riivsaia
	Paprikapulbrit (rosee pipar)
	Soola, pipart

Valmistamine

1. Koorige ja hakkige küüslauguküüs peeneks.
2. Segage kausis kõik marinaadi koostisosad kokku.
3. Peske ja puhastage köögiviljad.
4. Lõigake kabatšokk ja paprika suupärasteks tükkideks.
5. Poolitage kirsstomatid.
6. Lõigake sibul viiludeks.
7. Lisage köögiviljad marinaadile ja segage põhjalikult. Laske köögiviljadel lihapallide valmistamise ajal marinaadis seista.
8. Lihapallide jaoks koorige ja hakkige punane sibul peeneks ning praadige väheses oliiviõlis, kuni see on läbipaistev.
9. Peske petersell ära, raputage kuivaks ja hakkige lehed peeneks.
10. Sõtkuge hakkliha koos ettevalmistatud sibulatükkide, hakitud peterselli, klopitud munakollase ja riivsaiaga ühtlaseks seguks ning maitsestage.
11. Vormige märgade kätega hakklihasegust väikesed ja ühtlased pallid.
12. Asetage lihapallid **küpsetuskorvi 1**. Seadke väärtuseks **180 °C** ja **umbes 15 minutit**.
13. Segage marineeritud köögivilju üks kord ja asetage need **küpsetuskorvi 2**. Seadke väärtuseks **180 °C** ja **umbes 20 minutit**.
14. Aktiveerige funktsioon **SYNC FINISH** ja alustage küpsetamist. Küpsetamisprotsessid on nüüd sünkroniseeritud, nii et mõlemad küpsetuskorvid on korraga valmis.
15. Küpsetamisaja keskel segage/keerake koostisosi, et need küpseksid ühtlaselt.
16. Küpsetusaja lõpus kontrollige lihapalle ja köögivilju ning võtke välja, kui need on valmis.

NÄPUNÄIDE. Küpsetamisajad olenevad lihapallide või köögiviljatükkide suurusest.

Kabatšoki- ja baklažaanivardad

Koostisained 4 portsjonile

MÄRKUS. Jälgige maksimaalset täitetaset! Vajalikuks võib osutuda 2 küpsetustsüklit.

Koostisained

½ tl	pipart
½ tl	vürtspipart
½ tl	koriandrit
½ tl	kuivatatud tüümiani
½ tl	kuivatatud harilikku pune
1 tl	soola
50 ml	oliiviõli
2	baklažaani
2	kabatšokki
2	sibulat
	Puidust vardad

Valmistamine

1. Segage kausis kokku ürdid, vürtsid ja õli.
2. Lõigake kabatšokk ja baklažaan 2 cm paksusteks viiludeks. Lõigake sibulad veeranditeks.
3. Lisage köögiviljad vürtsi-õlisegule.
4. Tõstke köögiviljad vaheldumisi varrastele.
5. Küpsetage vardaid **200 °C juures 15 minutit**.
6. Poole aja möödumisel keerake vardaid.

Küpsetatud Camembert jõhvikatega

Koostisained 4 portsjonile

MÄRKUS. Kõigepealt kontrollige, kas 4 Camemberti mahuvad küpsetuskorvi. Kui ei, siis küpsetage Camemberti 2 kaupa.

Koostisained

4	Camemberti (igaüks kuni 150 g)
2	muna
2 spl	koort
6 spl	riivsaia
4 spl	jõhvikaid purgist
	Soola, pipart

Valmistamine

1. Vispeldage munad koorega ning maitsestage soola ja pipraga.
2. Asetage riivsai sügavale taldrikule.
3. Tõstke jahutatud Camembert (tervelt või neljandikuna) läbi munasegu ja seejärel veeretage riivsaias, kuni paneering katab juustu tihedalt.
4. Küpsetage Camemberti tükke **200 °C juures 5–10 minutit**, kuni need on kuldpruunid.
5. Serveerige Camemberti koos jõhvikatega.

Rullitud lõhe
Koostisained 2 portsjonile

Koostisained
250 g	salatikartulit
100 g	värsket spinatit
1	šalottsibul
1	küüslauguküüs
1 spl	oliiviõli
300 g	lõhefileed (ilma nahata)
1	peterselli oks
1	basiiliku oks
1 spl	kappareid
2 spl	pehmet võid
1	töötlemata laim
	Soola, pipart

Valmistamine
1. Koorige ja peske kartulid ära ning keetke neid soolaga maitsestatud keevas vees. Seejärel nõrutage vesi ära ja lõigake kartulid õhukesteks viiludeks.
2. Puhastage ja peske spinat ära ning nõrutage hästi.
3. Koorige šalottsibul ja küüslauk ning lõika väikesteks kuubikuteks. Praadige õlis, kuni see on läbipaistev.
4. Lisage spinat ja praadige veidi, kuni lehed närbuvad. Seejärel tõstke pott tulelt ja tõstke see kõrvale.
5. Loputage lõhe, kuivatage ja lõigake see kaheks osaks.
6. Peske petersell ja basiilik ära, raputage kuivaks ja hakkige lehed peeneks.
7. Nõrutage kapparid ära ja tükeldage jämedateks tükkideks.
8. Sõtkuge kapparid ja hakitud ürdid võiga läbi.
9. Loputage laimi kuuma veega, tupsutage kuivaks ja lõigake viiludeks.
10. Laotage välja kaks suurt tükki küpsetuspaberit.
11. Asetage keskele kartuliviilud ning maitsestage soola ja pipraga. Asetage peale spinat ja lõhe.
12. Asetage kapparivõi helvestena lõhele ja tõstke peale laimiviilud.
13. Murdke paber koostisainete peale ja sulgege küljed tihedalt.
14. Küpsetage kõrvuti **200 °C juures u 20 minutit**.
15. Seejärel eemaldage paber ja serveerige roog kohe.

Lillkapsas harissaga
Koostisained 2 portsjonile

Koostisained
1	väike lillkapsas
3 spl	jahu
150 ml	kookospiima
1½ tl	paprikapulbrit
½ tl	küüslaugupulbrit
1 spl	harissa pastat (vastavalt soovitud vürtsikusele)
	Soola, pipart

Valmistamine
1. Puhastage lillkapsas ja jagage see väikesteks õisikuteks.
2. Segage ülejäänud koostisosad paksuks ja ühtlaseks tainaks. Kui tainas on liiga vedel, lisage jahu.
3. Kastke lillkapsa õisikud ükshaaval tainasse ja nõrutage üleliigne tainas maha.
4. Küpsetage paneeritud lillkapsa õisikud portsjonitena. Need ei tohiks olla liiga tihedalt, et saavutada mõnus krõbedus.
5. Seadke temperatuuriks **180 °C** ja küpsetusajaks **20 minutit** ning alustage küpsetamist.
6. Poole aja möödumisel pöörake lillkapsad ümber.

NÄPUNÄIDE. Sobib hästi koos värske jogurtikastmega.

Krõbedad rooskapsad peekoniga

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

400 g	rooskapsast
40 g	triibulist peekonit
4	küüslauguküünt
1 spl	oliiviõli
	Soola, pipart

NÄPUNÄIDE. See retsept maitseb kõige paremini värskete rooskapsastega, kuid seda võib valmistada ka külmutatud rooskapsastega. Sel juhul ärge lõigake õisikuid pooleks. Küpsetusaeg ja -temperatuur jäävad samaks.

Valmistamine

1. Puhastage rooskapsas ja poolitage õisikud.
2. Lõigake peekon õhukesteks viiludeks.
3. Jätke küüslauguküüned koorimata.
4. Segage kõik koostisosad kausis ning maitsestage soola ja pipraga.
5. Küpsetage **180 °C juures u 15–20 minutit**.
6. Poole aja möödumisel raputage või pöörake koostisosi.
7. Serveerige iga portsioniga 2 küüslauguküünt. Olenevalt maitsest pigistage küüslauguküüntest pehme osa välja ja nautige.

Minipitsa singi ja rukolaga

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

1 pakk	pitsatainast
1 purk	püreestatud tomatit
200 g	mozzarellat
1 kimp	rukolat
100 g	Serrano sinki
	Oliiviõli
	Soola, pipart, harilikku pune

Valmistamine

1. Rullige pitsatainas jahusel tööpinnal lahti ja lõigake sellest välja ristkülikud, mis on 1 cm väiksemad kui küpsetuskorvi pind.
2. Torgake tainas kergelt kahvliga läbi.
3. Lõigake mozzarella õhukesteks viiludeks.
4. Määrige tainale tomatipüree, maitsestage soola, pipra ja punega ning pange peale mozzarellaviilud.
5. Küpsetage pitsaviile portsjonitena **180 °C juures umbes 7 minutit**.
6. Laotage tükkidele Serrano sink ja küpsetage veel **3–5 minutit**.
7. Kui pitsa servad hakkavad kergelt pruunistuma, võtke tükid välja ja kaunistage pestud rukolaga.
8. Niristage minipitsadele veidi oliiviõli ja serveerige.

NÄPUNÄIDE. Olenevalt taigna paksusest vajab pitsa 1–2 minutit pikemat või lühemat aega.

Vedela sisuga šokolaaditartletid

Koostisained 8 tartleti jaoks

MÄRKUS. Kõigepealt kontrollige, mitu muffinivormi korraga küpsetuskorvi mahub.

Koostisained

75 g	tumedat šokolaadi
3	muna
75 g	võid
75 g	suhkrut
50 g	jahu

Valmistamine

1. Hakkige šokolaad tükkideks ja laske vesivannil sulada.
2. Lisage võid ja laske ka sellel sulada.
3. Vahustage munad ja suhkur kohevaks vahuks.
4. Sõeluge muna ja suhkru segusse jahu ning segada ühtlaseks tainaks.
5. Segage sisse šokolaadi-võisegu.
6. Valage tainas muffinivormidesse.
7. Küpsetage šokolaaditartlette **180 °C juures umber 5–6 minutit**.
8. Nautige šokolaaditartletti soojalt.

10. Puhastamine

PÕLETUSOHT!

- Enne seadme liigutamist või puhastamist laske sel jahtuda.

Elektrilöögi OHT!

- Enne kuumaõhufritüüri puhastamist tõmmake toitepistik pistikupesast välja.
- Kuumaõhufritüüri ei tohi vette kasta.

HOIATUS varakahjude eest!

- Ärge kasutage teravaid ega abrasiivseid puhastustarvikuid.

MÄRKUS. Palun pidage silmas, et pärast kuivamist võib õõnsustes olla veel veepiisku. Laske kõikidel osadel õhu käes täielikult kuivada.

Lisatarvikud

- Eemaldage suuremad toidujäägid.
- Küpsetuskorvi **7**/**4** ja resti **5** saab pesta nõudepesumasinas. Võtke rest **5** küpsetuskorvist **7**/**4** välja. Pärast puhastamist veenduge resti sisestamisel, et resti kumerus oleks suunaga ülespoole. Vajutage resti **5** allapoole, kuni põhjani.

MÄRKUS. Neid osi saab sooja vee ja nõudepesuvahendiga pesta ka käsitsi. Loputage hoolikalt puhta veega.

- Kõrbenud toidujääke pehmendage leotamise abil.
- Puhastage küpsetuskorvi **7**/**4** käsitsi sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Loputage hoolikalt puhta veega.
- Enne seadme ärapanekut või uuesti kasutamist laske kõigil osadel täiesti ära kuivada.

Korpus

- Pühkige korpust **1** väljastpoolt niisutatud lapiga väikese koguse õrnatoimelise puhastusvahendiga.
- Kuivatage köögirätikuga üle.

Sisemus

1. Puhastage sisemust pehme käsna, vähese vee ja õrnatoimelise puhastusvahendiga.
2. Pühkige mitu korda niiske mikrokiudlapiga, seda vahepeal loputades ja kuivaks väänates.
3. Kuivatage köögirätikuga üle.

11. Hoiustamine

- Enne kui panete kuumaõhufritüüri ära …
  … tuleb toitepistik **11** vooluvõrgust eemaldada,
  … seade maha jahutada ja
  … kõik osad täielikult kuivatada.
- **Joonis A.** Kerige toitejuhe **11** ümber juhtmehoidiku **10**.

12. Varuosade järeltellimine

Et saaksite tootest võimalikult kaua rõõmu tunda, pakume teile oma varuosade valikut.

Tagame selle toote funktsionaalsuse nõuetekohaseks taastamiseks varuosade saadavuse.

Otsi kõiki saadaolevaid varuosi:

1. Avage **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Otsige otsinguribal toote IAN-numbrit.

või

Skannige järgmine QR-kood mobiiltelefoni/tahvelarvutiga.

13. Utiliseerimine



Sellele tootele kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EL: Läbikriipsutatud ratastel prügikonteineri sümbol tähendab, et toode kogutakse Euroopa Liidus jäätmekäitluse raames eraldi. See kehtib toote ja selle sümboliga tähistatud tarvikute kohta. Nii tähistatud tooteid ei tohi utiliseerida koos tavalise olmeprügiga, vaid need tuleb viia taaskasutatavate elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti.



See taaskasutuse sümbol tähistab nt väärtuslikku eset või materjale. Ringlussevõtt võib aidata kaasa toorainete tarbimise vähendamisele.

Pakend

Kui soovite utiliseerida pakendit, siis pöörake tähelepanu oma asukohariigi vastavatele keskkonnaeeskirjadele.

14. Tõrkeotsing

Kui teie seade ei tööta ootuspäraselt, käige kõigepealt see kontroll-loend läbi. Võib-olla on tegemist vaid väikese probleemiga, mille saate ise lahendada.

Elektrilöögi OHT!

⊙ Arge mitte mingil juhul proovige seadet ise parandada.

Viga	Võimalikud põhjused/ meetmed
Seade ei toimi	• Kas toide on olemas? • Kontrollige ühendust.
Toit ei ole pärast soovitatud aega valmis.	• Kas kogus oli liiga suur või tükid liiga paksud? • Kas temperatuur oli liiga madal või küpsetusaeg liiga lühike?
Tugev suitsu ja lõhna teke	• Kas küttekehal **2** on toidujääke, mis kuumutamisel kõrbevad? Küpsetuskorvi **7**/**4** ei tohi täita rohkem kui tähistuseni **MAX 6**.

15. Tehnilised andmed

Mudel:	SHFDD 2600 D1
Toitepinge:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Kaitseklass:	I
Võimsus:	2600 W
Energiatarve välja lülitatud olekus: ≤ 0,5 W	
Minge välja lülitatud olekusse: < 20 min	

Kasutatud sümbolid

	Kaitsemaandus
	Geprüfte **S**icherheit – kontrollitud ohutus Seadmed peavad vastama üldtunnustatud tehnika reeglitele ja tooteohutuse (Produktsicherheitsgesetz (ProdSG)) seadusele.
CE	CE märgisega avaldab HOYER Handel GmbH, et toode vastab ELi nõuetele.
	Selle sümboliga tähistatakse, et pakend tuleb utiliseerida vastavalt kehtivatele jäätmekäitluseeskirjadele.
21 PAP	Taaskasutussümboliga (3 nooled) on tähistatud taaskasutatavad materjalid. Materjali saab määratleda taaskasutusnumbri järgi keskkohas (siin 21) ja/või lühendiga (siin PAP).
~	Vahelduvpinge
	Sümbol tähistab osi, mida võib nõudepesumasinas puhastada.
	Serbia märgisega deklareerib HOYER Handel GmbH vastavust Serbias kehtivatele nõuetele.
	Tegemist on taaskasutatava tootega, millele kehtib laiendatud tootjavastutus ning mis tuleb jäätmekäitluse raames eraldi koguda.
UK CA	UKCA märgisega avaldab HOYER Handel GmbH, et toode vastab Ühendkuningriigi nõuetele.
	Sümbol tähistab toote tootjat.

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

16. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii

Hea klient!
Saate sellele tootele 3 aasta pikkuse garantii alates ostu kuupäevast. Selle toote puuduste korral on teil toote müüja suhtes seadusest tulenevad õigused. Nende õiguste kasutamise eest tasu ei võeta. Alljärgnev garantii ei piira seadusest tulenevaid õigusi.

Garantiitingimused

Garantii tähtaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke kassatšeki originaali kindlas kohas. Seda dokumenti on vaja ostu tõendamiseks. Garantii eeldab, et defektne toode ja ostu tõendav dokument (kassatšekk) esitatakse kolme aasta jooksul koos lühikese kirjaliku kirjeldusega, milles puudus seisneb ja millal see tekkis. Kui defekt on meie garantiiga hõlmatud, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remondi või asendamisega ei alga uus garantiiperiood.

Garantiiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

Garantiiaeg ei pikene garantii korras pakutava teenuse tõttu. See kehtib ka asendatud ja remonditud detailide kohta. Võimalikest juba ostul olemas olevatest kahjustustest ja puudustest soovitame teatada võimalikult kiiresti pärast lahtipakkimist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remonttööd on tasulised.

Garantii maht

Toode valmistatakse hoolikalt kooskõlas rangete kvaliteedinõuetega ning seda kontrollitakse enne väljasaatmist.
Kui garantiiaja jooksul tekib tavapärasel kasutamisel defekt, mis halvendab kasutatavust, parandame või asendame toote oma äranägemisel. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud või seda pole otstarbekohaselt kasutatud ega hooldatud. Toote otstarbekohase kasutamise jaoks peab täpselt järgima kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kasutusviise ja tegevusi, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse, tuleb kindlasti vältida.
Toode on mõeldud kasutamiseks üksnes oma tarbeks, mitte ärieesmärgil. Mitteotstarbekohane ja ebaõige kasutamine, vägivalla kasutamine ning muudatused, mida pole teinud spetsialiseerunud remonditöökoda, tühistavad garantii.

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleemi kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmiseid juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number **IAN: 521408_2607** ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteaartikli numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, juhendi esilehelt (all vasakul) või kleebiselt seadme taga- või alumiselt küljelt.
- Kui tekkima peaks talitlushäireid või muid puuduseid, võtke esmalt ühendust järgnevalt toodud teeninduskeskusega **telefoni** või **e-kirja** teel.
- Sel juhul saate lisades ostutõendi (kassatšekk) ja märkides, millises puudus seisneb ja kuna see tekkis, defektseks loetud toote saata Teie jaoks saatekuluta Teile nimetatud teeninduse aadressile.

Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja paljud teised käsiraamatud, tootevideod ja paigaldustarkvara.



Selle QR-koodiga jõuate otse Lidli teeninduslehele (www.lidl-service.com) ja saate tooteartikli numbri (IAN) **521408_2607** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.

Teeninduskeskus

EE Teenindus Eestis
Tel: 8000049109
E-post: hoyer@lidl.ee

IAN: 521408_2607

Tarnija

Pöörake tähelepanu sellele, et järgmine aadress **ei ole teeninduse aadress**.
Võtke esmalt ühendust nimetatud teeninduskeskusega.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSAMAA

Índice

1. Vista general 215
2. Uso adecuado 215
3. Indicaciones de seguridad 216
4. Volumen de suministro 219
5. Puesta en servicio 220
6. Resumen del cuadro de mandos y la pantalla 221
7. Información básica para freír 222
8. Uso 222
8.1 Conexión eléctrica 223
8.2 Encendido y apagado 223
8.3 Seleccionar la cesta de la freidora 223
8.4 Funcionamiento básico 223
8.5 Utilizar los programas 224
8.6 Puesta en marcha rápida 225
8.7 Interrumpir el proceso de cocción 225
8.8 La función SYNC COOK 226
8.9 La función SYNC FINISH 226
8.10 Fin del proceso de cocción 227
8.11 Resumen de los programas 228
8.12 Tabla de cocción 229
9. Recetas 230
10. Limpieza 235
11. Conservación 236
12. Solicitar piezas de repuesto 236
13. Eliminación 236
14. Solución de problemas 237
15. Datos técnicos 237
16. Garantía de HOYER Handel GmbH 238

1. Vista general

1		Carcasa
2		Elemento calefactor (en la parte superior del interior)
3		Cuadro de mandos con indicadores y teclas
4		Cesta de la freidora [2]
5		Accesorio
6	**MAX**	Marca de nivel de llenado máximo de la cesta de la freidora (3,5 litros por cada cesta de la freidora)
7		Cesta de la freidora [1]
8		Mango de la cesta de la freidora
9		Orificios de aire de escape
10		Pieza distanciadora con guardacable
11		Cable de conexión con enchufe

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nueva freidora de aire caliente.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el producto por primera vez, lea estas instrucciones de servicio detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones de servicio.**
- **Conserve estas instrucciones de servicio como información para el futuro.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte las instrucciones de servicio. Las instrucciones de servicio forman parte del producto.**

Esperamos que disfrute de su nueva freidora de aire caliente.

Símbolos en el aparato



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



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

2. Uso adecuado

La freidora de aire caliente está diseñada para la cocción de alimentos en aire caliente a una temperatura máxima de hasta 240 °C.
La freidora de aire caliente está concebida para el uso doméstico. La freidora de aire caliente solo deberá utilizarse en el interior. Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

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

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

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



- No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., los orificios de aire de escape en la parte posterior. Agarre las cestas de la freidora únicamente por el mango.
- Mientras fríe saldrá vapor caliente por los orificios de aire de escape. No acerque las manos al vapor.
- Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- No limpie los elementos calefactores en húmedo.
- Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en …

… comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
… fincas rústicas;
… hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
… y en apartamentos rurales.

⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza" en la página 235).

⚠ ¡PELIGRO para los niños!

⊙ Procure que los niños nunca puedan tirar abajo la freidora de aire caliente mientras está caliente (p. ej., tirando del cable de red). ¡Las escaldaduras pueden suponer un peligro de muerte!
⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.

⚠ ¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.

⚠ ¡PELIGRO para las aves!

⊙ Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. Cuando utilice este aparato, traslade las aves a otro lugar.

⚠ ¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
⊙ Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévelo a revisión a un taller especializado.
⊙ No utilice el aparato con las manos mojadas.

⚠ ¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si este o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
⊙ Si utiliza un alargador, este deberá ser suficiente para los datos técnicos de este aparato.
⊙ No conecte el aparato a una toma de corriente múltiple. Podría producirse una sobrecarga.
⊙ Coloque el cable de conexión de modo que nadie lo pise, se enganche o tropiece con él.

- Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con tomas de tierra, correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- Al instalar el aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable de conexión.
- Saque el enchufe de la toma de corriente:
  - después de cada uso
  - si se produce una avería
  - cuando no utilice el aparato
  - antes de limpiar el aparato
  - en caso de tormenta
- Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un taller especializado o por el servicio técnico.

¡PELIGRO de incendio!

- No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión.
- Vigile la freidora de aire caliente en todo momento mientras esté en funcionamiento. De esa forma se dará cuenta a tiempo de los problemas que puedan surgir a través de los olores o ruidos inusuales.
- No cubra nunca el aparato ni lo coloque sobre objetos blandos (como p. ej., toallas).
- Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- Haga funcionar la freidora de aire caliente exclusivamente sobre una superficie de trabajo firme, lisa, antideslizante, seca y no inflamable para evitar que se vuelque o se deslice desplazándose.

¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- No toque las superficies calientes del aparato ni el interior. Utilice manoplas para horno o agarradores.
- Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
- No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- Utilice solamente accesorios originales.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- Procure que los alimentos no entren en contacto con los elementos calefactores calientes situados en la parte superior de los interiores ni se queden adheridos a estos.
- No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales

contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

Notas relativas a las piezas de plástico en contacto con los alimentos

⊙ Las siguientes piezas de plástico o superficies con revestimiento de plástico son adecuadas para el contacto con los alimentos:
- Tamiz: revestimiento antiadherente, soporte de silicona
- Cesta de la freidora: revestimiento antiadherente
- Tapa: acero inoxidable

⊙ Las piezas de plástico de este aparato en contacto con los alimentos están previstas para un contacto reiterado con alimentos en las condiciones descritas en las presentes instrucciones. Utilice estas piezas únicamente para los tipos de alimentos, temperaturas, tiempos de contacto y usos indicados.

Condiciones de uso admisibles:
- Tipo de alimentos: alimentos habituales de consumo doméstico (incluyendo alimentos grasos)
- Temperatura máxima: 240 °C
- Tiempo de contacto máximo: 24 horas

⊙ Las piezas de plástico que no estén expresamente previstas para el contacto con alimentos calientes, vapor o un espacio de cocción caliente no deben utilizarse en este contexto.

⊙ Las piezas de plástico en contacto con los alimentos no están concebidas para el almacenamiento duradero de alimentos. No deje alimentos, líquidos ni restos de alimentos dentro ni encima de piezas de plástico durante más tiempo del necesario para el uso conforme a lo previsto.

⊙ Un uso que exceda las condiciones indicadas, así como los daños, el envejecimiento o una limpieza inadecuada pueden provocar un incremento de la liberación de sustancias del material a los alimentos. No siga usando piezas de plástico en contacto con los alimentos si se detectan grietas, fracturas, deformaciones, superficies ásperas, pérdidas o desprendimientos de material, decoloraciones importantes, olor raro o fuerte desgaste.

⊙ Limpie las piezas de plástico en contacto con los alimentos tras cada uso conforme a las indicaciones de estas instrucciones. No utilice productos de limpieza abrasivos, agresivos, con contenido de cloro o disolventes o altamente alcalinos ni objetos de limpieza metálicos, siempre que estos no hayan sido expresamente autorizados.

⊙ Las piezas de plástico en contacto con los alimentos que estén dañadas, deformadas, muy desgastadas o modificadas de cualquier otra forma deben sustituirse antes de usarlas de nuevo. Utilice en exclusiva las piezas de repuesto previstas para este aparato.

4. Volumen de suministro

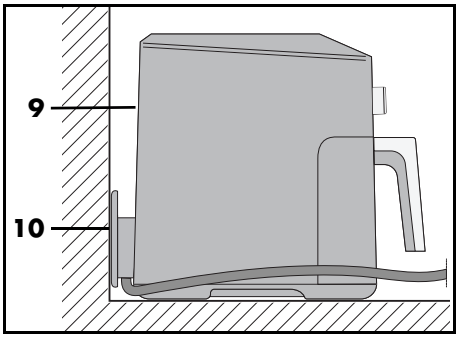
1 freidora de aire caliente
2 cestas de la freidora **7**/**4** con accesorios **5**
1 instrucciones de servicio

5. Puesta en servicio

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

¡PELIGRO de incendio!

En la parte posterior del aparato se encuentran los orificios de aire de escape **9** y la pieza distanciadora **10**. Durante el funcionamiento sale vapor caliente por los orificios de aire de escape.

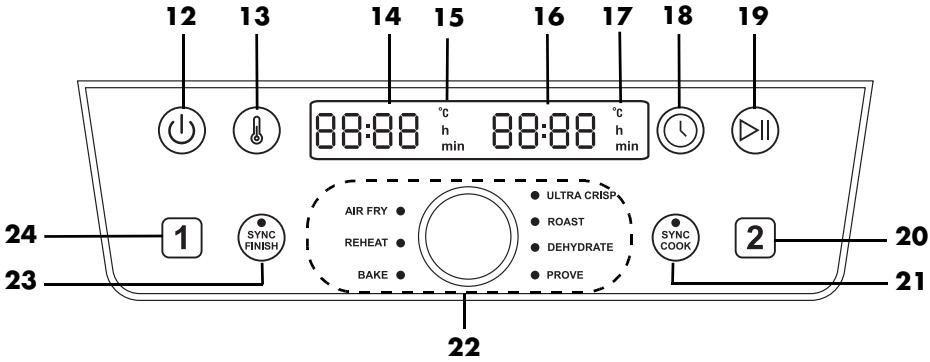


- ⊙ Nunca cubra los orificios de aire de escape **9**.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto se debe a los medios de montaje del elemento calefactor **2** y no es ningún fallo del producto. Procure que haya suficiente ventilación.

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

6. Resumen del cuadro de mandos y la pantalla



12 ⏻ Tecla: encendido/apagado

13 Tecla: temperatura

14 Pantalla: indicador, p. ej., de temperatura y tiempo de cocción de la cesta de la freidora 1

15 °C/h/min Cesta de la freidora 1: **°C** se ilumina cuando se indica la temperatura; **h** o **min** se iluminan, cuando se indica el tiempo en horas (h) o minutos (min)

16 Pantalla: indicador, p. ej., de temperatura y tiempo de cocción de la cesta de la freidora 2

17 °C/h/min Cesta de la freidora 2: **°C** se ilumina cuando se indica la temperatura; **h** o **min** se iluminan, cuando se indica el tiempo en horas (h) o minutos (min)

18 Tecla: tiempo

19 ⏯ Tecla: inicio/pausa

20 2 Tecla: seleccionar cesta de la freidora 2

21 Tecla/LED **SYNC COOK**: ambas cestas de la freidora funcionan con los mismos valores

22 Regulador giratorio: ajuste de temperatura y tiempo de cocción, selección de programa
AIR FRY (fritura)
REHEAT (calentamiento)
BAKE (horneado)
ULTRA CRISP (superficies crujientes)
ROAST (asado)
DEHYDRATE (desecado)
PROVE (dejar reposar la masa)

23 Tecla/LED **SYNC FINISH**: se sincroniza la finalización de ambas cestas de la freidora

24 1 Tecla: seleccionar cesta de la freidora 1

7. Información básica para freír

Preparación de los alimentos

- Todos los alimentos que vayan a freírse deben estar tan secos como sea posible. Seque bien los alimentos para freír y, en su caso, retire el hielo de los alimentos congelados.
- Retire todo el agua y el hielo que sea posible de los alimentos congelados antes de echar los alimentos a la freidora de aire caliente.
- Al freír alimentos empanados, procure que el rebozado quede tan adherido como sea posible a los alimentos para freír.

Tiempo y temperatura de fritura

- Para un resultado sano y sabroso es preciso respetar con exactitud la selección de temperatura y el tiempo de fritura que figuran en las indicaciones del embalaje.
- Fría únicamente pequeñas cantidades cada vez.
- Las cestas de la freidora **7/4** no deben llenarse por encima de la marca **MAX 6**.
- La acrilamida puede resultar cancerígena. Para mantener al mínimo posible la formación de acrilamida, evite un tostado excesivo.

Para conseguir un tostado uniforme [1] [2]

[1]: Sacudir o girar pasado ¼ del tiempo de cocción, es decir, 3 veces durante el tiempo de cocción.
[2]: Sacudir o girar pasada la mitad del tiempo de cocción.

Si desea que los alimentos (p. ej., las patatas fritas o los nuggets de pollo) alcancen un tostado uniforme, deberá sacudirlos entre 1 y 3 veces durante el proceso de fritura.

1. Agarre las cestas de la freidora **7/4** por el mango **8** para sacarlas de la carcasa **1** y sacuda los ingredientes. Al sacudir, procure que, p. ej., las patatas fritas se mezclen bien y de esa forma las patatas sin freír del todo que estén en el interior salgan hacia fuera. El aparato se apaga automáticamente al retirar las cestas de la freidora **7/4**.
2. Vuelva a colocar las cestas de la freidora **7/4** en el aparato. El aparato vuelve a encenderse automáticamente hasta que termine el tiempo de cocción.

Horneado

No se debe añadir **en ningún caso** masa directamente a las cestas de la freidora **7/4**. Una vez preparada, añada la masa a un molde para horno u otro molde resistente al calor (p. ej., moldes para magdalenas). A continuación, coloque los moldes con la masa en las cestas de la freidora **7/4**.

Información del embalaje

Si no encuentra tiempos de cocción para freidoras de aire caliente en el embalaje de los alimentos congelados, guíese por los tiempos indicados para los hornos de circulación de aire.

8. Uso

¡PELIGRO de quemaduras!

- Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., los orificios de aire de escape **9** en la parte posterior.
- Utilice manoplas para horno o agarradores para sujetar las cestas de la freidora **7/4**.

⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por los orificios de aire de escape **9**. No acerque las manos al vapor.
⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

⊙ ¡El aparato no debe usarse bajo ningún concepto sin las cestas de la freidora **7**/**4**!

8.1 Conexión eléctrica

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

8.2 Encendido y apagado

- Pulse la tecla de encendido/apagado ⏻ **12** para conectar el aparato desde el modo de espera.
  - Se escuchará una breve señal acústica y en la pantalla aparecerá brevemente *HI*.
  - La temperatura preajustada *180 °C* se indica en las pantallas **14**/**16**.
- Pulsando de nuevo la tecla de encendido/apagado ⏻ **12**, el aparato puede conmutarse en cualquier momento al modo de espera. Esto funciona también desde programas en curso.
  - Se escuchará una breve señal acústica y en la pantalla aparecerá brevemente *bYE*.
  - Todas las luces de la pantalla se apagan.
  - El ventilador se detiene.

8.3 Seleccionar la cesta de la freidora

1. Pulse la tecla de encendido/apagado ⏻ **12** para conectar la freidora.
2. Pulsando la tecla 1 o 2 seleccione la cesta de la freidora **7**/**4** deseada. El símbolo de la cesta de la freidora seleccionada parpadea.

NOTA: si no se pulsa ninguna tecla en el intervalo de 15 segundos, el símbolo para la cesta de la freidora seleccionada deja de parpadear. En ese caso, pulse de nuevo la tecla 1 o 2 para continuar con los ajustes.

8.4 Funcionamiento básico

Para los siguientes puntos se aplica:
- El aparato está encendido.
- La cesta de la freidora **7**/**4** se ha seleccionado pulsando la tecla 1 o 2.

Acceder a los programas

- Pulse el regulador giratorio **22** y gírelo hasta que el LED del programa deseado se ilumine, entonces se habrá seleccionado.

Cocina manual

- Puede ajustar directamente la temperatura y el tiempo de cocción. Pulsando la tecla ⏯ **19** se inicia la cocción con los valores ajustados.

Modificar la temperatura

La temperatura puede ajustarse en pasos de 5 grados entre 40 y 240 °C.
En los programas la temperatura tan solo puede ajustarse de forma limitada. Consulte las indicaciones exactas sobre los márgenes ajustables en la tabla con el resumen de los programas (véase “Resumen de los programas” en la página 228).

- Pulse la tecla 🌡 **13**. En la pantalla **14** o **16** parpadeará la temperatura.

- Gire el regulador giratorio **22** hasta que aparezca la temperatura deseada. El parpadeo se detiene aprox. 5 segundos después de ajustar. La nueva temperatura se adoptará.

NOTA: si la temperatura está ajustada por encima de 200 °C, al finalizar el proceso de cocción se activa automáticamente la función aire frío. En la pantalla aparece *COOL* y el ventilador sigue funcionando en inercia durante 1 minuto. No es posible pausar este proceso de enfriado.

Modificar el tiempo

El tiempo de cocción puede ajustarse en pasos de 1 minuto entre 1 y 60 minutos.

- Si la temperatura está ajustada por encima de 200 °C, hasta 30 minutos.
- En el programa **BAKE** entre 1 minuto y 4 horas.
- En el programa **DEHYDRATE** en pasos de 15 minutos entre 1 hora y 24 horas.
- En el programa **PROVE** en pasos de 5 minutos entre 15 minutos y 4 horas.

- Pulse la tecla ◷ **18**. En la pantalla parpadeará el tiempo.
- Gire el regulador giratorio **22** hasta que aparezca el tiempo deseado. El parpadeo se detiene aprox. 5 segundos después de ajustar. El nuevo tiempo se adoptará.

NOTA: tras aprox. 5 minutos sin manejarlo, el aparato se conmuta al modo de espera.

8.5 Utilizar los programas

NOTAS:

- Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor **2** caliente situado en la parte superior del interior ni se queden adheridos a este.
- Excepto en el programa **SYNC FINISH**, puede modificar en cualquier momento la temperatura y el tiempo de cocción.
- En el programa **AIR FRY** se recuerda la necesidad de girar los alimentos cada 5 minutos mediante una señal acústica.
- En el programa **ULTRA CRISP** aparece en la pantalla *COOL* al finalizar el programa. El ventilador sigue funcionando aprox. 1 minuto. En la pantalla se puede ver *End*, se escuchan tres señales acústicas y el aparato pasa al modo de espera.
- Mientras la función *COOL* esté activa, la tecla ⏯ no funciona.
- Para evitar pérdidas de calor, el proceso de cocción no debería iniciarse hasta que ambas cestas de la freidora **7**/**4** estén totalmente introducidas.
- Para realizar un cambio de programa, ponga siempre primero el aparato en el modo de espera pulsando la tecla de encendido/apagado ⏻ **12** y después vuelva a encenderlo.

El aparato cuenta con programas preajustados para algunos alimentos y tipos de preparación. Cuando selecciona un programa, puede efectuar además los siguientes ajustes en cualquier momento:

- Temperatura
- Tiempo de cocción
- Tras activar la función **SYNC FINISH**, no podrá modificar la temperatura ni el tiempo de cocción.

1. Prepare los alimentos y añádalos a la cesta de la freidora **7**/**4**.

2. Deslice la cesta de la freidora en la carcasa **1**.
3. Pulse la tecla de encendido/apagado ⏻ **12** para encender.
4. Pulsando la tecla 1 o 2 seleccione la cesta de la freidora deseada.
5. Pulse el regulador giratorio **22**.
6. Gire el regulador giratorio hasta que se ilumine el LED junto al programa deseado. En las pantallas **14** o **16** se indica la temperatura para el programa seleccionado.

NOTA: para modificar la temperatura pulse la tecla 🌡 **13**, para modificar el tiempo pulse ⏲ **18**. Mientras el valor correspondiente esté parpadeando en la pantalla **3**, podrá modificarse girando el regulador giratorio. Después de girar espere aprox. 5 segundos. El indicador deja de parpadear y el nuevo valor se adopta.

7. Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla de inicio/pausa ⏯ **19**. El programa se inicia.
   - En las pantallas se indica el tiempo de funcionamiento restante. Los valores para la temperatura y el tiempo pueden modificarse pulsando 🌡 **13** o ⏲ **18** mientras el programa está en curso.

8.6 Puesta en marcha rápida

1. Encienda el aparato desde el modo de espera con la tecla de encendido/apagado ⏻ **12**.
2. Pulsando la tecla de inicio/pausa ⏯ **19** se inicia la cocción con la temperatura de *180 °C* preajustada y el tiempo de cocción de *15 min* preajustado para ambas cestas de la freidora.
3. Si desea utilizar una única cesta de la freidora, antes del inicio pulse la tecla 1 o 2.

NOTAS:
- Si selecciona una temperatura superior a 200 °C, el tiempo tan solo puede ajustarse hasta un máximo de 30 minutos.
- En la pantalla aparece *COOL* al finalizar el programa. El ventilador sigue funcionando aprox. 1 minuto. En la pantalla se puede ver *End*, se escuchan tres señales acústicas y el aparato pasa al modo de espera.

8.7 Interrumpir el proceso de cocción

NOTA: una pausa demasiado larga puede influir muy negativamente en el resultado de la cocción.

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

1. Agarre la cesta de la freidora **7**/**4** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1**. El aparato se apaga automáticamente al retirar la cesta.
   - El tiempo de funcionamiento restante parpadea.
   - El LED junto al programa seleccionado parpadea.
   - El ventilador se detiene hasta que la cesta de la freidora **7**/**4** se haya introducido de nuevo.
2. Vuelva a colocar la cesta de la freidora en el aparato. El aparato vuelve a encenderse automáticamente hasta que haya transcurrido el tiempo de cocción.

o

1. Pulse brevemente la tecla de inicio/pausa ⏯ **19** para interrumpir el proceso de cocción.

- El tiempo de funcionamiento restante parpadea.
- El LED junto al programa seleccionado parpadea.
- El ventilador se detiene.

2. Pulse de nuevo la tecla de inicio/pausa ⏯ **19** para continuar con el proceso de cocción.
   - El tiempo de funcionamiento restante sigue avanzando en cuenta atrás.
   - El ventilador continúa funcionando.

8.8 La función SYNC COOK

Con esta función podrá preparar cantidades más grandes con el mismo tiempo de cocción y temperatura en ambas cestas de la freidora al mismo tiempo.
La temperatura y el tiempo de cocción preajustados para ambas cestas de la freidora son 180 °C y 15 minutos. Puede modificar los valores ajustados o seleccionar un programa.

1. Pulse la tecla de encendido/apagado ⏻ para conectar la freidora.
2. Pulse la tecla **SYNC COOK** **21**.
3. Ajuste la temperatura pulsando la tecla 🌡 **13** y el tiempo pulsando la tecla 🕓 **18**.
   o
   Seleccione uno de los programas pulsando y girando el regulador giratorio.
4. Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla de inicio/pausa ⏯ **19**.

Los valores ajustados se emplean en ambas cestas de la freidora.
- El LED **SYNC COOK** **21** se ilumina.
- En su caso, se ilumina el LED del programa seleccionado.
- Se indica el tiempo restante.

NOTA: puede modificar en cualquier momento los valores de temperatura y tiempo de cocción durante el proceso de cocción.

Durante el proceso de cocción también puede cambiar a un programa.

1. Pulse durante el proceso de cocción la tecla de inicio/pausa ⏯ **19**.
2. Seleccione el programa deseado pulsando y girando el regulador giratorio.
3. Pulse de nuevo la tecla de inicio/pausa ⏯ **19**.

Ambas cestas de la freidora seguirán funcionando con el programa seleccionado.

Puede cancelar en cualquier momento la función **SYNC COOK**.

1. Pulse de nuevo la tecla **SYNC COOK** **21** durante el proceso de cocción.
   - El LED **21** se apagará.
   - Cualquier programa que no haya finalizado antes de pulsar la tecla **21** continuará para ambas cestas de la freidora.
2. Dado el caso, seleccione una cesta de la freidora pulsando 1 o 2.
3. Introduzca ahora los nuevos valores deseados para la cesta de la freidora.

Ambas cestas de la freidora seguirán funcionando por separado con los valores ajustados.

8.9 La función SYNC FINISH

También puede sincronizar las cestas de la freidora **7**/**4**.

1. Pulse la tecla de encendido/apagado ⏻ **12** para conectar la freidora.
2. Pulse la tecla 1 para seleccionar la cesta de la freidora **7**.
3. Ajuste el tiempo de cocción, la temperatura o un programa pulsando y girando el regulador giratorio.

4. Pulse la tecla [2] para seleccionar la cesta de la freidora **4**.
5. Ajuste el tiempo de cocción, la temperatura o un programa.
6. Pulse la tecla **SYNC FINISH** **23**.
7. Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla de inicio/pausa **19**.
   - El LED **SYNC FINISH** **23** se ilumina.
   - Se indica el tiempo de funcionamiento restante en la pantalla de la cesta de la freidora en funcionamiento.
   - En la pantalla de la cesta de la freidora que todavía no funciona se muestra *HOLd*.

- El proceso de cocción se inicia para ambas cestas de la freidora con los ajustes respectivos.
- El tiempo y la temperatura ya no pueden adaptarse.
- La cesta de la freidora con el tiempo de cocción más corto finalizará aprox. 15 segundos antes que la cesta de la freidora con el tiempo de cocción más largo.
- Si ambas cestas de la freidora tienen el mismo tiempo de cocción, la primera cesta de la freidora comenzará el proceso de cocción 15 segundos antes que la segunda cesta de la freidora.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción de cada cesta de la freidora sonarán 3 señales acústicas. Al finalizar el tiempo de cocción de ambas cestas de la freidora aparecerá brevemente *End*. Seguidamente, el aparato pasará al modo de espera.

8.10 Fin del proceso de cocción

- Cuando el programa haya llegado al final, se escuchará una señal acústica y en las pantallas **14**/**16** aparecerá *End*. El aparato se pone en modo de espera.

NOTA: si la temperatura está ajustada por encima de 200 °C, al finalizar el proceso de cocción se activa automáticamente la función aire frío. En la pantalla aparece *COOL* y el ventilador sigue funcionando en inercia durante 1 minuto. No es posible pausar este proceso de enfriado.

- Necesitará una base de apoyo resistente al calor para la cesta de la freidora **7**/**4** así como un plato o un recipiente (en caso necesario, precalentado).
- Para desconectar el aparato de la red, retire el enchufe **11** después de su uso.

1. Agarre la cesta de la freidora **7**/**4** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1**. Colóquela sobre la base de apoyo resistente al calor.
2. Sirva los alimentos en el plato o el recipiente preparado.
3. Deje enfriar el aparato y el accesorio antes de limpiarlos.

NOTA: si, p. ej., el grado de tostado todavía no es el que usted desea, puede modificar manualmente el proceso de cocción. Vuelva a deslizar la cesta de la freidora **7**/**4** llena para insertarla en la carcasa **1** e inicie de nuevo el proceso de cocción. Pasados un par de minutos, compruebe el grado de tostado. Para ello, simplemente agarre la cesta de la freidora **7**/**4** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1**.

8.11 Resumen de los programas

- La tabla siguiente ofrece consejos de ajuste básicos para los alimentos indicados.

Programa	Ejemplos de uso	Temperatura preajustada (rango ajustable)	Tiempo preajustado (rango ajustable)
AIR FRY	Patatas fritas congeladas [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Calentamiento	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Magdalenas, pasteles y panadería	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 h)
ULTRA CRISP	Para alimentos muy crujientes	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min.)
ROAST	Filetes, chuletas	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Deshidratar / secar alimentos (ciruelas / rodajas de manzana)	60 °C (60 – 90 °C)	2 horas (1 h – 24 h)
PROVE	Dejar reposar la masa de levadura	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 h)

8.12 Tabla de cocción

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

Alimentos a cocinar	**°C**	**Minutos**	**Cantidad óptima por cesta**	**Cantidad máxima por cesta**
Patatas fritas[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Muslos de pollo[2]	200	30	450 g	750 g
Verdura[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Panecillo para hornear[2]	180	8	2 unidades	3 unidades
Magdalenas	150	18	2 unidades	4 unidades
Filete de salmón	180	8 – 12	150 g	300 g
Filete[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Gambas	180	6 – 12	150 g	300 g

Los números volados [1, 2, 3] significan:
[1]: Sacudir o girar cada 5 minutos.
[2]: Sacudir o girar pasada la mitad del tiempo de cocción.
[3]: Precaliente durante 5 minutos.

En el programa **AIR FRY**: Cada 5 minutos sonará una señal acústica para recordarle que agite o dé la vuelta a los alimentos brevemente.

9. Recetas

Combinado de dos clases de patatas fritas con mayonesa a las finas hierbas

Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes para la mayonesa

1	huevo
1 cucharadita	mostaza
125 ml	aceite de girasol
1 cucharadita	perejil picado fino
1 cucharadita	perifollo picado fino
1 cucharadita	zumo de limón
	Sal y pimienta

Ingredientes para las patatas fritas

250 g	boniatos
250 g	patatas con textura consistente
2 cucharadas	aceite de girasol
	Sal

Preparación

1. Para hacer la mayonesa a las finas hierbas, introducir el huevo y la mostaza en un vaso alto y mezclar con una batidora de mano.
2. Mientras se bate, añadir un chorrito fino de aceite hasta conseguir una masa cremosa y homogénea.
3. Añadir las hierbas y sazonar con sal, pimienta y zumo de limón.
4. Pelar, lavar y secar con papel de cocina las patatas y los boniatos.
5. Cortar las patatas y los boniatos en palillos de aprox. 1 cm de espesor y mezclar cada clase en un recipiente con 1 cucharada de aceite.
6. Añadir las patatas fritas a la freidora.
7. Freír los dos tipos de patatas fritas en paralelo con los mismos valores.
8. Activar la función **SYNC COOK**. Ahora los valores deberán ajustarse una sola vez y las dos clases de patatas fritas estarán listas al mismo tiempo.
9. Ajustar los valores **25 minutos** y **200 °C** e iniciar el proceso de fritura.
10. **Al cabo de 15 minutos** reducir la temperatura **a 180 °C** y sacudir bien las patatas fritas.
11. Salar las patatas fritas y servirlas con la mayonesa a las finas hierbas.

Alitas de pollo marinadas con patatas fritas congeladas

Ingredientes para 2 personas

Ingredientes

250 g	patatas fritas congeladas
Aprox. 8	alitas de pollo

Ingredientes para el marinado

6 cucharadas	aceite de colza o girasol
6 cucharadas	salsa Sweet 'n' Hot Chili
4 cucharadas	kétchup de tomate
4 cucharadas	vinagre
1 a 2 cucharaditas	sal
1 a 2 cucharaditas	pimentón
1 a 2 cucharaditas	copos de chile

Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes del marinado en un recipiente de gran tamaño.
2. Añadir las alitas de pollo al recipiente, mezclarlas con el marinado y dejarlas aprox. 1 hora dentro del marinado.
3. Colocar las alitas de pollo juntas en el accesorio de la **cesta de la freidora 1** y ajustar los valores **15 minutos** y **190 °C**.
4. Colocar 250 g de patatas fritas congeladas en la **cesta de la freidora 2** y ajustar **200 °C** y **20 minutos**.
5. Activar la función **SYNC FINISH** e iniciar el proceso de fritura. Sincronizar ahora los procesos de coc-

ción de forma que las dos cestas de la freidora estén preparadas al mismo tiempo.
6. Mezclar/dar la vuelta a los ingredientes después de la mitad del tiempo de cocción para que se cocinen por igual.
7. Al finalizar el tiempo de cocción, probar las alitas de pollo y las patatas fritas y sacarlas si están bien hechas.

Albóndigas de carne picada con verduras asadas al estilo mediterráneo

Ingredientes para 2 personas

Ingredientes para el marinado

2 cucharadas	aceite de oliva
1	diente de ajo
½ cucharadita	romero
½ cucharadita	orégano
½ cucharadita	mejorana
	Sal y pimienta

Ingredientes para las verduras asadas

1	calabacín pequeño
1	pimiento morrón pequeño
1	cebolla
150 g	tomates *cherry*

Ingredientes para las albóndigas de carne picada

250 g	carne picada de ternera
½	cebolla morada pequeña
	Aceite de oliva
3 tallos	perejil liso
1	yema de huevo
1 cucharada	pan rallado
	Pimentón (picante)
	Sal y pimienta

Preparación

1. Pelar el diente de ajo y picarlo fino.
2. Mezclar todos los ingredientes del marinado en un recipiente.
3. Lavar y limpiar la verdura.
4. Cortar los calabacines y el pimiento en trozos pequeños.
5. Dividir en dos los tomates *cherry*.
6. Cortar la cebolla en gajos.
7. Añadir la verdura al marinado y mezclarlo todo bien. Dejar marinar la verdura mientras se preparan las albóndigas de carne picada.
8. Para las albóndigas de carne picada, pelar la cebolla morada, picarla fina y rehogarla en un poco de aceite de oliva hasta que quede transparente.
9. Lavar el perejil, sacudirlo para secarlo y picar finas las hojas.
10. Amasar la carne picada con los daditos de cebolla preparados, el perejil picado, la yema de huevo batida y el pan rallado hasta obtener una masa uniforme y condimentar al gusto.
11. Con las manos húmedas formar bolitas uniformes de la masa de carne picada.
12. Colocar las albóndigas de carne picada en el accesorio de la **cesta de la freidora 1.** Ajustar **180 °C** y **aprox. 15 minutos**.
13. Mezclar ahora la verdura marinada y colocarla en la **cesta de la freidora 2**. Ajustar **180 °C** y **aprox. 20 minutos**.
14. Activar la función **SYNC FINISH** e iniciar el proceso de fritura.
    Sincronizar ahora los procesos de cocción de forma que las dos cestas de la freidora estén preparadas al mismo tiempo.
15. Mezclar/dar la vuelta a los ingredientes después de la mitad del tiempo de cocción para que se cocinen por igual.
16. Al finalizar el tiempo de cocción, comprobar las albóndigas de carne picada y la verdura y sacarlas si están bien hechas.

CONSEJO: los tiempos de fritura dependen del tamaño de las albóndigas de carne picada y los trozos de verdura.

Brochetas de calabacines y berenjenas

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: ¡tener en cuenta el nivel de llenado máximo! Es posible que se necesiten 2 procesos de fritura.

Ingredientes

½ cucharadita	pimienta
½ cucharadita	pimienta de Jamaica
½ cucharadita	cilantro
½ cucharadita	tomillo seco
½ cucharadita	orégano seco
1 cucharadita	sal
50 ml	aceite de oliva
2	berenjenas
2	calabacines
2	cebollas
	Brochetas de madera

Preparación

1. Mezclar las hierbas, las especias y el aceite en un recipiente.
2. Cortar los calabacines y las berenjenas en rodajas de 2 cm de espesor. Cortar las cebollas en cuartos.
3. Añadir la verdura a la mezcla de especias y aceite.
4. Insertar la verdura alternativamente en las brochetas.
5. Cocinar las brochetas a **200 °C durante 15 minutos**.
6. Dar la vuelta a las brochetas al pasar la mitad del tiempo de cocción.

Camembert horneado con arándanos rojos

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: primero, comprobar si los 4 quesos Camembert completos pueden colocarse unos junto a otros en la cesta de la freidora. En caso contrario, preparar los quesos Camembert en 2 procesos de fritura.

Ingredientes

4	quesos Camembert (hasta 150 g cada uno)
2	huevos
2 cucharadas	nata
6 cucharadas	pan rallado
4 cucharadas	arándanos rojos en conserva
	Sal y pimienta

Preparación

1. Batir los huevos con la nata y condimentar con sal y pimienta.
2. Verter el pan rallado en un plato hondo.
3. Pasar el Camembert refrigerado (entero o en cuartos) por la masa de huevo y empanarlo a continuación con el pan rallado hasta que el queso quede bien recubierto.
4. Hornear los trozos de Camembert a **200 °C durante aprox. 5 a 10 minutos** hasta que se doren.
5. Servir el Camembert con unos pocos arándanos rojos.

Salmón en papillote

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

250 g	patatas con textura consistente
100 g	espinacas frescas
1	chalota
1	diente de ajo
1 cucharada	aceite de oliva
300 g	filetes de salmón (sin piel)
1	ramita de perejil
1	ramita de albahaca
1 cucharada	alcaparras
2 cucharadas	mantequilla blanda
1	lima sin tratar
	Sal y pimienta

Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y cocerlas en agua salada hirviendo. A continuación escurrir las patatas y cortarlas en rodajas finas.
2. Limpiar y lavar las espinacas, y dejarlas escurrir bien.
3. Pelar la chalota y el ajo y cortarlos en daditos. Rehogar la cebolla en una cazuela con aceite hasta que quede transparente.
4. Añadir las espinacas y rehogarlas también brevemente hasta que las hojas se junten. A continuación, retirar la cazuela del fuego y dejarla a un lado.
5. Lavar el salmón, secarlo con papel de cocina y cortarlo en dos trozos.
6. Lavar el perejil y la albahaca, sacudirlos para secarlos y picar finas las hojas.
7. Dejar escurrir las alcaparras y picarlas en trozos grandes.
8. Amasar las alcaparras y las hierbas picadas con la mantequilla.
9. Lavar la lima con agua caliente, secarla con papel de cocina y cortarla en rodajas.
10. Preparar dos trozos grandes de papel de horno.
11. Colocar las rodajas de patata en el medio y condimentarlas con sal y pimienta. Poner encima las espinacas y el salmón.
12. Añadir la mantequilla con alcaparras desmenuzada sobre el salmón y cubrirlo con las rodajas de lima.
13. Plegar el papel por encima de los ingredientes, cerrarlo bien por los lados.
14. Cocinar los papillotes juntos **a 200 °C durante aprox. 20 minutos**.
15. Retirar a continuación el papel y servir el plato inmediatamente.

Ramilletes de coliflor con harissa

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

1	coliflor pequeña
3 cucharadas	harina
150 ml	leche de coco
1½ cucharadita	pimentón dulce
½ cucharadita	ajo en polvo
1 cucharada	pasta harissa (picante al gusto)
	Sal y pimienta

Preparación

1. Lavar la coliflor y dividirla en ramilletes pequeños.
2. Remover el resto de los ingredientes hasta conseguir una masa lisa y espesa. Añadir un poco de harina si la masa está demasiado fluida.
3. Sumergir los ramilletes de coliflor uno a uno en la masa y dejar escurrir bien la masa sobrante.
4. Cocinar los ramilletes de coliflor empanados en porciones. No deben colocarse demasiado cerca unos de otros para que queden crujientes.
5. Ajustar la temperatura a **180 °C** y el tiempo de cocción a **20 minutos** e iniciar el proceso de fritura.

6. Dar la vuelta a los ramilletes de coliflor al pasar la mitad del tiempo.

CONSEJO: una salsa de yogur fresca queda muy bien como acompañamiento.

Coles de Bruselas crujientes con panceta

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

400 g	coles de Bruselas
40 g	panceta entreverada
4	dientes de ajo
1 cucharada	aceite de oliva
	Sal y pimienta

CONSEJO: esta receta queda mejor con coles de Bruselas frescas, pero se puede preparar también con coles de Bruselas congeladas. En ese caso no cortar los cogollos por la mitad. El tiempo de cocción y la temperatura no cambian.

Preparación

1. Lavar las coles de Bruselas y cortarlas por la mitad.
2. Cortar la panceta en tiras finas.
3. Dejar los dientes de ajo enteros y sin pelar.
4. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente y condimentar con sal y pimienta al gusto.
5. Cocinar todo **a 180 °C durante aprox. 15 a 20 minutos**.
6. Sacudir o dar la vuelta a los ingredientes al pasar la mitad del tiempo.
7. Servir cada ración con 2 dientes de ajo. Sacar la parte blanda de los dientes de ajo y comerla también si se desea.

Minipizza de jamón y rúcula

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

1 paquete	masa de pizza
1 lata	salsa de tomate
200 g	mozzarella
1 manojo	rúcula
100 g	jamón serrano
	Aceite de oliva
	Sal, pimienta, orégano

Preparación

1. Desenrollar la masa de pizza sobre una superficie de trabajo enharinada y recortar rectángulos que sean 1 cm más pequeños por todos los lados que la superficie de la cesta de la freidora.
2. Pinchar ligeramente la masa con un tenedor.
3. Cortar la mozzarella en rodajas finas.
4. Untar la masa con la salsa de tomate, condimentarla con sal, pimienta y orégano y cubrirla con las rodajas de mozzarella.
5. Hornear los trozos de pizza en porciones **a 180 °C durante aprox. 7 minutos**.
6. Distribuir el jamón serrano sobre los trozos y hornearlos de nuevo durante **3 a 5 minutos**.
7. Cuando la pizza se tueste ligeramente por el borde, retirar los trozos y distribuir por encima la rúcula lavada.
8. Rociar las minipizzas con un poco de aceite de oliva y servirlas.

CONSEJO: en función del grosor de la masa, la pizza necesitará entre 1 y 2 minutos más o menos.

Tartaletas de chocolate con centro fundido

Ingredientes para 8 tartaletas

NOTA: comprobar al principio cuántos moldes para magdalenas caben en la freidora al mismo tiempo.

Ingredientes

75 g	chocolate negro
3	huevos
75 g	mantequilla
75 g	azúcar
50 g	harina

Preparación

1. Picar el chocolate y derretirlo al baño María.
2. Añadir la mantequilla y derretirla también.
3. Batir los huevos y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa.
4. Tamizar la harina sobre la masa de huevos y azúcar y mezclarla hasta conseguir una masa lisa.
5. Incorporar la mezcla de mantequilla y chocolate.
6. Introducir la masa en los moldes para magdalenas.
7. Hornear las tartaletas de chocolate en el aparato precalentado **a 180 °C aprox. 5 a 6 minutos**.
8. Consumir las tartaletas de chocolate calientes.

10. Limpieza

¡PELIGRO de quemaduras!

- Deje enfriar el aparato antes de moverlo o limpiarlo.

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

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

Accesorios

- Elimine los restos de alimentos más grandes.
- La cesta de la freidora **7**/**4** y el accesorio **5** se pueden lavar en el lavavajillas. Extraiga el accesorio **5** de la cesta de la freidora **7**/**4** retirándolo hacia arriba. Después de la limpieza, tenga cuidado de que la curvatura del accesorio señale hacia arriba cuando lo coloque de nuevo. Presione el accesorio **5** hacia abajo hasta que quede apoyado sobre la parte inferior.

NOTA: también puede fregar estas piezas a mano con agua caliente y detergente. Enjuague a fondo a continuación con agua limpia.

- Previamente deberá poner en remojo los restos de alimentos que se hayan quemado.
- Lave la cesta de la freidora **7/4** manualmente con agua caliente y detergente. Enjuague a fondo a continuación con agua limpia.
- Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de guardarlas o volver a utilizarlas.

Carcasa

- Limpie la carcasa **1** por fuera con un paño humedecido y con un poco de detergente suave.
- Séquelo con un paño de cocina.

Interior

1. Limpie el interior con una esponja suave, un poco de agua y detergente suave.
2. Friéguelo pasando varias veces un trapo de microfibra humedecido, enjuagándolo y escurriéndolo durante el proceso.
3. Séquelo con un paño de cocina.

11. Conservación

- Antes de guardar la freidora de aire caliente …
  … debe retirarse el enchufe **11**,
  … el aparato debe haberse enfriado y
  … todas las piezas deben estar totalmente secas.
- **Ilustración A:** enrolle el cable de conexión **11** alrededor del guardacable **10**.

12. Solicitar piezas de repuesto

En nuestra tienda web encontrará una selección de piezas de repuesto para que disfrute de su artículo durante el mayor tiempo posible.

Garantizamos la facilitación de piezas de repuesto para que un profesional pueda restablecer el correcto funcionamiento de este producto.

Para encontrar todas las piezas de repuesto:

1. Acceda a **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Busque el número IAN del artículo en la barra de búsqueda.

o

Escanee el siguiente código QR con su smartphone o tablet.

13. Eliminación



Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclaje puede contribuir a reducir el consumo de materias primas.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

14. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.
Los alimentos aún no están listos una vez pasado el tiempo recomendado	• ¿La cantidad era demasiado grande o los trozos eran demasiado gruesos? • ¿La temperatura o el tiempo de cocción se han ajustado demasiado bajos?
Fuerte olor y humo	• ¿Hay restos de alimentos en el elemento calefactor **2** que se estén quemando durante el calentamiento? La cesta de la freidora **7**/**4** no debe llenarse por encima de la marca **MAX 6**.

15. Datos técnicos

Modelo:	SHFDD 2600 D1
Tensión de la red:	220-240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	2600 W
Consumo de potencia en estado apagado: ≤ 0,5 W	
Cambiar al estado apagado: < 20 min.	

Símbolos empleados

	Puesta a tierra de protección
	**G**eprüfte **S**icherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse conforme a las normas para la eliminación de residuos vigentes.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
~	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Mediante el marcado serbio, HOYER Handel GmbH declara la conformidad con los requisitos serbios.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

16. Garantía de HOYER Handel GmbH

Distinguido cliente:
Este producto cuenta con una garantía de durabilidad de 3 años a partir de la fecha de compra. En caso de que este producto presente defectos, usted tiene unos derechos legales frente al vendedor. El ejercicio de estos derechos es gratuito. Los derechos legales no quedan limitados por nuestra garantía que se expone a continuación.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, guarde bien el recibo de caja original. Este documento es necesario como prueba de compra.
La garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el recibo de compra (recibo de caja), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido. Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.
En España, cuando el producto sea sustituido por uno nuevo en virtud de la garantía, el producto de sustitución dispondrá de un nuevo período de garantía, conforme a la legislación aplicable.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía comercial no prolonga su duración. Esto también se aplica a las piezas reparadas o sustituidas.
Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del período de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El producto ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega.

Si, durante el periodo de garantía y en condiciones normales de uso, aparece un defecto que afecte a la funcionalidad del producto, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita. Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto no ha sido mantenido adecuadamente. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en las instrucciones de servicio. Deben evitarse estrictamente los usos y acciones que se desaconsejan o sobre los que se advierte en las instrucciones de servicio.

El producto está concebido únicamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. La garantía dejará de tener validez si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica fuerza o si se realizan intervenciones que no hayan sido efectuadas por un taller de reparación con la cualificación técnica necesaria.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
  IAN: 521408_2607 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.
- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **521408_2607**.

Servicio técnico

(ES) Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 521408_2607

Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Sisältö

1. Yleiskatsaus 242
2. Määräystenmukainen käyttö 242
3. Turvaohjeita 243
4. Toimituksen sisältö 246
5. Käyttöönotto 246
6. Ohjauskentän ja näytön yleiskatsaus 247
7. Friteerauksen perusteet 248
8. Käyttö 248
8.1 Virtaliitäntä 249
8.2 Päälle-/pois päältä-kytkentä 249
8.3 Friteerauskorin valinta 249
8.4 Peruskäyttö 249
8.5 Ohjelmien käyttö 250
8.6 Pikakäynnistys 251
8.7 Kypsennysprosessin keskeytys 251
8.8 Toiminto SYNC COOK 251
8.9 Toiminto SYNC FINISH 252
8.10 Kypsennysprosessin päättyminen 253
8.11 Ohjelmien yleiskatsaus 254
8.12 Kypsennystaulukko 255
9. Reseptit 256
10. Puhdistus 261
11. Säilytys 262
12. Varaosien lisätilaus 262
13. Osien hävittäminen 262
14. Häiriötapauksessa 263
15. Tekniset tiedot 263
16. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH 264

1. Yleiskatsaus

1		Kotelo
2		Lämmityselementti (sisätilan yläosassa)
3		Ohjauskenttä näytöillä ja painikkeilla
4		Friteerauskori [2]
5		Osa
6	**MAX**	Merkintä friteerauskorin korkeimmalle täyttömäärälle (3,5 litraa friteerauskoria kohti)
7		Friteerauskori [1]
8		Friteerauskorin kahva
9		Poistoilman aukot
10		Välike johtokelalla
11		Liitosjohto verkkopistokkeella

Sydämellinen kiitos luottamuksestasi!

Onnittelumme uuden kuumailma-friteerauskeittimesi johdosta.

Tuotteen turvallista käyttöä ja kaikkiin toimintoihin tutustumista varten on huomioitava seuraavaa:

- **Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen ensimmäistä käyttöönottoa.**
- **Noudata ehdottomasti turvaohjeita!**
- **Laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.**
- **Säilytä tämä käyttöohje myöhempää tarvetta varten.**
- **Jos laite annetaan toiselle henkilölle, tulisi tämän käyttöohjeen olla mukana. Käyttöohje on osa tuotetta.**

Toivomme, että uudesta kuumailma-friteerauskeittimestäsi on paljon iloa!

Symbolit laitteessa



Tämä symboli varoittaa koskemasta kuumaan pintaan.



Tämä symboli ilmoittaa, että näin merkityt materiaalit eivät muuta elintarvikkeiden makua eikä hajua.

2. Määräystenmukainen käyttö

Kuumailma-friteerauskeitin on tarkoitettu elintarvikkeiden kypsentämiseen kuumassa ilmassa ja korkeintaan 240 °C:n lämpötilassa.
Kuumailma-friteerauskeitin on tarkoitettu vain yksityistalouksien käyttöön. Kuumailma-friteerauskeitintä saa käyttää vain sisätiloissa.
Laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

Ennakoitava väärinkäyttö

Kuumailma-friteerauskeitin ei sovellu nesteiden lämmittämiseen.

3. Turvaohjeita

Varoitusmerkinnät

Tässä käyttöohjeessa käytetään tarpeen mukaan seuraavia varoitusmerkintöjä:



VAARA! Suuri riski: varoituksen laiminlyönnistä voi aiheutua tapaturman vaara.

VAROITUS! Keskimääräinen riski: varoituksen huomiotta jättämisestä voi seurata loukkaantumisia tai vakavia aineellisia vahinkoja.

VARO: alhainen riski: varoituksen huomiotta jättämisestä voi seurata lieviä loukkaantumisia tai aineellisia vahinkoja.

OHJE: seikkoja ja erityiskohtia, jotka on huomioitava laitteen käytön yhteydessä.

Ohjeita turvallista käyttöä varten

- ⊙ Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat riittämättömät, jos heitä valvotaan tai mikäli heidät on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta ja käyttäjähuoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
- ⊙ Laite ja liitosjohto on pidettävä 8 vuotta nuorempien lasten ulottumattomissa.
- ⊙ Väärä käyttö voi johtaa loukkaantumisiin.



- ⊙ Älä koske laitteen kuumiin osiin, kuten esim. poistoilman aukkoihin takasivulla. Pidä friteerauskoreista kiinni vain kahvasta.
- ⊙ Friteerauksen aikana poistoilman aukoista poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.
- ⊙ Jos laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, on se vaihdettava valmistajan tai tämän asiakaspalvelun tai vastaavasti pätevän henkilön toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.
- ⊙ Lämmityselementtejä ei saa pyyhkiä kostealla.
- ⊙ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastinkellon tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
- ⊙ Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi myös kotitalouksissa ja kotitalouksia vastaavissa käyttötarkoituksissa, kuten esimerkiksi…
  … työntekijöiden keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muilla kaupallisilla alueilla;
  … maatalouden piirissä;

… hotellien, motellien ja muiden asuntoloiden asiakkaiden toimesta;
… aamiaishotelleissa.

⊙ Huomioi puhdistusta koskeva luku (katso “Puhdistus” sivulla 261).

⚠ *VAARA lapsille!*

⊙ Huolehdi siitä, että lapset eivät koskaan voi vetää kuumaa kuumailma-friteerauskeitintä alas (esim. verkkojohdosta). Palovammat ovat hengenvaarallisia!
⊙ Pakkausmateriaali ei kuulu lasten leikkeihin. Lasten ei pidä antaa leikkiä muovipusseilla. Niistä voi aiheutua tukehtumisvaara.

⚠ *VAARA koti- ja hyötyeläimille ja niiden kautta!*

⊙ Sähkölaitteista voi aiheutua vaaraa koti- ja hyötyeläimille. Lisäksi eläimet voivat myös vaurioittaa laitetta. Siksi eläimet on lähtökohtaisesti pidettävä loitolla sähkölaitteista.

⚠ *VAARA linnuille!*

⊙ Linnut hengittävät nopeammin, jakavat ilman eri tavoin ruumiissaan ja ovat huomattavasti ihmisiä pienempiä. Sen vuoksi linnuille voi olla hyvin vaarallista hengittää pienimpiäkin savumääriä, jotka muodostuvat tätä laitetta käytettäessä. Linnut tulisi siirtää toiseen huoneeseen tämän laitteen käytön aikana.

⚠ *VAARA sähköiskusta kosteuden takia!*

⊙ Laite on suojattava kosteudelta sekä tippu- ja roiskevedeltä.
⊙ Laitetta, liitosjohtoa ja verkkopistoketta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
⊙ Jos laitteeseen pääsee nestettä, on verkkopistoke irrotettava välittömästi. Sen jälkeen laite on annettava tarkastaa, ennen kuin se otetaan uudelleen käyttöön.
⊙ Jos laite on päässyt putoamaan veteen, irrota verkkopistoke välittömästi ja ota laite vasta tämän jälkeen ylös vedestä. Älä ota laitetta tällöin enää käyttöön, vaan anna se ensin ammattimaisen korjaamon tarkastettavaksi.
⊙ Älä käytä laitetta märin käsin.

⚠ *VAARA sähköiskusta!*

⊙ Älä ota laitetta käyttöön, jos laitteessa tai liitosjohdossa on näkyviä vaurioita tai jos laite on aiemmin päässyt putoamaan.
⊙ Jos käytät jatkojohtoa, sen on sovelluttava tämän laitteen teknisiin tietoihin.
⊙ Älä liitä laitetta jatkopistorasiaan. Seurauksena voi olla ylikuormitus.
⊙ Asettele liitosjohto siten, ettei kukaan voi astua sen päälle, jäädä siihen kiinni tai kompastua siihen.
⊙ Liitä laitteen verkkopistoke vain hyvin ulottuvilla olevaan ja asianmukaisesti asennettuun suojakosketinpistorasiaan, jonka jännite vastaa laitteen tyyppikilven merkintää. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen hyvin saavutettava.
⊙ Pidä huolta siitä, ettei liitosjohto pääse vaurioitumaan terävien kulmien tai kuumien paikkojen takia. Älä kierrä liitosjohtoa laitteen ympärille.
⊙ Laitteen käyttöönottovaiheessa on katsottava, ettei sen liitosjohto juutu kiinni tai jää puristuksiin.
⊙ Vaikka laite onkin kytketty pois päältä, se saa silti verkkovirtaa. Tätä varten on irrotettava verkkopistoke.

- Irrottaaksesi verkkopistokkeen pistorasiasta, vedä aina verkkopistokkeesta, äläkä koskaan liitosjohdosta.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta:
  - jokaisen käyttökerran jälkeen
  - jos ilmenee häiriö
  - kun et käytä laitetta
  - ennen kuin puhdistat laitteen
  - aina ukonilmalla
- Turvateknisistä syistä tuotteen rakenteeseen ei saa tehdä muutoksia. Vie laite kunnostettavaksi aina ammattitaitoiseen korjaamoon tai valmistajan huoltokeskukseen.



VAARA – palovaara!

- Älä koskaan jätä sähköverkkoon liitettyä laitetta ilman valvontaa.
- Kuumailma-friteerauskeitintä on aina valvottava käytön aikana. Näin havaitset ilmaantuvat ongelmat ajoissa epätavallisten hajujen tai äänien perusteella.
- Laitetta ei saa peittää eikä asettaa pehmeälle alustalle (esim. pyyhkeiden päälle).
- Huomioi, että laitteen kaikilla puolilla ja yllä on vapaata tilaa.
- Älä käytä kuumailma-friteerauskeitintä suoraan yläkaappien tai seinäpistorasioiden alla, äläkä verhojen, paperin tai vastaavien palavien kohteiden lähettyvillä.
- Käytä kuumailma-friteerauskeitintä ainoastaan tukevalla, tasaisella, pitävällä, kuivalla ja palamattomalla työtasolla laitteen kaatumisen ja putoamisen estämiseksi.



VAARA palovammoista!

- Älä koske laitteen ja sisätilan kuumiin pintoihin. Käytä patakintaita tai patalappuja.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen sen puhdistamista tai säilytyspaikkaan asettamista.
- Älä liikuta tai kuljeta päällekytkettyä kuumailma-friteerauskeitintä.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- Käytä vain alkuperäisiä varusteita.
- Älä koskaan aseta laitetta kuumille pinnoille (esim. liesilevyille) tai lämmönlähteiden tai avotulen läheisyyteen.
- Huomioi, etteivät ruoat pääse koskettamaan kuumia lämmityselementtejä sisätilojen yläosassa ja liimautumaan sinne kiinni.
- Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.
- Laite on varustettu pitävillä muovijaloilla. Koska huonekaluja pinnoitetaan monilla eri maaleilla ja muoveilla ja käsitellään erilaisilla hoitoaineilla, ei ole täysin poissuljettavissa, että joissakin näistä aineista on ainesosia, jotka vahingoittavat ja pehmentävät muovijalkoja. Aseta laitteen alle tarvittaessa pitävä alusta.

Ohjeita elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuville muoviosille

- Seuraavat muoviosat tai muovipinnoitetut pinnat soveltuvat elintarvikekontaktiin:
  - Siiviläosa: tarttumaton pinnoite, silikonijalat
  - Friteerauskori: tarttumaton pinnoite
- Tämän laitteen elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat muoviosat on suunniteltu toistuvaan kontaktiin elintarvikkeiden kanssa tässä ohjeessa kuvatuissa olosuhteissa. Käytä näitä osia vain määritellyille elintarvikkeiden lajeille, lämpötiloille, kontaktiajoille ja käyttötarkoituksille.

Sallitut käyttöolosuhteet:

- Elintarvikkeiden tyyppi: tavalliset kotitalouden elintarvikkeet (mukaan lukien rasvapitoiset elintarvikkeet)
- Korkein lämpötila: 240 °C
- Korkein kontaktiaika: 24 tuntia

- ⊙ Muoviosia, joita ei ole nimenomaisesti tarkoitettu kontaktiin kuumien elintarvikkeiden, höyryn tai kuuman kypsennystilan kanssa, ei saa käyttää niin.
- ⊙ Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia muoviosia ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden pitkäaikaiseen säilytykseen. Älä jätä elintarvikkeita, nesteitä tai elintarvikkeiden jäämiä muoviosiin tai niiden päälle pidempään kuin aiottuun käyttöön tarvitaan.
- ⊙ Käyttö määriteltyjen olosuhteiden ulkopuolella sekä vauriot, vanheneminen tai virheellinen puhdistus voivat johtaa aineiden lisääntyvään siirtymiseen materiaalista elintarvikkeisiin. Älä käytä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia muoviosia enää, jos niissä on näkyviä halkeamia, murtumia, muodonmuutoksia, karheita pintoja, lohkeamia, materiaalin irtautumista, voimakasta värjäytymistä, epätavallista hajua tai voimakasta kulumista.
- ⊙ Puhdista elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat muoviosat jokaisen käyttökerran jälkeen tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti. Älä käytä hankaavia, aggressiivisia, klooripitoisia, liuotinainepitoisia tai erittäin emäksisiä puhdistusaineita äläkä käytä metallisia puhdistusvälineitä, ellei niitä ole nimenomaisesti sallittu.
- ⊙ Vaurioituneet, muodoltaan muuttuneet, voimakkaasti kuluneet tai muuten muuttuneet elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat muoviosat on vaihdettava ennen seuraavaa käyttökertaa. Käytä ainoastaan tälle laitteelle tarkoitettuja varaosia.

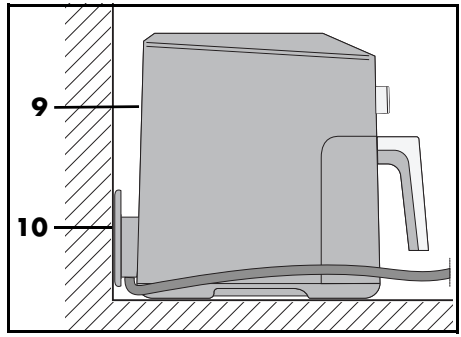
4. Toimituksen sisältö

1 kuumailma-friteerauskeitin
2 friteerauskoria **7**/**4** ja osat **5**
1 käyttöohje

5. Käyttöönotto

- Poista kaikki pakkausmateriaalit laitteesta. **Erityisesti sisätilan on oltava täysin puhdas pakkausjäämistä, kuten esimerkiksi styroksimuruista.**

VAARA – palovaara!
Laitteen takasivulla on poistoilman aukot **9** ja välike **10**. Poistoilman aukoista poistuu käytön aikana kuumaa höyryä.



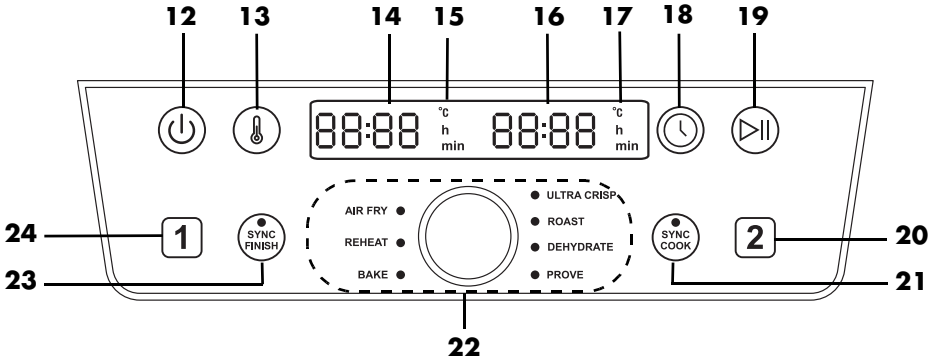
- ⊙ Älä koskaan peitä poistoilman aukkoja **9**.
- ⊙ Älä käytä kuumailma-friteerauskeitintä suoraan yläkaappien tai seinäpistorasioiden alla, äläkä verhojen, paperin tai vastaavien palavien kohteiden lähettyvillä.
- ⊙ Huomioi, että laitteen kaikilla puolilla ja yllä on vapaata tilaa.

OHJE: ensimmäisen käytön aikana voi muodostua hieman höyryä ja hajua. Se johtuu lämmityselementissä **2** käytetyistä asennusapuaineista, joten kyseessä ei ole tuotevirhe. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.

- Poista suojakelmut ja teipit laitteesta, älä kuitenkaan poista tyyppikilpeä laitteen alapuolelta.

- Tarkista, että kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet ovat mukana eikä niissä ole vaurioita.
- Puhdista laite ja kaikki lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttöä.
- Aseta laite kuivalle, tasaiselle, pitävälle ja lämmönkestävälle alustalle.
- Aseta verkkopistoke **11** pistorasiaan, joka vastaa tyyppikilven arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.

6. Ohjauskentän ja näytön yleiskatsaus



12 ⏻ Painike: Päälle/Pois päältä

13 Painike: lämpötila

14 Näyttö: näyttö esim. lämpötila ja kypsennysaika friteerauskorille 1

15 °C/h/min Friteerauskori 1: **°C** palaa, kun lämpötila näytetään; **h** tai **min** palaa, kun aika näytetään tunteina (h) tai minuutteina (min)

16 Näyttö: näyttö esim. lämpötila ja kypsennysaika friteerauskorille 2

17 °C/h/min Friteerauskori 2: **°C** palaa, kun lämpötila näytetään; **h** tai **min** palaa, kun aika näytetään tunteina (h) tai minuutteina (min)

18 Painike: aika

19 Painike: Start/Tauko

20 2 Painike: friteerauskorin valinta 2

21 Painike/LED **SYNC COOK**: molemmat friteerauskorit toimivat samoilla arvoilla

22 Kiertosäädin: lämpötilan ja kypsennysajan asetus, ohjelman valinta
AIR FRY (friteeraus)
REHEAT (lämmittäminen)
BAKE (leipominen)
ULTRA CRISP (rapeat pinnat)
ROAST (paistaminen)
DEHYDRATE (kuivaaminen)
PROVE (taikinan kohottaminen)

23 Painike/LED **SYNC FINISH**: molempien friteerauskorien valmistuminen synkronoidaan

24 1 Painike: friteerauskorin valinta 1

7. Friteerauksen perusteet

Elintarvikkeiden valmistelu

- Friteerausta varten kaikkien elintarvikkeiden on oltava mahdollisimman kuivia. Kuivaa friteerattava ruoka tai poista jää pakastetuista elintarvikkeista.
- Poista pakasteista mahdollisimman paljon vettä ja jäätä ennen elintarvikkeen asettamista kuumailma-friteerauskeittimeen.
- Huomioi paneerattujen elintarvikkeiden friteerauksessa, että kuorrutus on mahdollisimman tiiviisti friteerattavassa ruoassa.

Friteerausaika ja -lämpötila

- Maukkaan ja terveellisen tuloksen saavuttamiseksi on lämpötilan ja friteerausajan valinnassa noudatettava tarkalleen pakkauksen ohjeita.
- Friteeraa vain pieniä määriä kerrallaan.
- Friteerauskorit **7/4** saa täyttää vain merkintään **MAX 6** asti.
- Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava aine. Jotta akryyliamidia muodostuu mahdollisimman vähän, on vältettävä liian voimakasta ruskistusta.

Tasaista ruskistusta varten [1] [2]

[1]: Aina kun ¼ kypsennysajasta on kulunut ravistelu tai kääntely eli 3 kertaa kypsennysajan kuluessa.

[2]: Ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

Jos elintarvikkeiden (esim. ranskalaisten perunoiden tai kananugettien) tulisi olla tasaisen ruskeita, on niitä friteerauksen aikana ravisteltava 1–3 kertaa.

1. Vedä friteerauskorit **7/4** kahvalla **8** ulos kotelosta **1** ja ravistele ainekset. Huomioi ravistellessa, että esim. ranskalaiset perunat sekoittuvat hyvin ja että sisällä olevat, raa'at ranskalaiset pääsevät ulos. Laite sammuu automaattisesti, kun friteerauskorit **7/4** poistetaan.
2. Aseta friteerauskorit **7/4** jälleen laitteeseen. Laite kytkeytyy automaattisesti päälle kypsennysajan päättymiseen asti.

Leivonta

Taikinaa **ei saa milloinkaan** laittaa suoraan friteerauskoreihin **7/4**. Laita valmisteltu taikina leivontavuokaan tai muuhun lämmönkestävään astiaan (esim. muffinivuokaan). Aseta tämä sitten taikinalla täytettynä friteerauskoreihin **7/4**.

Pakkauksen tiedot

Jos pakasteen pakkauksessa ei mainita kypsennysaikoja kuumailma-friteerauskeittimille, käytä ohjeita kiertoilmauunien aikojen mukaan.

8. Käyttö

VAARA palovammoista!

- Laitteen pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Älä koske laitteen kuumiin osiin, kuten esim. poistoilman aukkoihin **9** takasivulla.
- Käytä patakintaita tai patalappuja käsitellessäsi friteerauskoreja **7/4**.
- Friteerauksen aikana poistoilman aukoista **9** poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.

⊙ Älä liikuta tai kuljeta päällekytkettyä kuumailma-friteerauskeitintä.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

⊙ Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää ilman friteerauskoreja **7**/**4**!

8.1 Virtaliitäntä

- Kun laite on paikallaan, aseta verkkopistoke **11** suojakosketinpistorasiaan, joka vastaa tyyppikilvessä olevia arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.

8.2 Päälle-/pois päältäkytkentä

- Paina päälle-/pois päältä-painiketta ⏻ **12** laitteen käynnistämiseksi valmiustilasta.
  - Kuuluu lyhyt äänimerkki ja *HI* ilmaantuu hetkeksi näytölle.
  - Esiasetettu lämpötila *180 °C* näytetään näytöillä **14**/**16**.
- Painamalla uudestaan päälle-/pois päältäpainiketta ⏻ **12** laite voidaan milloin tahansa kytkeä valmiustilaan. Tämä toimii myös käynnissä olevista ohjelmista.
  - Kuuluu lyhyt äänimerkki ja *bYE* ilmaantuu hetkeksi näytölle.
  - Kaikki näytön valot sammuvat.
  - Tuuletin pysähtyy.

8.3 Friteerauskorin valinta

1. Paina päälle-/pois päältä-painiketta ⏻ **12** friteerauskeittimen käynnistämiseksi.
2. Painamalla painiketta 1 tai 2 valitset halutun friteerauskorin **7**/**4**. Valitun friteerauskorin symboli vilkkuu.

OHJE: jos mitään painiketta ei paineta *15* sekunnin kuluessa, valitun friteerauskorin symboli lakkaa vilkkumasta. Paina tässä tapauksessa uudelleen painiketta 1 tai 2 jatkaaksesi asetusten tekemistä.

8.4 Peruskäyttö

Seuraaville kohdille pätee:
- Laite on kytketty päälle.
- Friteerauskori **7**/**4** on valittu painamalla painiketta 1 tai 2.

Ohjelmien käynnistys

- Paina kiertosäädintä **22** ja käännä sitä, kunnes halutun ohjelman LED palaa – sitten se on valittu.

Manuaalinen keittäminen

- Voit asettaa lämpötilan ja kypsennysajan suoraan. Painamalla painiketta ⏯ **19** käynnistetään kypsentäminen asetetuilla arvoilla.

Lämpötilan muuttaminen

Lämpötila voidaan asettaa *5* asteen askelin välillä 40 °C ja 240 °C.
Ohjelmissa lämpötilaa voi säätää vain rajoitetusti. Katso tarkemmat tiedot säädettävistä alueista ohjelmien yleiskatsauksen sisältävästä taulukosta. (katso "Ohjelmien yleiskatsaus" sivulla 254).

- Paina painiketta 🌡 **13**. Näytössä **14** tai **16** vilkkuu lämpötila.
- Käännä kiertosäädintä **22**, kunnes haluttu lämpötila näytetään. Vilkkuminen loppuu noin *5* sekunnin kuluttua asetuksesta. Uusi lämpötila on valittu.

OHJE: jos lämpötilan asetus on yli 200 °C, jäähdytystoiminto aktivoituu automaattisesti kypsennysprosessin lopussa. Näytölle ilmaantuu *COOL* ja tuuletin käy vielä 1 minuutin ajan. Tätä jäähdytysprosessia ei voi keskeyttää.

Ajan muuttaminen
Kypsennysaika voidaan asettaa 1 minuutin askelin välillä 1– 60 minuuttia.
- Lämpötilan asetuksessa yli 200 °C 30 minuuttiin asti
- Ohjelmassa **BAKE** 1 minuutista 4 tuntiin asti.
- Ohjelmassa **DEHYDRATE** 15 minuutin askelin 1 tunnista 24 tuntiin asti.
- Ohjelmassa **PROVE** 5 minuutin askelin 15 minuutista 4 tuntiin asti.

- Paina painiketta ◷ **18**. Näytössä vilkkuu aika.
- Käännä kiertosäädintä **22**, kunnes haluttu aika näytetään. Vilkkuminen loppuu noin 5 sekunnin kuluttua asetuksesta. Uusi aika on valittu.

OHJE: ilman toimintaa laite kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan n. 5 minuutin kuluttua.

8.5 Ohjelmien käyttö

OHJEET:
- Huomioi, etteivät ruoat pääse koskettamaan kuumaa lämmityselementtiä **2** sisätilan yläosassa ja liimautumaan siihen kiinni.
- Ohjelmaa **SYNC FINISH** lukuunottamatta voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa milloin tahansa.
- Ohjelmassa **AIR FRY** äänimerkki muistuttaa kääntämään ruoka-aineita 5 minuutin välein.
- Ohjelmassa **ULTRA CRISP** ilmaantuu ohjelman lopussa *COOL* näytölle. Tuuletin toimii vielä n. 1 minuutin ajan. Näytöllä näkyy *End*, kuuluu 3 äänimerkkiä ja laite kytkeytyy valmiustilaan.
- Kun toiminto *COOL* on aktiivinen, painikkeella ⏯ ei ole toimintoa.
- Lämpöhäviöiden välttämiseksi kypsennysprosessi tulisi aloittaa vasta, kun molemmat friteerauskorit **7**/**4** ovat kokonaan paikallaan.
- Kytke laite ohjelman muuttamista varten aina ensin päälle-/pois päältä-painikkeella ⏻ **12** valmiustilaan ja sitten jälleen päälle.

Laitteessa on esiasetettuja ohjelmia joillekin elintarvikkeille ja ruoanvalmistusmenetelmille. Kun valitset ohjelman, voit lisäksi milloin tahansa muuttaa seuraavia asetuksia:
- Lämpötila
- Kypsennysaika
- Toiminnon **SYNC FINISH** ollessa aktivoituna et voi muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa.

1. Valmistele elintarvikkeet ja laita ne friteerauskoriin **7**/**4**.
2. Aseta friteerauskori koteloon **1**.
3. Paina päällekytkentään päälle-/pois päältä-painiketta ⏻ **12**.
4. Painamalla painiketta 1 tai 2 valitset halutun friteerauskorin.
5. Paina kiertosäädintä **22**.
6. Käännä kiertosäädintä, kunnes halutun ohjelman viereinen LED palaa. Näytöillä **14** tai **16** näytetään valitun ohjelman lämpötila.

OHJE: paina lämpötilan muuttamiseksi painiketta 🌡 **13**, paina ajan muuttamiseksi ◷ **18**. Niin kauan kuin vastaava arvo vilkkuu näytössä **3**, voit muuttaa sitä kääntämällä kiertosäädintä. Odota kääntämisen jälkeen n. 5 sekuntia. Näyttö lakkaa vilkkumasta ja uusi arvo on valittu.

7. Käynnistä kypsennysprosessi painamalla painiketta Start/Tauko ⏯ **19**. Ohjelma käynnistyy.
   - Näytöillä näytetään jäljellä oleva käyttöaika. Lämpötilan ja ajan arvoja voidaan muuttaa painamalla 🌡 **13** tai ◷ **18** ohjelman ollessa käynnissä.

8.6 Pikakäynnistys

1. Kytke laite valmiustilasta päälle-/pois päältä-painikkeella ⏻ **12** päälle.
2. Painamalla painiketta Start/Tauko ⏯ **19** käynnistetään kypsentäminen esiasetetulla lämpötilalla *180 °C* ja esiasetetulla kypsennysajalla *15 min* molemmille friteerauskoreille.
3. Jos haluat käyttää vain yhtä friteerauskoria, paina ennen käynnistystä painiketta 1 tai 2.

OHJEET:

- Kun valitset yli 200 °C:n lämpötilan, ajaksi voi asettaa korkeintaan 30 minuuttia.
- Ohjelman lopussa näytölle ilmaantuu *COOL*. Tuuletin toimii vielä n. 1 minuutin ajan. Näytöllä näkyy *End*, kuuluu 3 äänimerkkiä ja laite kytkeytyy valmiustilaan.

8.7 Kypsennysprosessin keskeytys

OHJE: liian pitkä tauko voi vaikuttaa hyvin negatiivisesti kypsennystulokseen.

Voit milloin tahansa keskeyttää kypsennysprosessin esim. ruskistusasteen tarkastamiseksi.

1. Vedä friteerauskori **7**/**4** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**. Laite sammuu automaattisesti, kun kori poistetaan.
   - Jäljellä oleva käyttöaika vilkkuu.
   - Valitun ohjelman viereinen LED vilkkuu.
   - Tuuletin pysähtyy, kunnes friteerauskori **7**/**4** on asetettu jälleen paikalleen.
2. Aseta friteerauskori jälleen laitteeseen. Laite kytkeytyy automaattisesti päälle kypsennysajan päättymiseen asti.

   tai

1. Paina lyhyesti painiketta Start/Tauko ⏯ **19** keskeyttääksesi kypsennysprosessin.
   - Jäljellä oleva käyttöaika vilkkuu.
   - Valitun ohjelman viereinen LED vilkkuu.
   - Tuuletin pysähtyy.
2. Paina painiketta Start/Tauko ⏯ **19** uudelleen kypsennysprosessin jatkamiseksi.
   - Jäljellä oleva käyttöaika lasketaan edelleen alas.
   - Tuuletin jatkaa toimintaansa.

8.8 Toiminto SYNC COOK

Tämän toiminnon avulla voit valmistaa suurempia määriä samalla kypsennysajalla ja lämpötilalla molemmissa friteerauskoreissa samanaikaisesti.
Esiasetettu lämpötila ja kypsennysaika molemmille friteerauskoreille ovat 180 °C ja 15 minuuttia. Voit muuttaa asetettuja arvoja tai valita ohjelman.

1. Paina päälle-/pois päältä-painiketta ⏻ friteerauskeittimen käynnistämiseksi.
2. Paina painiketta **SYNC COOK** ⟲ **21**.
3. Aseta painiketta 🌡 **13** painamalla lämpötila ja painiketta 🕒 **18** painamalla aika.
   tai
   Valitse painamalla ja kääntämällä kiertosäädintä yksi ohjelmista.
4. Käynnistä keittoprosessi painamalla painiketta Start/Tauko ⏯ **19**.

Asetetut arvot koskevat molempia friteerauskoreja.

- LED **SYNC COOK** **21** palaa.
- Valitun ohjelman LED palaa mahdollisesti.
- Jäljellä oleva aika näytetään.

OHJE: voit muuttaa lämpötilan ja kypsennysajan arvoja milloin tahansa kypsennyksen aikana.

Kypsennyksen aikana voit myös vaihtaa ohjelmaan.

1. Paina kypsennyksen aikana painiketta Start/Tauko **19**.
2. Valitse haluttu ohjelma painamalla ja kääntämällä kiertosäädintä.
3. Paina uudelleen painiketta Start/Tauko **19**.

Molemmat friteerauskorit jatkavat toimintaansa valitulla ohjelmalla.

Voit keskeyttää toiminnon **SYNC COOK** milloin tahansa.

1. Paina kypsennyksen aikana uudelleen painiketta **SYNC COOK** **21**.
   - LED **21** sammuu.
   - Kaikki ohjelmat, joita ei ole suoritettu loppuun ennen painikkeen **21** painamista, jatkuvat molemmille friteerauskoreille.
2. Valitse tarvittaessa friteerauskori painamalla 1 tai 2.
3. Anna nyt halutut uudet arvot friteerauskorille.

Molemmat friteerauskorit toimivat edelleen erikseen asetetuilla arvoilla.

8.9 Toiminto SYNC FINISH

Voit myös synkronoida friteerauskorit **7**/**4**.

1. Paina päälle-/pois päältä-painiketta **12** friteerauskeittimen käynnistämiseksi.
2. Paina painiketta 1 friteerauskorin **7** valitsemiseksi.
3. Aseta kypsennysaika, lämpötila tai ohjelma painamalla ja kiertämällä kiertosäädintä.
4. Paina painiketta 2 friteerauskorin **4** valitsemiseksi.
5. Aseta kypsennysaika, lämpötila tai ohjelma.
6. Paina painiketta **SYNC FINISH** **23**.
7. Käynnistä kypsennys painamalla painiketta Start/Tauko **19**.
   - LED **SYNC FINISH** **23** palaa.
   - Jäljellä oleva käyttöaika näkyy toimivan friteerauskorin näytöllä.
   - Friteerauskorin, joka ei vielä ole toiminnassa, näytöllä näkyy *HOLd*.

- Kypsennysprosessi käynnistyy molemmille friteerauskoreille vastaavilla asetuksilla.
- Aikaa ja lämpötilaa ei voi enää säätää.
- Lyhyemmän kypsennysajan omaava friteerauskori päättyy noin 15 sekuntia ennen pidemmän kypsennysajan omaavaa friteerauskoria.
- Jos molemmilla friteerauskoreilla on sama kypsennysaika, ensimmäinen friteerauskori aloittaa kypsennysprosessin 15 sekuntia ennen toista friteerauskoria.
- Kunkin friteerauskorin kypsennysajan päättymisen jälkeen kuuluu 3 äänimerkkiä. Kummankin friteerauskorin kypsennysajan päättymisen jälkeen näytölle ilmaantuu hetkeksi *End*. Sitten laite siirtyy valmiustilaan.

8.10 Kypsennysprosessin päättyminen

- Kun ohjelma on suoritettu loppuun, kuuluu äänimerkki ja näytöille **14**/**16** ilmaantuu *End*. Laite kytkeytyy valmiustilaan.

OHJE: jos lämpötilan asetus on yli 200 °C, jäähdytystoiminto aktivoituu automaattisesti kypsennysprosessin lopussa. Näytölle ilmaantuu *COOL* ja tuuletin käy vielä 1 minuutin ajan. Tätä jäähdytysprosessia ei voi keskeyttää.

- Tarvitset lämmönkestävän alustan friteerauskorille **7**/**4** sekä lautasen tai kulhon (tarvittaessa esilämmitettynä).
- Irrota käytön jälkeen verkkopistoke **11** laitteen erottamiseksi verkosta.

1. Vedä friteerauskori **7**/**4** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**. Aseta se lämmönkestävälle alustalle.
2. Aseta ruoat valmistellulle lautaselle / valmisteltuun kulhoon.
3. Anna laitteen ja tarvikkeiden jäähtyä, ennen kuin puhdistat ne.

OHJE: jos esim. ruskistusaste ei vastaa toiveitasi, voit muuttaa kypsennysprosessia manuaalisesti. Työnnä täytetty friteerauskori **7**/**4** jälleen koteloon **1** ja käynnistä kypsennysprosessi uudelleen. Tarkasta muutaman minuutin jälkeen ruskistusaste. Vedä tätä varten vain friteerauskori **7**/**4** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**.

8.11 Ohjelmien yleiskatsaus

- Seuraavassa taulukossa on perustavanlaatuisia asetusohjeita määritellyille elintarvikkeille.

Ohjelma	Käyttöesimerkkejä	Esiasetettu lämpötila (asetettava alue)	Esiasetettu aika (asetettava alue)
AIR FRY	Pakastetut ranskalaiset perunat [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
REHEAT	Lämmittäminen	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffinit, kakut ja leivonnaiset	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 min – 4 tuntia)
ULTRA CRISP	Hyvin rapeille ruoka-aineille	240 °C	10 min [3] (1 – 30 min)
ROAST	Pihvit, kotletit	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Elintarvikkeiden dehydrointi/kuivaaminen (luumut/omenaviipaleet)	60 °C (60 – 90 °C)	2 tuntia (1 – 24 tuntia)
PROVE	Hiivataikinan lepo/kohotus	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min (15 min – 4 tuntia)

8.12 Kypsennystaulukko

- Kypsennystaulukon lämpötila- ja aikatiedot ovat ohjearvoja. Lämpötila ja aika voivat poiketa elintarvikkeiden koostumuksesta, koosta ja määrästä sekä niiden mausta riippuen.

Ruoka	**°C**	**Minuuttia**	**Optimaalinen määrä koria kohti**	**Korkein määrä koria kohti**
Ranskalaiset perunat [1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Kanankoivet[2]	200	30	450 g	750 g
Vihannekset[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Esipaistetut sämpylät[2]	180	8	2 kappaletta	3 kappaletta
Muffinssit	150	18	2 kappaletta	4 kappaletta
Lohifilee	180	8 – 12	150 g	300 g
Pihvi[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Katkaravut	180	6 – 12	150 g	300 g

Korotetut numerot [1, 2, 3] tarkoittavat:
[1]: Ravistele tai kääntele 5 minuutin välein.
[2]: Ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.
[3]: Esilämmitä 5 minuuttia.

AIR FRY -ohjelmassa: Joka 5. minuutti kuulet äänimerkin muistutuksena siitä, että ruokaa tulee ravistaa tai kääntää lyhyesti.

9. Reseptit

Kahdenlaiset ranskalaiset yrttimajoneesilla

Ainekset 4 annokseen

Ainekset majoneesiin

1	kananmuna
1 teelusikallinen	sinappia
125 ml	auringonkukkaöljyä
1 teelusikallinen	hienonnettua persiljaa
1 teelusikallinen	hienonnettua kirveliä
1 teelusikallinen	sitruunamehua
	Suolaa, pippuria

Ainekset ranskalaisiin

250 g	bataattia
250 g	kiinteämaltoisia perunoita
2 ruokalusikallista	auringonkukkaöljyä
	Suolaa

Ruoanvalmistus

1. Yrttimajoneesia varten laitetaan munankeltuainen ja sinappi korkeaan mukiin ja sekoitetaan lyhyesti sauvasekoittimella.
2. Sekoituksen aikana kaadetaan lisäksi öljyä ohuena nauhana, kunnes muodostuu kermainen, homogeeninen massa.
3. Lisätään yrtit ja maustetaan suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla.
4. Perunat ja bataatit kuoritaan, pestään ja taputellaan kuivaksi.
5. Perunat ja bataatit leikataan noin 1 cm:n paksuisiksi tikuiksi ja kukin laatu sekoitetaan kulhossaan 1 ruokalusikalliseen öljyä.
6. Ranskalaiset laitetaan friteerauskeittimeen.
7. Molemmat ranskalaisten lajit friteerataan samanaikaisesti samoilla arvoilla.
8. Aktivoidaan toiminto **SYNC COOK**. Nyt arvot tarvitsee asettaa vain kerran ja molemmat ranskalaisten lajit valmistuvat samaan aikaan.
9. Asetetaan arvot **25 minuuttia** ja **200 °C** ja käynnistetään friteeraus.
10. **15 minuutin kuluttua** pienennetään lämpötila **180 °C:een** ja ravistellaan ranskalaiset.
11. Ranskalaiset suolataan ja tarjoillaan yrttimajoneesin kera.

Marinoidut kanansiivet pakasteranskalaisten kera

Ainekset 2 hengelle

Ainekset

250 g	pakasteranskalaisia
n. 8	kanansiipeä

Ainekset marinadille

6 ruokalusikallista	auringonkukka- tai rapsiöljyä
6 ruokalusikallista	Sweet'n Hot Chili-kastiketta
4 ruokalusikallista	tomaattiketsuppia
4 ruokalusikallista	etikkaa
1 - 2 teelusikallista	suolaa
1 - 2 teelusikallista	paprikaa
1 - 2 teelusikallista	chilihiutaleita

Ruoanvalmistus

1. Kaikki marinadin ainekset sekoitetaan isossa kulhossa.
2. Kanansiivet laitetaan kulhoon, sekoitetaan marinadi joukkoon ja annetaan marinoitua noin 1 tunti.
3. Kanansiivet asetetaan vierekkäin **friteerauskorin 1** telineelle ja asetetaan arvot **15 minuuttia** ja **190 °C**.
4. 250 g pakasteranskalaisia asetetaan **friteerauskoriin 2** ja asetetaan arvot **200 °C** ja **20 minuuttia**.
5. Aktivoidaan toiminto **SYNC FINISH** ja käynnistetään friteeraus. Nyt kypsennysprosessit synkronoidaan niin, että molemmat friteerauskorit ovat valmiita samaan aikaan.
6. Kypsennysajan puolivälissä ainekset sekoitetaan/käännetään, jotta ne kypsentyvät tasaisesti.
7. Kypsennysajan päätyttyä tarkastetaan kanansiivet ja ranskalaiset ja otetaan molemmat pois, jos ne ovat hyviä.

Lihapullat Välimeren grillatuilla kasviksilla

Ainekset 2 hengelle

Ainekset marinadille

2 ruokalusikallista	oliiviöljyä
1	valkosipulin kynsi
½ teelusikallista	rosmariinia
½ teelusikallista	oreganoa
½ teelusikallista	meiramia
	Suolaa, pippuria

Ainekset grillatuille kasviksille

1	pieni kesäkurpitsa
1	pieni punainen paprika
1	sipuli
150 g	kirsikkatomaatteja

Ainekset lihapullille

250 g	naudanjauhelihaa
½	pieni punainen sipuli
	Oliiviöljyä
3 vartta	lehtipersiljaa
1	munankeltuainen
1 ruokalusikallinen	korppujauhoja
	Paprikajauhetta (tulinen)
	Suolaa, pippuria

Ruoanvalmistus

1. Valkospulin kynsi kuoritaan ja silputaan hienoksi.
2. Kaikki marinadin ainekset sekoitetaan kulhossa.
3. Vihannekset pestään ja puhdistetaan.
4. Kesäkurpitsa ja paprikat leikataan suupalan kokoisiksi paloiksi.
5. Kirsikkatomaatit puolitetaan.
6. Sipuli leikataan lohkoiksi.
7. Vihannekset laitetaan marinadiin ja kaikki sekoitetaan huolellisesti. Vihannesten annetaan marinoitua, kun lihapullia valmistellaan.
8. Lihapullia varten punainen sipuli kuoritaan, hakataan hienoksi ja kuullotetaan oliiviöljyssä lasimaiseksi.
9. Persilja ja basilika pestään, ravistellaan kuivaksi ja lehdet leikataan hienoksi.
10. Jauheliha, valmistetut sipulikuutiot, silputtu persilja, vatkattu munankeltuainen ja korppujauhot vaivataan tasaiseksi seokseksi ja maustetaan maun mukaan.
11. Jauhelihasta muotoillaan märillä käsillä pieniä, tasaisia palloja.
12. Lihapullat asetetaan **friteerauskorin 1** telineelle. Asetetaan arvot **180 °C** ja **n. 15 minuuttia**.
13. Marinoidut vihannekset sekoitetaan ja asetetaan **friteerauskoriin 2**. Asetetaan arvot **180 °C** ja **n. 20 minuuttia**.
14. Aktivoidaan toiminto **SYNC FINISH** ja käynnistetään friteeraus.
    Nyt kypsennysprosessit synkronoidaan niin, että molemmat friteerauskorit ovat valmiita samaan aikaan.
15. Kypsennysajan puolivälissä ainekset sekoitetaan/käännetään, jotta ne kypsentyvät tasaisesti.
16. Kypsennysajan päätyttyä tarkastetaan lihapullat ja vihannekset ja otetaan molemmat pois, jos ne ovat hyviä.

VIHJE: friteerausajat riippuvat lihapullien tai kasvispalojen koosta.

Kesäkurpitsa-munakoiso-vartaat

Ainekset 4 annokseen

OHJE: korkein täyttömäärä on huomioitava! Mahdollisesti on tehtävä 2 friteerauskertaa.

Ainekset

½ teelusikallista	pippuria
½ teelusikallista	maustepippuria
½ teelusikallista	korianteria
½ teelusikallista	kuivattua timjamia
½ teelusikallista	kuivattua oreganoa
1 teelusikallinen	suolaa
50 ml	oliiviöljyä
2	munakoisoa
2	kesäkurpitsaa
2	sipulia
	Puuvartaita

Ruoanvalmistus

1. Yrtit, mausteet ja öljy sekoitetaan kulhossa.
2. Kesäkurpitsa ja munakoiso leikataan 2 cm paksuisiksi viipaleiksi. Sipulit leikataan neljään osaan.
3. Vihannekset laitetaan mauste-öljyseokseen.
4. Kasvikset pujotellaan vuorotellen vartaisiin.
5. Vartaita kypsennetään **200 °C:ssa 15 minuuttia**.
6. Vartaat käännetään kypsennysajan puolivälissä.

Paistettua camembertia puolukoiden kanssa

Ainekset 4 annokseen

OHJE: alussa tarkastetaan, sopivatko 4 camembertiä kokonaisena vierekkäin friteerauskoriin. Jos ei, camembertit valmistetaan 2 friteerauskerralla.

Ainekset

4	camembertia (jokainen 150 g asti)
2	kananmunaa
2 ruokalusikallista	kermaa
6 ruokalusikallista	korppujauhoja
4 ruokalusikallista	puolukoita lasista
	Suolaa, pippuria

Ruoanvalmistus

1. Munat vatkataan kerman kanssa ja maustetaan suolalla ja pippurilla.
2. Korppujauhot laitetaan syvälle lautaselle.
3. Jäähtynyt camembert (kokonainen tai neljäsosa) vedetään munaseoksen läpi ja sitä pyöritellään sitten korppujauhoissa, kunnes leivitys peittää juuston tiiviisti.
4. Camembertpaloja paistetaan **200 °C:ssa n. 5 - 10 minuuttia** kullanruskeiksi.
5. Camembertit tarjoillaan puolukoiden kera.

Lohi pakkauksessa

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

250 g	kiinteämaltoisia perunoita
100 g	tuoretta pinaattia
1	salottisipuli
1	valkosipulin kynsi
1 ruokalusikallinen	oliiviöljyä
300 g	lohifileetä (ilman nahkaa)
1	oksa persiljaa
1	oksa basilikaa
1 ruokalusikallinen	kapriksia
2 ruokalusikallista	pehmeää voita
1	käsittelemätön limetti
	Suolaa, pippuria

Ruoanvalmistus

1. Perunat kuoritaan, pestään ja keitetään suolalla maustetussa vedessä. Sitten perunat valutetaan ja leikataan ohuiksi viipaleiksi.
2. Pinaatti puhdistetaan, pestään ja valutetaan hyvin.
3. Salottisipulit ja valkosipuli kuoritaan ja leikataan pieniksi kuutioiksi. Kuullotetaan öljyssä kattilassa lasimaisiksi.
4. Lisätään pinaatti ja kuullotetaan hetki, kunnes lehdet kuivuvat. Sitten kattila otetaan pois levyltä ja asetetaan sivuun.
5. Lohi huuhdellaan, taputellaan kuivaksi ja leikataan kahteen osaan.
6. Persilja ja basilika pestään, ravistellaan kuivaksi ja lehdet leikataan hienoksi.
7. Kaprikset valutetaan ja pilkotaan karkeasti.
8. Kaprikset ja hienonnetut yrtit vaivataan voin kanssa.
9. Limetti pestään kuumalla vedellä, taputellaan kuivaksi ja leikataan viipaleiksi.
10. Asetetaan kaksi isoa palaa leivinpaperia valmiiksi.
11. Perunaviipaleet laitetaan keskelle ja maustetaan suolalla ja pippurilla. Pinaatti ja lohi asetetaan niiden päälle.
12. Kaprisvoi laitetaan hiutaleiksi lohelle ja päälle asetellaan limettiviipaleita.
13. Paperi taitetaan ainesten päälle, reunat suljetaan tiukasti ja laitetaan pakkaus pannuun.
14. Pakkaukset kypsennetään vierekkäin asetettuina **200 °C:ssa n. 20 minuuttia**.
15. Paperi poistetaan sitten ja ateria tarjoillaan heti.

Kukkakaalin kukinnot harissan kera

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

1	pieni kukkakaali
3 ruokalusikallista	jauhoja
150 ml	kookosmaitoa
1½ teelusikallista	makeaa paprikaa
½ teelusikallista	valkosipulijauhetta
1 ruokalusikallinen	harissatahnaa (haluttu tulisuus)
	Suolaa, pippuria

Ruoanvalmistus

1. Kukkakaali puhdistetaan ja jaetaan pieniin kukintoihin.
2. Muut ainekset sekoitetaan paksuksi, sileäksi taikinaksi. Jos taikina on liian ohutta, lisätään hieman jauhoja.
3. Kukkakaalin kukinnot upotetaan yksitellen taikinaan ja liiallisen taikinan annetaan valua hyvin.
4. Leivitetyt kukkakaalin kukinnot kypsytetään erissä. Niiden ei pitäisi olla liian lähellä toisiaan, jotta niistä tulee hyvin rapeita.
5. Lämpötila asetetaan **180 °C:een** ja kypsennysaika **20 minuuttiin** ja friteeraus aloitetaan.
6. Kukkakaalin kukinnot käännetään ajan puolivälissä.

VIHJE: tarjoillaan tuoreen jogurttidipin kanssa.

Rapeita ruusukaaleja pekonilla

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

400 g	ruusukaalia
40 g	pekonia
4	valkosipulin kynttä
1 ruokalusikallinen	oliiviöljyä
	Suolaa, pippuria

VIHJE: tämä resepti maistuu parhaiten tuoreiden ruusukaalien kanssa, mutta sen voi valmistaa myös pakastetuista ruusukaaleista. Tällöin ruusukkeita ei puoliteta. Kypsennysaika ja lämpötila pysyvät ennallaan.

Ruoanvalmistus

1. Ruusukaalit puhdistetaan ja kukinnot puolitetaan.
2. Pekoni leikataan ohuiksi suikaleiksi.
3. Kokonaisia valkosipulin kynsiä ei kuorita.
4. Kaikki ainekset sekoitetaan kulhossa ja maustetaan suolalla ja pippurilla maun mukaan.
5. Kaikki kypsennetään **180 °C:ssa n. 15 - 20 minuuttia**.
6. Ajan puolivälissä ainekset ravistellaan tai käännetään.
7. Jokainen annos tarjoillaan 2 valkosipulin kynnen kera. Maun mukaan valkosipulin kynsien pehmeät osat puristetaan mukana nautittavaksi.

Minipizza kinkulla ja rucolalla

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

1 pakkaus	pizzataikinaa
1 tölkki	tomaattimurskaa
200 g	mozzarellaa
1 nippu	rucolaa
100 g	serranokinkkua
	Oliiviöljyä
	Suolaa, pippuria, oreganoa

Ruoanvalmistus

1. Pizzataikina kaulitaan jauhotetulla alustalla ja siitä leikataan suorakulmioita, jotka ovat ympäriinsä 1 cm pienempiä kuin friteerauskorin ala.
2. Taikinaa pistellään kevyesti haarukalla.
3. Mozzarella leikataan ohuiksi viipaleiksi.
4. Taikinalle levitetään tomaattipyreetä, maustetaan suolalla, pippurilla ja oreganolla ja peitellään mozzarellasiivuilla.
5. Pizzapalat paistetaan annoksittain **180 °C:ssa n. 7 minuuttia**.
6. Paloille laitetaan serranokinkkua ja paistetaan niitä vielä **3 - 5 minuuttia**.
7. Kun pizza alkaa hieman ruskistua reunoilta, palat otetaan pois ja niiden päälle levitetään pestyä rucolaa.
8. Minipizzoille ripotellaan hieman oliiviöljyä ja tarjoillaan.

VIHJE: taikinan paksuudesta riippuen pizza tarvitsee 1 - 2 minuuttia pidempään tai lyhyempään.

Suklaafondantit

Ainekset 8 fondantille

OHJE: aluksi tarkastetaan, kuinka monta muffinivuokaa friteerauskeittimeen sopii kerrallaan.

Ainekset

75 g	tummaa suklaata
3	kananmunaa
75 g	voita
75 g	sokeria
50 g	jauhoja

Ruoanvalmistus

1. Suklaa rouhitaan ja sulatetaan vesihauteessa.
2. Lisätään voi ja annetaan senkin sulaa.
3. Munat ja sokeri vatkataan kuohkeaksi vaahdoksi.
4. Jauhot siivilöidään muna-sokeriseoksen joukkoon ja sekoitetaan tasaiseksi taikinaksi.
5. Joukkoon käännellään suklaa-voiseos.
6. Taikina täytetään muffinivuokiin.
7. Suklaatortut paistetaan esilämmitetyssä laitteessa **180 °C:ssa n. 5 - 6 minuuttia**.
8. Suklaatortut maistuvat lämpiminä.

10. Puhdistus

VAARA palovammoista!

⊙ Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin liikutat sitä tai puhdistat sen.

VAARA sähköiskusta!

⊙ Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen kuumailma-friteerauskeittimen puhdistamista.

⊙ Kuumailma-friteerauskeitintä ei saa upottaa veteen.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

⊙ Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.

OHJE: huomioi, että kuivauksen jälkeen onteloissa voi olla vielä vesipisaroita. Anna kaikkien osien kuivua ilmassa täydellisesti.

Lisävarusteet

- Poista karkeat elintarvikkeiden jäämät.
- Friteerauskori **7**/**4** ja osa **5** on mahdollista puhdistaa astianpesukoneessa. Vedä osa **5** ylöspäin ulos friteerauskorista **7**/**4**. Huomioi puhdistuksen jälkeen asettaessasi osaa, että sen kohouma osoittaa ylöspäin. Paina osa **5** alas, kunnes se on pohjaa vasten.

OHJE: voit pestä nämä osat myös käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele perusteellisesti puhtaalla vedellä.

- Liota ensin kiinnipalaneita ruoanjäämiä.
- Puhdista friteerauskori **7**/**4** käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele perusteellisesti puhtaalla vedellä.
- Anna kaikkien osien kuivua täysin, ennen kuin asetat ne säilytyspaikkaansa tai otat ne uudelleen käyttöön.

Kotelo

- Pyyhi kotelo **1** ulkoa kostealla liinalla, jossa on hieman mietoa puhdistusainetta.
- Kuivaa sitten astiapyyhkeellä.

Sisätila

1. Puhdista sisätila pehmeällä sienellä, vähällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella.
2. Pyyhi sitten useamman kerran kostealla mikrokuituliinalla, jonka välillä peset ja puserrat kuivaksi.
3. Kuivaa sitten astiapyyhkeellä.

11. Säilytys

- Ennen kuumailma-friteerauskeittimen asettamista säilytyspaikkaansa …
  … on verkkopistoke **11** irrotettava,
  … laitteen on oltava jäähtynyt ja
  … kaikkien osien on oltava täysin kuivia.
- **Kuva A:** kierrä liitosjohto **11** johtokelalle **10**.

12. Varaosien lisätilaus

Jotta tuotteesi on käytössä mahdollisimman pitkään, tarjoamme verkkokaupassamme valikoiman varaosia.

Takaamme varaosien saatavuuden tämän tuotteen toimintakyvyn ammattimaista palauttamista varten.

Kaikki saatavilla olevat varaosat ovat löydettävissä:

1. Käy osoitteessa **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Etsi tuotteen IAN-numero hakupalkista.

tai

Skannaa seuraava QR-koodi älypuhelimellasi/tabletillasi.

13. Osien hävittäminen



Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen. Yliviivattu jätekontti on kaikissa EU-maissa käytetty symboli, joka merkitsee, että kyseinen tuote ei kuulu kotitalousjätteiden joukkoon vaan on hävitettävä erikseen. Ohjeet koskevat sekä itse tuotetta että samalla symbolilla varustettuja lisätarvikkeita. Näin merkittyjä tuotteita ei saa heittää kotitalousjätteiden joukkoon, vaan ne on vietävä keräyspisteeseen, joka on tarkoitettu sähköisen ja elektronisen romun kierrätykseen.



Tällä kierrätysmerkillä merkitään esim. esineet tai materiaalin osat, jotka soveltuvat kierrätykseen. Kierrätys voi yleisesti auttaa vähentämään raaka-aineiden kulutusta.

Pakkaus

Pakkausmateriaalien hävittämisessä on noudatettava maakohtaisia asetuksia ja ympäristönsuojelumääräyksiä.

14. Häiriötapauksessa

Mikäli laite ei sattuisi toimimaan normaalisti, käy ensin läpi seuraava tarkastuslista. Ehkä kyseessä on pieni ongelma, jonka pystyy ratkaisemaan itse.

VAARA sähköiskusta!

⊙ Laitetta ei pidä missään tapauksessa yrittää korjata itse.

Vika	Mahdollinen syy / toimenpide
Laite ei toimi	• Onko virransyöttö varmistettu? • Tarkasta liitäntä.
Ruoka ei ole valmistunut suositellussa ajassa	• Oliko määrä liian suuri tai palat liian paksuja? • Oliko lämpötila tai kypsennysaika asetettu liian alhaiseksi?
Voimakas savun- ja hajunmuodostus	• Onko lämmityselementissä **2** elintarvikkeiden jäämiä, jotka palavat kuumennuksessa? Friteerauskorin **7**/**4** saa täyttää vain merkintään **MAX 6** asti.

15. Tekniset tiedot

Malli:	SHFDD 2600 D1
Verkkojännite:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Suojaluokka:	I
Teho:	2600 W
Tehonkulutus poiskytketyssä tilassa: ≤ 0,5 W	
Poiskytkettyyn tilaan vaihtaminen: < 20 min	

Käytetyt symbolit

	Suojamaadoitus
	**G**eprüfte **S**icherheit (turvallisuus tarkastettu): laitteiden on oltava yleisesti hyväksyttyjen tekniikan säännösten mukaisia ja vastattava saksalaisen tuoteturvallisuuslain (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) määräyksiä.
	CE-merkinnällä HOYER Handel GmbH ilmoittaa EU-vaatimustenmukaisuuden.
	Tämä symboli muistuttaa, että pakkaus on hävitettävä voimassa olevien jätehuoltomääräysten mukaisesti.
	Kierrätettävät materiaalit on merkitty kierrätyssymbolilla (3 nuolta). Materiaali voidaan määrittää keskellä olevalla kierrätysnumerolla (tässä: 21) ja/tai lyhenteellä (tässä: PAP).
~	Vaihtovirta
	Tällä symbolilla on merkitty osat, jotka voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.
	Serbialaisella tunnistusmerkinnällä HOYER Handel GmbH ilmoittaa vaatimustenmukaisuuden Serbiassa.
	Kyseessä on kierrätettävä tuote, joka on laajennetun tuottajavastuun sekä jätteiden lajittelun alainen.
	UKCA-merkinnällä HOYER Handel GmbH ilmoittaa vaatimustenmukaisuuden Yhdistyneelle kuningaskunnalle (UK).
	Tällä symbolilla on merkitty tuotteen valmistaja.

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

16. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH

Hyvä asiakas,
tälle tuotteelle myönnetään 3 vuoden kestävyystakuu ostopäivästä lukien. Jos tämä tuote on viallinen, sinulla on lakisääteisiä oikeuksia tuotteen myyjää vastaan. Näiden oikeuksien käyttäminen on maksutonta. Lakisääteisiä oikeuksia ei rajoiteta seuraavassa esitellyn takuumme puitteissa.

Takuuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti huolellisesti. Tätä kuittia tarvitaan kaupan todisteena.
Takuu edellyttää viallisen tuotteen ja ostotositteen (ostokuitti) esittämisen kolmen vuoden määräajan sisällä ja lyhyttä kirjallista kuvausta siitä, mikä laitteessa on vikana ja milloin vika ilmaantui. Jos vika kuuluu myöntämämme takuun piiriin, saat korjatun tai uuden tuotteen takaisin. Korjauksen tai tuotteen vaihtamisen seurauksena takuuaika ei ala uudelleen.

Takuuaika ja lakisääteiset vaatimukset

Takuuaika ei pitene takuusuorituksen seurauksena. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Suosittelemme ilmoittamaan mahdolliset kuljetusvauriot tai pakkauksen avaamisen yhteydessä havaitut viat mahdollisimman pian. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Tuote on valmistettu tarkkoja laatuvaatimuksia noudattaen ja tarkastettu huolellisesti ennen toimitusta.
Jos takuuaikana normaalin käytön aikana tuotteessa ilmenee käyttökelpoisuutta heikentävä vika, tulemme – harkintamme mukaan – korjaamaan tai vaihtamaan tuotteen maksutta. Tämä takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on vahingoitettu, käytetty tai huollet-

tu epäasianmukaisella tavalla. Tuotteen asianmukaista käyttöä varten on tarkkaan noudatettava kaikkia käyttöohjeessa mainittuja ohjeita. Käyttötarkoituksia ja toimintoja, joita käyttöohjeessa ei suositella tai joista varoitetaan, on ehdottomasti vältettävä. Tuote on tarkoitettu vain yksityiseen, eikä kaupalliseen käyttöön. Takuu raukeaa väärän ja epäasianmukaisen käytön ja voimankäytön tapauksissa ja silloin, kun korjauksia ei ole suorittanut pätevä korjaamo.

Toiminta takuutapauksessa

Asiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi noudata seuraavia ohjeita:

- Kaikkien kysymysten yhteydessä tarvitaan artikkelinumero **IAN: 521408_2607** ja ostokuitti kaupan todisteeksi.
- Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen kansisivulta (alhaalla vasemmalla) tai tarrasta laitteen taka- tai alapuolella.
- Toimintavirheiden tai muiden vikojen ilmaantuessa ota ensin yhteyttä seuraavassa mainittuun palvelukeskukseen **puhelimitse** tai **sähköpostin kautta**.
- Vialliseksi todetun laitteen voit lähettää sitten maksutta ilmoitettuun palveluosoitteeseen, liitä mukaan ostotosite (ostokuitti) ja tiedot vian laadusta ja siitä, milloin vika ilmaantui.

Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja lukuisia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.



Tällä QR-koodilla pääset suoraan Lidl-palvelusivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi antamalla tuotenumeron (IAN) **521408_2607**.

Palvelukeskus

(FI) Huolto Suomi
Tel.: 09 42453024
E-Mail: hoyer@lidl.fi

(SE) Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: hoyer@lidl.se

IAN: 521408_2607

Toimittaja

Huomioi, että seuraava osoite **ei ole palveluosoite**. Ota ensin yhteyttä yllä mainittuun palvelukeskukseemme.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSASSA

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση 267
2. Ενδεδειγμένη χρήση 267
3. Υποδείξεις ασφαλείας 268
4. Σύνολο παράδοσης 272
5. Θέση σε λειτουργία 272
6. Επισκόπηση πεδίου χειρισμού και οθόνης 273
7. Μικρός οδηγός τηγανίσματος 274
8. Χειρισμός 274
8.1 Σύνδεση ρεύματος 275
8.2 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση 275
8.3 Επιλογή του κάδου φριτέζας 275
8.4 Βασικός χειρισμός 275
8.5 Χρήση προγραμμάτων 276
8.6 Γρήγορη έναρξη λειτουργίας 277
8.7 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος 277
8.8 Η λειτουργία SYNC COOK 278
8.9 Η λειτουργία SYNC FINISH 279
8.10 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος 279
8.11 Τα προγράμματα με μια ματιά 280
8.12 Πίνακας μαγειρέματος 281
9. Συνταγές 282
10. Καθαρισμός 288
11. Φύλαξη 289
12. Παραγγελία ανταλλακτικών 289
13. Απόρριψη 289
14. Επίλυση προβλημάτων 290
15. Τεχνικά χαρακτηριστικά 290
16. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH 292

1. Επισκόπηση

1		Περίβλημα
2		Αντίσταση (στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου)
3		Πεδίο χειρισμού με ενδείξεις και πλήκτρα
4		Κάδος φριτέζας [2]
5		Ταψάκι
6	**MAX**	Σημάδι για τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του κάδου φριτέζας (3,5 λίτρα ανά κάδο φριτέζας)
7		Κάδος φριτέζας [1]
8		Λαβή του κάδου φριτέζας
9		Ανοίγματα εξόδου αέρα
10		Αποστάτης με διάταξη περιέλιξης καλωδίου
11		Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φις τροφοδοσίας

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. Ενδεδειγμένη χρήση

Η φριτέζα θερμού αέρα προορίζεται για το μαγείρεμα τροφίμων σε καυτό αέρα σε θερμοκρασίες μέχρι το ανώτερο 240 °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. τα ανοίγματα εξόδου αέρα στην πίσω πλευρά. Πιάνετε τους κάδους φριτέζας μόνο από τη λαβή.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από τα ανοίγματα 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.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

⊙ 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.
⊙ Λάβετε υπόψη το κεφάλαιο για τον καθαρισμό (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 288).

ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

⊙ Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν ποτέ να τραβήξουν την καυτή φριτέζα 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.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ 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.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ για πουλιά!

⊙ Τα πουλιά αναπνέουν πιο γρήγορα, διαμοιράζουν 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.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ 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 φις τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.
⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στη συσκευή, αφαιρέστε αμέσως το φις 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 φις 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.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ 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 τέτοιον τρόπο, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να το πατήσει κανείς, να εμπλακεί σε αυτό ή να σκοντάψει επάνω του.
- ⊙ Συνδέετε το φις 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 φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Για να βγάλετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φις τροφοδοσίας, ποτέ από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Αποσυνδέστε το φις 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.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς!

- ⊙ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη χωρίς να την παρακολουθείτε.
- ⊙ Επιτηρείτε πάντα τη φριτέζα θερμού αέρα κατά τη λειτουργία. Έτσι 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.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ 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 αξεσουάρ.
- ⊙ 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 στις καυτές αντιστάσεις στην επάνω πλευρά των εσωτερικών χώρων 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.

Υποδείξεις για πλαστικά μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

- ⊙ Τα ακόλουθα πλαστικά μέρη ή/και οι ακόλουθες επιφάνειες με πλαστική επίστρωση είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα:
  - Σχάρα: αντικολλητική επιφάνεια, ποδαράκια σιλικόνης
  - Κάδος φριτέζας: αντικολλητική επιφάνεια
- ⊙ Τα πλαστικά μέρη αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα προβλέπονται για την επαναλαμβανόμενη επαφή με τρόφιμα υπό τις συνθήκες που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες. Χρησιμοποιείτε αυτά τα μέρη μόνο για τα είδη τροφίμων, τις θερμοκρασίες, τους χρόνους επαφής και τις χρήσεις που αναφέρονται.

Επιτρεπόμενες συνθήκες χρήσης:

- Είδος τροφίμων: συνήθη τρόφιμα σπιτιού (συμπεριλαμβανομένων τροφίμων με περιεκτικότητα σε λίπος)
- Μέγιστη θερμοκρασία: 240 °C
- Μέγιστος χρόνος επαφής: 24 ώρες

- ⊙ Τα πλαστικά μέρη, τα οποία δεν προβλέπονται ρητά για την επαφή με καυτά τρόφιμα, ατμό ή με τον καυτό χώρο μαγειρέματος, δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σε αυτά.
- ⊙ Τα πλαστικά μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα δεν προορίζονται για μόνιμη φύλαξη τροφίμων. Μην αφήνετε τρόφιμα, υγρά ή υπολείμματα τροφίμων μέσα ή πάνω σε πλαστικά μέρη για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο από όσο είναι απαραίτητο για την ενδεδειγμένη χρήση.
- ⊙ Από τυχόν χρήση εκτός των αναφερόμενων συνθηκών καθώς και από ζημιές, γήρανση ή ακατάλληλο καθαρισμό ενδέχεται να προκληθεί αυξημένη μετανάστευση ουσιών από το υλικό σε τρόφιμα. Μην συνεχίζετε να χρησιμοποιείτε πλαστικά μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα εάν διαπιστώσετε σχισίματα, σπασίματα, παραμορφώσεις, τραχιές επιφάνειες, σκασίματα, αποκολλήσεις υλικού, έντονους αποχρωματισμούς, ασυνήθιστη οσμή ή έντονη φθορά.
- ⊙ Καθαρίζετε τα πλαστικά μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις πληροφορίες σε αυτές τις οδηγίες. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά, διαβρωτικά, έντονα αλκαλικά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που περιέχουν χλώριο ή διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα καθαρισμού, εφόσον δεν είναι ρητά εγκεκριμένα.
- ⊙ Τα πλαστικά μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να αντικαθίστανται πριν την επόμενη χρήση σε περίπτωση που έχουν υποστεί ζημιά, παραμόρφω-

ση, έντονη φθορά ή οποιαδήποτε αλλοίωση. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο τα ανταλλακτικά που προβλέπονται για αυτή τη συσκευή.

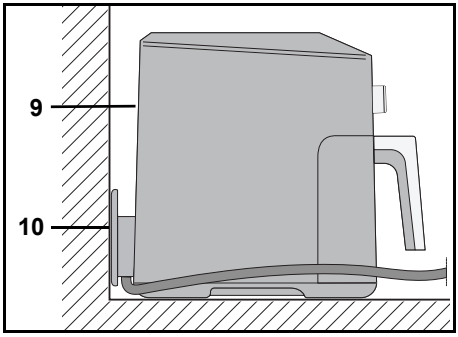
4. Σύνολο παράδοσης

1 φριτέζα θερμού αέρα
2 κάδοι φριτέζας **7**/**4** με ταψάκια **5**
1 οδηγίες 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 πυρκαγιάς!
Στην πίσω πλευρά της συσκευής υπάρχουν τα ανοίγματα εξόδου αέρα **9** και ο αποστάτης **10**. Από τα ανοίγματα εξόδου αέρα διαφεύγει κατά τη λειτουργία καυτός ατμός.

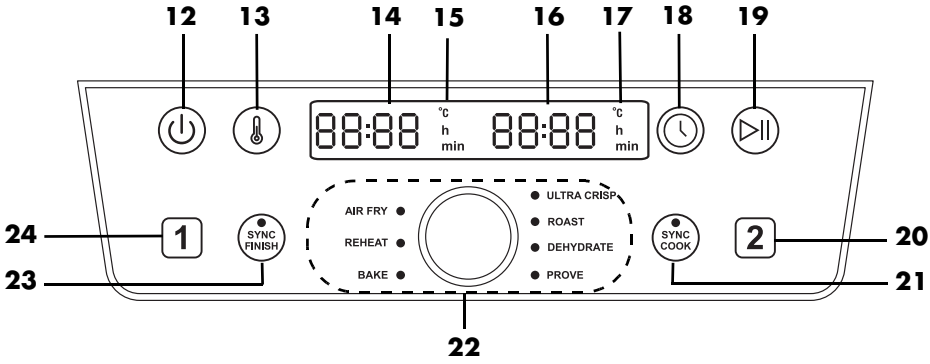


- Μην καλύπτετε ποτέ τα ανοίγματα εξόδου αέρα **9**.
- Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τοίχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να υπάρξει μια μικρή ποσότητα καπνού και ελαφριά δημιουργία οσμής. Αυτό οφείλεται στα υλικά συναρμολόγησης στην αντίσταση **2** 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 κάτω πλευρά της συσκευής.
- Ελέγξτε εάν υπάρχουν και είναι άθικτα όλα τα αξεσουάρ.
- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ πριν από την πρώτη χρήση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοάντοχη βάση.
- Τοποθετήστε το φις τροφοδοσίας **11** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά την ενεργοποίηση.

6. Επισκόπηση πεδίου χειρισμού και οθόνης



12	⏻	Πλήκτρο: on/off
13	🌡	Πλήκτρο: θερμοκρασία
14		Οθόνη: ένδειξη π.χ. θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος του κάδου φριτέζας 1
15	**°C/h/min**	Κάδος φριτέζας 1: **°C** ανάβει, όταν εμφανίζεται η θερμοκρασία, **h** ή **min** ανάβουν, όταν ο χρόνος εμφανίζεται σε ώρες (h) ή λεπτά (min)
16		Οθόνη: ένδειξη π.χ. θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος του κάδου φριτέζας 2
17	**°C/h/min**	Κάδος φριτέζας 2: **°C** ανάβει, όταν εμφανίζεται η θερμοκρασία, **h** ή **min** ανάβουν, όταν ο χρόνος εμφανίζεται σε ώρες (h) ή λεπτά (min)
18	🕒	Πλήκτρο: χρόνος
19	▷II	Πλήκτρο: έναρξη/παύση
20	2	Πλήκτρο: επιλογή κάδου φριτέζας 2
21	SYNC COOK	Πλήκτρο/LED **SYNC COOK**: οι δύο κάδοι φριτέζας λειτουργούν με τις ίδιες τιμές
22		Περιστροφικός διακόπτης: ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος, επιλογή προγράμματος **AIR FRY** (τηγάνισμα) **REHEAT** (ζέσταμα) **BAKE** (ψήσιμο) **ULTRA CRISP** (τραγανές επιφάνειες) **ROAST** (δυνατό ψήσιμο) **DEHYDRATE** (αποξήρανση) **PROVE** (φούσκωμα ζύμης)
23	SYNC FINISH	Πλήκτρο/LED **SYNC FINISH**: η παρασκευή του περιεχομένου των δύο κάδων φριτέζας συγχρονίζεται
24	1	Πλήκτρο: επιλογή κάδου φριτέζας 1

7. 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 δυνατό 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 τους κάδους φριτέζας **7**/**4** περισσότερο από ό,τι μέχρι το σημάδι **MAX 6**.
- 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]: Ανακινήστε ή γυρίστε μετά από κάθε ¼ του χρόνου μαγειρέματος, δηλαδή 3x κατά τον χρόνο μαγειρέματος.
[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 ανακινείτε 1 - 3x κατά τη διαδικασία τηγανίσματος.

1. Απομακρύνετε τους κάδους φριτέζας **7**/**4** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1** και ανακινήστε τα υλικά. Προσέχετε κατά την ανακίνηση ώστε να ανακατευτούν π.χ. καλά οι πατάτες τηγανητές και οι άψητες πατάτες που είναι μέσα να καταλήξουν προς την εξωτερική πλευρά. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μόλις αφαιρέσετε τους κάδους φριτέζας **7**/**4**.
2. Τοποθετήστε τους κάδους φριτέζας **7**/**4** ξανά στη συσκευή. Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μέχρι να τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος.

Ψήσιμο

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να ρίχνετε ζύμη κατευθείαν στους κάδους φριτέζας **7**/**4**. Μετά την προετοιμασία, ρίξτε τη ζύμη σε μια φόρμα ή άλλη θερμοάντοχη φόρμα (π.χ. φορμάκια μάφιν). Τοποθετήστε τη μετά με τη ζύμη στους κάδους φριτέζας **7**/**4**.

Πληροφορίες συσκευασίας

Εάν δεν βρείτε στη συσκευασία κατεψυγμένων προϊόντων χρόνους μαγειρέματος για φριτέζες θερμού αέρα, ακολουθήστε τους χρόνους για τους φούρνους με αέρα.

8. 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. τα ανοίγματα εξόδου αέρα **9** στην πίσω πλευρά.
- ⊙ Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πανιά κουζίνας για να πιάνετε τους κάδους φριτέζας **7**/**4**.

⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από τα ανοίγματα εξόδου αέρα **9** 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 κάδους φριτέζας **7**/**4**!

8.1 Σύνδεση ρεύματος

- Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή, τοποθετήστε το φις τροφοδοσίας **11** 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.

8.2 Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση

- Πατήστε το πλήκτρο on/off ⏻ **12**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής.
  - Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται για λίγο *HI*.
  - Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία *180 °C* εμφανίζεται στις οθόνες **14**/**16**.
- Πατώντας ξανά το πλήκτρο on/off ⏻ **12** μπορείτε να θέτετε ανά πάσα στιγμή τη συσκευή στη λειτουργία αναμονής. Αυτό λειτουργεί και από προγράμματα που εκτελούνται.
  - Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται για λίγο *bYE*.
  - Όλες οι λυχνίες της οθόνης σβήνουν.
  - Ο ανεμιστήρας σταματάει.

8.3 Επιλογή του κάδου φριτέζας

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off ⏻ **12**, για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα.
2. Πατώντας το πλήκτρο 1 ή 2 επιλέγετε τον επιθυμητό κάδο φριτέζας **7**/**4**. Το σύμβολο του επιλεγμένου κάδου φριτέζας αναβοσβήνει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: εάν δεν πατήσετε κάποιο πλήκτρο εντός 15 δευτερολέπτων, σταματάει να αναβοσβήνει το σύμβολο για τον επιλεγμένο κάδο φριτέζας. Πατήστε σε αυτή την περίπτωση ξανά το πλήκτρο 1 ή 2 για να συνεχίσετε τις ρυθμίσεις.

8.4 Βασικός χειρισμός

Για τα ακόλουθα σημεία ισχύουν τα εξής:
- Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Ο κάδος φριτέζας **7**/**4** επιλέχθηκε πατώντας το πλήκτρο 1 ή 2.

Άνοιγμα προγραμμάτων

- Πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη **22** και περιστρέψτε τον, μέχρι να ανάψει το LED του επιθυμητού προγράμματος – τότε είναι επιλεγμένο.

Χειροκίνητο μαγείρεμα

- Μπορείτε να ρυθμίζετε απευθείας τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος. Πατώντας το πλήκτρο ⏯ **19** το μαγείρεμα αρχίζει με τις ρυθμισμένες τιμές.

Αλλαγή θερμοκρασίας

Μπορείτε να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία σε βήματα των 5 βαθμών μεταξύ 40 °C και 240 °C.

Στα προγράμματα, μπορείτε να ρυθμίζετε μόνο περιορισμένα τη θερμοκρασία. Για ακριβή στοιχεία για τις ρυθμιζόμενες περιοχές συμβουλευτείτε τον πίνακα με τα προγράμματα στην επισκόπηση (βλέπε “Τα προγράμματα με μια ματιά” σελίδα 280).

- Πατήστε το πλήκτρο 🌡 **13**. Στην οθόνη **14** ή **16** αναβοσβήνει η θερμοκρασία.
- Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη **22**, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Το αναβόσβησμα σταματάει περ. 5 δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση. Η νέα θερμοκρασία έχει εφαρμοστεί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: σε μια ρύθμιση θερμοκρασίας άνω των 200 °C ενεργοποιείται στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος αυτόματα η λειτουργία κρύου αέρα. Στην οθόνη εμφανίζεται *COOL* και παρατείνεται η λειτουργία του ανεμιστήρα για 1 λεπτό. Δεν υπάρχει η δυνατότητα παύσης αυτής της διαδικασίας λειτουργίας κρύου αέρα.

Αλλαγή χρόνου
Μπορείτε να ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος σε βήματα του 1 λεπτού μεταξύ 1 και 60 λεπτών.
- Σε μια ρύθμιση θερμοκρασίας άνω των 200 °C έως και 30 λεπτά.
- Στο πρόγραμμα **BAKE** από 1 λεπτό έως και 4 ώρες.
- Στο πρόγραμμα **DEHYDRATE** σε βήματα των 15 λεπτών από 1 ώρα έως 24 ώρες.
- Στο πρόγραμμα **PROVE** σε βήματα των 5 λεπτών από 15 λεπτά έως και 4 ώρες.

- Πατήστε το πλήκτρο 🕓 **18**. Στην οθόνη αναβοσβήνει ο χρόνος.
- Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη **22**, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος. Το αναβόσβησμα σταματάει περ. 5 δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση. Ο νέος χρόνος έχει εφαρμοστεί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μετά από περ. 5 λεπτά χωρίς χειρισμό η συσκευή μεταβαίνει στην κατάσταση αναμονής.

8.5 Χρήση προγραμμάτων

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:
- Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν την καυτή αντίσταση **2** στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου και κολλήσουν εκεί.
- Εκτός από το πρόγραμμα **SYNC FINISH** μπορείτε να αλλάζετε ανά πάσα στιγμή τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος.
- Στο πρόγραμμα **AIR FRY** σας υπενθυμίζει κάθε 5 λεπτά ένα ηχητικό σήμα να γυρίσετε τα τρόφιμα.
- Στο πρόγραμμα **ULTRA CRISP** εμφανίζεται στο τέλος του προγράμματος *COOL* στην οθόνη. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί για περ. 1 λεπτό. Στην οθόνη εμφανίζεται *End*, ακούγονται 3 ηχητικά σήματα και η συσκευή μεταβαίνει σε αναμονή.
- Όσο είναι ενεργή η λειτουργία *COOL*, δεν λειτουργεί το πλήκτρο ⏯.
- Για την αποφυγή απωλειών θερμότητας, θα πρέπει να αρχίζετε τη διαδικασία μαγειρέματος μόνο, όταν έχετε τοποθετήσει πλήρως τους δύο κάδους φριτέζας **7**/**4**.
- Θέτετε για αυτόν τον σκοπό τη συσκευή για μια αλλαγή προγράμματος πατώντας το πλήκτρο on/off ⏻ **12** πάντα πρώτα στη λειτουργία αναμονής και ενεργοποιήστε το μετά ξανά.

Για κάποια τρόφιμα και τρόπους παρασκευής, η συσκευή διαθέτει προρυθμισμένα προγράμματα. Όταν επιλέγετε ένα πρόγραμμα, μπορείτε να πραγματοποιείτε ανά πάσα στιγμή τις ακόλουθες ρυθμίσεις:
- Θερμοκρασία
- Χρόνος μαγειρέματος
- Μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας **SYNC FINISH** δεν μπορείτε να αλλάζετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος.

1. Προετοιμάστε τα τρόφιμα και ρίξτε τα στον κάδο φριτέζας **7**/**4**.
2. Τοποθετήστε τον κάδο φριτέζας στο περίβλημα **1**.
3. Για ενεργοποίηση, πατήστε το πλήκτρο on/off ⏻ **12**.
4. Επιλέξτε πατώντας το πλήκτρο 1 ή 2 τον επιθυμητό κάδο φριτέζας.
5. Πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη **22**.
6. Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη, μέχρι να ανάψει το LED δίπλα από το επιθυμητό πρόγραμμα. Στις οθόνες **14** ή **16** εμφανίζεται η θερμοκρασία για το επιλεγμένο πρόγραμμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: για αλλαγή της θερμοκρασίας πατήστε το πλήκτρο 🌡 **13**, για αλλαγή του χρόνου πατήστε 🕒 **18**. Όσο αναβοσβήνει η αντίστοιχη τιμή στην οθόνη **3**, μπορείτε να την αλλάζετε περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη. Μετά την περιστροφή περιμένετε περ. 5 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και εφαρμόζεται η νέα τιμή.

7. Αρχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης ⏯ **19**. Το πρόγραμμα εκκινείται.
   - Στις οθόνες εμφανίζεται η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας. Μπορείτε να αλλάζετε τις τιμές για τη θερμοκρασία και τον χρόνο πατώντας 🌡 **13** ή 🕒 **18** κατά τη διάρκεια του τρέχοντος προγράμματος.

8.6 Γρήγορη έναρξη λειτουργίας

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής με το πλήκτρο on/off ⏻ **12**.
2. Πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης ⏯ **19** αρχίζει το μαγείρεμα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία *180 °C* και τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος *15 min* για τους δύο κάδους φριτέζας.
3. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε μόνο έναν κάδο φριτέζας, πατήστε πριν την έναρξη το πλήκτρο 1 ή 2.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:
- Εάν επιλέξετε μια θερμοκρασία άνω των 200 °C, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο έως και σε 30 λεπτά.
- Στο τέλος του προγράμματος εμφανίζεται *COOL* στην οθόνη. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί για περ. 1 λεπτό. Στην οθόνη εμφανίζεται *End*, ακούγονται 3 ηχητικά σήματα και η συσκευή μεταβαίνει σε αναμονή.

8.7 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μια υπερβολικά μεγάλη παύση μπορεί να επηρεάσει πολύ αρνητικά το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Μπορείτε να διακόπτετε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία μαγειρέματος, π.χ. για να ελέγξετε το ρόδισμα.

1. Απομακρύνετε τον κάδο φριτέζας **7**/**4** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1**. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μόλις αφαιρέσετε τον κάδο.
   - Η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας αναβοσβήνει.
   - Το LED δίπλα από το επιλεγμένο πρόγραμμα αναβοσβήνει.
   - Ο ανεμιστήρας σταματάει, μέχρι να τοποθετήσετε ξανά τον κάδο φριτέζας **7**/**4**.
2. Τοποθετήστε τον κάδο φριτέζας ξανά στη συσκευή. Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μέχρι την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος.

ή

1. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο έναρξης/παύσης ⏯ **19**, για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
   - Η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας αναβοσβήνει.
   - Το LED δίπλα από το επιλεγμένο πρόγραμμα αναβοσβήνει.
   - Ο ανεμιστήρας σταματάει.
2. Πατήστε το πλήκτρο έναρξης/παύσης ⏯ **19** ξανά, για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
   - Συνεχίζεται η αντίστροφη μέτρηση της υπολειπόμενης διάρκειας λειτουργίας.
   - Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί.

8.8 Η λειτουργία SYNC COOK

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να παρασκευάζετε μεγαλύτερες ποσότητες με τον ίδιο χρόνο μαγειρέματος και την ίδια θερμοκρασία στους δύο κάδους φριτέζας ταυτόχρονα.
Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος για τους δύο κάδους φριτέζας είναι 180 °C και 15 λεπτά. Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμισμένες τιμές ή να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off ⏻, για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα.
2. Πατήστε το πλήκτρο **SYNC COOK** SYNC COOK **21**.
3. Ρυθμίστε, πατώντας το πλήκτρο 🌡 **13** τη θερμοκρασία και πατώντας το πλήκτρο 🕒 **18** τον χρόνο.
   ή
   Επιλέξτε, πατώντας και περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη, κάποιο από τα προγράμματα.
4. Αρχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης ⏯ **19**.

Οι ρυθμισμένες τιμές εφαρμόζονται στους δύο κάδους φριτέζας.
- Το LED **SYNC COOK** SYNC COOK **21** ανάβει.
- Ενδέχεται να ανάβει το LED του επιλεγμένου προγράμματος.
- Εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μπορείτε να αλλάζετε ανά πάσα στιγμή τις τιμές για τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Κατά τη διαδικασία μαγειρέματος μπορείτε επίσης να μεταβαίνετε σε κάποιο πρόγραμμα.

1. Πατήστε κατά τη διαδικασία μαγειρέματος το πλήκτρο έναρξης/παύσης ⏯ **19**.
2. Επιλέξτε πατώντας και περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη το επιθυμητό πρόγραμμα.
3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο έναρξης/παύσης ⏯ **19**.

Οι κάδοι φριτέζας συνεχίζουν να λειτουργούν με το επιλεγμένο πρόγραμμα.

Μπορείτε να διακόπτετε ανά πάσα στιγμή τη λειτουργία **SYNC COOK**.

1. Πατήστε κατά τη διαδικασία μαγειρέματος ξανά το πλήκτρο **SYNC COOK** SYNC COOK **21**.
   - Το LED SYNC COOK **21** σβήνει.
   - Κάθε πρόγραμμα, το οποίο δεν ολοκληρώθηκε πριν πατήσετε το πλήκτρο SYNC COOK **21**, συνεχίζεται για τους δύο κάδους φριτέζας.
2. Επιλέξτε ενδεχ. πατώντας 1 ή 2 έναν κάδο φριτέζας.
3. Καταχωρήστε τώρα τις επιθυμητές νέες τιμές για τον κάδο φριτέζας.

Οι δύο κάδοι φριτέζας συνεχίζουν να λειτουργούν ξεχωριστά με τις ρυθμισμένες τιμές.

8.9 Η λειτουργία SYNC FINISH

Μπορείτε επίσης να συγχρονίζετε τους κάδους φριτέζας **7**/**4**.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off ⏻ **12**, για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα.
2. Πατήστε το πλήκτρο 1, για να επιλέξετε τον κάδο φριτέζας **7**.
3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία ή πατώντας και περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη ένα πρόγραμμα.
4. Πατήστε το πλήκτρο 2, για να επιλέξετε τον κάδο φριτέζας **4**.
5. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία ή ένα πρόγραμμα.
6. Πατήστε το πλήκτρο **SYNC FINISH** **23**.
7. Αρχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης ⏯ **19**.
   - Το LED **SYNC FINISH** **23** ανάβει.
   - Στην οθόνη εμφανίζεται η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας του κάδου φριτέζας που λειτουργεί.
   - Στην οθόνη του κάδου φριτέζας που δεν λειτουργεί ακόμη εμφανίζεται *HOLd*.

- Η διαδικασία μαγειρέματος αρχίζει για τους δύο κάδους φριτέζας με τις εκάστοτε ρυθμίσεις.
- Δεν είναι πλέον δυνατή η προσαρμογή του χρόνου και της θερμοκρασίας.
- Ο κάδος φριτέζας με τον συντομότερο χρόνο μαγειρέματος τελειώνει περ. 15 δευτερόλεπτα πριν τον κάδο φριτέζας με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.
- Εάν και οι δύο κάδοι φριτέζας έχουν τον ίδιο χρόνο μαγειρέματος, ο πρώτος κάδος φριτέζας αρχίζει 15 δευτερόλεπτα πριν τον δεύτερο κάδο φριτέζας με τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος κάθε κάδου φριτέζας ακούγονται 3 ηχητικά σήματα. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος των δύο κάδων φριτέζας εμφανίζεται για λίγο *End*. Μετά η συσκευή τίθεται στη λειτουργία αναμονής.

8.10 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος

- Όταν εκτελεστεί το πρόγραμμα μέχρι το τέλος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στις οθόνες **14**/**16** εμφανίζεται *End*. Η συσκευή μεταβαίνει στην κατάσταση αναμονής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: σε μια ρύθμιση θερμοκρασίας άνω των 200 °C ενεργοποιείται στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος αυτόματα η λειτουργία κρύου αέρα. Στην οθόνη εμφανίζεται *COOL* και παρατείνεται η λειτουργία του ανεμιστήρα για 1 λεπτό. Δεν υπάρχει η δυνατότητα παύσης αυτής της διαδικασίας λειτουργίας κρύου αέρα.

- Χρειάζεστε μια θερμοάντοχη βάση για τον κάδο φριτέζας **7**/**4** καθώς και ένα πιάτο ή ένα μπολ (ενδεχομένως προθερμασμένο).
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, τραβήξτε μετά τη χρήση το φις τροφοδοσίας **11**.

1. Απομακρύνετε τον κάδο φριτέζας **7**/**4** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1**. Τοποθετήστε το πάνω στη θερμοάντοχη βάση.
2. Ρίξτε τα τρόφιμα στο προετοιμασμένο πιάτο / στο προετοιμασμένο μπολ.
3. Αφήστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ να κρυώσουν, πριν τα καθαρίσετε.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: εάν π.χ. το ρόδισμα δεν είναι το επιθυμητό, μπορείτε να αλλάξετε χειροκίνητα τη διαδικασία μαγειρέματος. Εισάγετε τον γεμάτο κάδο φριτέζας **7**/**4** ξανά στο περίβλημα **1** και αρχίστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος. Ελέγξτε μετά από λίγα λεπτά το ρόδισμα. Απομακρύνετε για αυτόν τον σκοπό απλά τον κάδο φριτέζας **7**/**4** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1**.

8.11 Τα προγράμματα με μια ματιά

- Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται βασικές βοήθειες ρύθμισης για τα αναφερόμενα τρόφιμα.

Πρόγραμμα	**Παραδείγματα εφαρμογής**	**Προρυθμισμένη θερμοκρασία (ρυθμιζόμενη περιοχή)**	**Προρυθμισμένος χρόνος (λεπτά) (ρυθμιζόμενη περιοχή)**
AIR FRY	Κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
REHEAT	Ζέσταμα	200 °C (60 – 200 °C)	15 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
BAKE	Μάφιν, γλυκά και είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής	150 °C (60 – 200 °C)	18 λεπτά (1 λεπτό – 4 ώρες)
ULTRA CRISP	Για πολύ τραγανά τρόφιμα	240 °C	10 λεπτά [3] (1 – 30 λεπτά)
ROAST	Μπριζόλες, κοτολέτες	200 °C (60 – 200 °C)	20 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
DEHYDRATE	Αφύγρανση / αποξήρανση τροφίμων (δαμάσκηνα / φέτες μήλου)	60 °C (60 – 90 °C)	2 ώρες (1 ώρα – 24 ώρες)
PROVE	Ξεκούραση/φούσκωμα ζύμης μαγιάς	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 λεπτά (15 λεπτά – 4 ώρες)

8.12 Πίνακας μαγειρέματος

- 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.

Υλικό μαγειρέματος	**°C**	**Λεπτά**	**Ιδανική ποσότητα ανά κάδο**	**Μέγιστη ποσότητα ανά κάδο**
Τηγανητές πατάτες[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Μπούτι κοτόπουλου[2]	200	30	450 g	750 g
Λαχανικά[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Ψωμάκια κατεψυγμένα[2]	180	8	2 κομμάτια	3 κομμάτια
Μάφιν	150	18	2 κομμάτια	4 κομμάτια
Φιλέτο σολομού	180	8 – 12	150 g	300 g
Μπριζόλα[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Γαρίδες	180	6 – 12	150 g	300 g

Οι υπερυψωμένοι αριθμοί [1, 2, 3] σημαίνουν:
[1]: Ανακινείτε ή γυρίζετε κάθε 5 λεπτά.
[2]: Μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.
[3]: Προθέρμανση για 5 λεπτά

Στο πρόγραμμα **AIR FRY**: Μετά από κάθε 5 λεπτά, θα ακούτε έναν ήχο σηματοδότησης ως υπενθύμιση για να ανακινήσετε ή να γυρίσετε για λίγο το φαγητό.

9. Συνταγές

Τηγανητές πατάτες δύο ειδών με μαγιονέζα μυρωδικών

Υλικά για 4 μερίδες

Υλικά για τη μαγιονέζα

1	αυγό
1 κουταλιά γλυκού	μουστάρδα
125 ml	ηλιέλαιο
1 κουταλιά γλυκού	ψιλοκομμένο μαϊντανό
1 κουταλιά γλυκού	ψιλοκομμένα μυρώνια
1 κουταλιά γλυκού	χυμό λεμονιού
	Αλάτι, πιπέρι

Υλικά για τις τηγανητές πατάτες

250 g	γλυκοπατάτες
250 g	πατάτες κατάλληλες για βράσιμο
2 κουταλιές σούπας	ηλιέλαιο
	Αλάτι

Παρασκευή

1. Για τη μαγιονέζα μυρωδικών, ρίξτε το αυγό και τη μουστάρδα σε ένα ψηλό δοχείο και αναμείξτε με ραβδομπλέντερ.
2. Κατά την ανάμειξη, προσθέτετε μια λεπτή δέσμη λαδιού, μέχρι να σχηματιστεί μια κρεμώδης, ομοιόμορφη μάζα.
3. Προσθέστε μυρωδικά, αλάτι, πιπέρι και χυμό λεμονιού, ανάλογα με την προτίμησή σας.
4. Καθαρίστε, πλύντε και στεγνώστε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες.
5. Κόψτε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες σε λωρίδες πάχους περίπου 1 cm, και αναμείξτε κάθε ποικιλία σε ένα μπολ με 1 κουταλιά της σούπας λάδι.
6. Βάλτε τις πατάτες στη φριτέζα.
7. Τηγανίστε και τα δύο είδη τηγανητής πατάτας ταυτόχρονα, με τις ίδιες ρυθμίσεις.
8. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία **SYNC COOK**.

   Τώρα, πρέπει να εισάγετε τις ρυθμίσεις μόνο μία φορά, και τα δύο είδη τηγανητής πατάτας θα είναι έτοιμα ταυτόχρονα.
9. Ρυθμίστε στα **25 λεπτά** και στους **200 °C** και ξεκινήστε το τηγάνισμα.
10. **Μετά από 15 λεπτά**, μειώστε τη θερμοκρασία στους **180 °C** και ανακινήστε τις πατάτες.
11. Αλατίστε τις τηγανητές πατάτες και σερβίρετε με τη μαγιονέζα μυρωδικών.

Μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου με κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

250 g	κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες
Περίπου 8	φτερούγες κοτόπουλου

Υλικά για τη μαρινάδα

6 κουταλιές σούπας	ηλιέλαιο ή κραμβέλαιο
6 κουταλιές σούπας	γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι
4 κουταλιές σούπας	κέτσαπ
4 κουταλιές σούπας	ξύδι
1-2 κουταλιές γλυκού	αλάτι
1-2 κουταλιές γλυκού	πάπρικα
1-2 κουταλιές γλυκού	νιφάδες τσίλι

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά της μαρινάδας σε ένα μεγάλο μπολ.
2. Προσθέστε τις φτερούγες κοτόπουλου στο μπολ, ανακατέψτε με τη μαρινάδα και αφήστε τις να μαριναριστούν για περίπου 1 ώρα.
3. Τοποθετήστε τις μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου τη μία δίπλα στην άλλη στο ταψάκι του **κάδου φριτέζας 1** και ρυθμίστε στα **15 λεπτά** και στους **190 °C**.
4. Τοποθετήστε 250 g κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες στον **κάδο φριτέζας 2** και ρυθμίστε στους **200 °C** και στα **20 λεπτά**.
5. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία **SYNC FINISH** και ξεκινήστε το τηγάνισμα. Τώρα, οι διαδικασίες μαγειρέματος συγχρονίζονται, ώστε και οι δύο κάδοι φριτέζας να είναι έτοιμοι ταυτόχρονα.
6. Μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος, ανακατέψτε/γυρίστε τα υλικά, ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα.
7. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ελέγξτε τις φτερούγες κοτόπουλου και τις τηγανητές πατάτες και αφαιρέστε τις από τη φριτέζα όταν είναι έτοιμες.

Κεφτέδες με μεσογειακά ψητά λαχανικά

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά για τη μαρινάδα

2 κουταλιές σούπας	ελαιόλαδο
1	σκελίδα σκόρδου
½ κουταλιά γλυκού	δεντρολίβανο
½ κουταλιά γλυκού	ρίγανη
½ κουταλιά γλυκού	μαντζουράνα
	Αλάτι, πιπέρι

Υλικά για τα ψητά λαχανικά

1	μικρό κολοκυθάκι
1	μικρή κόκκινη πιπεριά
1	κρεμμύδι
150 g	ντοματίνια

Υλικά για τους κεφτέδες

250 g	βοδινό κιμά
½	μικρό κόκκινο κρεμμύδι
	Ελαιόλαδο
3 ματσάκια	μαϊντανό
1	κρόκο αυγού
1 κουταλιά σούπας	γαλέτα
	Πάπρικα σε σκόνη (καυτερή)
	Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Ξεφλουδίστε τις σκελίδες σκόρδου και ψιλοκόψτε.
2. Ανακατέψτε όλα τα υλικά της μαρινάδας σε ένα μεγάλο μπολ.
3. Πλύντε και καθαρίστε τα λαχανικά.
4. Κόψτε το κολοκυθάκι και την πιπεριά σε μπουκιές.
5. Κόψτε τα ντοματίνια στα δύο.
6. Κόψτε το κρεμμύδι σε φέτες.
7. Προσθέστε τα λαχανικά στη μαρινάδα και ανακατέψτε καλά. Αφήστε τα λαχανικά να μαριναριστούν, ενώ ετοιμάζετε τους κεφτέδες.
8. Για τους κεφτέδες, καθαρίστε και ψιλοκόψτε το κόκκινο κρεμμύδι, και σοτά-

ρετε σε λίγο ελαιόλαδο, έως ότου γίνει διάφανο.

9. Αφού πλύνετε και στεγνώσετε τον μαϊντανό, ψιλοκόψτε τα φύλλα.
10. Ζυμώστε τον κιμά με το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, τον χτυπημένο κρόκο αυγού και τη γαλέτα, έως ότου σχηματιστεί ένα ομοιόμορφο μείγμα, και αλατοπιπερώστε κατά προτίμηση.
11. Με υγρά χέρια, σχηματίστε μικρές, ίσες μπάλες με το μείγμα του κιμά.
12. Τοποθετήστε τους κεφτέδες στο ταψάκι του **κάδου φριτέζας 1**. Ρυθμίστε στους **180 °C** και **περίπου στα 15 λεπτά**.
13. Ανακατέψτε τα λαχανικά μία φορά και τοποθετήστε τα στον **κάδο φριτέζας 2**. Ρυθμίστε στους **180 °C** και **περίπου στα 20 λεπτά**.
14. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία **SYNC FINISH** και ξεκινήστε το τηγάνισμα. Τώρα, οι διαδικασίες μαγειρέματος συγχρονίζονται, ώστε και οι δύο κάδοι φριτέζας να είναι έτοιμοι ταυτόχρονα.
15. Μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος, ανακατέψτε/γυρίστε τα υλικά, ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα.
16. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ελέγξτε τους κεφτέδες και τα λαχανικά και αφαιρέστε τα από τη φριτέζα όταν είναι έτοιμα.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: ο χρόνος τηγανίσματος εξαρτάται από το μέγεθος των κεφτέδων και των κομματιών των λαχανικών.

Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες

Υλικά για 4 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: προσοχή στη μέγιστη στάθμη πλήρωσης! Ισως χρειαστεί να τηγανίσετε σε δύο δόσεις.

Υλικά

½ κουταλιά γλυκού	πιπέρι
½ κουταλιά γλυκού	μπαχάρι
½ κουταλιά γλυκού	κόλιανδρο
½ κουταλιά γλυκού	αποξηραμένο θυμάρι
½ κουταλιά γλυκού	αποξηραμένη ρίγανη
1 κουταλιά γλυκού	αλάτι
50 ml	ελαιόλαδο
2	μελιτζάνες
2	κολοκυθάκια
2	κρεμμύδια
	Ξυλάκια για σουβλάκι

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε τα μυρωδικά, τα καρυκεύματα και το λάδι σε ένα μπολ.
2. Κόψτε τα κολοκυθάκια και τις μελιτζάνες σε φέτες πάχους 2 cm. Κόψτε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.
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**.
6. Μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τα σουβλάκια.

Ψητό καμαμπέρ (camembert) με κόκκινα μύρτιλλα

Υλικά για 4 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: αρχικά, ελέγξτε εάν χωράνε τα 4 καμαμπέρ ολόκληρα το ένα δίπλα στο άλλο στον κάδο της φριτέζας. Εάν όχι, τηγανίστε τα καμαμπέρ σε 2 δόσεις.

Υλικά

4	καμαμπέρ (έως 150 g το καθένα)
2	αυγά
2 κουταλιές σούπας	κρέμα
6 κουταλιές σούπας	γαλέτα
4 κουταλιές σούπας	κόκκινα μύρτιλλα σε βάζο
	Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Χτυπήστε τα αυγά με την κρέμα και αλατοπιπερώστε.
2. Βάλτε τη γαλέτα σε ένα βαθύ πιάτο.
3. Περάστε το κρύο καμαμπέρ (ολόκληρο ή σε τέταρτα) μέσα από το μείγμα των αυγών και στη συνέχεια από τη γαλέτα, μέχρι να καλυφθεί 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 μύρτιλλα.

Τυλιχτός σολομός

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

250 g	πατάτες κατάλληλες για βράσιμο
100 g	φρέσκο σπανάκι
1	εσαλότ
1	σκελίδα σκόρδου
1 κουταλιά σούπας	ελαιόλαδο
300 g	φιλέτο σολομού (χωρίς πέτσα)
1	ματσάκι μαϊντανό
1	ματσάκι βασιλικό
1 κουταλιά σούπας	κάπαρη
2 κουταλιές σούπας	μαλακό βούτυρο
1	μη επεξεργασμένο λάιμ
	Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Αφού καθαρίσετε και πλύνετε τις πατάτες, βράστε τις σε αλατισμένο νερό. Έπειτα, στραγγίξτε τις πατάτες και κόψτε τις σε λεπτές φέτες.
2. Αφού καθαρίσετε και πλύνετε το σπανάκι, στραγγίξτε το καλά.
3. Καθαρίστε το εσαλότ και το σκόρδο και κόψτε τα σε κυβάκια. Σοτάρετε με το λάδι σε μια κατσαρόλα, έως ότου γίνουν διάφανα.
4. Προσθέστε το σπανάκι και σοτάρετέ το για λίγο, μέχρι να μαραθούν τα φύλλα. Στη συνέχεια, αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε τη στην άκρη.
5. Αφού ξεπλύνετε και στεγνώσετε τον σολομό, κόψτε τον σε δύο κομμάτια.
6. Αφού πλύνετε και στεγνώσετε τον μαϊντανό και τον βασιλικό, ψιλοκόψτε τα φύλλα.

7. Στραγγίστε την κάπαρη και κόψτε σε χοντρά κομμάτια.
8. Ανακατέψτε την κάπαρη και τα ψιλοκομμένα μυρωδικά με το βούτυρο.
9. Αφού πλύνετε το λάιμ με ζεστό νερό, στεγνώστε το και κόψτε το σε φέτες.
10. Ετοιμάστε δύο μεγάλα κομμάτια αντικολλητικού χαρτιού ψησίματος.
11. Τοποθετήστε τις φέτες πατάτας στο κέντρο και αλατοπιπερώστε. Από πάνω προσθέστε το σπανάκι και τον σολομό.
12. Προσθέστε το βούτυρο με την κάπαρη σε μικρές νιφάδες πάνω στον σολομό και γαρνίρετε με φέτες λάιμ.
13. Διπλώστε το χαρτί πάνω από τα υλικά και σφραγίστε καλά από το πλάι.
14. Τοποθετήστε τα πουγκιά το ένα δίπλα στο άλλο και ψήστε στους **200 °C για περίπου 20 λεπτά**.
15. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το χαρτί και σερβίρετε το πιάτο αμέσως.

Μπουκέτα κουνουπιδιού με χαρίσα

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

1	μικρό κουνουπίδι
3 κουταλιές σούπας	αλεύρι
150 ml	γάλα καρύδας
1½ κουταλιά γλυκού	γλυκιά πάπρικα
½ κουταλιά γλυκού	σκόρδο σε σκόνη
1 κουταλιά σούπας	πάστα χαρίσα (όσο καυτερή επιθυμείτε)
	Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Καθαρίστε το κουνουπίδι και χωρίστε το σε μικρά μπουκέτα.
2. Ανακατέψτε τα υπόλοιπα υλικά, έως ότου γίνουν ένας παχύρρευστος, ομοιόμορφος χυλός. Αν ο χυλός είναι πολύ ρευστός, προσθέστε λίγο αλεύρι ακόμη.
3. Βουτήξτε τα μπουκέτα κουνουπιδιού ένα-ένα στον χυλό και αφήστε τον χυλό που περισσεύει να στάξει.
4. Ψήστε τα παναρισμένα μπουκέτα κουνουπιδιού σε δόσεις. Δεν πρέπει να τοποθετηθούν πολύ κοντά το ένα με το άλλο, για να γίνουν ωραία και τραγανά.
5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους **180 °C** και τον χρόνο μαγειρέματος στα **20 λεπτά**, και ξεκινήστε το τηγάνισμα.
6. Μετά τον μισό χρόνο, γυρίστε τα μπουκέτα κουνουπιδιού.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: ενα φρέσκο ντιπ γιαουρτιού ταιριάζει πολύ με αυτήν τη συνταγή.

Τραγανά λαχανάκια Βρυξελλών με μπέικον

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

400 g	λαχανάκια Βρυξελλών
40 g	μπέικον
4	σκελίδες σκόρδου
1 κουταλιά σούπας	ελαιόλαδο
	Αλάτι, πιπέρι

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: αυτή η συνταγή είναι πιο νόστιμη με φρέσκα λαχανάκια Βρυξελλών, αλλά μπορεί να γίνει και με κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών. Σε αυτήν την περίπτωση, μην κόψετε τα μπουκέτα στα δύο. Ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία δεν αλλάζουν.

Παρασκευή

1. Καθαρίστε τα λαχανάκια Βρυξελλών και κόψτε τα μπουκέτα στα δύο.
2. Κόψτε το μπέικον σε λεπτές λωρίδες.
3. Μην ξεφλουδίσετε τις σκελίδες σκόρδου.
4. Ανακατέψτε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και, στη συνέχεια, αλατοπιπερώστε κατά προτίμηση.
5. Ψήστε τα όλα μαζί στους **180 °C για περίπου 15-20 λεπτά**.
6. Μετά τον μισό χρόνο, ανακατέψτε ή γυρίστε τα υλικά.
7. Σερβίρετε κάθε μερίδα με 2 σκελίδες σκόρδου. Ανάλογα με την προτίμησή σας, πιέστε τις σκελίδες για να βγει το μαλακό σκόρδο και απολαύστε.

Μίνι πίτσα με ζαμπόν και ρόκα

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

1 πακέτο	ζύμης πίτσας
1 κονσέρβα	τοματοπολτό
200 g	μοτσαρέλα
1 ματσάκι	ρόκα
100 g	ζαμπόν Serrano
	Ελαιόλαδο
	Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη

Παρασκευή

1. Ανοίξτε τη ζύμη πίτσας πάνω σε μια αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας και κόψτε ορθογώνια που είναι 1 cm μικρότερα από την επιφάνεια του κάδου της φριτέζας.
2. Τρυπήστε ελαφρά τη ζύμη με ένα πιρούνι.
3. Κόψτε τη μοτσαρέλα σε λεπτές φέτες.
4. Αλείψτε τον τοματοπολτό πάνω στη ζύμη, προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ρίγανη, και τοποθετήστε από πάνω τις φέτες μοτσαρέλας.
5. Ψήστε τα κομμάτια της πίτσας σε δόσεις στους **180 °C για περίπου 7 λεπτά**.
6. Απλώστε το ζαμπόν Serrano πάνω στα κομμάτια και ψήστε τα για άλλα **3-5 λεπτά**.
7. Οταν η πίτσα αρχίσει να ροδίζει ελαφρώς στις άκρες, αφαιρέστε τα κομμάτια και τοποθετήστε πάνω τους τη ρόκα που έχετε πλύνει.
8. Ραντίστε τις μίνι πίτσες με λίγο ελαιόλαδο και σερβίρετε.

Συμβουλή: ανάλογα με το πάχος της ζύμης, η πίτσα χρειάζεται 1-2 λεπτά περισσότερο ή λιγότερο.

Ατομικά σουφλέ σοκολάτας με υγρό κέντρο

Υλικά για 8 ατομικά σουφλέ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: αρχικά, ελέγξτε πόσα φορμάκια κέικ χωράνε ταυτόχρονα στη φριτέζα.

Υλικά

75 g	μαύρη σοκολάτα
3	αυγά
75 g	βούτυρο
75 g	ζάχαρη
50 g	αλεύρι

Παρασκευή

1. Κόψτε τη σοκολάτα και λιώστε τη σε μπεν μαρί.
2. Προσθέστε το βούτυρο και λιώστε το και αυτό.
3. Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη μέχρι να αφρίσουν.
4. Κοσκινίστε το αλεύρι πάνω από το μείγμα αυγών και ζάχαρης και ανακατέψτε έως ότου σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός.
5. Προσθέστε και ανακατέψτε ελαφρά το μείγμα σοκολάτας-βουτύρου.
6. Γεμίστε τα φορμάκια κέικ με τον χυλό.
7. Ψήστε τα σουφλέ σοκολάτας σε προθερμασμένη συσκευή στους **180 °C για περίπου 5-6 λεπτά**.
8. Σερβίρετε τα σουφλέ σοκολάτας ζεστά.

10. Καθαρισμός

ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

⊙ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

⊙ Τραβήξτε το φις τροφοδοσίας 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.

Αξεσουάρ

- Αφαιρέστε τα πολλά υπολείμματα τροφίμων.
- Μπορείτε να πλύνετε τον κάδο φριτέζας **7**/**4** και το ταψάκι **5** στο πλυντήριο πιάτων. Αφαιρέστε το ταψάκι **5** από τον κάδο φριτέζας **7**/**4** τραβώντας το προς τα επάνω. Προσέξτε μετά τον καθαρισμό κατά την τοποθέτηση ώστε το κυρτωμένο τμήμα από το ταψάκι να είναι στραμμένο προς τα επάνω. Πιέστε το ταψάκι **5** προς τα κάτω, μέχρι να εφαρμόζει 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.
- Καθαρίστε τον κάδο φριτέζας **7**/**4** με το χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε μετά καλά με καθαρό νερό.
- 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.

11. Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη φριτέζα θερμού αέρα …
  … πρέπει να αποσυνδέσετε το φις τροφοδοσίας **11**,
  … να έχει κρυώσει η συσκευή και
  … να έχουν στεγνώσει τελείως όλα τα εξαρτήματα.
- **Εικόνα A:** τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **11** γύρω από τη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **10**.

12. Παραγγελία ανταλλακτικών

Για να απολαμβάνετε όσο το δυνατό περισσότερο το προϊόν σας, σας παρέχουμε στο ηλεκτρονικό μας κατάστημα μια γκάμα ανταλλακτικών.

Εγγυόμαστε τη διάθεση ανταλλακτικών για τη σωστή επαναφορά της ικανότητας λειτουργίας αυτού του προϊόντος.

Βρείτε όλα τα ανταλλακτικά:

1. Επισκεφθείτε τη διεύθυνση **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Αναζητήστε το IAN του προϊόντος στη γραμμή αναζήτησης.

ή

Σαρώστε τον ακόλουθο κώδικα QR με το smartphone / tablet σας.

13. Απόρριψη



Το προϊόν αυτο 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 επισημασμένα 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 μπορεί γενικά να συμβάλει στη μείωση της κατανάλωσης πρώτων υλών.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

14. 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.

Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Δεν λειτουργεί	• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος; • Ελέγξτε τη σύνδεση.
Τα φαγητά δεν είναι ακόμη έτοιμα μετά τον προτεινόμενο χρόνο	• Ήταν πολύ μεγάλη η ποσότητα ή τα κομμάτια πολύ μεγάλα; • Ήταν ρυθμισμένη πολύ χαμηλά η θερμοκρασία ή ο χρόνος μαγειρέματος;
Έντονη δημιουργία οσμής και καπνού	• Υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων στην αντίσταση **2**, που καίγονται κατά την προθέρμανση; Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε τον κάδο φριτέζας **7**/**4** περισσότερο από το σημάδι **MAX 6**.

15. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SHFDD 2600 D1
Τάση δικτύου:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Κατηγορία προστασίας:	I
Ισχύς:	2600 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης: ≤ 0,5 W	
Μετάβαση στην κατάσταση απενεργοποίησης: < 20 λεπτά	

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Προστατευτική γείωση
	**G**eprüfte **S**icherheit (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 σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις απόρριψης.
	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 σύντμησης (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.
	Πρόκειται για ένα ανακυκλώσιμο προϊόν, το οποίο υπόκειται στη διευρυμένη ευθύνη παραγωγού καθώς και στη διαλογή απορριμμάτων.
	Με τη σήμανση UKCA η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση για το Ηνωμένο Βασίλειο.
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει τον κατασκευαστή προϊόντος.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

16. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, λαμβάνετε για αυτό το προϊόν μια 3ετή εμπορική εγγύηση ανθεκτικότητας από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττωμάτων αυτού του προϊόντος έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Η άσκηση αυτών των δικαιωμάτων είναι δωρεάν. Τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης αρχίζει με την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς από την ταμειακή μηχανή. Αυτό το έγγραφο είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι η επιστροφή εντός της τριετούς προθεσμίας του ελαττωματικού προϊόντος και του παραστατικού αγοράς (απόδειξη ταμειακής μηχανής) και η σύντομη περιγραφή του ελαττώματος και πότε παρουσιάστηκε. Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα καινούργιο το προϊόν. Με την επισκευή ή την αντικατάσταση του προϊόντος δεν ανανεώνεται η διάρκεια της εγγύησης.
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

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.
Εάν εντός της προθεσμίας της εγγύησης παρουσιαστεί με φυσιολογική χρήση κάποιο ελάττωμα, το οποίο περιορίζει την ικανότητα χρήσης, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται – σύμφωνα με την επιλογή μας – δωρεάν από εμάς. Η εγγύηση αυτή παύει να ισχύει, εάν το προϊόν έχει υποστεί ζημιά, δεν έχει χρησιμοποιηθεί ή συντηρηθεί σωστά. Για τη σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς όλες οι οδηγίες που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και ενέργειες, οι οποίες πρέπει να αποφεύγονται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης ή για τις οποίες υπάρχει προειδοποίηση.
Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού, χρήσης βίας καθώς και σε περίπτωση επεμβάσεων που δεν πραγματοποιούνται από κατάλληλη εταιρεία επισκευών.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 521408_2607** 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) **521408_2607** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.

Κέντρο σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: hoyer@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 521408_2607

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
ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Sadržaj

1. Pregled 295
2. Namjenska uporaba 295
3. Sigurnosne upute 296
4. Opseg isporuke 299
5. Početak uporabe 299
6. Pregled upravljačkog polja i zaslona 300
7. Male osnove prženja u fritezi 301
8. Rukovanje 301
8.1 Priključak struje 302
8.2 Uključivanje/isključivanje 302
8.3 Odabir košare za fritezu 302
8.4 Osnovno rukovanje 302
8.5 Uporaba programa 303
8.6 Brzo pokretanje 304
8.7 Prekid pečenja 304
8.8 Funkcija SYNC COOK 304
8.9 Funkcija SYNC FINISH 305
8.10 Završetak pečenja 305
8.11 Pregled programa 306
8.12 Tablica pečenja 307
9. Recepti 308
10. Čišćenje 313
11. Pohranjivanje 314
12. Naknadno naručivanje rezervnih dijelova 314
13. Uklanjanje otpada 314
14. Rješavanje problema 315
15. Tehnički podaci 315
16. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH 316
17. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH za Bosnu i Hercegovinu 318

1. Pregled

1		Kućište
2		Grijaći element (na gornjoj strani unutrašnjosti)
3		Upravljačka ploča s prikazima i tipkama
4		Košara za fritezu [2]
5		Umetak
6	**MAX**	Oznaka maksimalne visine punjenja košare za fritezu (3,5 litre po košari za fritezu)
7		Košara za fritezu [1]
8		Ručka košare za fritezu
9		Otvori za ventilaciju
10		Razdvojnik s mjestom za namatanje kabela
11		Priključni kabel s mrežnim utikačem

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 240 °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 otvori za ventilaciju na stražnjoj strani. Košare za fritezu primajte samo za ručku.
- ⊙ Tijekom prženja iz otvora za ventilaciju 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.
- ⊙ Grijaći se elementi ne smiju brisati vlažnom krpom.
- ⊙ Uređaj nije namijenjen da se njime upravlja vanjskim brojačem vremena ili odvojenim daljinskim sustavom.
- ⊙ 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.

⊙ Pratite upute iz poglavlja o čišćenju (pogledajte “Čišćenje” na stranici 313).

⚠ *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!*

⊙ Električki uređaji mogu predstavljati opasnost za kućne i domaće životinje. Nadalje, životinje također mogu uzrokovati štetu na uređaju. Stoga u načelu životinje držite podalje od električkih 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 izvadite 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 prikliješti 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 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 vruće grijače na gornjoj strani unutrašnjosti i da se ne zalijepi za njih.
⊙ 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.

Napomene o plastičnim dijelovima koji dolaze u dodir s hranom

⊙ Sljedeći plastični dijelovi odnosno sljedeće površine obložene plastikom prikladne su za dodir s namirnicama:
  - Rešetkasti umetak: neprianjajući premaz, silikonske nožice
  - Košara za fritezu: neprianjajući premaz
⊙ Plastični dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s hranom predviđeni su za višekratan dodir s hranom u uvjetima opisanima u ovim uputama. Te dijelove upotrebljavajte samo za navedene vrste hrane, temperature, vremena dodira i primjene.

Dopušteni uvjeti uporabe:

  - Vrsta namirnice: uobičajene kućanske namirnice (uključujući masne namirnice)
  - Maksimalna temperatura: 240 °C
  - Maksimalno vrijeme dodira: 24 sati

⊙ Plastični dijelovi koji nisu izričito predviđeni za dodir s vrućom hranom, parom ili vrućim prostorom za kuhanje ne smiju se ondje upotrebljavati.
⊙ Plastični dijelovi koji dolaze u dodir s hranom nisu namijenjeni trajnom čuvanju hrane. Ne ostavljajte hranu, tekući-

ne ili ostatke hrane u plastičnim dijelovima ili na njima dulje nego što je potrebno za namjensku uporabu.

- ⊙ Uporaba izvan navedenih uvjeta te oštećenja, starenje ili nepravilno čišćenje mogu dovesti do toga da više tvari prijeđe iz materijala u hranu. Nemojte više upotrebljavati plastične dijelove koji dolaze u dodir s hranom ako su na njima vidljive pukotine, lomovi, deformacije, hrapave površine, odlamanja, odvajanje materijala, jaka promjena boje, neobičan miris ili jako trošenje.
- ⊙ Plastične dijelove koji dolaze u dodir s hranom očistite nakon svake uporabe u skladu s napucima u ovim uputama. Ne upotrebljavajte abrazivna, agresivna, klorirana sredstva za čišćenje, sredstva za čišćenje koja sadržavaju otapala ili jako alkalna sredstva za čišćenje ni metalni pribor za čišćenje, osim ako nisu izričito odobreni.
- ⊙ Oštećeni, deformirani, jako istrošeni ili na drugi način izmijenjeni plastični dijelovi koji dolaze u dodir s hranom moraju se zamijeniti prije sljedeće uporabe. Upotrebljavajte isključivo zamjenske dijelove predviđene za ovaj uređaj.

4. Opseg isporuke

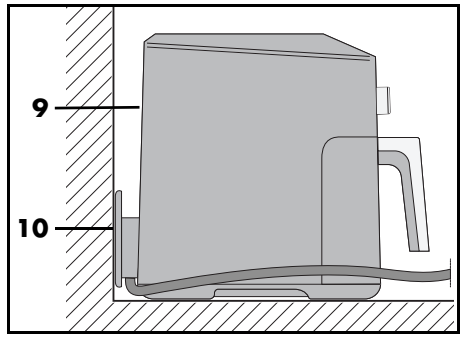
1 friteza na vrući zrak
2 košare za fritezu **7**/**4** s umetcima **5**
1 upute za korištenje

5. Početak uporabe

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

OPASNOST od požara!

Na stražnjoj strani uređaja nalaze se otvori za ventilaciju **9** i razdvojnik **10**. Iz otvora za ventilaciju tijekom rada izlazi vruća para.

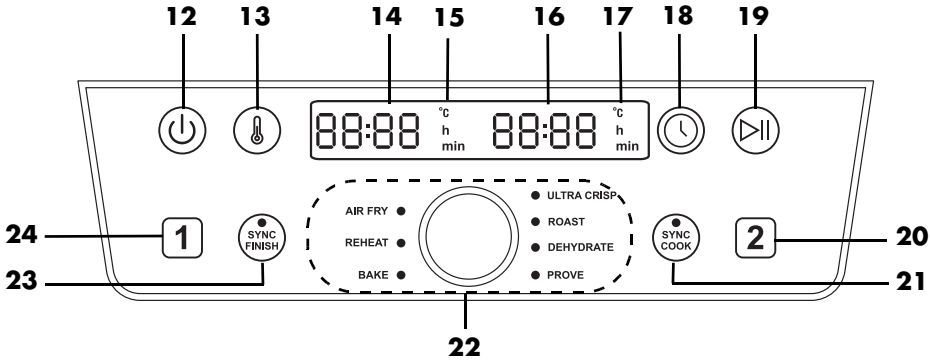


- ⊙ Nikada nemojte prekrivati otvore za ventilaciju **9**.
- ⊙ Nikada ne upotrebljavajte fritezu na vrući zrak neposredno ispod gornjih ormarića, zidnih utičnica i u blizini zavjesa, papira ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊙ Provjerite ima li slobodnog prostora sa svih strana i iznad uređaja.

NAPOMENA: Tijekom prve uporabe mogu se u manjoj mjeri pojaviti dim i određeni mirisi. Uzrok tome je sredstvo montaže na grijaćem elementu **2** 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 donjoj 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 **11** utaknite u utičnicu čiji napon odgovara podacima s tipske oznake. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon uključivanja.

6. Pregled upravljačkog polja i zaslona



12 ⏻ Tipka: uključivanje/isključivanje

13 Tipka: temperatura

14 Zaslon: Prikaz npr. temperature i vremena pečenja košare za fritezu 1

15 °C/h/min Košara za fritezu 1: **°C** svijetli kada se prikazuje temperatura; **h** ili **min** svijetle kada se vrijeme prikazuje u satima (h) ili minutama (min)

16 Zaslon: Prikaz npr. temperature i vremena pečenja košare za fritezu 2

17 °C/h/min Košara za fritezu 2: **°C** svijetli kada se prikazuje temperatura; **h** ili **min** svijetle kada se vrijeme prikazuje u satima (h) ili minutama (min)

18 Tipka: vrijeme

19 ⏯ Tipka: pokretanje/pauza

20 2 Tipka: odabir košare za fritezu 2

21 Tipka/LED lampica **SYNC COOK**: obje košare za fritezu rade s jednakim vrijednostima

22 Gumb: Namještanje temperature i vremena pečenja, odabir programa
AIR FRY (prženje u fritezi)
REHEAT (zagrijavanje)
BAKE (pečenje peciva)
ULTRA CRISP (za dodatnu hrskavost)
ROAST (pečenje mesa)
DEHYDRATE (sušenje)
PROVE (ostaviti tijesto da se diže)

23 Tipka/LED lampica **SYNC FINISH**: završetak obje košare za fritezu se sinkronizira

24 1 Tipka: odabir košare za fritezu 1

7. 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 pržnja trebali strogo držati podataka s ambalaže.
- Odjednom pržite samo male količine.
- Košare za fritezu **7/4** ne smiju se napuniti više od oznake **MAX 6**.
- Akrilamid je potencijalno kancerogen. Kako biste stvaranje akrilamida držali na minimumu, izbjegavajte prejako tamnjenje.

Za ravnomjerno pečenje [1] [2]

[1]: nakon ¼ vremena pečenja protresite ili okrenite, dakle 3x tijekom vremena pečenja.
[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 – 3x za vrijeme prženja.

1. Povucite košare za fritezu **7/4** za ručku **8** iz kućišta **1** i protresite sastojke. Prilikom protresanja pazite da se, primjerice pomfrit dobro izmiješa i da nepečeni pomfrit koji je bio na dnu košare sada dospije na vrh. Uređaj se automatski isključuje kada se košare za fritezu **7/4** izvade.
2. Ponovno umetnite košare za fritezu **7/4** u uređaj. Uređaj se automatski uključuje i ostaje uključen do isteka vremena pečenja.

Pečenje

Tijesto se **nipošto** ne smije stavljati izravno u košare za fritezu **7/4**. 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 košare za fritezu **7/4**.

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.

8. Rukovanje

OPASNOST od opeklina!

- ⊙ Površine uređaja mogu postati vruće tijekom rada. Ne dodirujte vruće dijelove uređaja kao što su otvori za ventilaciju **9** na stražnjoj strani.
- ⊙ Za dodirivanje vrućih košara za fritezu **7/4** upotrebljavajte rukavice za pećnicu ili kuhinjsku krpu.
- ⊙ Tijekom prženja iz otvora za ventilaciju **9** 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 košara za fritezu **7/4**!

8.1 Priključak struje

- Kada je uređaj postavljen, utaknite mrežni utikač **11** u utičnicu sa zaštitnim kontaktom koja odgovara podacima s tipske pločice. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon uključivanja.

8.2 Uključivanje/ isključivanje

- Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ⏻ **12** kako biste uređaj uključili iz stanja mirovanja.
  - Čuje se kratki zvučni ton, a na zaslonu se kratko pojavljuje *HI*.
  - Prethodno podešena temperatura od *180 °C* prikazuje se na zaslonu **14**/**16**.
- Ponovnim pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje ⏻ **12** uređaj se u svakom trenutku može prebaciti u stanje mirovanja. To funkcionira i kod programa u tijeku.
  - Čuje se kratki zvučni ton, a na zaslonu se kratko pojavljuje *bYE*.
  - Sva svjetla na zaslonu se gase.
  - Ventilator se zaustavlja.

8.3 Odabir košare za fritezu

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ⏻ **12**, da biste uključili fritezu.
2. Pritiskom na tipku 1 ili 2 odabirete željenu košaru za fritezu **7**/**4**. Simbol odabrane košare za fritezu treperi.

NAPOMENA: ako se tipka ne pritisne unutar 15 sekundi, simbol za odabranu košaru za fritezu prestaje treperiti. U tom slučaju ponovno pritisnite na tipku 1 ili 2 kako biste nastavili s postavkama.

8.4 Osnovno rukovanje

Za sljedeće točke vrijedi:
- Uređaj je uključen.
- Košara za fritezu **7**/**4** odabrana je pritiskom na tipku 1 ili 2.

Pozivanje programa
- Okrećite gumb **22** dok LED lampica željenog programa ne zasvijetli – tada je program odabran.

Ručno kuhanje
- Temperaturu i vrijeme pečenja možete izravno podešavati. Pritiskom tipke ⏯ **19** pokreće se pečenje s podešenim vrijednostima.

Promjena temperature
Temperatura se može namjestiti u koracima od 5 stupnjeva između 40 °C i 240 °C. U programima može biti ograničenja kod namještanja temperature. Točne podatke o rasponu podešavanja možete pronaći u tablici s pregledom programa (pogledajte "Pregled programa" na stranici 306).
- Pritisnite tipku 🌡 **13**. Na zaslonu **14** ili **16** treperi temperatura.
- Okrećite gumb **22** sve dok se ne prikaže željena temperatura. Treperenje prestaje otprilike 5 sekundi nakon podešavanja. Nova temperatura je preuzeta.

NAPOMENA: pri podešenoj temperaturi preko 200 °C na kraju pečenja automatski se aktivira funkcija hlađenja. Na zaslonu se prikazuje *COOL* i ventilator radi još 1 minutu. Proces hlađenja ne može se zaustaviti.

Promjena vremena
Vrijeme pečenja može se podesiti u koracima od 1 minute između 1 i 60 minuta.
- Pri podešenoj temperaturi preko 200 °C do 30 minuta.
- U programu **BAKE** vrijeme se može podešavati od 1 minuta do 4 sata.

- U programu **DEHYDRATE** vrijeme se može podešavati od 1 sata do 24 sata, u koracima od 15 minuta.
- U programu **PROVE** vrijeme se može podešavati od 15 minuta do 4 sata, u koracima od 5 minuta.

- Pritisnite tipku ⏲ **18**. Na zaslonu trepe-ri vrijeme.
- Okrećite gumb **22** sve dok se ne prikaže željeno vrijeme. Treperenje prestaje otprilike 5 sekundi nakon podešavanja. Novo vrijeme je preuzeto.

NAPOMENA: nakon otprilike 5 minuta bez upotrebe uređaj se prebacuje u stanje mirovanja.

8.5 Uporaba programa

NAPOMENE:
- Pazite da hrana ne dodiruje vrući grijaći element **2** na gornjoj strani unutrašnjosti i da se ne zalijepi za njega.
- Osim u programu **SYNC FINISH**, temperaturu i vrijeme pečenja možete promijeniti u bilo kojem trenutku.
- U programu **AIR FRY** svakih 5 minuta oglašava se kratki zvučni signal koji podsjeća na okretanje namirnica.
- U programu **ULTRA CRISP** na kraju programa na zaslonu se prikazuje *COOL*. Ventilator radi još otprilike 1 minutu. Na zaslonu se prikazuje *End*, čuju se tri zvučna signala i uređaj prelazi u stanje mirovanja.
- Dok je funkcija *COOL* aktivna, tipka ⏯ nema funkciju.
- Kako bi se spriječio gubitak topline, postupak pečenja bi se trebao pokrenuti tek kada su obje košare za fritezu **7**/**4** u potpunosti umetnute.
- Pritiskom na tipku za pokretanje/zaustavljanje ⏻ **12** prilikom promjene programa uređaj uvijek prvo prebacite u stanje pripravnosti.

Za neke namirnice i vrste pripreme uređaj ima već unaprijed podešene programe. Ako odaberete jedan od programa, u svakom trenutku dodatno možete podesiti sljedeće:
- temperatura
- vrijeme pečenja
- Nakon aktivacije funkcije **SYNC FINISH**, temperaturu i vrijeme pečenja ne možete promijeniti.

1. Pripremite namirnice i stavite ih u košaru za fritezu **7**/**4**.
2. Umetnite košaru za fritezu u kućište **1**.
3. Za uključivanje pritisnite tipku Uključivanje/isključivanje ⏻ **12**.
4. Pritiskom na tipku 1 ili 2 odabirete željenu košaru za fritezu.
5. Pritisnite gumb **22**.
6. Okrećite gumb dok se LED lampica za željeni program ne upali. Na zaslonu **14** ili **16** prikazuje se temperatura odabranog programa.

NAPOMENA: za promjenu temperature pritisnite 🌡 **13**, za promjenu vremena pritisnite ⏲ **18**. Sve dok odgovarajuća vrijednost treperi na zaslonu **3** možete je mijenjati okretanjem gumba. Nakon okretanja pričekajte oko 5 sekundi. Prikaz prestaje treperiti i nova je vrijednost preuzeta.

7. Pokrenite postupak pečenja pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19**. Program započinje.
   - Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme. Možete promijeniti vrijednosti temperature i vremena pritiskom na 🌡 **13** ili ⏲ **18** tijekom aktivnog programa.

8.6 Brzo pokretanje

1. Uključite uređaj iz stanja mirovanja s pomoću tipke za uključivanje/isključivanje ⏻ **12**.
2. Pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19** pokreće se pečenje s prethodno podešenom temperaturom od *180 °C* i prethodno podešenim vremenom pečenja od *15 minuta* za obje košare za fritezu.
3. Ako želite upotrebljavati samo jednu košaru za fritezu, prije pokretanja pritisnite tipku 1 ili 2.

NAPOMENE:

- Ako odaberete temperaturu višu od 200 °C, vrijeme se može podesiti najviše na 30 minuta.
- Na kraju programa na zaslonu se prikazuje *COOL*. Ventilator radi još otprilike 1 minutu. Na zaslonu se prikazuje *End*, čuju se tri zvučna signala i uređaj prelazi u stanje mirovanja.

8.7 Prekid pečenja

NAPOMENA: preduga pauza može vrlo negativno utjecati na rezultat pečenja.

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

1. Povucite košaru za fritezu **7**/**4** za ručku **8** iz kućišta **1**. Uređaj se automatski isključuje kada se košara izvadi.
   - Preostalo vrijeme treperi.
   - LED lampica treperi kraj odabranog programa.
   - Ventilator se zaustavlja sve dok se košara za fritezu **7**/**4** ponovno ne umetne.
2. Ponovno umetnite košaru za fritezu u uređaj. Uređaj se automatski uključuje i ostaje uključen do isteka vremena pečenja.

   ili

1. Kratko pritisnite tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19** kako biste prekinuli pečenje.
   - Preostalo vrijeme treperi.
   - LED lampica treperi kraj odabranog programa.
   - Ventilator se zaustavlja.
2. Ponovno pritisnite tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19** kako biste nastavili s pečenjem.
   - Preostalo vrijeme nastavlja se odbrojavati.
   - Ventilator nastavlja raditi.

8.8 Funkcija SYNC COOK

S pomoću ove funkcije možete istovremeno pripremati veće količine s jednakim vremenom pečenja i temperaturama u objema košarama za fritezu.
Prethodno podešena temperatura i vrijeme pečenja za obje košare za fritezu iznose 180 °C i 15 minuta. Možete promijeniti postavljene vrijednosti ili odabrati program.

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ⏻, da biste uključili fritezu.
2. Pritisnite tipku **SYNC COOK** ⟲ **21**.
3. Pritiskom na tipku 🌡 **13** postavite temperaturu, a pritiskom na tipku 🕒 **18** vrijeme.
   ili
   Pritiskom i okretanjem gumba odaberite jedan od programa.
4. Pokrenite postupak kuhanja pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19**.

Postavljene vrijednosti primjenjuju se na obje košare za fritezu.

- LED lampica **SYNC COOK** ⟲ **21** svijetli.
- Po potrebi svijetli odabrani program.
- Prikazano je preostalo vrijeme.

NAPOMENA: Tijekom postupka pečenja u svakom trenutku možete promijeniti temperaturu i vrijeme pečenja.

Također tijekom postupka pečenja možete prijeći i na određeni program.

1. Tijekom postupka pečenja pritisnite tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19**.
2. Pritiskom i okretanjem gumba odaberite željeni program.
3. Ponovno pritisnite tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19**.

Obje košare za fritezu nastavljaju raditi u odabranom programu.

Funkciju **SYNC COOK** možete prekinuti u bilo kojem trenutku.

1. Tijekom postupka kuhanja ponovno pritisnite tipku **SYNC COOK** **21**.
   - LED lampica **21** se gasi.
   - Svaki program koji nije završen prije pritiska na tipku **21** nastavlja se za obje košare za fritezu.
2. Pritiskom na 1 ili 2 odaberite jednu košaru za fritezu.
3. Sada unesite nove željene vrijednosti za košaru za fritezu.

Obje košare za fritezu nastavljaju raditi odvojeno s unesenim vrijednostima.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

Košare za fritezu **7**/**4** možete i sinkronizirati.

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ⏻ **12**, da biste uključili fritezu.
2. Pritisnite tipku 1 kako biste odabrali košaru za fritezu **7**.
3. Postavite vrijeme pečenja, temperaturu ili program pritiskom i okretanjem gumba.
4. Pritisnite tipku 2 kako biste odabrali košaru za fritezu **4**.
5. Postavite vrijeme pečenja, temperaturu ili program.
6. Pritisnite tipku **SYNC FINISH** **23**.
7. Pokrenite postupak pečenja pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19**.
   - LED lampica **SYNC FINISH** **23** svijetli.
   - Preostalo vrijeme prikazano je na zaslonu košare za fritezu koja radi.
   - Na zaslonu košare za fritezu koja još ne radi prikazuje se *HOLd*.

- Postupak pečenja za obje košare za fritezu kreće s njihovim zasebnim postavkama.
- Vrijeme i temperatura više se ne mogu podešavati.
- Košara za fritezu s kraćim vremenom pečenja završava otprilike 15 sekundi prije košare za fritezu s duljim vremenom pečenja.
- Ako obje košare za fritezu imaju isto vrijeme pečenja, prva košara za fritezu započinje pečenje 15 sekundi prije druge košare za fritezu.
- Nakon završetka vremena pečenja obje košare za fritezu oglašavaju 3 signalna tona. Na kraju vremena pečenja obje košare friteze kratko se prikazuje *End*. Nakon toga se uređaj prebacuje u stanje mirovanja.

8.10 Završetak pečenja

- Kada program završi, oglašava se zvučni signal i na zaslonu **14**/**16** se prikazuje *End*. Uređaj prelazi u stanje mirovanja.

NAPOMENA: pri podešenoj temperaturi preko 200 °C na kraju pečenja automatski se aktivira funkcija hlađenja. Na zaslonu se prikazuje *COOL* i ventilator radi još 1 minutu. Proces hlađenja ne može se zaustaviti.

- Za košaru za fritezu **7**/**4** treba vam podloga otporna na visoke temperatu-

re i tanjur ili zdjela (po potrebi zagrijani).

- Kako biste uređaj isključili iz mreže, nakon uporabe izvucite mrežni utikač **11**.

1. Povucite košaru za fritezu **7**/**4** za ručku **8** iz kućišta **1**. Postavite je na podlogu otpornu na visoke temperature.
2. Stavite jelo na pripremljeni tanjur / u pripremljenu zdjelu.
3. Pričekajte da se uređaj i pribor ohlade prije čišćenja.

NAPOMENA: ako, primjerice, još nije dosegnut željeni stupanj zapečenosti, proces pečenja možete promijeniti ručno. Napunjenu košaru za fritezu **7**/**4** gurnite natrag u kućište **1** i ponovno započnite s pečenjem. Nakon nekoliko minuta provjerite stupanj zapečenosti. Za to jednostavno povucite košaru za fritezu **7**/**4** za ručku **8** iz kućišta **1**.

8.11 Pregled programa

- U sljedećoj tablici navedene su osnovne smjernice za podešavanje za navedene namirnice.

Program	Primjeri primjene	Prethodno podešena temperatura (raspon podešavanja)	Prethodno podešeno vrijeme (raspon podešavanja)
AIR FRY	Zamrznuti pomfrit [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Zagrijavanje	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffini, kolači i pekarski proizvodi	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 h)
ULTRA CRISP	Za jako hrskave namirnice	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min.)
ROAST	Odresci, kotleti	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehidracija/sušenje namirnica (šljive / kriške jabuke)	60 °C (60 – 90 °C)	2 sata (1 h – 24 h)
PROVE	Ostaviti dizano tijesto da odstoji / da se diže	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 h)

8.12 Tablica pečenja

- U tablici pečenja 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.

Namirnica za pečenje	**°C**	**Minute**	**Optimalna količina po košari**	**Maksimalna količina po košari**
Pomfrit[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Pileći bataci[2]	200	30	450 g	750 g
Povrće[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Peciva za dopeku[2]	180	8	2 komada	3 komada
Muffini	150	18	2 komada	4 komada
File lososa	180	8 – 12	150 g	300 g
Odrezak[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Škampi	180	6 – 12	150 g	300 g

Fusnote [1, 2, 3] imaju sljedeće značenje:
[1]: Svakih 5 minuta protresite ili okrenite.
[2]: Nakon polovice vremena pečenja protresite ili okrenite.
[3]: Zagrijte 5 minuta

U programu **AIR FRY**: Nakon svakih 5 minuta čut ćete zvučni signal kao podsjetnik da kratko protresete ili okrenete hranu.

9. Recepti

Dvije vrste pomfrita s preljevom od biljne majoneze

Sastojci za 4 porcije

Sastojci za majonezu

1	jaje
1 žličica	senfa
125 ml	suncokretovog ulja
1 žličica	sitno nasjeckanog peršina
1 žličica	sitno nasjeckane krasuljice
1 žličica	limunovog soka
	sol, papar

Sastojci za pomfrit

250 g	batata
250 g	tvrdo kuhanog krumpira
2 žlice	suncokretovog ulja
	sol

Priprema

1. Za biljnu majonezu staviti jaja i senf u visoku posudu i izmiksati štapnim mikserom.
2. Tijekom miksanja ulijevati ulje u tankom mlazu dok ne nastane kremasta homogena smjesa.
3. Dodati začinsko bilje te začiniti solju, paprom i limunovim sokom.
4. Oguliti krumpir i batat, oprati ga i osušiti ga tapšanjem.
5. Narezati krumpir i batat na štapiće debljine 1 cm i svaku vrstu promiješati u zdjeli s jednom žlicom ulja.
6. Staviti pomfrit u košaru za fritezu.
7. Pržiti obje vrste pomfrita istodobno na istim vrijednostima.
8. Aktivirati funkciju **SYNC COOK**. Sada je potrebno samo jednom podesiti vrijednosti i obje vrste pomfrita su istodobno gotove.
9. Postaviti vrijednosti na **25 minuta** i **200 °C** i započeti postupak prženja.
10. **Nakon 15 minuta** smanjiti temperaturu **na 180 °C** i protresti pomfrit.
11. Posoliti pomfrit i poslužiti ga s biljnom majonezom.

Marinirana pileća krilca sa zamrznutim pomfritom

Sastojci za 2 osobe

Sastojci

250 g	zamrznutog pomfrita
Oko 8	pilećih krilaca

Sastojci za marinadu

6 žlica	ulja od suncokreta ili repice
6 žlica	slatko-ljutog čili umaka
4 žlice	kečapa
4 žlice	octa
1 – 2 žličice	soli
1 – 2 žličice	paprike
1 – 2 žličice	pahuljica čilija

Priprema

1. Pomiješati sve sastojke za marinadu u velikoj zdjeli.
2. Dodati pileća krilca u zdjelu, pomiješati ih s marinadom i ostaviti u marinadi otprilike 1 sat.
3. Staviti pileća krilca jedno pored drugoga na umetak **košare za fritezu 1** i postaviti vrijednosti na **15 minuta** i **190 °C**.
4. Dodati 250 g zamrznutog pomfrita u **košaru za fritezu 2** i postaviti **200 °C** i **20 minuta**.
5. Aktivirati funkciju **SYNC FINISH** i započeti postupak prženja. Sada su postupci prženja usklađeni tako da obje košare za fritezu istodobno budu gotove.
6. Promiješati/okrenuti sastojke nakon polovice vremena pečenja kako bi se ravnomjerno ispekli.
7. Na kraju provjeriti pileća krilca i pomfrit te ih oboje izvaditi ako su dobro ispečeni.

Mesne okruglice s mediteranskim povrćem sa žara

Sastojci za 2 osobe

Sastojci za marinadu

2 žlice	maslinovog ulja
1	češanj češnjaka
½ žličice	ružmarina
½ žličice	origana
½ žličice	majorana
	sol, papar

Sastojci za povrće sa žara

1	mala tikvica
1	mala crvena paprika
1	luk
150 g	cherry rajčice

Sastojci za mesne okruglice

250 g	mljevene govedine
½	malog crvenog luka
	maslinovo ulje
3 stabljike	peršina ravnih listova
1	žumanjak
1 žlica	krušnih mrvica
	paprika u prahu (ljuta)
	sol, papar

Priprema

1. Oguliti češnjak i sitno nasjeckati.
2. Pomiješati sve sastojke za marinadu u zdjeli.
3. Oprati i očistiti povrće.
4. Narezati tikvicu i papriku na komade veličine zalogaja.
5. Prepoloviti cherry rajčice.
6. Narezati luk na trakice.
7. Dodati povrće u marinadu i sve temeljito promiješati. Ostaviti povrće da se marinira dok se pripremaju mesne okruglice.
8. Za mesne okruglice oguliti crveni luk, sitno nasjeckati i pirjati na malo maslinovog ulja.
9. Oprati peršin, otresti i sitno nasjeckati lišće.
10. Zamijesiti mljeveno meso s pripremljenim nasjeckanim lukom, nasjeckanim peršinom, razmućenim žumanjkom i krušnim mrvicama u ravnomjernu smjesu i začiniti po želji.
11. Mokrim rukama oblikovati male, jednake okruglice od smjese.
12. Staviti mesne okruglice na umetak **košare za fritezu 1**. Peći **otprilike 15 minuta** pri **180 °C**.
13. Jednom promiješati marinirano povrće i staviti u **košaru za fritezu 2**. Peći **otprilike 20 minuta** pri **180 °C**.
14. Aktivirati funkciju **SYNC FINISH** i započeti postupak prženja.
    Sada su postupci prženja usklađeni tako da obje košare za fritezu istodobno budu gotove.
15. Promiješati/okrenuti sastojke nakon polovice vremena pečenja kako bi se ravnomjerno ispekli.
16. Na kraju provjeriti mesne okruglice i povrće i oboje izvaditi ako je dobro ispečeno.

SAVJET: vremena prženja ovise o veličini mesnih okruglica odn. komada povrća.

Ražnjići od tikvica i patlidžana

Sastojci za 4 porcije

NAPOMENA: paziti na maksimalnu količinu punjenja! Možda će biti potrebno pržiti dva puta.

Sastojci

½ žličice	papra
½ žličice	pimenta
½ žličice	korijandera
½ žličice	sušenog timijana
½ žličice	sušenog origana
1 žličica	soli
50 ml	maslinovog ulja
2	patlidžana
2	tikvice
2	luka
	drveni ražnjići

Priprema

1. U zdjeli pomiješati bilje, začine i ulje.
2. Tikvice i patlidžane narezati na kriške debljine 2 cm. Luk narezati na četvrtine.
3. Staviti povrće u mješavinu začina i ulja.
4. Povrće naizmjenično stavljati na ražnjiće.
5. Ražnjiće peći oko **15 minuta pri 200 °C**.
6. Okrenuti ražnjiće nakon polovice vremena pečenja.

Pečeni Camembert s brusnicama

Sastojci za 4 porcije

NAPOMENA: prije početka provjeriti mogu li se sva 4 Camemberta staviti jedan pored drugoga u košaru za fritezu. Ako ne mogu, ispržiti sireve u 2 prženja.

Sastojci

4	sira Camembert (svaki do 150 g)
2	jaja
2 žlice	vrhnja
6 žlica	krušnih mrvica
4 žlice	kompota od brusnica
	sol, papar

Priprema

1. Razmutiti jaja s vrhnjem i začiniti solju i paprom.
2. Staviti krušne mrvice u duboki tanjur.
3. Umočiti ohlađeni Camembert (u komadu ili narezan na četvrtine) u razmućena jaja i zatim ga uvaljati u krušne mrvice dok sir nije u potpunosti prekriven smjesom za pohanje.
4. Peći komade Camemberta **otprilike 5 – 10 minuta pri 200 °C** dok ne dobiju zlatnosmeđu boju.
5. Poslužiti Camembert uz brusnice.

Losos u paketićima
Sastojci za 2 porcije

Sastojci
250 g	tvrdo kuhanog krumpira
100 g	svježeg špinata
1	ljutika
1	češanj češnjaka
1 žlica	maslinovog ulja
300 g	filea od lososa (bez kože)
1	stručak peršina
1	stručak bosiljka
1 žlica	kapra
2 žlice	omekšanog maslaca
1	neobrađena limeta
	sol, papar

Priprema
1. Oguliti krumpir, oprati ga i prokuhati u slanoj vodi. Zatim ga ocijediti i narezati na tanke kriške.
2. Očistiti i oprati špinat i dobro ga ocijediti.
3. Oguliti ljutiku i češnjak te ih nasjeckati na sitne kockice. Pirjati u loncu na ulju dok ne postanu prozirni.
4. Dodati špinat i nakratko ga pirjati, sve dok listovi ne omekšaju. Zatim maknuti lonac s vatre i odložiti ga na stranu.
5. Oprati losos, osušiti ga tapšanjem i prerezati na dva komada.
6. Oprati peršin i bosiljak, otresti i sitno nasjeckati lišće.
7. Ocijediti kapar i nasjeckati ga na grubo.
8. Kapar i nasjeckano začinsko bilje umiješati u maslac.
9. Limetu oprati vrućom vodom, osušiti je tapšanjem i narezati na kriške.
10. Prostrijeti dva velika komada papira za pečenje.
11. Kriške krumpira staviti na sredinu i začiniti ih solju i paprom. Na krumpir staviti špinat i losos.
12. Losos lagano premazati maslacem s kaprom i prekriti kriškama limete.
13. Staviti papir preko namirnica i dobro zatvoriti sa strane.
14. Peći paketiće jedan pored drugog **otprilike 20 minuta pri 200 °C**.
15. Zatim ukloniti papir i odmah servirati jelo.

Cvjetača s harisom
Sastojci za 2 porcije

Sastojci
1	mala cvjetača
3 žlice	brašna
150 ml	kokosovog mlijeka
1½ žličice	slatke paprike
½ žličice	češnjaka u prahu
1 žlica	harise (prema željenoj ljutini)
	sol, papar

Priprema
1. Očistiti cvjetaču i narezati je na manje komade.
2. Ostatak namirnica zamijesiti u gustu, glatku smjesu. Ako je tijesto prerijetko, dodati malo brašna.
3. Umočiti komade cvjetače u smjesu i dobro ocijediti višak.
4. Peći komade cvjetače po porcijama. Ne smiju biti preblizu kako bi bili hrskavi.
5. Podesiti temperaturu na **180 °C** i vrijeme pečenja na **20 minuta** i započeti postupak prženja.
6. Okrenuti komade cvjetače nakon polovice vremena pečenja.

SAVJET: uz ovo jelo dobro ide svježi umak od jogurta.

Hrskave prokulice sa slaninom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

400 g	prokulica
40 g	masne slanine
4	češnja češnjaka
1 žlica	maslinovog ulja
	sol, papar

SAVJET: ovaj je recept najukusniji sa svježim prokulicama, ali može se napraviti i sa zamrznutim prokulicama. Ako se radi sa zamrznutim prokulicama, nije ih potrebno prepoloviti. Vrijeme pečenja i temperatura ostaju isti.

Priprema

1. Oprati prokulice i prepoloviti ih.
2. Narezati slaninu na tanke trakice.
3. Ne guliti češnjeve češnjaka.
4. Promiješati sve sastojke u zdjeli i po želji začiniti solju i paprom.
5. Sve peći **otprilike 15 – 20 minuta pri 180 °C**.
6. Protresti ili okrenuti sastojke nakon polovice vremena pečenja.
7. Svaku porciju servirati s 2 češnja češnjaka. Po želji istisnuti mekano iz češnja i uživati u kombinaciji okusa.

Mini-pizza sa šunkom i rikolom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

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

Priprema

1. Razvaljati tijesto za pizzu na pobrašnjenoj površini i izrezati pravokutnike koji su za 1 cm manji od površine košare za fritezu.
2. Tijesto lagano izbockati vilicom.
3. Izrezati mozzarellu na tanke kriške.
4. Tijesto premazati pasiranom rajčicom, začiniti solju, paprom i origanom i na njega staviti kriške mozzarelle.
5. Komadiće pizze peći po porcijama jedne za drugima **otprilike 7 minuta pri 180 °C**.
6. Šunku Serrano staviti na komadiće pizze i zatim ih još jednom ispeći na **3 – 5 minuta**.
7. Kada su rubovi pizze lagano smeđi, izvaditi ih iz friteze i dodati opranu rikolu.
8. Na mini pizze dodati malo maslinovog ulja i servirati.

SAVJET: pizze će se možda morati peći 1 – 2 minute dulje ili kraće, ovisno o debljini tijesta.

Čokoladne tortice s kremastim punjenjem

Sastojci za 8 tortica

NAPOMENA: prije početka provjeriti koliko kalupa za muffine istodobno stane u košaru za fritezu.

Sastojci

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

Priprema

1. Nasjeckati čokoladu i otopiti je na pari.
2. Dodati maslac i također ga otopiti.
3. Istući jaja i šećer u laganu i pjenušavu smjesu.
4. Smjesu posipati brašnom i zamijesiti je u glatku smjesu.
5. U smjesu umiješati smjesu čokolade i maslaca.
6. Napuniti kalupe za muffine tijestom.
7. Čokoladne tortice peći u prethodno zagrijanom uređaju **otprilike 5 – 6 minuta pri 180 °C**.
8. Uživati u čokoladnim torticama dok su tople.

10. Čišćenje

OPASNOST od opeklina!

- Pustite uređaj da se ohladi prije pospremanja i čišćenja.

OPASNOST od strujnog udara!

- Prije čišćenja friteze na vrući zrak izvucite mrežni utikač 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 naći kapi vode. Ostavite sve dijelove da se potpuno osuše na zraku.

Dijelovi pribora

- Uklonite grube ostatke hrane.
- Košara za fritezu ***7/4*** i umetak **5** mogu se prati u perilici posuđa. Umetak **5** izvadite prema gore iz košare za fritezu ***7/4***. Nakon čišćenja pazite da je prilikom umetanja izbočeni dio umetka okrenut prema gore. Pritisnite umetak **5** prema dolje sve dok ne se uglavi.

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 omekšajte.
- Košaru za fritezu ***7/4*** očistite ručno toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Potom temeljito isperite čistom vodom.

- 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.

11. Pohranjivanje

- Prije pospremanja friteze na vrući zrak…
  … mrežni utikač **11** mora biti izvučen,
  … uređaj ohlađen i
  … svi dijelovi potpuno suhi.
- **Slika A:** Namotajte priključni kabel **11** oko mjesta za namatanje kabela **10**.

12. Naknadno naručivanje rezervnih dijelova

Kako biste što dulje uživali u svom novom proizvodu, nudimo vam asortiman rezervnih dijelova u našoj web trgovini.

Jamčimo dostupnost rezervnih dijelova za stručno ponovno uspostavljanje funkcionalnosti ovog proizvoda.

Sve dostupne rezervne dijelove možete pronaći na:

1. Pozovite **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Pronađite IAN (International Article Number) proizvoda u tražilici.

ili

Skenirajte sljedeći QR kôd svojim pametnim telefonom / tabletom.

13. Uklanjanje otpada



Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU. Simbol prekrižene 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. Recikliranje općenito doprinosi smanjenju potrošnje sirovina.



Ambalaža

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

14. 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.

Greška	Mogući uzroci / mjere
Bez funkcije	• Je li osigurano napajanje električnom energijom? • Provjerite priključak.
Jelo nakon preporučenog vremena pečenja još uvijek nije gotovo	• Je li količina bila prevelika ili komadi predebeli? • Je li bila postavljena preniska temperatura ili nedovoljno vrijeme pečenja?
Pojava jakog dima ili mirisa	• Ima li na grijaćem elementu **2** ostataka namirnica koji gore prilikom zagrijavanja? Košara za fritezu **7/4** ne smije se napuniti više od oznake **MAX 6**.

15. Tehnički podaci

Model:	SHFDD 2600 D1
Mrežni napon:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Razred zaštite:	I
Snaga:	2600 W
Potrošnja električne energije u isključenom stanju: ≤ 0,5 W	
Automatsko prebacivanje u isključeno stanje: < 20 Min.	

Korišteni simboli

	Zaštitno uzemljenje
	Geprüfte **S**icherheit (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.
	Simbol služi kao podsjetnik da je pakiranje potrebno zbrinuti u skladu s važećim propisima za zbrinjavanje.

	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 perilici posuđa.
	S ovom srpskom oznakom tvrtka HOYER Handel GmbH potvrđuje sukladnost sa zahtjevima u Srbiji.
	Riječ je o proizvodu koji se može reciklirati te podliježe proširenoj odgovornosti proizvođača i pravilima o odvajanju otpada.
UK CA	Oznakom UKCA društvo HOYER Handel GmbH daje izjavu o sukladnosti za UK.
	Simbol označava proizvođača proizvoda.

Zadržavamo prava na tehničke izmjene.

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

16. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH

Poštovana korisnice, poštovani korisniče, za ovaj proizvod dobivate trogodišnje komercijalno jamstvo trajnosti od datuma kupnje. U slučaju da se na ovom proizvodu pojave nedostaci, imate prava na koja se možete pozvati kod prodavača proizvoda. Ostvarivanje tih prava je besplatno. Zakonska prava nisu ograničena našim jamstvom navedenim u nastavku.

Uvjeti jamstva

Jamstveno razdoblje započinje od datuma kupnje. Pažljivo čuvajte originalni račun. On je potreban kao dokaz o kupnji. Ostvarivanje jamstva zahtijeva da se unutar trogodišnjeg jamstvenog roka prilože neispravan proizvod i dokaz o kupnji (račun) te da se ukratko opiše nedostatak i navede datum kada se pojavio. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, dobit ćete popravljeni ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novo jamstveno razdoblje.

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

Proizvod je proizveden prema strogim smjernicama kvalitete te je pažljivo provjeren prije isporuke.
Ako se tijekom jamstvenog roka pri uobičajenoj uporabi pojavi kvar koji utječe na uporabljivost proizvoda, mi ćemo proizvod, prema vlastitom izboru, za vas besplatno popraviti ili zamijeniti. Ovo jamstvo prestaje vrijediti ako je proizvod oštećen, ako se nepravilno rabio ili čuva na neprikladan način. Za pravilnu uporabu proizvoda valja se točno pridržavati svih uputa navedenih u uputama za uporabu. Obavezno valja izbjegavati namjene i postupke koji se u uputama za uporabu ne preporučuju ili na koje se upozorava.
Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, a ne za komercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju nepravilnog i nestručnog rukovanja, primjene sile te zahvata koje nije izvršila stručna i ovlaštena servisna radionica.

Jamstveni postupak

Za osiguravanje brze obrade zahtjeva slijedite sljedeće napomene:

- Kod svih upita uvijek pri ruci imajte broj artikla **IAN: 521408_2607** 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) **521408_2607** možete otvoriti upute za korištenje.

Servisni centar

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

IAN: 521408_2607

Dobavljač

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NJEMAČKA

17. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH za Bosnu i Hercegovinu

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 originalni račun, potvrdu o isporuci ili drugi zakonom propisani dokument na sigurnom mjestu. Jedan od tih dokumenata potreban je kao dokaz o kupnji.
U slučaju da unutar tri godine od datuma kupnje na ovom proizvodu uočite materijalni nedostatak ili grešku u izradi, besplatno ćemo popraviti ili zamijeniti proizvod. 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 popravljeni ili novi proizvod.

Jamstveni rok i zakonsko jamstvo za reklamacije u vezi s nedostacima

Jamstveno razdoblje se produljuje za vrijeme popravka ili ponovno započinje u slučaju zamjene proizvoda. Vaša zakonska prava su zajamčena.

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: 521408_2607** 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) **521408_2607** možete otvoriti upute za korištenje.

Servisni centar

BA Bosna i Hercegovina
Tel.: 0800 829 12
E-Mail: hoyer@lidl.ba

IAN: 521408_2607

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 321
2. Namjenska upotreba 321
3. Sigurnosne napomene 322
4. Opseg isporuke 325
5. Stavljanje u pogon 325
6. Pregled upravljačke ploče i displeja 326
7. Kratki vodič za prženje 327
8. Upotreba 328
8.1 Strujni priključak 328
8.2 Uključivanje/isključivanje 328
8.3 Odabir korpe za prženje 328
8.4 Osnovno rukovanje 329
8.5 Upotreba programa 329
8.6 Brzo pokretanje 330
8.7 Prekid procesa pečenja 330
8.8 Funkcija SYNC COOK 331
8.9 Funkcija SYNC FINISH 332
8.10 Završetak procesa pečenja 332
8.11 Pregled programa 333
8.12 Tabela s podacima za pripremu hrane 334
9. Recepti 335
10. Čišćenje 340
11. Skladištenje 341
12. Naručivanje zamjenskih dijelova 341
13. Odlaganje 341
14. Rješavanje problema 342
15. Tehnički podaci 342
16. Garancija društva HOYER Handel GmbH 343

1. Pregled

1 Kućište
2 Grijaći element (na gornjoj strani unutrašnjeg prostora)
3 Upravljačka ploča s indikatorima i tipkama
4 Korpa za prženje [2]
5 Umetak
6 **MAX** Oznaka za maksimalnu visinu punjenja korpe za prženje (3,5 litara po korpi za prženje)
7 Korpa za prženje [1]
8 Ručka korpe za prženje
9 Otvori za odvod zraka
10 Odstojnik s držačem za namotavanje kabela
11 Priključni kabel s mrežnim utikačem

Zahvaljujemo vam na ukazanom povjerenju!

Čestitamo vam na vašoj novoj fritezi na vrući zrak.

Za sigurno rukovanje proizvodom i upoznavanje s punim opsegom funkcija proizvoda:

- **Prije prvog stavljanja u pogon pažljivo i u cijelosti pročitajte ovo uputstvo za upotrebu.**
- **Prije svega se pridržavajte sigurnosnih napomena!**
- **Uređajem se smije rukovati samo na način opisan u ovom uputstvu za upotrebu.**
- **Sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu za buduće potrebe.**
- **Ako ovaj uređaj prosljeđujete drugim osobama, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uputstvo za upotrebu je sastavni dio proizvoda.**

Želimo vam mnogo zadovoljstva s vašom novom fritezom na vrući zrak!

Simboli na uređaju


Ovaj simbol upozorava na zabranu dodirivanja vruće površine.


Simbol označava da materijali s ovom oznakom ne mijenjaju ni okus ni miris hrane.

2. Namjenska upotreba

Friteza na vrući zrak predviđena je za pripremu hrane na vrućem zraku pri temperaturi do maksimalno 240 °C.
Friteza na vrući zrak koncipirana je za privatno domaćinstvo. Friteza na vrući zrak smije se upotrebljavati samo u zatvorenim prostorima.
Ovaj uređaj ne smije se upotrebljavati u komercijalne svrhe.

Predvidiva pogrešna upotreba

Friteza na vrući zrak nije prikladna za zagrijavanje tekućina.

3. Sigurnosne napomene

Upozorenja

Ako je potrebno, u ovom uputstvu za upotrebu upotrebljavaju se sljedeća upozorenja:



OPASNOST! Visok stepen rizika: zanemarivanje ovog upozorenja za posljedicu može imati tjelesne povrede i smrtni ishod.

UPOZORENJE! Srednji stepen rizika: zanemarivanje ovog upozorenja za posljedicu može imati tjelesne povrede ili velike materijalne štete.

OPREZ: Nizak stepen rizika: zanemarivanje ovog upozorenja za posljedicu može imati lakše tjelesne povrede ili materijalne štete.

NAPOMENA: Okolnosti i posebnosti koje treba uzeti u obzir pri rukovanju uređajem.

Uputstva za siguran rad

- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca starosne dobi od 8 godina i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i/ili znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način upotrebe uređaja te ako su razumjeli potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina potrebno je držati podalje od uređaja i priključnog kabela.
- Nepravilna upotreba za posljedicu može imati tjelesne povrede.



- Ne dodirujte vruće dijelove uređaja, kao što su npr. otvori za odvod zraka na poleđini uređaja. Korpe za prženje prihvatajte isključivo za ručku.
- Tokom prženja iz otvora za odvod zraka izlazi vruća para. Ne posežite u paru.
- Ako se mrežni priključni kabel ovog uređaja ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač ili korisnička služba proizvođača ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- Grijaći elementi ne smiju se brisati vlažnom krpom.
- Ovaj uređaj nije predviđen za rad s vanjskim vremenskim programatorom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ovaj uređaj je predviđen i za upotrebu u domaćinstvu i sličnim primjenama, kao na primjer:
  … u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim komercijalnim područjima;
  … na poljoprivrednim imanjima;

… za goste u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima;
… u pansionima s uslugom doručka.

⊙ Obratite pažnju na poglavlje o čišćenju (pogledajte "Čišćenje" na stranici 340).

⚠ *OPASNOST za djecu!*

⊙ Onemogućite djeci povlačenje vruće friteze na vrući zrak (npr. povlačenjem mrežnog kabela). U slučaju oparina postoji opasnost po život!
⊙ Ambalažni materijal nije igračka za djecu. Djeca se ne smiju igrati plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.

⚠ *OPASNOST za domaće životinje i stoku i opasnosti od domaćih životinja i stoke!*

⊙ Električni uređaji mogu predstavljati opasnost za domaće životinje i stoku. Osim toga, životinje mogu uzrokovati i štetu na uređaju. Životinje zbog toga u pravilu držite podalje od električnih uređaja.

⚠ *OPASNOST za ptice!*

⊙ Ptice dišu brže, drugačije raspoređuju zrak u tijelu i znatno su manje od ljudi. Zbog toga udisanje čak i najmanjih količina dima, nastalih tokom rada ovog uređaja, može biti izuzetno opasno za ptice. Prilikom upotrebe ovog uređaja premjestite ptice u drugu prostoriju.

⚠ *OPASNOST od strujnog udara uslijed vlage!*

⊙ Zaštitite uređaj od vlage, kapanja ili prskanja vode.
⊙ Uređaj, priključni kabel i mrežni utikač ne smiju se uranjati u vodu ili druge tekućine.
⊙ Ako tekućina dospije u uređaj, odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice. Prije ponovnog stavljanja u pogon obavite provjeru uređaja.
⊙ Ako uređaj ipak padne u vodu, odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice, pa tek nakon toga izvadite uređaj iz vode. U tom slučaju prestanite s upotrebom uređaja i provjeru uređaja prepustite stručnoj radionici.
⊙ Nemojte rukovati uređajem mokrim rukama.

⚠ *OPASNOST od strujnog udara!*

⊙ Uređaj nemojte upotrebljavati ako na njemu ili priključnom kabelu postoje vidljiva oštećenja ili ako je uređaj prethodno pao.
⊙ U slučaju upotrebe produžnog kabela, pripadajuće specifikacije moraju odgovarati tehničkim podacima ovog uređaja.
⊙ Ovaj uređaj nemojte priključivati na višestruku utičnicu. Može doći do preopterećenja.
⊙ Priključni kabel postavite tako da se izbjegne mogućnost gaženja preko kabela, zapinjanja ili spoticanja o kabel.
⊙ Mrežni utikač priključite samo u propisno instaliranu, lako dostupnu utičnicu sa zaštitnim kontaktima, čiji napon odgovara podacima na tipskoj pločici. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon priključivanja.
⊙ Vodite računa da se priključni kabel ne ošteti o oštre rubove ili vruća mjesta. Ne namotavajte priključni kabel oko uređaja.

- Prilikom postavljanja uređaja vodite računa da se priključni kabel ne uklješti ili prignječi.
- Uređaj nije potpuno odvojen od električne mreže ni nakon isključivanja. Za isključivanje uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- Mrežni utikač uvijek izvlačite iz utičnice povlačenjem za mrežni utikač, a nikada za priključni kabel.
- Mrežni utikač izvucite iz utičnice:
  - nakon svake upotrebe
  - u slučaju pojave smetnje
  - kada ne upotrebljavate uređaj
  - prije čišćenja uređaja
  - u slučaju nevremena
- Nemojte obavljati nikakve izmjene na proizvodu da izbjegnete opasnosti. Popravak uređaja prepustite stručnoj radionici, odnosno servisnom centru.

OPASNOST – opasnost od požara!

- Priključeni uređaj nemojte nikada ostavljati bez nadzora.
- Tokom rada stalno nadzirite fritezu na vrući zrak. Na taj ćete način uočavanjem neobičnih mirisa ili zvukova pravovremeno prepoznati nastale probleme.
- Uređaj nemojte nikada prekrivati niti ga odlagati na meke predmete (kao što su npr. peškiri).
- Osigurajte slobodan prostor sa svih strana i iznad uređaja.
- Fritezu na vrući zrak nemojte upotrebljavati direktno ispod visećih ormarića, zidnih utičnica niti u blizini zavjesa, papira ili sličnih zapaljivih predmeta.
- Fritezu na vrući zrak upotrebljavajte isključivo na čvrstoj, ravnoj, neklizajućoj, suhoj i nezapaljivoj radnoj površini da izbjegnete prevrtanje ili sklizavanje friteze.

OPASNOST od povreda uslijed opekotina!

- Ne dodirujte vruće površine uređaja i unutrašnjeg prostora. Upotrebljavajte kuhinjske rukavice ili krpe za posuđe.
- Prije čišćenja ili odlaganja pričekajte da se uređaj potpuno ohladi.
- Fritezu na vrući zrak nemojte pomjerati niti premještati kada je uključena.

UPOZORENJE na materijalne štete!

- Upotrebljavajte samo originalnu dodatnu opremu.
- Uređaj nemojte nikada odlagati na vruće površine (npr. ploče štednjaka) ili u blizini izvora toplote ili otvorenog plamena.
- Vodite računa da hrana ne dodiruje vruće grijaće elemente na gornjoj strani unutrašnjih prostora i da se ne lijepi za njih.
- Nemojte upotrebljavati agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Uređaj je opremljen neklizajućim plastičnim nožicama. S obzirom da su komadi namještaja presvučeni različitim lakovima i plastičnim materijalima te tretirani različitim sredstvima za njegu, ne može se u potpunosti isključiti mogućnost da neki od tih materijala sadrže sastojke koji nagrizaju i omekšavaju plastične nožice. Prema potrebi, ispod uređaja postavite neklizajuću podlogu.

Napomene o plastičnim dijelovima koji dolaze u dodir s hranom

- Sljedeći plastični dijelovi, odnosno površine s plastičnim premazom, prikladni su za kontakt s hranom:
  - Umetak s rešetkom: neprianjajući premaz, silikonske nožice
  - Korpa za prženje: neprianjajući premaz

⊙ Plastični dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s hranom predviđeni su za opetovani kontakt s hranom pod uslovima opisanim u ovom uputstvu za upotrebu. Ove dijelove upotrebljavajte samo za navedene vrste hrane, temperature, vremena kontakta i primjene.

Dozvoljeni uslovi upotrebe:

- Vrsta namirnica: uobičajene namirnice u domaćinstvu (uključujući namirnice koje sadrže masnoće)
- Maksimalna temperatura: 240 °C
- Maksimalno vrijeme kontakta: 24 sata

⊙ Plastični dijelovi koji nisu izričito predviđeni za kontakt s vrućom hranom, parom ili vrućim prostorom za pripremu hrane, ne smiju se upotrebljavati na tim mjestima.

⊙ Plastični dijelovi koji dolaze u dodir s hranom nisu namijenjeni za trajno čuvanje hrane. Hranu, tekućine ili ostatke hrane nemojte ostavljati u/na plastičnim dijelovima duže nego što je potrebno za namjensku upotrebu.

⊙ Upotreba izvan navedenih uslova, kao i oštećenja, starenje ili nepropisno čišćenje mogu dovesti do povećane migracije tvari iz materijala u hranu. Prestanite s upotrebom plastičnih dijelova koji dolaze u dodir s hranom ako uočite pukotine, lomove, deformacije, hrapave površine, ljuštenje, odvajanje materijala, jaka obojenja, neuobičajen miris ili znatnu istrošenost.

⊙ Plastične dijelove koji dolaze u dodir s hranom nakon svake upotrebe očistite u skladu s uputama u ovom uputstvu za upotrebu. Nemojte upotrebljavati abrazivna i agresivna sredstva za čišćenje niti sredstva za čišćenje koja sadrže hlor, otapala ili vrlo alkalne sastojke, kao ni metalne predmete za čišćenje, osim ako to nije izričito odobreno.

⊙ Oštećene, deformisane, vrlo istrošene ili na drugi način izmijenjene plastične dijelove koji dolaze u dodir s hranom potrebno je zamijeniti prije sljedeće upotrebe. Upotrebljavajte samo zamjenske dijelove isključivo predviđene za ovaj uređaj.

4. Opseg isporuke

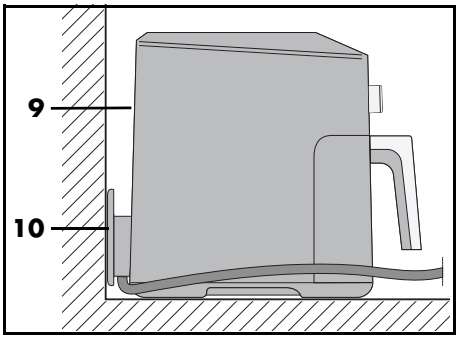
1 friteza na vrući zrak
2 korpe za prženje **7**/**4** s umecima **5**
1 uputstvo za upotrebu

5. Stavljanje u pogon

- Uklonite svu ambalažu. **Posebno unutrašnji prostor mora biti potpuno očišćen od ostataka ambalaže, kao što su na primjer mrvice stiropora.**

OPASNOST – opasnost od požara!

Na poleđini uređaja nalaze se otvori za odvod zraka **9** i odstojnik **10**. Tokom rada kroz otvore za odvod zraka izlazi vruća para.

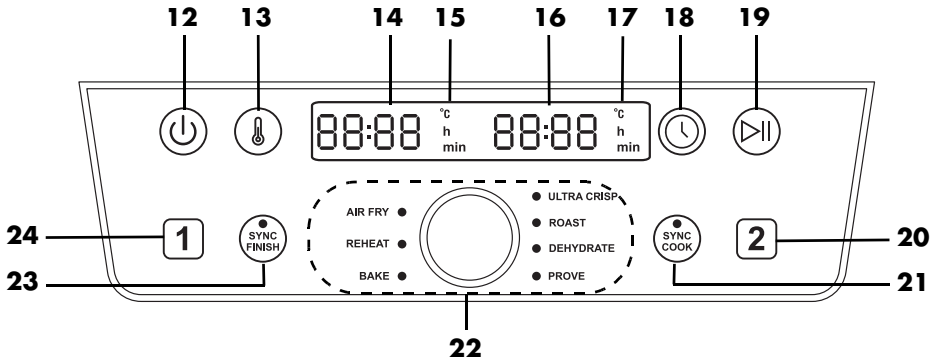


⊙ Nikada ne prekrivajte otvore za odvod zraka **9**.
⊙ Fritezu na vrući zrak nemojte upotrebljavati direktno ispod visećih ormarića, zidnih utičnica niti u blizini zavjesa, papira ili sličnih zapaljivih predmeta.
⊙ Osigurajte slobodan prostor sa svih strana i iznad uređaja.

NAPOMENA: Tokom prve upotrebe može doći do pojave blagog dima i mirisa. To je uzrokovano sredstvima za montažu na grijaćem elementu **2** i ne predstavlja kvar na proizvodu. Pobrinite se za dovoljno prozračivanje.

- Skinite zaštitne folije i ljepljive trake s uređaja, ali nemojte uklanjati tipsku pločicu na donjoj strani uređaja.
- Provjerite jesu li svi dijelovi dodatne opreme isporučeni i neoštećeni.
- Očistite uređaj i sve dijelove dodatne prije prve upotrebe.
- Postavite uređaj na suhu, ravnu, neklizajuću podlogu otpornu na toplotu.
- Mrežni utikač **11** priključite u utičnicu koja odgovara podacima na tipskoj pločici. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon uključivanja.

6. Pregled upravljačke ploče i displeja



12 ⏻ Tipka: uključivanje/isključivanje
13 🌡 Tipka: temperatura
14 Displej: prikaz npr. temperature i vremena pečenja korpe za prženje 1
15 °C/h/min Korpa za prženje 1: **°C** svijetli kada se prikazuje temperatura; **h** ili **min** svijetle kada se prikazuje vrijeme u satima (h) ili minutama (min)
16 Displej: prikaz npr. temperature i vremena pečenja korpe za prženje 2

17 °C/h/min Korpa za prženje 2: **°C** svijetli kada se prikazuje temperatura; **h** ili **min** svijetle kada se prikazuje vrijeme u satima (h) ili minutama (min)

18 Tipka: vrijeme

19 Tipka: pokretanje/pauza

20 2 Tipka: odabir korpe za prženje 2

21 Tipka/LED **SYNC COOK**: obje korpe za prženje rade s istim vrijednostima

22 Okretni regulator: podešavanje temperature i vremena pečenja, odabir programa
AIR FRY (prženje na vrućem zraku)
REHEAT (podgrijavanje)
BAKE (pečenje na nižoj temperaturi)
ULTRA CRISP (hrskavo pečenje)
ROAST (pečenje na višoj temperaturi)
DEHYDRATE (dehidracija)
PROVE (dizanje tijesta)

23 Tipka/LED **SYNC FINISH**: sinhronizacija završetka pripreme hrane u obje korpe za prženje

24 1 Tipka: odabir korpe za prženje 1

7. Kratki vodič za prženje

Priprema namirnica

- Sve namirnice za prženje moraju biti što je moguće više suhe. Osušite namirnice za prženje, odnosno uklonite led sa zamrznutih namirnica.
- Kod zamrznute hrane uklonite što je moguće više vode i leda prije stavljanja u fritezu na vrući zrak.
- Kod paniranih namirnica vodite računa da panada što čvršće prianja uz namirnicu.

Vrijeme i temperatura prženja

- Za ukusan i zdrav rezultat pri odabiru temperature i vremena prženja strogo se pridržavajte podataka na ambalaži.
- Pržite samo male količine odjednom.
- Korpe za prženje **7**/**4** ne smiju se puniti iznad oznake **MAX 6**.
- Akrilamid je potencijalno kancerogen. Radi što većeg smanjenja nastanka akrilamida, izbjegavajte prekomjernu zapečenost hrane.

Za ujednačenu zapečenost [1] [2]

[1]: protresti ili okrenuti nakon svake ¼ vremena pečenja, odnosno 3 puta tokom vremena pečenja.
[2]: protresti ili okrenuti nakon isteka polovine vremena pečenja.

Ako je kod namirnica (npr. kod pomfrita ili piletine u panadi) važna ujednačena zapečenost, protresite je 1 do 3 puta tokom postupka prženja.

1. Korpe za prženje **7**/**4** držeći ih za ručku **8** izvucite iz kućišta **1** i protresite sastojke. Prilikom protresanja vodite računa da se pomfrit dobro izmiješa i da nepečeni komadi iz unutrašnjosti

predu na vanjske strane. Uređaj se automatski isključuje prilikom vađenja korpi za prženje **7**/**4**.
2. Korpe za prženje **7**/**4** ponovo umetnite u uređaj. Uređaj se automatski ponovo uključuje do isteka vremena pečenja.

Pečenje
Tijesto se **ni u kom slučaju** ne smije stavljati direktno u korpe za prženje **7**/**4**. Nakon pripreme ulijte tijesto u kalup za pečenje ili drugu posudu otpornu na toplotu (npr. kalup za mafine). Zatim ih s tijestom stavite u korpe za prženje **7**/**4**.

Informacije s ambalaže
Ako na ambalaži smrznutih proizvoda ne pronađete vrijeme pečenja za friteze na vrući zrak, orijentišite se prema vremenu navedenom za pećnice s ventilatorom.

8. Upotreba

OPASNOST od opekotina!
- ⊙ Površine uređaja mogu postati vruće tokom rada. Ne dodirujte vruće dijelove uređaja, kao što su npr. otvori za odvod zraka **9** na poleđini uređaja.
- ⊙ Za prihvatanje korpi za prženje **7**/**4** upotrebljavajte kuhinjske rukavice ili krpe za posuđe.
- ⊙ Tokom prženja iz otvora za odvod zraka **9** izlazi vruća para. Ne posežite u paru.
- ⊙ Fritezu na vrući zrak nemojte pomjerati niti premještati kada je uključena.

UPOZORENJE na materijalne štete!
- ⊙ Uređaj se ni u kom slučaju ne smije upotrebljavati bez korpi za prženje **7**/**4**!

8.1 Strujni priključak

- Nakon postavljanja uređaja utaknite mrežni utikač **11** u utičnicu sa zaštitnim kontaktom koja odgovara podacima na tipskoj pločici. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon uključivanja.

8.2 Uključivanje/ isključivanje

- Za uključivanje uređaja iz režima rada pripravnosti pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ⏻ **12**.
  - Oglašava se kratki zvučni signal, a na displeju se kratko prikazuje oznaka *HI*.
  - Prethodno podešena temperatura od *180 °C* prikazuje se na displejima **14**/**16**.
- Ponovnim pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje ⏻ **12** uređaj se uvijek može prebaciti u režim rada pripravnosti. To funkcioniše i tokom rada uređaja.
  - Oglašava se kratki zvučni signal, a na displeju se kratko prikazuje oznaka *bYE*.
  - Svi svjetlosni indikatori displeja se isključuju.
  - Ventilator se zaustavlja.

8.3 Odabir korpe za prženje

1. Za uključivanje friteze pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ⏻ **12**.
2. Pritiskom na tipku [1] ili [2] odaberite željenu korpu za prženje **7**/**4**. Simbol odabrane korpe za prženje treperi.

NAPOMENA: Ako u roku od 15 sekundi ne pritisnete nijednu tipku, simbol odabrane korpe za prženje prestaje treperiti. U tom slučaju ponovo pritisnite tipku [1] ili [2] da nastavite s podešavanjima.

8.4 Osnovno rukovanje

Za sljedeće stavke vrijedi:
- Uređaj je uključen.
- Korpa za prženje **7**/**4** odabrana je pritiskom na tipku 1 ili 2.

Odabir programa
- Pritisnite okretni regulator **22** i okrećite ga dok ne zasvijetli LED indikator željenog programa – program je time odabran.

Ručno kuhanje
- Temperaturu i vrijeme pečenja možete namjestiti direktno. Postupak pečenja s namještenim vrijednostima pokreće se pritiskom na tipku ⏯ **19**.

Promjena temperature

Temperatura se može namještati u koracima od 5 stepeni u rasponu od 40 °C do 240 °C.

U programima se temperatura može podešavati samo u ograničenom rasponu. Tačni podaci o rasponima podešavanja navedeni su u tabeli Pregled programa (pogledajte "Pregled programa" na stranici 333).
- Pritisnite tipku 🌡 **13**. Na displeju **14** ili **16** treperi temperatura.
- Okrećite okretni regulator **22** dok se ne prikaže željena temperatura. Treperenje prestaje oko 5 sekundi nakon podešavanja. Nova temperatura je preuzeta.

NAPOMENA: Ako je temperatura podešena na više od 200 °C, na kraju procesa pečenja automatski se aktivira funkcija hlađenja. Na displeju se prikazuje oznaka *COOL* i ventilator nastavlja raditi još 1 minutu. Ovaj postupak hlađenja ne može se pauzirati.

Promjena vremena

Vrijeme pečenja može se podešavati u koracima od 1 minute u rasponu od 1 do 60 minuta.
- Pri temperaturi podešenoj na više od 200 °C vrijeme se može podesiti do 30 minuta.
- U programu **BAKE** raspon iznosi od 1 minute do 4 sata.
- U programu **DEHYDRATE** vrijeme se podešava u koracima od 15 minuta, u rasponu od 1 do 24 sata.
- U programu **PROVE** vrijeme se podešava u koracima od 5 minuta, u rasponu od 15 minuta do 4 sata.

- Pritisnite tipku 🕓 **18**. Na displeju treperi vrijeme.
- Okrećite okretni regulator **22** dok se ne prikaže željeno vrijeme. Treperenje prestaje oko 5 sekundi nakon podešavanja. Novo vrijeme je preuzeto.

NAPOMENA: Nakon oko 5 minuta neaktivnosti, uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

8.5 Upotreba programa

NAPOMENE:
- Vodite računa da hrana ne dodiruje vrući grijaći element **2** na gornjoj strani unutrašnjeg prostora i da se ne lijepi za njega.
- Osim u programu **SYNC FINISH**, temperaturu i vrijeme pečenja možete promijeniti u svakom trenutku.
- U programu **AIR FRY** zvučni signal vas svakih 5 minuta podsjeća na okretanje namirnica.
- U programu **ULTRA CRISP** na kraju programa na displeju se prikazuje oznaka *COOL*. Ventilator nastavlja raditi još oko 1 minutu. Na displeju se prikazuje *End*, oglašavaju se 3 zvučna signala i uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

- Dok je funkcija *COOL* aktivna, tipka ⏯ nema funkciju.
- Radi sprečavanja gubitka toplote, postupak pečenja treba pokrenuti tek kada su obje korpe za prženje **7**/**4** ugurane do kraja.
- Za promjenu programa uvijek najprije prebacite uređaj u stanje pripravnosti pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje ⏻ **12**, a zatim ga ponovo uključite.

Za određene namirnice i načine pripreme uređaj ima prethodno postavljene programe. Nakon odabira programa u svakom trenutku možete prilagoditi sljedeće postavke:
- Temperatura
- Vrijeme pečenja
- Nakon aktivacije funkcije **SYNC FINISH**, temperatura i vrijeme pečenja ne mogu se mijenjati.

1. Pripremite namirnice i stavite ih u korpu za prženje **7**/**4**.
2. Gurnite korpu za prženje u kućište **1**.
3. Za uključivanje uređaja pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ⏻ **12**.
4. Pritiskom na tipku 1 ili 2 odaberite željenu korpu za prženje.
5. Pritisnite okretni regulator **22**.
6. Okrećite okretni regulator dok LED indikator pored željenog programa ne zasvijetli. Na displejima **14** ili **16** prikazuje se temperatura za odabrani program.

NAPOMENA: Za promjenu temperature pritisnite tipku 🌡 **13**, a za promjenu vremena tipku ◷ **18**. Dok odgovarajuća vrijednost treperi na displeju **3**, možete je promijeniti okretanjem okretnog regulatora. Nakon okretanja pričekajte oko 5 sekundi. Prikaz prestaje treperiti i novo vrijeme je preuzeto.

7. Proces pečenja pokrenite pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19**. Program se pokreće.
   - Na displejima se prikazuje preostalo vrijeme rada. Vrijednosti temperature i vremena mogu se mijenjati pritiskom na tipku 🌡 **13** ili ◷ **18** tokom rada programa.

8.6 Brzo pokretanje

1. Uključite uređaj iz režima rada pripravnosti pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje ⏻ **12** .
2. Pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19** pokreće se postupak pečenja s prethodno podešenom temperaturom od *180 °C* i prethodno podešenim vremenom pečenja od *15 min* za obje korpe za prženje.
3. Ako želite upotrebljavati samo jednu korpu za prženje, prije pokretanja pritisnite tipku 1 ili 2.

NAPOMENE:
- Ako odaberete temperaturu iznad 200 °C, vrijeme se može podesiti na najviše 30 minuta.
- Na kraju programa na displeju se prikazuje oznaka *COOL*. Ventilator nastavlja raditi još oko 1 minutu. Na displeju se prikazuje *End*, oglašavaju se 3 zvučna signala i uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

8.7 Prekid procesa pečenja

NAPOMENA: Preduga pauza može veoma negativno utjecati na rezultat pečenja.

Proces pečenja možete prekinuti u svakom trenutku, npr. radi provjere stepena zapečenosti.

1. Korpu za prženje **7**/**4** držeći je za ručku **8** izvucite iz kućišta **1**. Uređaj se automatski isključuje pri izvlačenju korpe.
   - Preostalo vrijeme rada treperi.
   - LED indikator pored odabranog programa treperi.
   - Ventilator se zaustavlja dok se korpa za prženje **7**/**4** ponovo ne umetne.
2. Korpu za prženje ponovo umetnite u uređaj. Uređaj se automatski ponovo uključuje do isteka vremena pečenja.

ili

1. Za prekid procesa pečenja kratko pritisnite tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19**.
   - Preostalo vrijeme rada treperi.
   - LED indikator pored odabranog programa treperi.
   - Ventilator se zaustavlja.
2. Ponovo pritisnite tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19** za nastavak procesa pečenja.
   - Preostalo vrijeme nastavlja se odbrojavati.
   - Ventilator nastavlja raditi.

8.8 Funkcija SYNC COOK

Ova funkcija omogućuje istovremenu pripremu većih količina hrane u obje korpe za prženje, uz primjenu jednakog vremena pečenja i jednake temperature.
Prethodno podešena temperatura i vrijeme pečenja za korpe za prženje iznose 180 °C i 15 minuta. Možete promijeniti podešene vrijednosti ili odabrati program.

1. Za uključivanje friteze pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ⏻.
2. Pritisnite tipku **SYNC COOK** **21**.
3. Pritiskom na tipku 🌡 **13** podesite temperaturu, a pritiskom na tipku 🕓 **18** podesite vrijeme.
   ili
   Pritiskom na okretni regulator i okretanjem okretnog regulatora odaberite jedan od programa.
4. Postupak kuhanja pokrenite pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19**.

Podešene vrijednosti primjenjuju se na obje korpe za prženje.
- LED indikator **SYNC COOK** **21** svijetli.
- Eventualno svijetli i LED indikator odabranog programa.
- Prikazuje se preostalo vrijeme.

NAPOMENA: Vrijednosti temperature i vremena pečenja možete promijeniti u svakom trenutku tokom postupka pripreme.

Tokom postupka pečenja možete preći i na drugi program.

1. Tokom postupka pečenja pritisnite tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19**.
2. Pritiskom na okretni regulator i okretanjem okretnog regulatora odaberite željeni program.
3. Ponovo pritisnite tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19**.

Obje korpe za prženje nastavljaju raditi s odabranim programom.

Funkciju **SYNC COOK** možete prekinuti u svakom trenutku.

1. Tokom postupka pečenja ponovo pritisnite tipku **SYNC COOK** **21**.
   - LED indikator **21** se isključuje.
   - Svaki program koji se prije pritiska na tipku **21** nije završio, nastavlja se za obje korpe za prženje.
2. Prema potrebi, pritiskom na tipku 1 ili 2 odaberite jednu korpu za prženje.
3. Sada unesite željene nove vrijednosti za korpu za prženje.

Obje korpe za prženje nastavljaju raditi zasebno s podešenim vrijednostima.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

Korpe za prženje **7**/**4** možete i sinhronizovati.

1. Za uključivanje friteze pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ⏻ **12**.
2. Pritisnite tipku 1 za odabir korpe za prženje **7**.
3. Podesite vrijeme pečenja, temperaturu ili pritiskom na okretni regulator i okretanjem okretnog regulatora odaberite program.
4. Pritisnite tipku 2 za odabir korpe za prženje **4**.
5. Podesite vrijeme pečenja, temperaturu ili program.
6. Pritisnite tipku **SYNC FINISH** **23**.
7. Pokrenite postupak pečenja pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu ⏯ **19**.
   - LED indikator tipke **SYNC FINISH** **23** svijetli.
   - Preostalo vrijeme rada prikazuje se na prikazu aktivne korpe za prženje.
   - Na prikazu korpe za prženje koja još nije započela s radom prikazuje se oznaka *HOLd*.

- Postupak pečenja započinje za obje korpe za prženje s odgovarajućim postavkama.
- Vrijeme i temperaturu više nije moguće prilagođavati.
- Rad korpe za prženje s kraćim vremenom pečenja završava oko 15 sekundi prije korpe za prženje s dužim vremenom pečenja.
- Ako obje korpe za prženje imaju jednako vrijeme pečenja, prva korpa za prženje započinje proces pripreme 15 sekundi prije druge korpe za prženje.
- Po isteku vremena pečenja za svaku korpu za prženje oglašavaju se 3 zvučna signala. Po isteku vremena pečenja za obje korpe za prženje na displeju se nakratko prikazuje oznaka *End*. Uređaj nakon toga prelazi u režim rada pripravnosti.

8.10 Završetak procesa pečenja

- Po završetku procesa pečenja oglašava se zvučni signal, a na displejima se prikazuje oznaka **14**/**16** *End*. Uređaj se prebacuje u stanje pripravnosti.

NAPOMENA: Ako je temperatura podešena na više od 200 °C, na kraju procesa pečenja automatski se aktivira funkcija hlađenja. Na displeju se prikazuje oznaka *COOL* i ventilator nastavlja raditi još 1 minutu. Ovaj postupak hlađenja ne može se pauzirati.

- Za korpu za prženje **7**/**4** potrebna je podloga otpornu na toplotu, kao i tanjir ili zdjela (po potrebi prethodno zagrijani).
- Za odvajanje uređaja od mreže, nakon upotrebe izvucite mrežni utikač **11** iz utičnice.

1. Korpu za prženje **7**/**4** držeći je za ručku **8** izvucite iz kućišta **1**. Postavite je na podlogu otpornu na toplotu.
2. Jelo prebacite na pripremljeni tanjir / u pripremljenu zdjelu.
3. Prije čišćenja pričekajte da se uređaj i dodatna oprema ohlade.

NAPOMENA: Ako npr. stepen zapečenosti nije po vašoj želji, možete ručno promijeniti proces pečenja. Napunjenu korpu za prženje **7**/**4** ponovo gurnite u kućište **1** i ponovo pokrenite proces pečenja. Nakon nekoliko minuta provjerite stepen zapečenosti. Za tu svrhu jednostavno izvucite korpu za prženje **7**/**4** držeći je za ručku **8** iz kućišta **1**.

8.11 Pregled programa

- U sljedećoj tabeli navedene su osnovne smjernice za navedene namirnice.

Program	Primjeri primjene	Prethodno podešena temperatura (podesivi raspon)	Prethodno podešeno vrijeme (podesivi raspon)
AIR FRY	Zamrznuti pomfrit [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Podgrijavanje	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Mafini, kolači i peciva	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 h)
ULTRA CRISP	Za vrlo hrskave namirnice	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min.)
ROAST	Odresci, kotleti	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehidriranje / sušenje namirnica (šljive / kriške jabuka)	60 °C (60 – 90 °C)	2 sata (1 – 24 h)
PROVE	Odležavanje / dizanje dizanog tijesta	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 h)

8.12 Tabela s podacima za pripremu hrane

- Podaci o temperaturi i vremenu u tabeli s podacima za pripremu hrane su orijentacijske vrijednosti. Odstupanja u temperaturi i vremenu moguća su zavisno od svojstava, veličine i količine namirnica, kao i od vašeg ličnog ukusa.

Namirnica za pečenje	**°C**	**Minute**	**Optimalna količina po korpi**	**Maksimalna količina po korpi**
Pomfrit[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Pileći bataci[2]	200	30	450 g	750 g
Povrće[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Polupečeno pecivo[2]	180	8	2 komada	3 komada
Mafini	150	18	2 komada	4 komada
Filet lososa	180	8–12	150 g	300 g
Odrezak[2]	240	6–12	150 g	300 g
Kozice	180	6–12	150 g	300 g

Značenje indeksnih brojeva [1, 2, 3]:
[1]: Protresti ili okrenuti svakih 5 minuta.
[2]: protresti ili okrenuti nakon isteka polovine vremena pečenja.
[3]: Prethodno zagrijati 5 minuta.

U programu **AIR FRY**: Nakon svakih 5 minuta oglašava se zvučni signal kao podsjetnik za kratko protresanje ili okretanje namirnica.

9. Recepti

Pomfrit od dvije vrste krompira s majonezom od začinskog bilja

Sastojci za 4 porcije

Sastojci za majonezu

1	jaje
1 čajna kašičica	senfa
125 ml	suncokretovog ulja
1 čajna kašičica	sitno nasjeckanog peršina
1 čajna kašičica	sitno nasjeckanog krasuljka
1 čajna kašičica	limunovog soka
	so, biber

Sastojci za pomfrit

250 g	slatkog krompira
250 g	tvrđeg krompira
2 supene kašike	suncokretovog ulja
	so

Priprema

1. Za majonezu od začinskog bilja stavite jaje i senf u visoku posudu i izmiksajte ih štapnim mikserom.
2. Tokom miksanja ulijevajte ulje u tankom mlazu dok ne nastane kremasta, homogena smjesa.
3. Dodajte začinsko bilje i začinite solju, biberom i limunovim sokom po ukusu.
4. Ogulite krompir i slatki krompir, operite ih i osušite tapkanjem.
5. Narežite krompir i slatki krompir na štapiće debljine oko 1 cm, pa svaku vrstu krompira u posebnoj zdjeli pomiješajte s po 1 supenom kašikom ulja.
6. Stavite pomfrit u fritezu.
7. Obje vrste pomfrita pržite paralelno s istim vrijednostima.
8. Aktivirajte funkciju **SYNC COOK**. Sada je vrijednosti potrebno podesiti samo jednom, a obje vrste pomfrita biće gotove u isto vrijeme.
9. Podesite vrijednosti na **25 minuta** i **200 °C** i pokrenite postupak prženja.
10. **Nakon 15 minuta** smanjite temperaturu **na 180 °C** i protresite pomfrit.
11. Pomfrit posolite i poslužite s majonezom od začinskog bilja.

Marinirana pileća krilca sa zamrznutim pomfritom

Sastojci za 2 osobe

Sastojci

250 g	zamrznutog pomfrita
Oko 8	pilećih krilaca

Sastojci za marinadu

6 supenih kašika	suncokretovog ulja ili ulja repice
6 supenih kašika	slatko-ljutog čili umaka
4 supene kašike	kečapa od paradajza
4 supene kašike	sirćeta
1–2 čajne kašičice	soli
1–2 čajne kašičice	paprike
1–2 čajne kašičice	čili ljuspica

Priprema

1. Sve sastojke za marinadu izmiješajte u velikoj zdjeli.
2. Stavite pileća krilca u zdjelu, pomiješajte ih s marinadom i ostavite da odstoje u marinadi oko 1 sat.
3. Pileća krilca stavite jedno pored drugog na umetak **korpe za prženje 1** i podesite vrijednosti na **15 minuta** i **190 °C**.
4. Stavite 250 g zamrznutog pomfrita u **korpu za prženje 2** i podesite vrijednosti na **200 °C** i **20 minuta**.
5. Aktivirajte funkciju **SYNC FINISH** i pokrenite postupak prženja. Postupci pečenja sada se sinhronizuju tako da obje korpe za prženje budu gotove u isto vrijeme.
6. Sve sastojke promiješajte/okrenite nakon isteka polovine vremena pečenja da se ujednačeno ispeku.

7. Po isteku vremena pečenja provjerite pileća krilca i pomfrit i izvadite ih ako su pečeni.

Ćufte s mediteranskim povrćem s roštilja

Sastojci za 2 osobe

Sastojci za marinadu

2 supene kašike	maslinovog ulja
1	čehna bijelog luka
½ čajne kašičice	ružmarina
½ čajne kašičice	origana
½ čajne kašičice	mažurana
	so, biber

Sastojci za povrće s roštilja

1	mala tikvica
1	mala crvena paprika
1	glavica crvenog luka
150 g	cherry paradajza

Sastojci za ćufte

250 g	mljevene govedine
½	male glavice crvenog luka
	maslinovo ulje
3 stabljike	lista peršina
1	žumanjak
1 supena kašika	krušnih mrvica
	mljevena crvena paprika (ljuta)
	so, biber

Priprema

1. Ogulite i sitno nasjeckajte čehnu bijelog luka.
2. Sve sastojke za marinadu izmiješajte u zdjeli.
3. Operite i očistite povrće.
4. Narežite tikvicu i papriku na komade veličine zalogaja.
5. Prepolovite cherry paradajz.
6. Narežite crveni luk na kriške.
7. Dodajte povrće u marinadu i sve dobro promiješajte. Ostavite povrće u marinadi tokom pripreme ćufti.
8. Za ćufte ogulite crveni luk, sitno ga nasjeckajte i prodinstajte na malo maslinovog ulja dok ne postane staklast.
9. Operite peršin, dobro ga otresite i sitno nasjeckajte listiće.
10. Mljeveno meso dobro umijesite s pripremljenim kockicama luka, sjeckanim peršinom, razmućenim žumanjkom i krušnim mrvicama u ujednačenu smjesu i začinite po ukusu.
11. Mokrim rukama od smjese mljevenog mesa oblikujte male, jednake okruglice.
12. Ćufte stavite na umetak **korpe za prženje 1**. Podesite vrijednosti na **180 °C** i na **oko 15 minuta**.
13. Marinirano povrće još jednom promiješajte i stavite ga u **korpu za prženje 2**. Podesite vrijednosti na **180 °C** i na **oko 20 minuta**.
14. Aktivirajte funkciju **SYNC FINISH** i pokrenite postupak prženja. Postupci pečenja sada se sinhronizuju tako da obje korpe za prženje budu gotove u isto vrijeme.
15. Sve sastojke promiješajte/okrenite nakon isteka polovine vremena pečenja da se ujednačeno ispeku.
16. Po isteku vremena pečenja provjerite ćufte i povrće i izvadite ih ako su pečeni.

SAVJET: Vrijeme prženja zavisi od veličine ćufti, odnosno komadića povrća.

Ražnjići od tikvica i patlidžana

Sastojci za 4 porcije

Sastojci

½ čajne kašičice	bibera
½ čajne kašičice	pimenta
½ čajne kašičice	korijandera
½ čajne kašičice	timijana
½ čajne kašičice	sušenog origana
1 čajna kašičica	soli
50 ml	maslinovog ulja
2	patlidžana
2	tikvice
2	glavice crvenog luka
	drveni štapići za ražnjiće

Priprema

1. U zdjeli pomiješajte začinsko bilje, začine i ulje.
2. Narežite tikvice i patlidžane na kriške debljine 2 cm. Glavice luka rasijecite na četvrtine.
3. Ubacite povrće u mješavinu ulja i začina.
4. Naizmjenično nanižite povrće na štapiće.
5. Pecite ražnjiće **15 minuta na temperaturi od 200 °C**.
6. Ražnjiće okrenite nakon isteka polovine vremena pečenja.

Pečeni camembert s brusnicama

Sastojci za 4 porcije

Sastojci

4	camemberta (svaki do 150 g)
2	jaja
2 supene kašike	vrhnja
6 supenih kašika	krušnih mrvica
4 supene kašike	brusnica iz tegle
	so, biber

Priprema

1. Umutite jaja s vrhnjem i začinite solju i biberom.
2. Stavite krušne mrvice u duboki tanjir.
3. Ohlađeni camembert (cijeli ili narezan na četvrtine) provucite kroz smjesu od jaja, a zatim uvaljajte u krušne mrvice dok smjesa za pohovanje čvrsto ne obavije sir.
4. Komade camemberta pecite **oko 5–10 minuta na temperaturi od 200 °C** dok ne porumene.
5. Camembert poslužite s malo brusnica.

Losos u paketiću

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

250 g	tvrđeg krompira
100 g	svježeg špinata
1	šalotka
1	čehna bijelog luka
1 supena kašika	maslinovog ulja
300 g	fileta lososa (bez kože)
1	grančica peršina
1	grančica bosiljka
1 supena kašika	kapara
2 supene kašike	omekšalog maslaca
1	neprskana limeta
	so, biber

Priprema

1. Ogulite krompir, operite ga i skuhajte u ključaloj slanoj vodi. Nakon toga ocijedite krompir i narežite ga na tanke kolutove.
2. Očistite i operite špinat i dobro ga ocijedite.
3. Ogulite šalotku i bijeli luk pa ih narežite na sitne kockice. Prodinstajte ih na ulju u šerpi dok ne postanu staklasti.
4. Dodajte špinat i kratko dinstajte dok listovi ne uvenu. Nakon toga sklonite šerpu sa šporeta i ostavite je po strani.
5. Operite losos, posušite ga tapkanjem i narežite na dva komada.
6. Operite peršin i bosiljak, dobro ih otresite i sitno nasjeckajte listiće.
7. Ocijedite kapare i krupno ih nasjeckajte.
8. Umiješite kapare i nasjeckano bilje s maslacem.
9. Operite limetu vrućom vodom, posušite je tapkanjem i narežite na kolutove.
10. Pripremite dva velika komada papira za pečenje.
11. Stavite kolutove krompira u sredinu i začinite ih solju i biberom. Preko njih stavite špinat i losos.
12. Rasporedite maslac s kaparima u listićima po lososu pa na njega stavite kolutove limete.
13. Presavijte papir preko sastojaka i dobro zatvorite rubove.
14. Paketiće pecite jedan pored drugog **oko 20 minuta na temperaturi od 200 °C**.
15. Zatim uklonite papir i odmah poslužite jelo.

Cvjetovi karfiola s harisom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

1	mali karfiol
3 supene kašike	brašna
150 ml	kokosovog mlijeka
1½ čajna kašičica	slatke mljevene paprike
½ čajne kašičice	bijelog luka u prahu
1 supena kašika	harisa paste (prema željenoj ljutini)
	so, biber

Priprema

1. Očistite karfiol i podijelite ga na male cvjetove.
2. Preostale sastojke izmješajte u gusto, glatko tijesto. Ako je tijesto previše rijetko, dodajte još malo brašna.
3. Cvjetove karfiola pojedinačno umačite u tijesto i dobro ocijedite višak tijesta.
4. Panirane cvjetove karfiola pecite u porcijama. Ne smiju biti preblizu jedni drugima kako bi postali lijepo hrskavi.
5. Podesite temperaturu na **180 °C** i vrijeme pečenja na **20 minuta** i pokrenite postupak prženja.
6. Cvjetove karfiola okrenite nakon isteka polovine vremena.

SAVJET: Uz ovo jelo odlično pristaje svježi umak od jogurta.

Hrskave prokulice sa slaninom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

400 g	prokulica
40 g	prošarane slanine
4	čehne bijelog luka
1 supena kašika	maslinovog ulja
	so, biber

SAVJET: Ovo jelo ima najbolji okus sa svježim prokulicama, ali ga možete pripremiti i sa smrznutim prokulicama. U tom slučaju nemojte poloviti glavice. Vrijeme i temperatura pečenja ostaju isti.

Priprema

1. Očistite prokulice i prepolovite glavice.
2. Narežite slaninu na tanke trakice.
3. Cijele čehne bijelog luka ostavite neoguljene.
4. Sve sastojke pomiješajte u zdjeli i začinite solju i biberom po ukusu.
5. Sve pecite **oko 15–20 minuta na temperaturi od 180 °C**.
6. Sastojke protresite ili okrenite nakon isteka polovice vremena.
7. Svaku porciju poslužite s 2 čehne bijelog luka. Po želji istisnite mekani dio iz čehni bijelog luka i uživajte u jelu.

Mini pizza sa šunkom i rukolom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

1 pakovanje	tijesta za pizzu
1 konzerva	pasiranog paradajza
200 g	mocarele
1 vezica	rukole
100 g	serano šunke
	maslinovo ulje
	so, biber, origano

Priprema

1. Razvaljajte tijesto za pizzu na brašnom posutoj radnoj površini i izrežite pravougaonike koji su po čitavom obodu za 1 cm manji od površine korpe friteze.
2. Tijesto blagim pritiskom izbodite viljuškom.
3. Narežite mocarelu na tanke kriške.
4. Premažite tijesto pasiranim paradajzom, začinite solju, biberom i origanom, a zatim poslažite kriške mocarele.
5. Komade pizze pecite u porcijama **oko 7 minuta na temperaturi od 180 °C**.
6. Rasporedite serano šunku po komadima pice pa pecite još **3–5 minuta**.
7. Kada pizza po rubovima blago porumeni, izvadite komade i po njima rasporedite opranu rukolu.
8. Po mini pizzama nakapajte malo maslinovog ulja i poslužite.

SAVJET: Zavisno od debljine tijesta, pizzu je potrebno peći 1–2 minute duže ili kraće.

Čokoladni kolačići s tečnim punjenjem

Sastojci za 8 kolačića

NAPOMENA: Na početku provjerite koliko kalupa za mafine može istovremeno stati u fritezu.

Sastojci

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

Priprema

1. Nasjeckajte čokoladu i rastopite je na pari.
2. Dodajte maslac i rastopite ga.
3. Pjenasto umutite jaja i šećer.
4. Prosijte brašno preko smjese od jaja i šećera i umiješajte glatko tijesto.
5. Lagano umiješajte smjesu čokolade i maslaca.
6. Ulijte tijesto u kalupe za mafine.
7. Čokoladne kolačiće pecite u prethodno zagrijanom uređaju **oko 5–6 minuta na temperaturi od 180 °C**.
8. Čokoladne kolačiće poslužite dok su topli.

10. Čišćenje

OPASNOST od opekotina!

- Prije pomjeranja ili čišćenja uređaja, pričekajte da se uređaj ohladi.

OPASNOST od strujnog udara!

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

UPOZORENJE na materijalne štete!

- Nemojte upotrebljavati agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

NAPOMENA: Napominjemo da se nakon brisanja u šupljinama i dalje mogu zadržati kapljice vode. Ostavite sve dijelove da se potpuno osuše na zraku.

Dijelovi dodatne opreme

- Uklonite krupne ostatke hrane.
- Korpa za prženje **7**/**4** i umetak **5** mogu se prati u mašini za pranje posuđa. Umetak **5** izvadite prema gore iz korpe za prženje **7**/**4**. Pri umetanju nakon čišćenja pazite da ispupčenje umetka bude okrenuto prema gore. Pritisnite umetak **5** prema dolje dok ne nalegne na dno.

NAPOMENA: Ove dijelove možete prati i ručno, toplom vodom i deterdžentom za posuđe. Nakon toga ih dobro isperite čistom vodom.

- Zagorjele ostatke hrane prethodno omekšajte namakanjem.
- Korpu za prženje **7**/**4** operite ručno toplom vodom i deterdžentom za posuđe. Nakon toga ih dobro isperite čistom vodom.

- Ostavite sve dijelove da se potpuno osuše prije odlaganja ili ponovne upotrebe.

Kućište

- Vanjsku stranu kućišta **1** prebrišite vlažnom krpom uz dodatak malo blagog sredstva za čišćenje.
- Posušite kuhinjskom krpom.

Unutrašnji prostor

1. Unutrašnji prostor čistite mekanom spužvom, malom količinom vode i blagim sredstvom za čišćenje.
2. Obrišite više puta vlažnom krpom od mikrovlakana, koju u ćete međuvremenu ispirati i ocijediti.
3. Posušite kuhinjskom krpom.

11. Skladištenje

- Prije odlaganja friteze na vrući zrak …
  … mrežni utikač **11** je potrebno izvući iz utičnice,
  … uređaj mora biti hladan i
  … svi dijelovi potpuno suhi.
- **Slika A:** Namotajte priključni kabel **11** na držač za namotavanje kabela **10**.

12. Naručivanje zamjenskih dijelova

Kako biste što duže uživali u besprijekornom radu svog proizvoda, u našoj internetskoj trgovini osigurali smo široku ponudu zamjenskih dijelova.

Garantujemo dostupnost rezervnih dijelova za stručno vraćanje ovog proizvoda u funkcionalno stanje.

Sve dostupne zamjenske dijelove možete pronaći na sljedeći način:

1. Na internetskoj stranici **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Potražite IAN proizvoda u traci za pretraživanje.

ili

Skenirajte sljedeći QR kod pametnim telefonom / tabletom.

13. Odlaganje



Ovaj proizvod podliježe evropskoj Direktivi 2012/19/EU. Simbol prekrižene kante za otpad na točkovima znači da se proizvod u Evropskoj uniji mora predati u sistem odvojenog prikupljanja otpada. To važi za proizvod i za sav pribor označen ovim simbolom. Označeni proizvodi ne smiju se odlagati s običnim kućnim otpadom, nego se moraju predati na prihvatno mjesto za recikliranje električnih i elektroničkih uređaja.

Ovaj simbol za recikliranje označava, npr., predmet ili dijelove materijala kao vrijedne za ponovnu upotrebu. Recikliranje općenito može doprinijeti smanjenju potrošnje sirovina. Informacije o odlaganju i lokaciji najbližeg reciklažnog dvorišta možete dobiti, npr., od svoje komunalne službe ili u žutim stranicama.



Ambalaža

Ako želite odložiti ambalažu, pridržavajte se odgovarajućih propisa o zaštiti okoliša u svojoj zemlji.

14. Rješavanje problema

Ako vaš uređaj ne radi prema očekivanju, prvo provjerite ovu kontrolnu listu. Možda je riječ samo o manjem problemu koji možete sami otkloniti.



OPASNOST od strujnog udara!

⊙ Ni u kom slučaju nemojte pokušavati da sami popravljate uređaj.

Greška	Mogući uzroci / mjere za otklanjanje
Bez funkcije	• Je li uređaj priključen na strujno napajanje? • Provjerite priključak.
Jelo još nije gotovo nakon preporučenog vremena.	• Je li količina bila prevelika ili su komadi bili predebeli? • Jesu li temperatura ili vrijeme pečenja podešeni prenisko?
Pojava intenzivnog dima i mirisa	• Nalaze li se na grijaćem elementu **2** ostaci namirnica koji izgaraju pri zagrijavanju? Korpa za prženje **7**/**4** ne smije se puniti iznad oznake **MAX 6**.

15. Tehnički podaci

Model:	SHFDD 2600 D1
Mrežni napon:	220–240 V ~ 50 Hz
Klasa zaštite:	I
Snaga:	2600 W
Potrošnja energije u isključenom stanju: ≤ 0,5 W	
Prelazak u isključeno stanje: < 20 min.	

Korišteni simboli

	Zaštitno uzemljenje
	Provjerena sigurnost (njem. **G**eprüfte **S**icherheit): uređaji moraju biti u skladu s općepriznatim pravilima tehnike i Zakonom o sigurnosti proizvoda (ProdSG).
	Oznakom CE društvo HOYER Handel GmbH izjavljuje usklađenost s propisima EU-a.
	Ovaj simbol podsjeća da ambalažu treba odložiti u skladu s važećim propisima o odlaganju otpada.
	Simbolom za recikliranje (3 strelice) označeni su materijali koji se mogu reciklirati. Materijal se može preciznije odrediti pomoću broja za recikliranje u sredini (ovdje: 21) i/ili skraćenice (ovdje: PAP).
~	Naizmjenični napon
	Simbol označava dijelove koji se mogu prati u mašini za pranje posuđa.
	Srpskom oznakom društvo HOYER Handel GmbH izjavljuje da je proizvod usklađen sa zahtjevima koji važe u Srbiji.
	Riječ je o proizvodu koji se može reciklirati i koji podliježe proširenoj odgovornosti proizvođača te razdvajanju otpada.
	Oznakom UKCA društvo HOYER Handel GmbH izjavljuje usklađenost sa zahtjevima za UK.
	Simbol označava proizvođača proizvoda.

Zadržavamo pravo na tehničke izmjene.

16. Garancija društva HOYER Handel GmbH

Poštovani korisnici,
Za ovaj uređaj možete ostvariti garanciju u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. U slučaju neispravnosti uređaja možete iskoristiti svoja zakonska prava prema prodavcu proizvoda. Kao što je opisano u nastavku, naša garancija ne ograničava ta zakonska prava.

Garancijski uslovi

Garancijski period počinje teći od datuma kupovine. Originalni račun, potvrdu o isporuci ili drugi zakonom propisani dokument čuvajte na sigurnom mjestu. Jedan od tih dokumenata potreban je kao dokaz o kupovini.
Ako u roku od tri godine od datuma kupovine na ovom proizvodu utvrdite materijalni nedostatak ili grešku u izradi, proizvod ćemo besplatno popraviti ili zamijeniti. Ova garancija zahtijeva da u roku od tri godine predate neispravan proizvod i dokaz o kupovini (račun), te da u pisanom obliku ukratko opišete o kojem je nedostatku riječ i kada je problem nastao.
Ako je kvar obuhvaćen našom garancijom, dobit ćete popravljeni ili novi proizvod.

Garancijski rok i zakonska prava u vezi s reklamacijama zbog nedostataka

Garancijski period produžava se za vrijeme popravka ili počinje ponovo teći u slučaju zamjene proizvoda. Vaša zakonska prava su zagarantovana.

Oštećenja ili nedostatke koji su postojali već pri kupovini treba prijaviti odmah nakon otpakivanja proizvoda. Nakon isteka garancijskog roka neophodne popravke obavljamo uz naknadu.

Obim garancije

Uređaj je proizveden prema strogim smjernicama kvaliteta i prije isporuke je pažljivo i savjesno ispitan.
Garancija se odnosi na greške u materijalu ili izradi.

Garancija ne obuhvata potrošne dijelove koji su izloženi uobičajenom trošenju, kao ni oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača, rasvjetnih tijela ili drugih dijelova izrađenih od stakla.

Ova garancija ne važi ako je proizvod oštećen ili ako nije propisno korišten ili održavan. Kako bi se osiguralo pravilno korištenje proizvoda, potrebno je strogo se pridržavati svih uputstava za upotrebu. Treba izbjegavati sve načine korištenja i rukovanja koji nisu u skladu s navedenim uputstvima 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 izvršili naši ovlašteni serviseri, garancija prestaje važiti.

Postupak u slučaju garancije

Kako biste osigurali brzu obradu zahtjeva, pridržavajte se sljedećih napomena:

- Kod svih upita uvijek imajte pri ruci broj artikla **IAN: 521408_2607** i račun kao dokaz o kupovini.
- Brojevi artikala nalaze se na tipskoj pločici, ugravirani su, navedeni na naslovnoj strani vašeg uputstva (dolje lijevo) ili se nalaze na naljepnici 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 zatim možete, uz priloženi dokaz o kupovini (račun) i opis postojećeg nedostatka te datum nastanka problema, besplatnom pošiljkom poslati na adresu servisnog centra koja će vam biti navedena.

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



Putem ovog QR koda doći ćete direktno na stranicu servisa kompanije Lidl (www.lidl-service.com), a unosom broja artikla (IAN) **521408_2607** možete otvoriti uputstvo za upotrebu.

Servisni centar

BA Servis Bosna i Hercegovina
Tel.: 0800 829 12
E-pošta: hoyer@lidl.ba

IAN: 521408_2607

Dobavljač

Imajte na umu da sljedeća adresa **nije adresa servisnog centra**. Najprije kontaktirajte s navedenim servisnim centrom.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NJEMAČKA

Tartalom

1. Áttekintés 346
2. Rendeltetésszerű használat 346
3. Biztonsági tudnivalók 347
4. A csomag tartalma 350
5. Üzembe helyezés 350
6. A kezelőfelület és a kijelző áttekintése 351
7. Rövid útmutató a fritőz használatához 352
8. Kezelés 353
8.1 Áramcsatlakozás 353
8.2 Be-/kikapcsolás 353
8.3 A sütőkosár kiválasztása 353
8.4 Alapvető kezelés 354
8.5 Programok használata 354
8.6 Gyors indítás 355
8.7 A sütési folyamat megszakítása 356
8.8 A SYNC COOK funkció 356
8.9 A SYNC FINISH funkció 357
8.10 A sütési folyamat vége 357
8.11 A programok áttekintése 358
8.12 Sütési táblázat 359
9. Receptek 360
10. Tisztítás 366
11. Tárolás 366
12. Alkatrészek utánrendelése 367
13. Eltávolítás 367
14. Problémamegoldás 368
15. Műszaki adatok 368
16. Garancia 370

1. Áttekintés

1		Ház
2		Fűtőelem (a belső tér felső részén)
3		Kezelőfelület jelzésekkel és gombokkal
4		Sütőkosár [2]
5		Betét
6	**MAX**	A sütőkosár maximális töltési szintjének jelölése (3,5 literes sütőkosár)
7		Sütőkosár [1]
8		A sütőkosár fogantyúja
9		Levegőkivezető nyílások
10		Távtartó kábeltekercseléssel
11		Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval

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 örömöt kívánunk az új forrólevegős fritőz használatához!

Jelzések a készüléken



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



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű használat

A forrólevegős fritőzt arra fejlesztették ki, hogy élelmiszereket süssenek benne legfeljebb 240°C-os forró levegőben.
A forrólevegős fritőz kizárólag háztartási célokra készült. A forrólevegős fritőzt csak beltérben szabad használni.
A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

A forrólevegős fritőz nem alkalmas folyadékok melegítésére.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 8. életévüket betöltötték, és felügyelik őket.
- A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezetéktől.
- A hibás használat sérüléseket okozhat.



- Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyílásokhoz. A sütőkosarakat csak a fogantyúnál fogva szabad megfogni.
- Sütés közben a levegőkivezető nyílásokon keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- A fűtőelemeket nem szabad nedves kendővel letörölni.
- A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz...

… boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban, az egységekben dolgozó munkatársak számára;
… mezőgazdasági létesítményekben;
… szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
… reggeliztető panziókban való használatra.

⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd: „Tisztítás" a 366. oldalon).

⚠ *VESZÉLY a gyermekekre nézve!*

⊙ Gondoskodjon róla, hogy gyermekek soha ne tudják lerántani a forró forrólevegős fritőzt (pl. a hálózati vezetéknél fogva). A forrázási sérülés életveszélyes lehet!
⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. 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 csatlakozóvezetéket 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 csatlakozóvezetéket 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 típustábláján 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 csatlakozóvezetéket 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. kéztörlő).
- Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.
- Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- A forrólevegős fritőzt kizárólag szilárd, egyenletes, csúszásmentes, száraz és nem éghető munkalapon használja, hogy ne borulhasson fel, illetve ne csúszhasson arrébb.

SÉRÜLÉSVESZÉLY égési sérülések miatt!

- Ne érjen a készülék és 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 fűtőelemekhez, és ne ragadjanak oda.
- Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.
- 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.

Megjegyzések az élelmiszerrel érintkező műanyag alkatrészekről

⊙ A következő műanyag alkatrészek, illetve műanyag bevonatú felületek élelmiszerrel való érintkezésre alkalmasak:
- Szűrőbetét: Tapadásmentes bevonat, szilikon talpak
- Sütőkosár: Tapadásmentes bevonat

⊙ A készülék élelmiszerrel érintkező műanyag alkatrészei a jelen útmutatóban leírt feltételek mellett az élelmiszerekkel való ismételt érintkezésre alkalmasak. Ezen alkatrészek esetében mindig tartsa be a megadott élelmiszertípusokra, hőmérsékletekre, érintkezési időkre és felhasználási célokra vonatkozó előírásokat.

Megengedett felhasználási feltételek:
- Élelmiszer típusa: szokásos háztartási élelmiszerek (beleértve a zsírtartalmú élelmiszereket is)
- Maximális hőmérséklet: 240 °C
- Maximális érintkezési idő: 24 óra

⊙ Azokat a műanyag alkatrészeket, amelyeket nem kifejezetten forró ételekkel, gőzzel vagy a forró sütőtérrel való érintkezésre terveztek, nem szabad ilyen célra használni.

⊙ Az élelmiszerrel érintkező műanyag alkatrészek nem alkalmasak élelmiszerek tartós tárolására. Ne hagyjon élelmiszert, folyadékot vagy ételmaradékot a műanyag alkatrészekben vagy azok felületén a rendeltetésszerű használathoz szükségesnél hosszabb ideig.

⊙ A megadott feltételektől eltérő használat, valamint a sérülések, az elöregedés vagy a nem megfelelő tisztítás az élelmiszerbe történő fokozott anyagátvitelhez vezethet. Ne használja tovább az élelmiszerrel érintkező műanyag alkatrészeket, ha repedéseket, töréseket, deformálódásokat, érdes felületeket, lepattogzásokat, anyagleválásokat, erős elszíneződéseket, szokatlan szagot vagy jelentős kopást észlel.

⊙ Minden használat után tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkező műanyag alkatrészeket a jelen használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően. Ne használjon maró hatású, erős, klórtartalmú, oldószeres vagy erősen lúgos tisztítószereket, valamint fém tisztítóeszközöket, kivéve, ha azok használata kifejezetten engedélyezett.

⊙ Ha az élelmiszerrel érintkező műanyag alkatrészek sérültek, deformáltak, erősen kopottak vagy egyéb módon megváltoztak, a következő használat előtt ki kell őket cserélni. Kizárólag a készülékhez gyártott pótalkatrészeket használjon.

4. A csomag tartalma

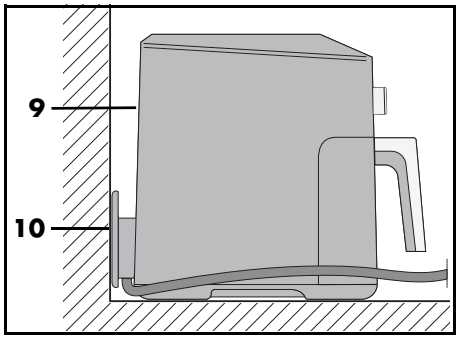
1 forrólevegős fritőz
2 sütőkosár **7**/**4** betétekkel **5**
1 használati útmutató

5. Üzembe helyezés

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

VESZÉLY – Tűzveszély!

A készülék hátoldalán találhatók a levegőkivezető nyílások **9** és a távtartó **10**. Használat közben a levegőkivezető nyílásokból forró gőz távozik.



⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílásokat **9**.

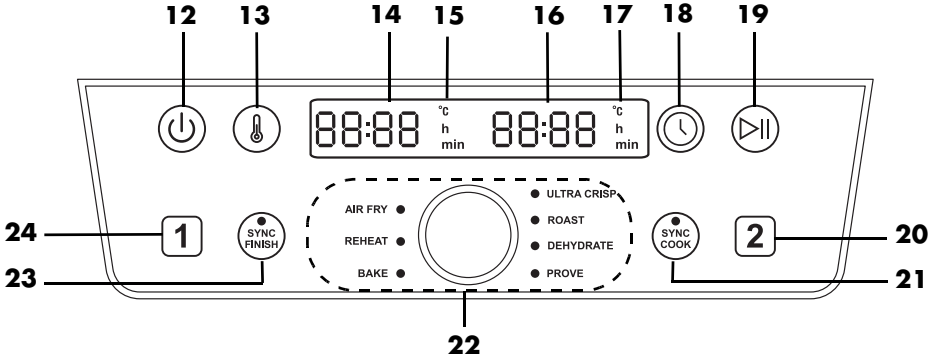
⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.

⊙ 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 **2** szerelési anyagai miatt történik és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- Távolítsa el a készülékről a védőfóliákat és a ragasztócsíkokat, de ne szedje le a készülék alján lévő típustáblát.
- 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 **11** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhető-

6. A kezelőfelület és a kijelző áttekintése



12 ⏻ Gomb: Be/Ki

13 🌡 Gomb: Hőmérséklet

14 Kijelző: A sütőkosár hőmérsékletének és a sütési időnek a kijelzése 1

15 °C/h/min sütőkosár 1: **°C** világít, amikor a hőmérséklet látható; **h** vagy **min** világít, amikor az idő látható órában (h) vagy percben (min)

16	Kijelző: A sütőkosár hőmérsékletének és a sütési időnek a kijelzése [2]
17 °C/h/min	sütőkosár [2]: **°C** világít, amikor a hőmérséklet látható; **h** vagy **min** világít, amikor az idő látható órában (h) vagy percben (min)
18	Gomb: Idő
19	Gomb: Indítás/szüneteltetés
20 [2]	Gomb: A sütőkosár kiválasztása [2]
21	**SYNC COOK** gomb/LED: Mindkét sütőkosár azonos értékekkel működik
22	Forgószabályozó: Hőmérséklet és sütési idő beállítása, programválasztás **AIR FRY** (sütés) **REHEAT** (melegítés) **BAKE** (sütemény sütés) **ULTRA CRISP** (ropogós ételek) **ROAST** (pirítás) **DEHYDRATE** (aszalás) **PROVE** (tésztakelesztés)
23	**SYNC FINISH** gomb/LED: A két sütőkosár elkészítése szinkronizálva
24 [1]	Gomb: A sütőkosár kiválasztása [1]

7. Rövid útmutató a fritőz használatához

Az élelmiszerek előkészítése

- Minden élelmiszernek száraznak kell lennie. Szárítsa meg a sütésre szánt élelmiszereket, illetve fagyasztott élelmiszerek esetén távolítsa el róluk a jeget.
- Mélyhűtött élelmiszer esetén távolítsa el a lehető legtöbb vizet és jeget, mielőtt a forrólevegős fritőzbe helyezi az élelmiszert.
- Panírozott élelmiszerek esetén ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le könnyen az élelmiszerről.

Sütési idő és hőmérséklet

- Ha finom és egészséges ételt szeretne főzni, akkor a sütési idő és hőmérséklet tekintetében pontosan tartsa be a csomagoláson feltüntetett utasításokat.
- Egyszerre csak kis mennyiségű élelmiszert süssön.
- A sütőkosarakat **7/4** csak a **MAX 6** 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 minden egyes ¼ részének eltelte után rázza vagy fordítsa meg, a sütési idő alatt tehát 3 alkalommal.

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

Ha fontos az élelmiszerek (pl. hasábburgonya vagy csirkefalatok) egyenletesen barnára sütése, akkor a sütési folyamat közben 1–3 alkalommal meg kell rázni.

1. A sütőkosarakat **7**/**4** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**, és rázza meg a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy pl. a hasábburgonyák jól összekeveredjenek, és a belül lévő, nyers darabok kívülre kerüljenek. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi a sütőkosarakat **7**/**4**.
2. Helyezze vissza a sütőkosarakat **7**/**4** a készülékbe. A készülék automatikusan újra bekapcsol a sütési idő lejártáig.

Sütés (sütemény)

Nyers tésztát **semmi esetre sem** szabad közvetlenül a sütőkosarakba **7**/**4** helyezni. Az előkészítés után tegye a tésztát egy sütőformába vagy egyéb hőálló formába (pl. muffin forma). Ezt a formát aztán a benne lévő tésztával együtt helyezze a sütőkosarakba **7**/**4**.

Információk a csomagoláson

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

8. Kezelés

Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyílásokhoz **9**.
- ⊙ Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát a sütőkosarak **7**/**4** megfogásához.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyílásokon **9** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad a sütőkosarak **7**/**4** nélkül működtetni!

8.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **11** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

8.2 Be-/kikapcsolás

- Nyomja meg a Be/Ki gombot ⏻ **12**, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
  - Egy rövid hangjelzés hallatszik és a kijelzőn rövid ideig megjelenik a *HI* felirat.
  - Az előre beállított *180 °C*-os hőmérséklet megjelenik a kijelzőn **14**/**16** kijelzőkön.
- A Be/Ki gomb ⏻ **12** ismételt megnyomásával a készüléket bármikor készenléti üzemmódba kapcsolhatja. Ez futó program esetén is működik.
  - Egy rövid hangjelzés hallatszik és a kijelzőn rövid ideig megjelenik a *bYE* felirat.
  - A kijelző összes jelzőfénye kialszik.
  - A ventilátor leáll.

8.3 A sütőkosár kiválasztása

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/ki gombot ⏻ **12**.
2. A [1] vagy [2] gomb megnyomásával válassza ki a kívánt sütőkosarat **7**/**4**. A kiválasztott sütőkosár szimbóluma villog.

MEGJEGYZÉS: Ha 15 másodpercen belül nem nyomja meg egyik gombot sem, a kiválasztott sütőkosár szimbóluma abbahagyja a villogást. Ebben az esetben nyomja meg ismét a [1] vagy a [2] gombot a beállítások folytatásához.

8.4 Alapvető kezelés

A következő pontok esetén:
- A készülék be van kapcsolva.
- A [1] vagy [2] gomb megnyomásával kiválasztotta a **7/4** sütőkosarat.

A programok megnyitása
- Nyomja meg és fordítsa el a forgószabályozót **22** addig, ameddig a kívánt program LED-je kezd világítani - ekkor ki van választva.

Kézi főzés
- A hőmérséklet és sütési idő közvetlenül beállítható. A ⏯ **19** gomb megnyomásával elindul a sütés a beállított értékekkel.

Hőmérséklet módosítása
A hőmérsékletet 5 fokos lépésenként 40 °C és 240 °C közé lehet beállítani.
A programokban a hőmérséklet csak korlátozottan állítható be. A beállítható tartományok pontos adatait a programok áttekintését tartalmazó táblázatban találja (lásd: „A programok áttekintése” a 358. oldalon).
- Nyomja meg a 🌡 **13** gombot. A **14** vagy **16** kijelzőn villog a hőmérséklet.
- Forgassa a forgószabályozót **22**, ameddig meg nem jelenik a kívánt hőmérséklet. A villogás a beállítás után kb. 5 perccel leáll. Az új hőmérséklet átvétele sikerült.

MEGJEGYZÉS: 200 °C feletti hőmérséklet-beállítás esetén a sütési folyamat végén automatikusan bekapcsol a hűtő funkció. A kijelzőn megjelenik a *COOL* felirat, és a ventilátor további 1 percig üzemel. Ez a hűtési folyamat nem állítható le.

Idő módosítása
A sütési időt 1 és 60 perc között, 1 perces lépésekkel lehet beállítani.
- 200 °C feletti hőmérséklet-beállítás esetén legfeljebb 30 percre.
- A **BAKE** programban 1 perc és 4 óra között.
- A **DEHYDRATE** programban 15 perces lépésekkel, 1 óra és 24 óra között.
- A **PROVE** programban 5 perces lépésekkel, 15 perc és 4 óra között.

- Nyomja meg a 🕓 **18** gombot. A kijelzőn villog az idő.
- Forgassa a forgószabályozót **22**, ameddig meg nem jelenik a kívánt idő. A villogás a beállítás után kb. 5 perccel leáll. Az új idő átvétele sikerült.

MEGJEGYZÉS: Kezelés hiányában 5 perc elteltével a készülék automatikusan készenléti üzembe kapcsol.

8.5 Programok használata

MEGJEGYZÉSEK:
- Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez **2**, és ne ragadjanak oda.
- A **SYNC FINISH** program kivételével bármikor módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt.
- Az **AIR FRY** programban 5 percenként hangjelzés emlékezteti Önt az ételek megfordítására.
- Az **ULTRA CRISP** program végén a *COOL* felirat jelenik meg. A ventilátor kb. 1 percig folytatja működését. A ki-

jelzőn az *End* felirat jelenik meg, 3 hangjelzés hallható, és a készülék készenléti állapotba vált.
- Amikor a *COOL* funkció aktív a ⏯ gomb nem működik.
- A hőveszteség elkerülése érdekében a sütési folyamatot csak akkor szabad elindítani, ha mindkét sütőkosár **7**/**4** teljesen be van helyezve.
- Programváltáskor először mindig kapcsolja készenléti üzemmódba a készüléket a Be/Ki gomb ⏻ **12** megnyomásával, majd kapcsolja be újra.

Néhány élelmiszerhez és elkészítési módhoz a készülék előre beállított programmal rendelkezik. Ha kiválaszt egy programot, bármikor további beállításokat eszközölhet a következőkkel kapcsolatban:
- Hőmérséklet
- Sütési idő
- A **SYNC FINISH** funkció aktiválása után már nem módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt.

1. Készítse elő az élelmiszereket, és helyezze őket a sütőkosarakba **7**/**4**.
2. A sütőkosarat tolja be a házba **1**.
3. Nyomja meg a Be/Ki gombot ⏻ **12**.
4. A 1 vagy 2 gomb megnyomásával válassza ki a kívánt sütőkosarat.
5. Nyomja meg a forgószabályozót **22**.
6. Fordítsa el a forgószabályozót addig, ameddig a kívánt program LED-je világítani nem kezd. A **14** vagy **16** kijelzőn megjelenik a hőmérséklet a kiválasztott programhoz.

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet módosításához nyomja meg a 🌡 **13** gombot, az idő módosításához pedig a 🕒 **18** gombot. Ameddig a megfelelő érték villog a kijelzőn **3**, addig a forgószabályozó forgatásával el tudja végezni a módosítást. Az elforgatás után várjon kb. 5 másodpercet. A kijelző villogása leáll, az új érték pedig átvételre került.

7. Indítsa el a sütési folyamatot a Start/szünet gomb ⏯ **19** megnyomásával. A program elindul.
   - A kijelzőn megjelenik a hátralévő sütési idő. Az idő és a hőmérséklet értékeit a program futása közben a 🌡 **13** vagy 🕒 **18** gombok megnyomásával módosíthatja.

8.6 Gyors indítás

1. Kapcsolja be a készüléket készenléti üzemmódból a Be/Ki gombbal ⏻ **12**.
2. Az Indítás/szüneteltetés gomb ⏯ **19** megnyomásával mindkét sütőkosár esetében elindul a sütés az előre beállított *180°C* -os hőmérsékleten és az előre beállított *15 perc* sütési idővel.
3. Ha csak egy sütőkosarat kíván használni, akkor nyomja meg a 1 vagy 2 gombot.

MEGJEGYZÉSEK:
- Ha 200 °C feletti hőmérsékletet választ, az időt maximum 30 percre állíthatja be.
- Az program végén a *COOL* felirat jelenik meg. A ventilátor kb. 1 percig folytatja működését. A kijelzőn az *End* felirat jelenik meg, 3 hangjelzés hallható, és a készülék készenléti állapotba vált.

8.7 A sütési folyamat megszakítása

MEGJEGYZÉS: A túl hosszú szünet negatív hatással lehet a sütési eredményre.

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

1. A fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **7**/**4** a házból **1**. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi a sütőkosarat.
   - A hátralévő sütési idő villog.
   - A kiválasztott program melletti LED villog.
   - A ventilátor leáll, amíg a sütőkosarat **7**/**4** vissza nem tolják.
2. Helyezze vissza a sütőkosarat a készülékbe. A készülék automatikusan visszakapcsol a sütési idő lejártáig.

vagy

1. A sütési folyamat megszakításához röviden nyomja meg a Start/szünet gombot ⏯ **19**.
   - A hátralévő sütési idő villog.
   - A kiválasztott program melletti LED villog.
   - A ventilátor leáll.
2. A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a Start/szünet gombot ⏯ **19**.
   - A hátralévő sütési idő tovább csökken.
   - A ventilátor tovább fut.

8.8 A SYNC COOK funkció

Ez a funkció lehetővé teszi nagyobb mennyiségek sütését azonos sütési idővel és hőmérséklettel mindkét sütőkosárban egyszerre. Az előre beállított hőmérséklet és sütési idő mindkét sütőkosárnál 180°C és 15 perc. Módosíthatja a beállított értékeket, vagy kiválaszthat egy programot.

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/ki gombot ⏻.
2. Nyomja meg a **SYNC COOK** **21** gombot.
3. A hőmérsékletet állítsa be a **13** gomb megnyomásával, az időt pedig a **18** gomb megnyomásával.
   vagy
   A forgószabályozó megnyomásával és elfordításával válasszon ki egy programot.
4. Az Indítás/szüneteltetés gomb ⏯ **19** megnyomásával indítsa el a sütési folyamatot.

A beállított értékek mindkét sütőkosárra vonatkoznak.

- A **SYNC COOK** **21** LED világít.
- Ebben az esetben a kiválasztott program LED világít.
- A hátralévő idő megjelenik a kijelzőn.

MEGJEGYZÉS: A sütési folyamat során bármikor módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt.

A sütési folyamat során válthat másik programra is.

1. A sütési folyamat közben nyomja meg a Start/szünet gombot ⏯ **19**.
2. A forgószabályozó megnyomásával és elforgatásával válassza ki a kívánt programot.
3. Nyomja meg újra a Start/szünet gombot ⏯ **19**.

Mindkét sütőkosár tovább működik a kiválasztott programmal.

A **SYNC COOK** funkciót bármikor kikapcsolhatja.

1. A sütési folyamat közben nyomja meg ismét a **SYNC COOK** **21** gombot.
   - A LED **21** kialszik.
   - Amelyik program nem fejeződött be a **21** gomb megnyomása előtt, mindkét sütőkosárnál folytatódik.
2. Ha szükséges, válasszon ki egy sütőkosarat a 1 vagy a 2 gomb megnyomásával.
3. Most adja meg a sütőkosár kívánt új értékeit.

Mindkét sütőkosár külön-külön működik tovább a beállított értékekkel.

8.9 A SYNC FINISH funkció

A sütőkosarakat **7**/**4** szinkronizálhatja is.

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/ki gombot **12**.
2. Nyomja meg a 1 gombot a sütőkosár **7** kiválasztásához.
3. Állítsa be a sütési időt, a hőmérsékletet vagy egy programot a forgószabályozó megnyomásával és elforgatásával.
4. Nyomja meg a 2 gombot a sütőkosár **4** kiválasztásához.
5. Állítsa be a sütési időt, a hőmérsékletet vagy egy programot.
6. Nyomja meg a **SYNC FINISH** **23** gombot.
7. Indítsa el a sütési folyamatot az Indítás/szüneteltetés gomb **19** megnyomásával.
   - A **SYNC FINISH** **23** LED világít.
   - A működő sütőkosár kijelzőjén megjelenik a hátralévő sütési idő.
   - A még nem működő sütőkosár kijelzőjén *HOLd* jelenik meg.
   - A sütési folyamat mindkét sütőkosárnál elindul a megfelelő beállításokkal.
   - Az idő és a hőmérséklet már nem állítható be.
   - A rövidebb sütési idejű sütőkosár körülbelül 15 másodperccel a hosszabb sütési idővel rendelkező sütőkosár előtt végez.
   - Ha mindkét sütőkosárnak azonos a sütési ideje, akkor az első kosár 15 másodperccel a második kosár előtt kezdi el a sütést.
   - Minden egyes sütőkosár sütési idejének végén 3 hangjelzés hallható. Ha mindkét sütőkosár sütési ideje lejárt, akkor a kijelzőn rövid ideig az *End* jelenik meg. Ezután a készülék készenléti üzembe kapcsol.

8.10 A sütési folyamat vége

- Ha a program ideje lejár, megszólal egy hangjelzés és a **14**/**16** kijelzőn megjelenik az *End* felirat. A készülék készenléti (Standby) állapotba kapcsol.

MEGJEGYZÉS: 200 °C feletti hőmérséklet-beállítás esetén a sütési folyamat végén automatikusan bekapcsol a hűtő funkció. A kijelzőn megjelenik a *COOL* felirat, és a ventilátor további 1 percig üzemel. Ez a hűtési folyamat nem állítható le.

- Szükség van egy hőálló alátétre a sütőkosárhoz **7**/**4** és egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).
- A készülék hálózatról történő leválasztásához használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **11**.

1. A fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **7**/**4** a házból **1**. Helyezze azt a hőálló alátétre.
2. Helyezze az ételt az előkészített tányérra/tálba.
3. Hagyja kihűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítaná.

MEGJEGYZÉS: Ha az étel barnasága még nem megfelelő, manuálisan módosíthatja a sütési folyamatot. Tolja vissza a megtöltött sütőkosarat **7**/**4** a házba **1**, és kezdje újra a sütési folyamatot. Néhány perc múlva ellenőrizze az étel barnaságát. Ehhez egyszerűen a fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **7**/**4** a házból **1**.

8.11 A programok áttekintése

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

Program	Alkalmazási példák	előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	előre beállított idő (beállítható terület)
AIR FRY	Fagyasztott hasábburgonya [1]	190 °C (60–200 °C)	30 perc (1–60 perc)
REHEAT	Felmelegítés	200 °C (60–200 °C)	15 perc (1–60 perc)
BAKE	Muffin, sütemény és pékáru	150 °C (60–200 °C)	18 perc (1 perc–4 óra)
ULTRA CRISP	Nagyon ropogós élelmiszerekhez	240 °C	10 perc [3] (1–30 perc)
ROAST	Steak, karaj	200 °C (60–200 °C)	20 perc (1–60 perc)
DEHYDRATE	Élelmiszer aszalása / szárítása (szilva / almaszeletek)	60 °C (60–90 °C)	2 óra (1 óra–24 óra)
PROVE	Élesztős tészta pihentetése/kelesztése	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 perc (15 perc–4 óra)

8.12 Sütési táblázat

- A hőmérséklet és az időadatok sütési táblázatban megadott értékei irányadó jellegűek. Az élelmiszer jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve ízétől függően a hőmérséklet és az idő eltérő lehet.

Elkészítendő élelmiszer	**°C**	**Perc**	**optimális mennyiség kosaranként**	**maximális mennyiség kosaranként**
Hasábburgonya[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Csirkecombok[2]	200	30	450 g	750 g
Zöldség[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Elősütött zsemle[2]	180	8	2 darab	3 darab
Muffin	150	18	2 darab	4 darab
Lazacfilé	180	8 – 12	150 g	300 g
Steak[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Garnélarák	180	6 – 12	150 g	300 g

A felső indexben megjelenített számok [1, 2, 3] jelentése:
[1]: 5 percenként rázza vagy fordítsa meg.
[2]: A sütési idő fele után rázza vagy fordítsa meg.
[3]: Melegítse elő 5 percig

A **AIR FRY** programban: 5 percenként egy hangjelzés figyelmezteti Önt, hogy röviden rázza meg vagy fordítsa meg az ételt.

9. Receptek

Kétféle sült burgonya fűszeres majonézzel

Hozzávalók 4 adaghoz

A majonéz hozzávalói

1	tojás
1 teáskanál	mustár
125 ml	napraforgóolaj
1 teáskanál	finomra vágott petrezselyem
1 teáskanál	finomra vágott turbolya
1 teáskanál	citromlé
	só, bors

A sült burgonya hozzávalói

250 g	édesburgonya
250 g	kemény fajtájú burgonya
2 evőkanál	napraforgóolaj
	só

Elkészítés

1. A fűszerezett majonézhez a tojássárgáját és a mustárt egy magas tálba tesszük, és botmixerrel összekeverjük.
2. Keverés közben vékony sugárban hozzáötjük az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kapunk.
3. Hozzáadjuk a fűszernövényeket és ízesítjük sóval, borssal.
4. A burgonyát és az édesburgonyát meghámozzuk és megmossuk, és felitajuk róla a nedvességet.
5. A burgonyát és az édesburgonyát kb. 1 cm vastag hasábokká daraboljuk, és a két fajtát egy-egy tálban összekeverjük 1 evőkanál olajjal.
6. A hasábburgonyát a fritőzbe tesszük.
7. A kétfajta hasábburgonyát párhuzamosan, azonos értékek mellett sütjük.
8. A **SYNC COOK** funkciót aktiváljuk. Most az értékeket csak egyszer kell beállítani, és a kétfajta hasábburgonya egyszerre készül el.
9. Az értékeket **25 percre** és **200°C-ra** állítjuk, és elindítjuk a sütési folyamatot.
10. **15 perc után** csökkentjük a hőmérsékletet **180°C-ra**, a hasábburgonyát pedig megrázzuk.
11. A burgonyát megsózzuk, és a fűszeres majonézzel tálaljuk.

Pácolt csirkeszárnyak fagyasztott hasábburgonyával

Hozzávalók 2 személy részére

Hozzávalók

250 g	fagyasztott hasábburgonya
Kb. 8	csirkeszárny

Hozzávalók a páchoz

6 evőkanál	napraforgó- vagy repceolaj
6 evőkanál	Sweet'n Hot chiliszósz
4 evőkanál	paradicsom ketchup
4 evőkanál	ecet
1 - 2 teáskanál	só
1 - 2 teáskanál	paprika
1 - 2 teáskanál	chili pehely

Elkészítés

1. A pác összes összetevőjét összekeverjük egy nagy tálban.
2. A csirkeszárnyakat egy tálba tesszük, a páccal összekeverjük, és a pácban kb. 1 órán keresztül állni hagyjuk.
3. A csirkeszárnyakat az **1. sütőkosár** betétjére helyezzük, az értékeket pedig **15 percre** és **190°C-ra** állítjuk.
4. 250 g fagyasztott hasábburgonyát helyezünk a **2. sütőkosárba**, az értékeket pedig **200 °C-ra és 20 percre** állítjuk.
5. A **SYNC FINISH** funkciót aktiváljuk, és elindítjuk a sütési folyamatot. Most a sütési folyamat úgy szinkronizálódik, hogy a két sütőkosár egyszerre legyen kész.
6. Az idő felének leteltét követően a hozzávalókat átkeverjük/megfordítjuk, hogy egyformán süljenek.
7. A sütési idő letelte után ellenőrizzük a csirkeszárnyakat és a hasábburgonyát, és ha már jók, akkor kivesszük őket.

Húsgombócok grillezett mediterrán zöldségekkel

Hozzávalók 2 személy részére

Hozzávalók a páchoz

2 evőkanál	olívaolaj
1	fokhagymagerezd
½ teáskanál	rozmaring
½ teáskanál	oregánó
½ teáskanál	majoránna
	só, bors

Hozzávalók a grillezett zöldségekhez

1	kicsi cukkini
1	kicsi piros paprika
1	vöröshagyma
150 g	koktélparadicsom

Hozzávalók a húsgombócokhoz

250 g	darált marhahús
½	kisebb lilahagyma
	olívaolaj
3 szár	lapos levelű petrezselyem
1	tojássárgája
1 evőkanál	zsemlemorzsa
	paprikapor (csípős)
	só, bors

Elkészítés

1. A fokhagymagerezdeket meghámozzuk és felaprítjuk.
2. A pác összes összetevőjét összekeverjük egy tálban.
3. A zöldségeket megmossuk és megpucoljuk.
4. A cukkinit és a paprikát falatnyi daraborva vágjuk.
5. A koktélparadicsomokat félbevágjuk.
6. A hagymát hasábokra vágjuk.
7. A zöldséget hozzáadjuk a páchoz és alaposan átkeverjük. A zöldségeket állni hagyjuk a pácban, ameddig a húsgombócokat előkészítjük.
8. A húsgombócokhoz a lilahagymát meghámozzuk, felaprítjuk és egy kevés olívaolajban üvegesre pirítjuk.
9. A petrezselymet megmossuk, szárazra rázzuk, és a leveleit apróra vágjuk.
10. A darálthúst az előkészített hagymával, a felaprított petrezselyemmel, a felvert tojássárgájával és a zsemlemorzsával egyenletes masszává dolgozzuk és ízlés szerint fűszerezzük.
11. A darált húsos masszából vizes kézzel egyforma, kis gombócokat formázunk.
12. A húsgombócokat az **1. sütőkosár** betétjére helyezzük. Az értékeket **180 °C-ra** és **kb. 15 percre** állítjuk.
13. A pácolt zöldségeket egyszer átkeverjük és a **2. sütőkosárba** helyezzük. Az értékeket **180 °C-ra** és **kb. 20 percre** állítjuk.
14. A **SYNC FINISH** funkciót aktiváljuk, és elindítjuk a sütési folyamatot. Most a sütési folyamat úgy szinkronizálódik, hogy a két sütőkosár egyszerre legyen kész.
15. Az idő felének leteltét követően a hozzávalókat átkeverjük/megfordítjuk, hogy egyformán süljenek.
16. A sütési idő letelte után ellenőrizzük a húsgombócokat és a zöldségeket, és ha már jók, akkor kivesszük őket.

TIPP: A sütési idő a húsgombócok ill. a zöldségdarabok nagyságától függ.

Cukkini és padlizsán nyárs

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: Ügyeljünk a maximális töltési magasságra! Szükség esetén 2 sütési folyamatot kell végezni.

Hozzávalók

½ teáskanál	bors
½ teáskanál	szegfűbors
½ teáskanál	koriander
½ teáskanál	szárított kakukkfű
½ teáskanál	szárított oregánó
1 teáskanál	só
50 ml	olívaolaj
2	padlizsán
2	cukkini
2	vöröshagyma
	fa nyársak

Elkészítés

1. Egy tálban összekeverjük a zöldfűszereket, a fűszereket és az olajat.
2. A cukkinit és a padlizsánt 2 cm vastag szeletekre vágjuk, a hagymát negyedeljük. A hagymát négyfelé vágjuk.
3. A zöldségeket hozzáadjuk a fűszer- és olajkeverékhez.
4. A zöldségeket felváltva felfűzzük a nyársra.
5. A nyársakat **200 °C-on 15 percig** sütjük.
6. Az idő felének leteltét követően megfordítjuk a nyársakat.

Rántott camembert áfonyával

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: A legelején megnézzük, hogy a 4 camembert-t egészben el tudjuk-e helyezni a sütőkosárban. Ha nem, akkor a Camembert sajtokat 2 adagban sütjük ki.

Hozzávalók

4	camembert (egyenként max. 150 g)
2	tojás
2 evőkanál	tejszín
6 evőkanál	zsemlemorzsa
4 evőkanál	áfonyabefőtt
	só, bors

Elkészítés

1. A tojásokat habosra keverjük a tejszínnel, és sóval, borssal ízesítjük.
2. A zsemlemorzsát egy mély tányérba tesszük.
3. A lehűtött Camembert sajtot (egészben vagy negyedekben) a tojásos masszába helyezzük, majd megforgatjuk a zsemlemorzsában, amíg a panír teljesen be nem borítja a sajtot.
4. A Camembert darabokat **200 °C-on kb. 5 - 10 perc alatt** aranybarnára sütjük.
5. A Camembert sajtot áfonyával tálaljuk.

Lazac batyuban

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

250 g	kemény fajtájú burgonya
100 g	friss spenót
1	mogyoróhagyma
1	fokhagymagerezd
1 evőkanál	olívaolaj
300 g	lazacfilé (bőr nélkül)
1 szál	petrezselyemzöld
1 szál	bazsalikomzöld
1 evőkanál	kapribogyó
2 evőkanál	lágy vaj
1	kezeletlen lime
	só, bors

Elkészítés

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, és megfőzzük forrásban lévő sós vízben. A burgonyát ezután leszűrjük le és vékony szeletekre vágjuk.
2. Közben megtisztítjuk a spenótot, megmossuk, majd jól lecsepegtetjük.
3. A mogyoróhagymát és a fokhagymát meghámozzuk és in kicsi kockákra vágjuk. Egy serpenyőben olajat hevítünk és a hagymát üvegesre pároljuk.
4. Hozzáadjuk a spenótot, és rövid ideig pároljuk, amíg a levelek megfonnyadnak. Ezután levesszük az edényt a tűzről, és félretesszük.
5. A lazacot megmossuk, szárazra töröljük és két részre vágjuk.
6. A petrezselymet és a bazsalikomot megmossuk, szárazra rázzuk, és a leveleit apróra vágjuk.
7. A kapribogyót lecsepegtetjük, és durvára aprítjuk.
8. A kapribogyót és az apróra vágott fűszernövényeket összegyúrjuk a vajjal.
9. A lime-ot forró vízben megmossuk, szárazra töröljük és szeletekre vágjuk.
10. Kirakunk két nagy darab sütőpapírt.
11. A közepére helyezzük a burgonyaszeleteket, sózzuk, borsozzuk. A tetejére tesszük a spenótot és a lazacot.
12. A kapribogyós vajat pelyhekben tesszük a lazacra, a tetejére pedig lime szeleteket teszünk.
13. A papírt ráhajtjuk a hozzávalókra, az oldalát szorosan lezárjuk, és a batyut a serpenyőbe tesszük.
14. A batyukat egymás mellé fektetjük és **200 °C-on kb. 20 percig** sütjük.
15. Ezután eltávolítjuk a papírt, és azonnal tálaljuk az ételt.

Karfiolrózsák harissa pasztával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

1	kis karfiol
3 evőkanál	liszt
150 ml	kókusztej
1½ teáskanál	édesnemes fűszerpaprika
½ teáskanál	fokhagymapor
1 evőkanál	Harissa paszta (a kívánt csípősségű)
	só, bors

Elkészítés

1. A karfiolt megpucoljuk és kis rózsákra bontjuk.
2. A többi hozzávalót sűrű, folyékony, sima tésztává keverjük. Ha a tészta túl folyós, akkor adunk még hozzá lisztet.
3. A karfiolrózsákat egyesével a tésztába merítjük, a felesleges tésztát pedig lecsepegtetjük.
4. A panírozott karfiolrózsákat adagonként sütjük. A ropogós állag elérése érdekében ne legyenek túl közel egymáshoz.
5. A hőmérsékletet **180 °C-ra**, a sütési időt **20 percre** állítjuk, és elindítjuk a sütési folyamatot.
6. Az idő felének leteltét követően megfordítjuk a karfiolrózsákat.

TIPP: Jól illik hozzá egy friss joghurtos mártogatós.

Ropogós kelbimbó szalonnával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

400 g	kelbimbó
40 g	hasaalja szalonna
4	gerezd fokhagyma
1 evőkanál	olívaolaj
	só, bors

TIPP: Ez a recept friss kelbimbóból a legjobb, de elkészíthetjük mélyfagyasztott kelbimbóból is. Ebben az esetben a kelbimbókat nem kell félbevágni. A párolási idő és a hőmérséklet nem változik.

Elkészítés

1. A kelbimbót megpucoljuk és félbevágjuk.
2. A szalonnát vékony csíkokra szeleteljük.
3. Az egész fokhagymagerezdeket hámozatlanul hagyjuk.
4. Az összes hozzávalót összekeverjük egy tálban és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
5. Az egészet **180°C-on kb. 15 - 20 percig** sütjük.
6. A hozzávalókat az idő felének leteltét követően megrázzuk vagy megfordítjuk.
7. Minden adaghoz 2 fokhagymagerezdet tálalunk. A puha fokhagymagerezdeket ízlés szerint kinyomhatjuk a héjából és elfogyaszthatjuk.

Mini pizza sonkával és rukkolával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

1 csomag	pizza tészta
1 doboz	paradicsompüré
200 g	mozzarella
1 köteg	rukkola
100 g	Serrano sonka
	olívaolaj
	só, bors, oregánó

Elkészítés

1. Lisztezett munkalapon kinyújtjuk a pizzatésztát, és a sütőkosár felületénél 1 cm-rel kisebb téglalapokat vágunk ki belőle.
2. A tésztát villával enyhén megszurkáljuk.
3. A mozzarellát vékony szeletekre vágjuk.
4. A tésztát megkenjük a paradicsompürével, ízesítjük sóval, borssal és oregánóval, majd a tetejére helyezzük a mozzarella szeleteket.
5. A pizzadarabokat adagonként **180°C-on kb. 7 percig** sütjük.
6. A Serrano sonkát szétosztjuk a darabokon, és további **3 - 5 percig** sütjük.
7. Amikor a pizza széle enyhén barnulni kezd, kivesszük a darabokat, és elosztjuk rajtuk a megmosott rukkolát.
8. Kevés olajat csepegtetünk a mini pizzákra, és tálaljuk őket.

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

Belül folyékony kis csokoládétorta

Hozzávalók 8 tortácskához

MEGJEGYZÉS: Az elején ellenőrizzük, hogy egyszerre hány muffin forma fér be a fritőzbe.

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. A csokoládét felaprítjuk és vízfürdőben felolvasztjuk.
2. Adunk hozzá vajat, amelyet szintén felolvasztunk.
3. A tojást és a cukrot habosra verjük.
4. A lisztet a keverékre szitájuk, és sima tésztává keverjük.
5. A csokoládés-vajas keveréket belekeverjük.
6. A tésztát a muffin formákba töltjük.
7. A csokoládétortácskákat előmelegített sütőben **180°C-on kb. 5 - 6 percig** sütjük.
8. A csokoládétortácskákat melegen fogyasztjuk.

10. Tisztítás

Égési sérülések VESZÉLYE!

⊙ A készülék mozgatása vagy tisztítása előtt várja meg, amíg teljesen lehűl.

Áramütés VESZÉLYE!

⊙ A forrólevegős fritőz tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.

⊙ A forrólevegős fritőzt nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

⊙ 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 **7**/**4** és a betét **5** mosogatógépben mosogatható. Felfelé távolítsa el a betétet **5** a sütőkosárból **7**/**4**. Tisztítás után a behelyezésnél ügyeljen arra, hogy a betét ívelt része felfelé mutasson. Nyomja le a betétet **5**, amíg az fel nem fekszik az aljára.

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

- A leégett ételmaradványokat előbb áztassa be.
- Tisztítsa meg a sütőkosarat **7**/**4** kézzel meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.
- Hagyja teljesen megszáradni az összes alkatrészt, mielőtt eltenné vagy újból használná azokat.

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 mikroszálas kendővel, amelyet közben kimos és kifacsar.
3. Ezután törölje szárazra egy konyharuhával.

11. Tárolás

- Mielőtt elrakja a forrólevegős fritőzt…
  … ki kell húzni a hálózati csatlakozódugót **11**,
  … ki kell hűlnie a készüléknek, és
  … minden alkotórésznek teljesen száraznak kell lennie.
- **„A" kép:** Tekerje a csatlakozóvezetéket **11** a kábelvezetőre **10**.

12. Alkatrészek utánrendelése

Annak érdekében, hogy a lehető leghosszabb ideig élvezhesse a terméket, webáruházunkban pótalkatrészek széles választékát kínáljuk.

Garantáljuk a pótalkatrészek rendelkezésre állását a jelen termék működőképességének szakszerű helyreállításához.

Összes elérhető alkatrész keresése:

1. Látogasson el a **https://shop.hoyerhandel.com/** oldalra.
2. Írja be a termék IAN-számát a keresősávba.

vagy

Szkennelje be a következő QR-kódot az okostelefonjával/tabletjével.

13. Eltávolítás



A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekes szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás általánosságban hozzájárulhat a nyersanyag-felhasználás csökkentéséhez.

Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

14. 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	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást.
Az étel nem készül el az ajánlott időtartam alatt	• Túl nagy volt a mennyiség vagy túl vastagok voltak a szeletek? • Túl alacsonyra volt állítva a hőmérséklet vagy a sütési idő?
Erős füst- és szagképződés	• Ételmaradékok vannak a fűtőelemnél **2**, amelyek melegítéskor elégnek? A sütőkosarat **7**/**4** csak a **MAX 6** jelzésig szabad tölteni.

15. Műszaki adatok

Modell:	SHFDD 2600 D1
Hálózati feszültség:	220–240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	2600 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban: ≤ 0,5 W	
Kikapcsolt állapotba történő váltás: < 20 perc	

Alkalmazott szimbólumok

	Védőföldelés
	Geprüfte **S**icherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget 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 arra hívja fel a figyelmet, hogy a csomagolást a hatályos hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani.
21 PAP	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középen található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	A szerb jelzéssel a HOYER Handel GmbH a szerb jogszabályoknak való megfelelést jelzi.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
UK CA	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

16. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Dupla zónás forrólevegős fritőz
Gyártási szám:	**521408_2607**
A termék típusa:	SHFDD 2600 D1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	forrólevegős fritőz 2sütőkosár betétekkel
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	**Szerviz Magyarország** Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A 3 éves kereskedelmi tartóssági garancia a vásárlás napján kezdődik. Magyarországon a jótállási idő a termék fogyasztó részére történő átadásának napjától, illetve ha az üzembe helyezést a forgalmazó vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjától számítandó, a hatályos jogszabályoknak megfelelően.
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 rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
   (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
   A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen

nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A 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 letölthetti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **521408_2607** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciakártya 521408_2607

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:

Indice

1. Panoramica 374
2. Uso conforme 374
3. Avvertenze di sicurezza 375
4. Materiale in dotazione 378
5. Messa in funzione 378
6. Panoramica del pannello di comando e del display 379
7. Piccola guida basica alla frittura 380
8. Uso 381
8.1 Collegamento elettrico 381
8.2 Accensione/spegnimento 381
8.3 Scelta del cestello 382
8.4 Uso di base 382
8.5 Uso dei programmi 383
8.6 Avvio rapido 383
8.7 Interruzione del processo di cottura 384
8.8 La funzione SYNC COOK 384
8.9 La funzione SYNC FINISH 385
8.10 Fine del processo di cottura 385
8.11 Panoramica dei programmi 386
8.12 Tabella di cottura 387
9. Ricette 388
10. Pulizia 393
11. Conservazione 394
12. Ordinazione di ricambi 394
13. Smaltimento 394
14. Risoluzione dei problemi 395
15. Dati tecnici 395
16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia 396
17. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta 398

1. Panoramica

1		Alloggiamento
2		Elemento riscaldante (sul lato superiore del vano interno)
3		Pannello di comando con indicazioni e tasti
4		Cestello [2]
5		Inserto
6	**MAX**	Segno per il livello di riempimento massimo del cestello (3,5 litri per ogni cestello)
7		Cestello [1]
8		Manico del cestello
9		Aperture per l'aria di scarico
10		Distanziatore con avvolgicavo
11		Cavo di collegamento con spina

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova friggitrice ad aria calda.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per l'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle avvertenze di sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Custodire il presente manuale di istruzioni per l'uso per riferimento futuro.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale di istruzioni per l'uso. Il manuale di istruzioni per l'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la vostra nuova friggitrice ad aria calda possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

La friggitrice ad aria calda è destinata alla cottura di alimenti in aria calda, ad una temperatura di massimo 240 °C.
La friggitrice ad aria calda è stata ideata per l'uso domestico. Usare la friggitrice ad aria calda solo al chiuso.
Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

La friggitrice ad aria calda non è adatta a riscaldare liquidi.

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- Un utilizzo scorretto può causare lesioni.



- Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. le aperture per l'aria di scarico situate sul lato posteriore. Prendere i cestelli unicamente dal manico.
- Durante la frittura, dalle aperture per l'aria di scarico fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- Non pulire a umido gli elementi riscaldanti.
- Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo separato.
- Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...

… nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
… in tenute rurali;
… da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
… in pensioni con colazione.

⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere “Pulizia” a pagina 393).

⚠ *PERICOLO per i bambini!*

⊙ Assicurarsi che i bambini non possano mai tirare giù la friggitrice ad aria calda rovente (ad es. dal cavo di alimentazione). Rischio di morte per scottature!
⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.

⚠ *PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!*

⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.

⚠ *PERICOLO per gli uccelli!*

⊙ Gli uccelli respirano più velocemente, distribuiscono l'aria diversamente nel loro corpo e sono notevolmente più piccoli degli esseri umani. Pertanto per gli uccelli può essere molto pericoloso respirare anche le più piccole quantità di fumo generate dal funzionamento di questo apparecchio. Quando si usa questo apparecchio, è preferibile portare gli uccelli in un'altra stanza.

⚠ *PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!*

⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o schizzi d'acqua.
⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

⚠ *PERICOLO di scossa elettrica!*

⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
⊙ Se si usa un cavo di prolunga, esso deve soddisfare i dati tecnici di questo apparecchio.
⊙ Non collegare l'apparecchio ad una presa multipla, poiché potrebbe verificarsi un sovraccarico.
⊙ Posare il cavo di collegamento in modo tale che nessuno possa calpestarlo, restarvi impigliato o inciamparvi.
⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben

accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.

- Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per scollegarlo estrarre la spina.
- Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.
- Staccare la spina dalla presa di corrente:
  - dopo ogni utilizzo
  - se si verifica un guasto
  - quando non si utilizza l'apparecchio
  - prima di pulire l'apparecchio
  - in caso di temporali
- Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto. Fare riparare l'apparecchio solo da un laboratorio specializzato o presso il nostro centro di assistenza.

PERICOLO di incendio!

- Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- Sorvegliare sempre la friggitrice ad aria calda durante il funzionamento. Sarà così possibile accorgersi in tempo di eventuali problemi a causa di odori o rumori insoliti.
- Non coprire l'apparecchio né collocarlo su oggetti morbidi (ad es. asciugamani).
- Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- Usare la friggitrice ad aria calda esclusivamente su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile per evitare che si rovesci o scivoli via.

PERICOLO di lesioni da ustione!

- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e del vano interno. Servirsi di guanti da forno o presine.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.
- Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- Utilizzare solo gli accessori originali.
- Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- Assicurarsi che gli alimenti non tocchino gli elementi riscaldanti caldi sul lato superiore dei vani interni restandovi attaccati.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.

Note sulle parti di plastica a contatto con gli alimenti

⊙ Le seguenti parti di plastica o superfici rivestite di plastica sono idonee al contatto con gli alimenti:
  - Inserto colino: rivestimento antiaderente, piedini di silicone
  - Cestello: rivestimento antiaderente

⊙ Le parti di plastica a contatto con gli alimenti di questo apparecchio sono destinate al contatto ripetuto con alimenti alle condizioni descritte in questo manuale. Utilizzare queste parti solo per i tipi di alimenti, le temperature, le durate di contatto e le applicazioni previsti.

Condizioni di utilizzo ammesse:
  - Tipo di alimenti: comuni alimenti di uso domestico (compresi gli alimenti contenenti grasso)
  - Temperatura massima: 240 °C
  - Tempo di contatto massimo: 24 ore

⊙ Evitare il contatto con gli alimenti caldi, il vapore o il vano di cottura caldo delle parti di plastica non espressamente destinate a tale scopo.

⊙ Le parti di plastica a contatto con gli alimenti non sono destinate alla conservazione prolungata di alimenti. Lasciare gli alimenti, i liquidi o resti di alimenti all'interno delle parti di plastica o sulle stesse solo per il tempo necessario per l'uso previsto.

⊙ Un uso esulante dalle condizioni indicate, nonché eventuali danni, invecchiamento o pulizia inadeguata, possono aumentare la migrazione del materiale agli alimenti. Smettere di utilizzare le parti di plastica a contatto con gli alimenti se sono presenti crepe, rotture, deformazioni, superfici ruvide, scheggiature, distacco di materiale, forte scolorimento, odore insolito o usura eccessiva.

⊙ Pulire le parti di plastica a contatto con gli alimenti dopo l'uso come indicato in questo manuale. Per la pulizia non utilizzare detergenti abrasivi, aggressivi, contenenti cloro, solventi o fortemente alcalini, né oggetti metallici, a meno che non siano espressamente autorizzati.

⊙ Le parti di plastica a contatto con gli alimenti danneggiate, deformate, molto usurate o che abbiano subito alterazioni di altro tipo devono essere sostituite prima dell'uso successivo. Utilizzare esclusivamente i ricambi previsti per questo apparecchio.

4. Materiale in dotazione

1 friggitrice ad aria calda
2 cestelli **7**/**4** con inserti **5**
1 manuale di istruzioni per l'uso

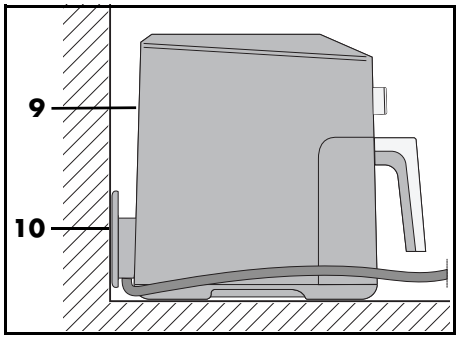
5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio. **In particolare il vano interno deve essere completamente sgombro da resti della confezione, ad esempio briciole di polistirolo.**



PERICOLO di incendio!

Sul lato posteriore dell'apparecchio si trovano le aperture per l'aria di scarico **9** e il distanziatore **10**. Durante il funzionamento, dalle aperture per l'aria di scarico esce vapore caldo.

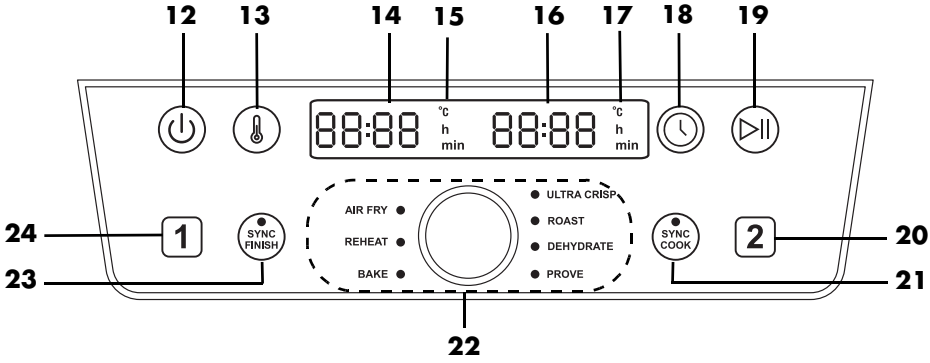


⊙ Non coprire mai le aperture per l'aria di scarico **9**.
⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.

NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante **2** e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

- Staccare le pellicole di protezione e le strisce adesive dall'apparecchio, senza però rimuovere la targhetta situata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.
- Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.
- Collegare la spina **11** ad una presa di corrente che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.

6. Panoramica del pannello di comando e del display



12 ⏻ Tasto: On/Off
13 🌡 Tasto: temperatura
14 Display: indicazione, ad es. temperatura e tempo di cottura del cestello [1]
15 °C/h/min Cestello [1]: **°C** si accende quando viene indicata la temperatura; **h** o

	min si accendono quando viene indicato il tempo in ore (h) o minuti (min)
16	Display: indicazione, ad es. temperatura e tempo di cottura del cestello [2]
17 °C/h/min	Cestello [2]: **°C** si accende quando viene indicata la temperatura; **h** o **min** si accendono quando viene indicato il tempo in ore (h) o minuti (min)
18	Tasto: tempo
19	Tasto: Avvio/Pausa
20 [2]	Tasto: scelta del cestello [2]
21	Tasto/LED **SYNC COOK**: i due cestelli lavorano con gli stessi valori
22	Manopola di regolazione: impostazione della temperatura e del tempo di cottura, scelta del programma **AIR FRY** (frittura) **REHEAT** (riscaldamento) **BAKE** (cottura di impasti) **ULTRA CRISP** (superfici croccanti) **ROAST** (arrostire) **DEHYDRATE** (essiccazione) **PROVE** (fare lievitare l'impasto)
23	Tasto/LED **SYNC FINISH**: viene sincronizzato il completamento dei due cestelli
24 [1]	Tasto: scelta del cestello [1]

7. Piccola guida basica alla frittura

Preparazione degli alimenti

- Per la frittura, tutti gli alimenti devono essere il più possibile asciutti. Asciugare gli alimenti da friggere o, in caso di alimenti congelati, rimuovere il ghiaccio.
- Se si utilizzano alimenti congelati, rimuovere la maggiore quantità possibile di acqua e ghiaccio prima di collocare gli alimenti nella friggitrice ad aria calda.
- In caso di alimenti impanati, assicurarsi che la panatura aderisca il più possibile agli alimenti da friggere.

Tempo e temperatura di frittura

- Per un risultato sano e gustoso attenersi strettamente alle indicazioni su scelta della temperatura e tempo di frittura riportate sulla confezione.
- Friggere piccole quantità alla volta.
- I cestelli ***7*/4** non devono essere riempiti oltre il segno **MAX 6**.
- L'acrilammide può essere cancerogena. Per mantenere al minimo la formazione di acrilammide, evitare una doratura eccessiva.

Per una doratura uniforme [1] [2]

[1]: Scuotere o rivoltare trascorso ¼ del tempo di cottura, ossia 3 volte durante il tempo di cottura.
[2]: Scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.

Se gli alimenti (ad es. patatine fritte o bocconcini di pollo) richiedono una doratura uniforme, è necessario scuoterli 1-3 volte durante la frittura.

1. Estrarre i cestelli ***7/4*** dall'alloggiamento **1** prendendoli dal manico **8** e scuotere gli ingredienti. Mentre si scuote assicurarsi di mescolare bene il contenuto, ad es. le patatine fritte, e che le patatine fritte non cotte che si trovano nella parte più interna giungano all'esterno. L'apparecchio si spegne automaticamente quando si estraggono i cestelli ***7/4***.
2. Reinserire i cestelli ***7/4*** nell'apparecchio. L'apparecchio si riaccende automaticamente e resta acceso fino allo scadere del tempo di cottura.

Cottura di impasti

Non mettere **in nessun caso** l'impasto direttamente nei cestelli ***7/4***. Dopo aver preparato l'impasto, metterlo in uno stampo per dolci o un altro stampo resistente al calore (ad es. formine per focaccine). Poi collocare lo stampo con l'impasto nei cestelli ***7/4***.

Informazioni riportate sulla confezione

Se non si trovano i tempi di cottura per friggitrice ad aria calda sulla confezione dell'alimento congelato, orientarsi in base ai tempi per forni ventilati.

8. Uso

PERICOLO di ustioni!

- Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. le aperture per l'aria di scarico **9** situate sul lato posteriore.
- Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare i cestelli ***7/4***.
- Durante la frittura, dalle aperture per l'aria di scarico **9** fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza i cestelli ***7/4***!

8.1 Collegamento elettrico

- Dopo aver posizionato l'apparecchio, inserire la spina **11** in una presa con messa a terra conforme ai dati riportati sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.

8.2 Accensione/ spegnimento

- Premere il tasto On/Off ⏻ **12** per accendere l'apparecchio dalla modalità standby.
  - Si sente un breve segnale acustico e sul display compare brevemente *HI*.
  - Sui display **14/16** viene indicata la temperatura preimpostata *180 °C*.
- Premendo nuovamente il tasto On/Off ⏻ **12** si può mettere l'apparecchio in modalità standby in qualsiasi momento.

Ciò funziona anche quando ci sono programmi in esecuzione.
- Si sente un breve segnale acustico e sul display compare brevemente *bYE*.
- Tutte le spie del display si spengono.
- Il ventilatore si arresta.

8.3 Scelta del cestello

1. Premere il tasto On/Off ⏻ **12** per accendere la friggitrice.
2. Premendo il tasto 1 o 2 selezionare il cestello **7/4** desiderato. Il simbolo del cestello selezionato lampeggia.

NOTA: se non si preme alcun tasto entro 15 secondi, il simbolo del cestello selezionato smette di lampeggiare. In tal caso premere nuovamente il tasto 1 o 2 per proseguire con le impostazioni.

8.4 Uso di base

Per i punti che seguono si applica quanto segue:
- L'apparecchio è acceso.
- Il cestello **7/4** è stato selezionato premendo il tasto 1 o 2.

Accesso ai programmi
- Premere la manopola di regolazione **22** e girarla finché non si accende il LED del programma desiderato, che in questo modo viene selezionato.

Cottura manuale
- È possibile impostare direttamente la temperatura e il tempo di cottura. Premendo il tasto ⏯ **19** si avvia la cottura con i valori impostati.

Modifica della temperatura
La temperatura può essere impostata a passi di 5 gradi tra 40 °C e 240 °C.
Nei programmi l'impostazione della temperatura è soggetta a limitazioni. Per indicazioni esatte sugli intervalli di regolazione vedere la tabella con la panoramica dei programmi (vedere "Panoramica dei programmi" a pagina 386).
- Premere il tasto 🌡 **13**. Nel display **14** o **16** lampeggia la temperatura.
- Girare la manopola di regolazione **22** finché non viene indicata la temperatura desiderata. Il lampeggiamento si arresta circa 5 secondi dopo l'impostazione. La nuova temperatura è stata acquisita.

NOTA: se si imposta una temperatura maggiore di 200 °C, al termine del processo di cottura viene attivata automaticamente la funzione di raffreddamento. Sul display compare *COOL* e il ventilatore continua a funzionare per 1 minuto. Questo processo di raffreddamento non può essere messo in pausa.

Modifica del tempo
Il tempo di cottura può essere impostato a passi di 1 minuto tra 1 e 60 minuti.
- Se la temperatura impostata supera i 200 °C, fino a 30 minuti.
- Nel programma **BAKE** da 1 minuto a 4 ore.
- Nel programma **DEHYDRATE** da 1 ora a 24 ore a passi di 15 minuti.
- Nel programma **PROVE** da 15 minuti a 4 ore a passi di 5 minuti.

- Premere il tasto 🕒 **18**. Nel display lampeggia il tempo.
- Girare la manopola di regolazione **22** finché non viene indicato il tempo desiderato. Il lampeggiamento si arresta circa 5 secondi dopo l'impostazione. Il nuovo tempo è stato acquisito.

NOTA: l'apparecchio passa allo standby se non viene azionato per circa 5 minuti.

8.5 Uso dei programmi

NOTE:
- Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante **2** caldo sul lato superiore del vano interno restandovi attaccati.
- Tranne che nel programma **SYNC FINISH**, è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura.
- Nel programma **AIR FRY**, un segnale acustico ricorda ogni 5 minuti di girare gli alimenti.
- Nel programma **ULTRA CRISP**, sul display compare *COOL* al termine del programma. Il ventilatore continua a funzionare per circa 1 minuto. Sul display compare *End*, si sentono 3 segnali acustici e l'apparecchio passa allo standby.
- Mentre la funzione *COOL* è attiva, il tasto ⏯ è privo di funzione.
- Per evitare perdite di calore è preferibile avviare il processo di cottura solo dopo aver inserito completamente i due cestelli **7**/**4**.
- Per cambiare programma, per prima cosa portare sempre l'apparecchio in modalità standby premendo il tasto On/Off ⏻ **12**, poi riaccenderlo.

Per alcuni alimenti e tipi di preparazione, l'apparecchio dispone di programmi preimpostati. Quando si seleziona un programma, è inoltre possibile procedere in qualsiasi momento alle seguenti impostazioni:
- Temperatura
- Tempo di cottura
- Dopo l'attivazione della funzione **SYNC FINISH** non è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura.

1. Preparare gli alimenti e introdurli nel cestello **7**/**4**.
2. Spingere il cestello nell'alloggiamento **1**.
3. Per accendere premere il tasto On/Off ⏻ **12**.
4. Selezionare il cestello desiderato premendo il tasto 1 o 2.
5. Premere la manopola di regolazione **22**.
6. Girare la manopola di regolazione finché non si accende il LED accanto al programma desiderato. Sui display **14** o **16** viene indicata la temperatura del programma selezionato.

NOTA: per modificare la temperatura premere il tasto 🌡 **13**, per modificare il tempo premere 🕓 **18**. Finché il valore corrispondente lampeggia nel display **3**, è possibile modificarlo girando la manopola di regolazione. Dopo averla girata attendere per circa 5 secondi. L'indicazione smette di lampeggiare e il nuovo valore è acquisito.

7. Avviare il processo di cottura premendo il tasto Avvio/Pausa ⏯ **19**. Il programma viene avviato.
   - Sui display viene indicato il tempo residuo. I valori di tempo e temperatura possono essere modificati anche durante l'esecuzione del programma premendo 🌡 **13** o 🕓 **18**.

8.6 Avvio rapido

1. Accendere l'apparecchio dalla modalità standby con il tasto On/Off ⏻ **12**.
2. Premendo il tasto Avvio/Pausa ⏯ **19** si avvia la cottura alla temperatura preimpostata di 180 °C e con il tempo di cottura preimpostato di *15 min* per i due cestelli.
3. Se si desidera utilizzare un solo cestello, prima dell'avvio premere il tasto 1 o 2.

NOTE:
- Se si seleziona una temperatura maggiore di 200 °C, il tempo massimo impostabile è di 30 minuti.
- Al termine del programma, sul display compare *COOL*. Il ventilatore continua a funzionare per circa 1 minuto. Sul display compare *End*, si sentono 3 segnali acustici e l'apparecchio passa allo standby.

8.7 Interruzione del processo di cottura

NOTA: una pausa troppo lunga può avere un'influenza molto negativa sul risultato della cottura.

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento, ad es. per controllare il grado di doratura.

1. Estrarre il cestello **7/4** dall'alloggiamento **1** prendendolo dal manico **8**. L'apparecchio si spegne automaticamente quando si estrae il cestello.
   - Il tempo residuo lampeggia.
   - Il LED accanto al programma selezionato lampeggia.
   - Il ventilatore resta fermo finché non si reinserisce il cestello **7/4**.
2. Reinserire il cestello nell'apparecchio. L'apparecchio si riaccende automaticamente e resta acceso fino allo scadere del tempo di cottura.

oppure

1. Premere brevemente il tasto Avvio/Pausa ⏯ **19** per interrompere il processo di cottura.
   - Il tempo residuo lampeggia.
   - Il LED accanto al programma selezionato lampeggia.
   - Il ventilatore si arresta.
2. Premere nuovamente il tasto Avvio/Pausa ⏯ **19** per proseguire il processo di cottura.
   - Prosegue il conto alla rovescia del tempo residuo.
   - Il ventilatore continua a funzionare.

8.8 La funzione SYNC COOK

Questa funzione consente di preparare quantità maggiori nei due cestelli contemporaneamente, con lo stesso tempo di cottura e la stessa temperatura.
Per entrambi i cestelli la temperatura preimpostata è di 180 °C e il tempo di cottura preimpostato è di 15 minuti. È possibile modificare i valori impostati o selezionare un programma.

1. Premere il tasto On/Off ⏻ per accendere la friggitrice.
2. Premere il tasto **SYNC COOK** **21**.
3. Impostare la temperatura premendo il tasto 🌡 **13** e il tempo premendo il tasto 🕒 **18**.
   oppure
   Selezionare uno dei programmi premendo e girando la manopola di regolazione.
4. Avviare la cottura premendo il tasto Avvio/Pausa ⏯ **19**.

I valori impostati vengono applicati ad entrambi i cestelli.
- Il LED **SYNC COOK** **21** si accende.
- Eventualmente si accende il LED del programma selezionato.
- Viene indicato il tempo residuo.

NOTA: i valori di temperatura e tempo di cottura possono essere modificati in qualsiasi momento nel corso della cottura.

Durante la cottura si può anche passare a un programma.

1. Premere il tasto Avvio/Pausa ⏯ **19** nel corso della cottura.
2. Selezionare il programma desiderato premendo e girando la manopola di regolazione.
3. Premere di nuovo il tasto Avvio/Pausa ⏯ **19**.

I due cestelli continuano a lavorare con il programma selezionato.

La funzione **SYNC COOK** può essere interrotta in qualsiasi momento.

1. Premere nuovamente il tasto **SYNC COOK** **21** nel corso della cottura.
   - Il LED **21** si spegne.
   - Un eventuale programma non concluso prima della pressione del tasto **21** viene proseguito per i due cestelli.
2. Eventualmente selezionare un cestello premendo 1 o 2.
3. Immettere ora i nuovi valori desiderati per il cestello.

I due cestelli continuano a lavorare separatamente con i valori impostati.

8.9 La funzione SYNC FINISH

È anche possibile sincronizzare i cestelli **7**/**4**.

1. Premere il tasto On/Off ⏻ **12** per accendere la friggitrice.
2. Premere il tasto 1 per selezionare il cestello **7**.
3. Impostare il tempo di cottura e la temperatura o premere e girare la manopola di regolazione per impostare un programma.
4. Premere il tasto 2 per selezionare il cestello **4**.
5. Impostare il tempo di cottura e la temperatura o un programma.
6. Premere il tasto **SYNC FINISH** **23**.
7. Avviare il processo di cottura premendo il tasto Avvio/Pausa ⏯ **19**.
   - Il LED **SYNC FINISH** **23** si accende.
   - Sul display viene indicato il tempo residuo del cestello in funzione.
   - Nel display del cestello che non sta ancora lavorando compare *HOLd*.

- Il processo di cottura si avvia per entrambi i cestelli con le relative impostazioni.
- Tempo e temperatura non possono essere più modificati.
- Il cestello con il tempo di cottura più breve termina circa 15 secondi prima del cestello con il tempo di cottura più lungo.
- Se i due cestelli hanno lo stesso tempo di cottura, il primo cestello avvia il processo di cottura 15 secondi prima del secondo cestello.
- Al termine del tempo di cottura di ciascun cestello vengono emessi 3 segnali acustici. Al termine del tempo di cottura dei due cestelli compare brevemente *End*. Poi l'apparecchio passa alla modalità standby.

8.10 Fine del processo di cottura

- Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, viene emesso un segnale acustico e sui display **14**/**16** compare *End*. L'apparecchio passa allo standby.

NOTA: se si imposta una temperatura maggiore di 200 °C, al termine del processo di cottura viene attivata automaticamente la funzione di raffreddamento. Sul display compare *COOL* e il ventilatore continua a funzionare per 1 minuto. Questo processo

di raffreddamento non può essere messo in pausa.

- È necessaria una superficie d'appoggio resistente al calore per il cestello **7**/**4**, nonché un piatto o una ciotola (eventualmente preriscaldati).
- Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, staccare la spina **11** dopo l'uso.

1. Estrarre il cestello **7**/**4** dall'alloggiamento **1** prendendolo dal manico **8**. Collocarlo sulla superficie d'appoggio resistente al calore.
2. Mettere i cibi sul piatto preparato o nella ciotola preparata.
3. Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

NOTA: se ad es. non è stato ancora raggiunto il grado di doratura desiderato, è possibile modificare il processo di cottura manualmente. Reinserire il cestello **7**/**4** pieno nell'alloggiamento **1** e riavviare il processo di cottura. Dopo qualche minuto controllare il grado di doratura. Per farlo basta estrarre il cestello **7**/**4** dall'alloggiamento **1** prendendolo dal manico **8**.

8.11 Panoramica dei programmi

- La tabella che segue fornisce un primo aiuto per la regolazione relativa agli alimenti specificati.

Programma	Esempi di applicazione	Temperatura preimpostata (intervallo regolabile)	Tempo preimpostato (intervallo regolabile)
AIR FRY	Patatine fritte congelate [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Riscaldamento	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Focaccine, torte e prodotti da forno	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min – 4 ore)
ULTRA CRISP	Per alimenti molto croccanti	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min)
ROAST	Bistecche, cotolette	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Disidratazione / asciugatura di alimenti (prugne / spicchi di mela)	60 °C (60 – 90 °C)	2 ore (1 ora – 24 ore)
PROVE	Fare riposare / lievitare la pasta lievitata	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 ore)

8.12 Tabella di cottura

- Le indicazioni su temperature e tempi riportate nella tabella di cottura sono valori indicativi. La temperatura e il tempo possono differire in funzione delle caratteristiche, delle dimensioni e della quantità degli alimenti, nonché del proprio gusto.

Alimento da cuocere	**°C**	**Minuti**	**Quantità ottimale per ogni cestello**	**Quantità massima per ogni cestello**
Patatine fritte[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Cosce di pollo[2]	200	30	450 g	750 g
Verdura[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Panini precucinati[2]	180	8	2 unità	3 unità
Focaccine	150	18	2 unità	4 unità
Filetto di salmone	180	8 – 12	150 g	300 g
Bistecca[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Gamberetti	180	6 – 12	150 g	300 g

I numeri all'esponente [1, 2, 3] significano:
[1]: Scuotere o rivoltare ogni 5 minuti.
[2]: Scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.
[3]: Preriscaldare per 5 minuti

Nel programma **AIR FRY**: ogni 5 minuti, sentirai un segnale acustico che ti ricorderà di scuotere o girare brevemente il cibo.

9. Ricette

Patatine fritte di due tipi con maionese alle erbe aromatiche

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti per la maionese

1	uovo
1 cucchiaino	di senape
125 ml	di olio di semi di girasole
1 cucchiaino	di prezzemolo tritato finemente
1 cucchiaino	di cerfoglio tritato finemente
1 cucchiaino	di succo di limone
	Sale, pepe

Ingredienti per le patatine fritte

250 g	di patate dolci
250 g	di patate che tengano la cottura
2 cucchiai	di olio di semi di girasole
	Sale

Preparazione

1. Per la maionese alle erbe aromatiche mettere uovo e la senape in un recipiente alto e frullarli con il frullatore a immersione.
2. Mentre si mescola aggiungere l'olio a filo fino ad ottenere una massa cremosa omogenea.
3. Aggiungere le erbe aromatiche e insaporire con sale, pepe e succo di limone.
4. Sbucciare le patate e le patate dolci, lavarle e tamponarle.
5. Tagliare le patate e le patate dolci a bastoncini di circa 1 cm di spessore e mescolare ciascun tipi con 1 cucchiaio d'olio in una ciotola.
6. Mettere le patatine nella friggitrice.
7. Friggere i due tipi di patatine fritte parallelamente con gli stessi valori.
8. Attivare la funzione **SYNC COOK** . Ora basta impostare i valori una sola volta e i due tipi di patatine fritte saranno pronti allo stesso tempo.
9. Impostare i valori **25 minuti** e **200 °C** e avviare la frittura.
10. **Dopo 15 minuti** ridurre la temperatura a **180 °C** e scuotere bene le patatine fritte.
11. Salare le patatine fritte e servirle con la maionese alle erbe aromatiche.

Alette di pollo marinate con patatine fritte surgelate

Ingredienti per 2 persone

Ingredienti

250 g	di patatine fritte surgelate
Circa 8	alette di pollo

Ingredienti per la marinata

6 cucchiai	di olio di semi di girasole o olio di colza
6 cucchiai	di salsa di peperoncino rosso dolce e piccante
4 cucchiai	di ketchup
4 cucchiai	di aceto
1 - 2 cucchiaini	di sale
1 - 2 cucchiaini	di paprika
1 - 2 cucchiaini	di peperoncino macinato

Preparazione

1. Mescolare tutti gli ingredienti della marinata in una ciotola grande.
2. Aggiungere le alette di pollo alla ciotola, mescolarle con la marinata e farle riposare nella marinata per circa 1 ora.
3. Disporre le alette di pollo fianco a fianco sull'inserto del **cestello 1** e impostare i valori **15 minuti** e **190 °C**.
4. Mettere 250 di patatine fritte surgelate nel **cestello 2** e impostare **200 °C** e **20 minuti**.
5. Attivare la funzione **SYNC FINISH** e avviare la frittura.
   A questo punto i processi di cottura vengono sincronizzati in modo che i due cestelli saranno pronti allo stesso tempo.

6. A metà cottura mescolare bene o girare gli ingredienti in modo che si cuociano uniformemente.
7. Al termine del tempo di cottura controllare le alette di pollo e le patatine fritte e se sono cotte prelevarle.

Polpettine di carne tritata con verdure grigliate mediterranee

Ingredienti per 2 persone

Ingredienti per la marinata

2 cucchiai	di olio d'oliva
1	spicchio d'aglio
½ cucchiaino	di rosmarino
½ cucchiaino	di origano
½ cucchiaino	di maggiorana
	Sale, pepe

Ingredienti per le verdure grigliate

1	zucchina piccola
1	peperone rosso piccolo
1	cipolla
150 g	di pomodorini ciliegini

Ingredienti per le polpettine di carne tritata

250 g	di carne di manzo tritata
½	cipolla rossa piccola
	Olio d'oliva
3 gambi	di prezzemolo a foglia piatta
1	tuorlo
1 cucchiaio	di pangrattato
	Paprika in polvere (piccante)
	Sale, pepe

Preparazione

1. Sbucciare lo spicchio d'aglio e tritarlo finemente.
2. Mescolare tutti gli ingredienti della marinata in una ciotola.
3. Lavare e pulire le verdure.
4. Tagliare la zucchina e il peperone a bocconi.
5. Tagliare a metà i pomodorini ciliegini.
6. Tagliare la cipolla a spicchi.
7. Aggiungere le verdure alla marinata e mescolare accuratamente il tutto. Fare marinare le verdure mentre si preparano le polpettine di carne tritata.
8. Per le polpettine di carne tritata sbucciare la cipolla rossa, tritarla finemente e soffriggerla in un poco d'olio d'oliva.
9. Lavare il prezzemolo, scuoterlo per asciugarlo e tritare finemente le foglioline.
10. Lavorare la carne tritata con i dadini di cipolla preparati, il prezzemolo tritato, il tuorlo battuto e il pangrattato formando una massa omogenea, poi aromatizzarla a piacere.
11. Con le mani bagnate, formare polpettine uniformi da questa massa.
12. Disporre le polpettine di carne tritata sull'inserto del **cestello 1**. Impostare **180 °C** e **circa 15 minuti**.
13. Mescolare bene una volta le verdure marinate e metterle nel **cestello 2**. Impostare **180 °C** e **circa 20 minuti**.
14. Attivare la funzione **SYNC FINISH** e avviare la frittura.
    A questo punto i processi di cottura vengono sincronizzati in modo che i due cestelli saranno pronti allo stesso tempo.
15. A metà cottura mescolare bene o girare gli ingredienti in modo che si cuociano uniformemente.
16. Al termine del tempo di cottura controllare le polpettine di carne tritata e le verdure e se sono cotte prelevarle.

SUGGERIMENTO: i tempi di frittura dipendono dalle dimensioni delle polpettine o dei pezzetti di verdure.

Spiedini di zucchine e melanzane

Ingredienti per 4 porzioni

NOTA: non oltrepassare il livello di riempimento massimo! Eventualmente sarà necessario friggere in 2 cicli.

Ingredienti

½ cucchiaino	di pepe
½ cucchiaino	di pepe della Giamaica
½ cucchiaino	di coriandolo
½ cucchiaino	di timo secco
½ cucchiaino	di origano secco
1 cucchiaino	di sale
50 ml	di olio d'oliva
2	melanzane
2	zucchine
2	cipolle
	Spiedini di legno

Preparazione

1. Mescolare le erbe aromatiche, gli aromi e l'olio in una ciotola.
2. Tagliere le zucchine e le melanzane a fette di 2 cm di spessore. Tagliare le cipolle in quattro.
3. Aggiungere le verdure alla miscela di aromi e olio.
4. Infilare le verdure sugli spiedini alternandole.
5. Cuocere gli spiedini a **200 °C per 15 minuti**.
6. A metà del tempo di cottura girare gli spiedini.

Camembert al forno con mirtilli rossi

Ingredienti per 4 porzioni

NOTA: prima di iniziare assicurarsi che i 4 camembert possano entrare interi uno accanto all'altro nel cestello. In caso contrario preparare i camembert in 2 cicli di frittura.

Ingredienti

4	camembert (fino a 150 g ciascuno)
2	uova
2 cucchiai	di panna
6 cucchiai	di pangrattato
4 cucchiai	di mirtilli rossi in barattolo di vetro
	Sale, pepe

Preparazione

1. Battere le uova con la panna e insaporire con sale e pepe.
2. Versare il pangrattato in un piatto fondo.
3. Immergere il camembert raffreddato (intero o a quarti) nella massa d'uovo e poi passarlo nel pangrattato fino a quando la panatura non avvolge completamente il formaggio.
4. Dorare i pezzi di camembert a **200 °C per circa 5 - 10 minuti**.
5. Servire il camembert con un poco di mirtilli rossi.

Salmone al cartoccio

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

250 g	di patate che tengano la cottura
100 g	di spinaci freschi
1	scalogno
1	spicchio d'aglio
1 cucchiaio	di olio d'oliva
300 g	di filetto di salmone (senza pelle)
1	rametto di prezzemolo
1	rametto di basilico
1 cucchiaio	di capperi
2 cucchiai	di burro morbido
1	limetta non trattata
	Sale, pepe

Preparazione

1. Sbucciare le patate, lavarle e cuocerle in acqua salata bollente. Poi scolare le patate e tagliarle a fette sottili.
2. Pulire gli spinaci, lavarli e farli sgocciolare bene.
3. Sbucciare gli scalogni e l'aglio e tagliarli a dadini. Soffriggerli con l'olio in una pentola.
4. Aggiungere gli spinaci e soffriggerli brevemente insieme al resto finché le foglie non si affloscIano. Poi togliere la pentola dal fornello e metterla da parte.
5. Lavare il salmone, tamponarlo e tagliarlo in due pezzi.
6. Lavare il prezzemolo e il basilico, scuoterli per asciugarli e tritare finemente le foglioline.
7. Mettere i capperi a scolare e tritarli grossolanamente.
8. Impastare i capperi e le erbe aromatiche tritate con il burro.
9. Lavare la limetta con acqua calda, tamponarla e tagliarla a fette.
10. Preparare due pezzi grandi di carta da forno.
11. Posizionare le fette di patate al centro e insaporirle con sale e pepe. Collocarvi sopra gli spinaci e il salmone.
12. Mettere sul salmone fiocchi di burro ai capperi e guarnirli con fette di limetta.
13. Ripiegare la carta sugli ingredienti e chiuderla bene ai lati.
14. Cuocere i cartocci gli uni accanto agli altri **a 200 °C per circa 20 minuti**.
15. Poi togliere la carta e servire subito.

Cime di cavolfiore con harissa

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

1	cavolfiore piccolo
3 cucchiai	di farina
150 ml	di latte di cocco
1 cucchiaino e ½	di paprika dolce
½ cucchiaino	di aglio in polvere
1 cucchiaio	di pasta di harissa (del grado di piccantezza desiderato)
	Sale, pepe

Preparazione

1. Pulire il cavolfiore e suddividerlo in cimette.
2. Lavorare il resto degli ingredienti formando un impasto spesso e liscio. Se l'impasto è troppo liquido, aggiungere un altro poco di farina.
3. Immergere le cime di cavolfiore nell'impasto una per una e far sgocciolare bene l'impasto in eccesso.
4. Cuocere a porzioni le cime di cavolfiore impanate. Perché diventino belle croccanti, è meglio che non siano troppo strette l'una con l'altra.
5. Impostare la temperatura su **180 °C** e il tempo di cottura su **20 minuti** e avviare la frittura.
6. A metà tempo girare le cime di cavolfiore.

SUGGERIMENTO: a questa preparazione si abbina bene una salsetta fresca allo yogurt.

Cavoletti di Bruxelles croccanti con pancetta

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

400 g	di cavoletti di Bruxelles
40 g	di pancetta magra
4	spicchi d'aglio
1 cucchiaio	di olio d'oliva
	Sale, pepe

SUGGERIMENTO: questa ricetta riesce al meglio con cavoletti di Bruxelles freschi, ma può essere preparata anche con cavoletti di Bruxelles freschi surgelati. In quel caso non tagliare le cime a metà. Tempo di cottura e temperatura restano uguali.

Preparazione

1. Pulire i cavoletti di Bruxelles e tagliare a metà le cime.
2. Tagliare la pancetta a strisce sottili.
3. Lasciare gli spicchi d'aglio interi senza sbucciarli.
4. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola e condirli a piacere con sale e pepe.
5. Cuocere il tutto **a 180 °C per circa 15 - 20 minuti**.
6. A metà tempo scuotere gli ingredienti o girarli.
7. Servire ogni porzione con 2 spicchi d'aglio. Secondo i gusti, spremere fuori la parte morbida degli spicchi d'aglio per accompagnare il resto.

Mini pizza con prosciutto e rucola

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

1 confezione	di impasto per pizza
1 lattina	di passata di pomodoro
200 g	di mozzarella
1 mazzetto	di rucola
100 g	di jamón serrano
	Olio d'oliva
	Sale, pepe, origano

Preparazione

1. Spianare l'impasto per pizza su una superficie di lavoro infarinata e ritagliare rettangoli che su tutti i lati siano di 1 cm più piccoli della superficie del cestello.
2. Bucare leggermente l'impasto con una forchetta.
3. Tagliare la mozzarella a fette sottili.
4. Spalmare la passata di pomodoro sull'impasto, insaporire con sale, pepe e origano e guarnire con fette di mozzarella.
5. Cuocere i pezzi di pizza a porzioni **per circa 7 minuti a 180 °C**.
6. Distribuire il jamón serrano sui pezzi e cuocerli per altri **3 - 5 minuti**.
7. Quando la pizza diventa leggermente dorata sul bordo, prelevare i pezzi e distribuirvi sopra la rucola lavata.
8. Spruzzare un poco di olio d'oliva sulle mini pizze e servirle.

SUGGERIMENTO: la pizza ha bisogno di 1 - 2 minuti in più o in meno a seconda dello spessore dell'impasto.

Tortine di cioccolato con cuore liquido

Ingredienti per 8 tortine

NOTA: all'inizio controllare quante formine per focaccine entrano contemporaneamente nella friggitrice.

Ingredienti

75 g	di cioccolato nero
3	uova
75 g	di burro
75 g	di zucchero
50 g	di farina

Preparazione

1. Tritare il cioccolato e farlo sciogliere a bagnomaria.
2. Aggiungere il burro e fare sciogliere pure quello.
3. Battere le uova e lo zucchero a neve.
4. Setacciare la farina sopra la massa di uova e zucchero e formare un impasto liscio.
5. Incorporare delicatamente la miscela di cioccolato e burro.
6. Versare l'impasto nelle formine per focaccine.
7. Cuocere le tortine di cioccolato nell'apparecchio preriscaldato **per circa 5 - 6 minuti a 180 °C**.
8. Consumare le tortine di cioccolato calde.

10. Pulizia

PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Far raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo o pulirlo.

PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente prima di pulire la friggitrice ad aria calda.
- ⊙ Non immergere la friggitrice ad aria calda in acqua.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

NOTA: si tenga presente che dopo l'asciugatura possono restare gocce d'acqua nelle cavità. Far asciugare completamente tutti i componenti all'aria.

Accessori

- Rimuovere il grosso dei resti di alimenti.
- È possibile lavare il cestello **7/4** e l'inserto **5** in lavastoviglie. Estrarre l'inserto **5** dal cestello **7/4** premendolo verso l'alto. Dopo la pulizia, durante il reinserimento assicurarsi che la convessità dell'inserto sia rivolta verso l'alto. Spingere l'inserto **5** in basso finché non tocca il fondo.

NOTA: è anche possibile lavare a mano queste parti con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare a fondo con acqua pulita.

- Prima ammorbidire i resti di cibo attaccati.
- Lavare a mano il cestello **7/4** con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare a fondo con acqua pulita.

- Prima di mettere da parte i pezzi e di riutilizzarli, farli asciugare completamente.

Alloggiamento

- Pulire l'alloggiamento **1** dall'esterno con un panno leggermente inumidito e un poco di detergente delicato.
- Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

Vano interno

1. Pulire il vano interno con una spugnetta morbida, poca acqua e un detergente delicato.
2. Passarvi più volte un panno in microfibra umido sciacquandolo e strizzandolo tra una passata e l'altra.
3. Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

11. Conservazione

- Prima di mettere da parte la friggitrice ad aria calda …
  … staccare la spina **11**,
  … far raffreddare l'apparecchio e
  … lasciare asciugare completamente tutti i pezzi.
- **Figura A:** avvolgere il cavo di collegamento **11** intorno all'avvolgicavo **10**.

12. Ordinazione di ricambi

Il nostro webshop offre una scelta di ricambi che vi permetterà di preservare nel tempo la funzionalità del vostro articolo.

Garantiamo la messa a disposizione di ricambi per un corretto ripristino della funzionalità di questo prodotto.

Per trovare tutti i ricambi disponibili:

1. Visitate **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Inserite il codice IAN del vostro articolo nella barra di ricerca.

oppure

Scansionate il seguente codice QR con lo smartphone/il tablet.

13. Smaltimento



Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. In

generale, il riciclaggio può contribuire a ridurre il consumo di materie prime.

Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

14. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.

PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Errore	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
Gli alimenti non sono ancora pronti dopo il tempo indicato	• La quantità era troppo grande o i pezzi erano troppo spessi? • Erano stati impostati una temperatura o un tempo di cottura troppo ridotti?
Generazione di fumo e odore intensi	• Sull'elemento riscaldante **2** sono presenti alimenti che bruciano durante il riscaldamento? Il cestello **7**/**4** non deve essere riempito oltre il segno **MAX 6**.

15. Dati tecnici

Modello:	SHFDD 2600 D1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	2600 W
Assorbimento di potenza ad apparecchio spento: ≤ 0,5 W	
Passaggio allo stato di spegnimento: < 20 min.	

Simboli utilizzati

	Collegamento a massa
	**G**eprüfte **S**icherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire la confezione secondo le norme vigenti in materia di smaltimento.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
~	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Con la marcatura serba, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità con i requisiti serbi.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente,
su questo prodotto è prevista una garanzia di durata di 3 anni a partire dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti previsti dalla legge nei confronti del venditore del prodotto. L'esercizio di tali diritti è gratuito. I diritti previsti dalla legge non sono limitati dalla nostra garanzia descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Si prega di conservare con cura lo scontrino originale. Questo documento serve come prova d'acquisto.
Per poter usufruire della garanzia, è necessario presentare, entro il termine di tre anni, il prodotto difettoso e lo scontrino, descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è verificato. Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, Le verrà rispedito il prodotto riparato o uno nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Si raccomanda di segnalare quanto prima eventuali danni o difetti visibili al momento del disimballaggio. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

Il prodotto è stato realizzato con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

Se, durante il termine della garanzia e in condizioni di utilizzo normale, si verifica un difetto che ne compromette la funzionalità, provvederemo – a nostra discrezione – a riparare o sostituire il prodotto gratuitamente. La presente garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a manutenzione in modo improprio. Per un corretto utilizzo del prodotto, è necessario attenersi scrupolosamente a tutte le istruzioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Evitare assolutamente impieghi e operazioni sconsigliati o contro cui si mette in guardia nel manuale di istruzioni per l'uso.
Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di utilizzo scorretto e improprio, ricorso alla forza e interventi non eseguiti da riparatori specializzati.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 521408_2607** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **521408_2607** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.

Centri assistenza

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 521408_2607

Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

17. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
su questo prodotto è prevista una garanzia di durata di 3 anni a partire dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti previsti dalla legge nei confronti del venditore del prodotto. L'esercizio di tali diritti è gratuito. I diritti previsti dalla legge non sono limitati dalla nostra garanzia descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Si prega di conservare con cura lo scontrino originale. Questo documento serve come prova d'acquisto.
Per poter usufruire della garanzia, è necessario presentare, entro il termine di tre anni, il prodotto difettoso e lo scontrino, descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è verificato. Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, Le verrà rispedito il prodotto riparato o uno nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

Il prodotto è stato realizzato con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.
Se, durante il termine della garanzia e in condizioni di utilizzo normale, si verifica un difetto che ne compromette la funzionalità, provvederemo – a nostra discrezione – a riparare o sostituire il prodotto gratuitamente.
La presente garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a manutenzione in modo improprio.
Per un corretto utilizzo del prodotto, è necessario attenersi scrupolosamente a tutte le istruzioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Evitare assolutamente impieghi e operazioni sconsigliati o contro cui si mette in guardia nel manuale di istruzioni per l'uso.
Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di utilizzo scorretto e improprio, ricorso alla forza e interventi non eseguiti da riparatori specializzati.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 521408_2607** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.

- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **521408_2607** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.

Centri assistenza

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

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 521408_2607

Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Turinys

1. Apžvalga 401
2. Naudojimas pagal paskirtį 401
3. Saugos nurodymai 402
4. Komplektacija 405
5. Naudojimo pradžia 405
6. Valdymo skydelio ir ekrano apžvalga 406
7. Pagrindinė informacija apie gruzdinimą 407
8. Valdymas 407
8.1 Maitinimo jungtis 408
8.2 Įjungimas / išjungimas 408
8.3 Gruzdinimo krepšelio pasirinkimas 408
8.4 Veikimo pagrindai 408
8.5 Programos naudojimas 409
8.6 Greitasis paleidimas 410
8.7 Maisto ruošimo proceso nutraukimas 410
8.8 Funkcija SYNC COOK 410
8.9 Funkcija SYNC FINISH 411
8.10 Gaminimo proceso pabaiga 412
8.11 Programų apžvalga 412
8.12 Maisto ruošimo lentelė 413
9. Receptai 414
10. Valymas 419
11. Laikymas 420
12. Atsarginių dalių užsakymas 420
13. Šalinimas 420
14. Problemų sprendimas 421
15. Techniniai duomenys 421
16. HOYER Handel GmbH garantija 422

1. Apžvalga

1		Korpusas
2		Kaitinimo elementas (vidinės dalies viršuje)
3		Valdymo skydelis su rodmenimis ir mygtukais
4		Gruzdinimo krepšelis [2]
5		Įdėklas
6	**MAX**	Gruzdinimo krepšelio maksimalaus pripildymo aukščio žyma (3,5 l viename gruzdinimo krepšelyje)
7		Gruzdinimo krepšelis [1]
8		Gruzdinimo krepšelio rankena
9		Oro išleidimo angos
10		Tarpiklis su laido apvija
11		Elektros laidas su kištuku

Nuoširdžiai dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują karšto oro gruzdintuvę.

Norėdami saugiai naudoti gaminį ir susipažinti su visomis funkcijomis, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- **Prieš naudojimą atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.**
- **Prieš atlikdami bet kokius veiksmus, laikykitės saugos nurodymų!**
- **Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.**
- **Saugokite šią naudojimo instrukciją, kad galėtumėte ją paskaityti vėliau.**
- **Perduodami šį prietaisą kitiems, pridėkite ir šią naudojimo instrukciją. Naudojimo instrukcija yra neatskiriama gaminio dalis.**

Linkime ilgai ir patogiai naudotis savo naująja karšto oro gruzdintuvėje!

Simboliai ant prietaiso



Šis simbolis įspėja, kad neliestumėte karšto paviršiaus.



Šis simbolis nurodo, kad įuo pažymėtos medžiagos nekeičia nei maisto produktų skonio, nei kvapo.

2. Naudojimas pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvė skirta maisto produktams kepti ne aukštesniame nei 240 °C temperatūros ore.
Karšto oro gruzdintuvė skirta naudoti buityje. Karšto oro gruzdintuvę galima naudoti tik vidaus patalpose.
Prietaisą draudžiama naudoti komercinėms reikmėms.

Naudojimas ne pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvė netinka skysčiams šildyti.

3. Saugos nurodymai

Įspėjamieji nurodymai

Prireikus šioje naudojimo instrukcijoje vartojami toliau nurodyti įspėjamieji nurodymai:



PAVOJUS! Didelė rizika: nesilaikant šio įspėjimo, gali kilti pavojus sveikatai arba gyvybei.

ĮSPĖJIMAS! Vidutinė rizika: nesilaikant šio įspėjimo, galima susižaloti arba padaryti didelę materialinę žalą.

ATSARGIAI: Nedidelė rizika: nesilaikant šio įspėjimo, galima nesunkiai susižaloti arba padaryti materialinės žalos.

PASTABA: Dalykai ir ypatybės, į kuriuos reikėtų atsižvelgti naudojant prietaisą.

Saugaus naudojimo instrukcijos

- ⊙ Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai, taip pat asmenys su ribotais fiziniais, jutiminiais ar psichiniais gebėjimais arba kuriems trūksta patirties ir (ar) žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir suvokia iš to kylančias grėsmes. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Vaikams draudžiama valyti prietaisą arba atlikti jo techninę apžiūrą, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir yra prižiūrimi.
- ⊙ Būtina užtikrinti, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir jo elektros laido.
- ⊙ Dėl netinkamo naudojimo kyla sužalojimų grėsmė.



- ⊙ Nelieskite karštų prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančių oro išleidimo angų. Gruzdinimo krepšelius imkite tik už rankenos.
- ⊙ Gruzdinant iš oro išleidimo angų išeina karšti garai. Nelieskite garų.
- ⊙ Jei pažeistas prietaiso maitinimo laidas, grėsmėms išvengti jį pakeisti privalo gamintojas, jo įgaliotojo klientų aptarnavimo skyriaus specialistas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- ⊙ Kaitinimo elementų negalima valyti drėgnomis priemonėmis.
- ⊙ Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikrodiniu įjungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ⊙ Prietaisas taip pat skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose, pavyzdžiui...
  - ... parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų virtuvėlėse;
  - ... ūkių objektuose;
  - ... viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo vietose, kai jį naudoja klientai;

… nakvynę ir pusryčius siūlančiuose svečių namuose.

⊙ Atkreipkite dėmesį į skyrių apie valymą (žr. „Valymas“ 419 psl.).

⚠ *PAVOJUS vaikams!*

⊙ Užtikrinkite, kad vaikai niekada nenutrauktų į apačią įkaitusios karšto oro gruzdintuvės (pvz., už elektros laido). Nudegus gali kilti pavojus gyvybei!

⊙ Pakuotė nėra vaikams skirtas žaislas. Neleiskite vaikams žaisti su plastikiniais maišeliais. Vaikai gali uždusti.

⚠ *Naminiams ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS!*

⊙ Elektros prietaisai gali kelti pavojų naminiams ir ūkio gyvūnams. Gyvūnai taip pat gali sugadinti prietaisą. Todėl visada laikykite gyvūnus atokiau nuo elektros prietaisų.

⚠ *PAVOJUS paukščiams!*

⊙ Paukščiai kvėpuoja dažniau, kitaip paskirsto orą savo kūne ir yra gerokai mažesni nei žmonės. Todėl paukščiams gali būti labai pavojinga įkvėpti net mažiausią dūmų, kurie atsiranda naudojant šį prietaisą, kiekį. Kai naudojate šį prietaisą, paukščius išneškite į kitą patalpą.

⚠ *Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!*

⊙ Saugokite prietaisą nuo drėgmės, vandens lašų arba purslų.

⊙ Draudžiama prietaisą, elektros laidą arba kištuką nardinti į vandenį arba kitus skysčius.

⊙ Jei į prietaisą pateko skysčio, nedelsdami ištraukite kištuką. Prieš pradėdami vėl naudoti prietaisą, jį patikrinkite.

⊙ Jei prietaisas įkrito į vandenį, nedelsdami ištraukite kištuką ir tik tada išimkite prietaisą. Šiuo atveju prietaiso daugiau nenaudokite – paveskite jį patikrinti specializuotose dirbtuvėse.

⊙ Nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis.

⚠ *PAVOJUS dėl elektros smūgio!*

⊙ Nepradėkite naudoti prietaiso, jei matyti, kad prietaisas ar jo elektros laidas pažeistas arba jei prieš tai prietaisas buvo nukritęs.

⊙ Jei naudojate ilginamąjį kabelį, jis turi atitikti šio prietaiso techninius duomenis.

⊙ Nejunkite prietaiso į kelių kištukinių lizdų bloką. Galimos perkrovos.

⊙ Elektros laidą nutieskite taip, kad niekas ant jo negalėtų užminti, už jo užsikabinti arba užkliūti.

⊙ Kištuką įunkite tik į tvarkingai įrengtą, gerai prieinamą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti patogu pasiekti ir prijungus kištuką.

⊙ Pasirūpinkite, kad elektros laido negalėtų pažeisti aštrūs kampai arba įkaitusios vietos. Nevyniokite elektros laido aplink prietaisą.

⊙ Statydami prietaisą atkreipkite dėmesį į tai, kad elektros laidas nebūtų sugnybtas arba suspaustas.

⊙ Net ir išjungtas prietaisas nėra visiškai atjungtas nuo elektros tinklo. Norėdami tai padaryti, ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo.

⊙ Traukdami kištuką iš kištukinio lizdo, visada traukite ne už laido, bet už kištuko.

⊙ Ištraukite kištuką iš elektros lizdo:
- po kiekvieno naudojimo,
- atsiradus gedimui,
- jei prietaiso nenaudojate,

- prieš valydami prietaisą,
- audros metu.

⊙ Siekdami išvengti pavojų, neatlikite jokių prietaiso modifikacijų. Remontą paveskite atlikti tik specializuotoms dirbtuvėms ir (arba) techninės priežiūros centrams.



PAVOJUS – Gaisro pavojus!

⊙ Niekada nepalikite į tinklą įjungto prietaiso be priežiūros.
⊙ Gamindami maistą karšto oro gruzdintuvėje visada ją prižiūrėkite. Taip laiku užuosite neįprastus kvapus ar išgirsite garsus ir taip pastebėsite iškilusias problemas.
⊙ Niekada neuždenkite prietaiso ir nedėkite jo ant minkštų daiktų (pvz., rankšluosčių).
⊙ Įsitikinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.
⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
⊙ Siekiant, kad karšto oro gruzdintuvė neapvirstų ir nenuslystų, naudokite ją tik ant tvirto, lygaus, neslidaus, sauso ir nedegaus darbinio paviršiaus.



Susižalojimo PAVOJUS dėl nudegimo!

⊙ Nelieskite karštų prietaiso ir jo vidaus paviršių. Naudokite orkaitės pirštines arba puodkėles.
⊙ Prieš valydami prietaisą arba jį patraukdami į šalį, palaukite, kol jis visiškai atvės.
⊙ Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

⊙ Naudokite tik originalius priedus.
⊙ Niekada nestatykite prietaiso ant karštų paviršių (pvz., viryklės), šalia šilumos šaltinių arba atviros liepsnos.
⊙ Įsitikinkite, kad maistas nesiliečia ir neprilipo prie kaitinimo elemento, esančio vidinės dalies viršuje.
⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.
⊙ Prietaisas yra su neslidžiomis plastikinėmis kojelėmis. Kadangi baldai būna padengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis ir turi būti prižiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagų sudedamosios dalys gali neigiamai paveikti plastikines kojeles ir jas suminkštinti. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.

Nurodymai dėl su maisto produktais besiliečiančiomis plastikinėmis dalimis

⊙ Šios plastikinės dalys ar plastiku padengti paviršiai yra tinkami sąlyčiui su maisto produktais:
  - sieto įdėklas: neprideganti danga, silikoninės kojelės
  - gruzdinimo krepšelis: neprideganti danga
⊙ Su maisto produktais besiliečiančios plastikinės šio prietaiso dalys numatytos pakartotiniam lietimuisi su maisto produktais esant šioje instrukcijoje aprašytoms sąlygoms. Šias dalis naudokite tik nurodytiems maisto produktų tipams, temperatūroms, lietimosi trukmėms ir naudojimams.

Leidžiamos naudojimo sąlygos:

- Maisto produktų rūšis: įprasti namuose naudojami maisto produktai (įskaitant maisto produktus, kurių sudėtyje yra riebalų)
- Maksimali temperatūra: 240 °C

- Maksimali lietimosi trukmė: 24 valandų

⊙ Draudžiama naudoti plastikines dalis, kurios nėra specialiai skirtos liestis su karštu maistu, garais ar karšta virimo kamera.

⊙ Plastikinės dalys, kurios liečiasi su maistu, nėra skirtos ilgalaikiam maisto produktų laikymui. Nepalikite maisto produktų, skysčių ar maisto likučių plastikinėse dalyse ar ant jų ilgiau, nei būtina pagal numatytą paskirtį.

⊙ Naudojimas ne nurodytomis sąlygomis, taip pat pažeidimai, senėjimas ar netinkamas valymas gali padidinti medžiagų migraciją iš medžiagos į maisto produktą. Nenaudokite su maisto produktais besiliečiančių plastikinių dalių, jei matote įtrūkių, įtrūkimų, deformacijų, šiurkščių paviršių, pleiskanojančių, besilupančių medžiagų, stipraus spalvos pakitimo, jaučiate neįprastą kvapą ar pastebite didelį susidėvėjimą.

⊙ Su maistu besiliečiančias plastikines dalis plaukite kas kartą panaudoję pagal pateiktą informaciją šioje instrukcijoje. Nenaudokite abrazyvinių, agresyvių, chloro, tirpiklių pagrindu pagamintų ar stipriai šarminių valymo priemonių ir nenaudokite metalinių valymo įrankių, nebent tai būtų aiškiai leidžiama.

⊙ Pažeistos, deformuotos, labai susidėvėjusios ar kitaip modifikuotos su maistu besiliečiančios plastikinės dalys prieš kitą naudojimą privalo būti pakeistos. Naudokite tik šiam prietaisui numatytas atsargines dalis.

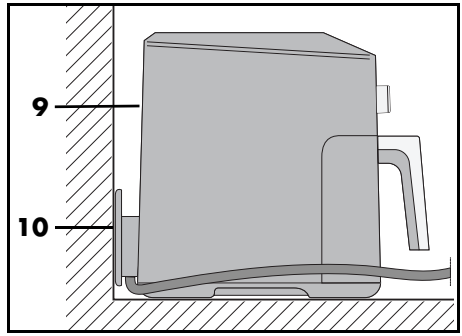
4. Komplektacija

1 karšto oro gruzdintuvė
2 gruzdinimo krepšeliai **7**/**4** su įdėklais **5**
1 naudojimo instrukcija

5. Naudojimo pradžia

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas. **Viduje neturi būti jokių pakuotės likučių, pvz., putplasčio likučių.**

PAVOJUS – Gaisro pavojus!
Galinėje prietaiso dalyje yra oro išleidimo angos **9** ir tarpiklis **10**. Prietaisui veikiant, iš oro išleidimo angų išeina karšti garai.



⊙ Niekada neuždenkite oro išleidimo angų **9**.

⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.

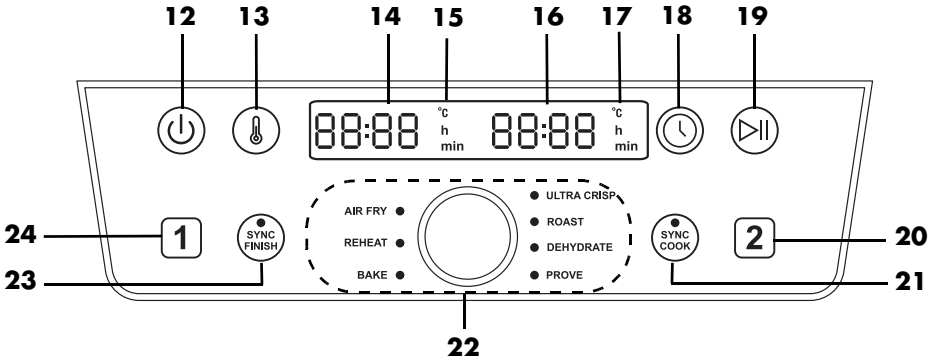
⊙ Įsitikinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.

PASTABA: Pirmą kartą naudojant prietaisą gali susidaryti šiek tiek dūmų ir atsirasti specifinis kvapas. Taip nutinka dėl kaitinimo elementų **2** montavimo priemonių. Tai nelaikoma gaminio defektu. Privaloma užtikrinti tinkamą vėdinimą.

- Nuo prietaiso nuimkite apsauginę plėvelę ir lipnią juostelę, tačiau nenuimkite prietaiso apačioje esančios specifikacijų lentelės.
- Patikrinkite, ar yra visos priedų dalys ir ar jos nepažeistos.
- Prieš pirmą naudojimą išvalykite prietaisą ir visas priedų dalis.

- Prietaisą statykite ant sauso, lygaus, neslidaus ir karščiui atsparaus pagrindo.
- Kištuką **11** įkiškite į kištukinį lizdą, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.

6. Valdymo skydelio ir ekrano apžvalga



12 ⏻ Mygtukas: Įjungimas / išjungimas

13 Mygtukas: temperatūra

14 Ekranas: Gruzdinimo krepšelio rodmenys (pvz., temperatūros ir gaminimo laiko) 1

15 °C/h/min gruzdinimo krepšelis 1: **°C** šviečia, kai rodoma temperatūra; **h** arba **min** šviečia, kai laikas rodomas valandomis (h) arba minutėmis (min)

16 Ekranas: Gruzdinimo krepšelio rodmenys (pvz., temperatūros ir gaminimo laiko) 2

17 °C/h/min gruzdinimo krepšelis 2: **°C** šviečia, kai rodoma temperatūra; **h** arba **min** šviečia, kai laikas rodomas valandomis (h) arba minutėmis (min)

18 Mygtukas: laikas

19 ⏯ Mygtukas: paleidimas / pristabdymas

20 2 Mygtukas: gruzdinimo krepšelio pasirinkimas 2

21 SYNC COOK Mygtukas / LED lemputė **SYNC COOK**: abu gruzdinimo krepšeliai veikia su tomis pačiomis vertėmis

22 Sukamasis reguliatorius: temperatūros ir kepimo laiko nustatymas, programos pasirinkimas
AIR FRY (gruzdinimas)
REHEAT (pašildymas)
BAKE (kepimas)
ULTRA CRISP (traškūs paviršiai)
ROAST (kepsniai)
DEHYDRATE (džiovinimas)
PROVE (tešlos kildinimas)

23 Mygtukas / LED lemputė **SYNC FINISH**: abiejų gruzdinimo krepšelių užpildymas yra sinchronizuotas

24 [1] Mygtukas: gruzdinimo krepšelio pasirinkimas [1]

7. Pagrindinė informacija apie gruzdinimą

Maisto produktų paruošimas

- Visi gruzdinami maisto produktai turi būti kuo sausesni. Nusausinkite gruzdinamus maisto produktus, o nuo šaldytų maisto produktų nuvalykite ledą.
- Prieš šaldytus maisto produktus dėdami į karšto oro gruzdintuvę pašalinkite kuo daugiau vandens ir ledo.
- Jei maisto produktai apvolioti džiūvėsėliuose, stebėkite, kad jie ant maisto produkto gerai laikytųsi.

Gruzdinimo laikas ir temperatūra

- Siekiant, kad paruoštas maistas būtų skanus ir sveikas, pasirinkdami temperatūrą ir gruzdinimo laiką tiksliai laikykitės duomenų, kurie nurodyti ant pakuotės.
- Vienu metu gruzdinkite nedidelį maisto kiekį.
- Gruzdinimo krepšelių **7**/**4** negalima pripildyti daugiau nei iki žymos **MAX 6**.
- Akrilamidas gali turėti kancerogeninį poveikį. Kad akrilamido susidarytų kuo mažiau, neskrudinkite per ilgai, kad patiekalas per daug neapskrustų.

Kad apskrustų tolygiai [1] [2]

[1]: Sukite arba apverskite po kiekvieno ¼ gaminimo laiko, t. y. 3 kartus per gaminimo laiką.

[2]: praėjus pusei maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.

Jei norima, kad maisto produktai (pvz., gruzdintos bulvytės ar vištienos kepsneliai) tolygiai apskrustų, gruzdinant juos reikia pakratyti 1–3 kartus.

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelius **7**/**4** už rankenos **8** iš korpuso **1** ir suplakite sudedamąsias dalis. Maišydami žiūrėkite, kad gruzdintos bulvytės būtų gerai išmaišytos, o vidinės, neparuoštos bulvytės patektų į išorę. Išėmus gruzdinimo krepšelius **7**/**4** prietaisas išsijungia automatiškai.
2. Įdėkite gruzdinimo krepšelius **7**/**4** atgal į prietaisą. Kol nepasibaigė gaminimo laikas, prietaisas vėl įsijungia automatiškai.

Kepimas

Tešlos **jokiu būdu** negalima dėti tiesiai į gruzdinimo krepšelius **7**/**4**. Paruoštą tešlą sudėkite į kepimo formą arba kitą karščiui atsparią formą (pvz., keksiukų formeles). Tada formas su tešla dėkite į gruzdinimo krepšelius **7**/**4**.

Pakuotės informacija

Jei ant šaldytų produktų pakuotės nenurodytas gaminimo karšto oro gruzdintuvėje laikas, orientuokitės į laiką konvekcinėms krosnelėms.

8. Valdymas

Nudegimų PAVOJUS!

⊙ Naudojimo metu prietaiso paviršiai gali įkaisti. Nelieskite karštų prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančių oro išleidimo angų **9**.

⊙ Norėdami paimti gruzdinimo krepšelius **7**/**4**, naudokite orkaitės pirštines ar puodkėles.
⊙ Gruzdinant iš oro išleidimo angų **9** išeina karšti garai. Nelieskite garų.
⊙ Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

⊙ Prietaiso jokiu būdu negalima naudoti be gruzdinimo krepšelių **7**/**4**!

8.1 Maitinimo įjungtis

- Kai prietaisas yra pastatytas, kištuką **11** įkiškite į kištukinį lizdą su įžeminimo kontaktu, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.

8.2 Įjungimas / išjungimas

- Norėdami įjungti budėjimo režime esantį prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**.
  - Pasigirsta trumpas signalas ir ekrane trumpam pasirodo *HI*.
  - Iš anksto nustatyta temperatūra *180 °C* rodoma ekranuose **14**/**16**.
- Prietaisą bet kuriuo metu galima perjungti į budėjimo režimą dar kartą paspaudus įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**. Tai veikia ir paleidžiant programas.
  - Pasigirsta trumpas signalas ir ekrane trumpam pasirodo *bYE*.
  - Užgęsta visos ekrano lemputės.
  - Sustoja ventiliatorius.

8.3 Gruzdinimo krepšelio pasirinkimas

1. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**, kad įjungtumėte gruzdintuvę.
2. Paspauskite mygtuką 1 arba 2 , kad pasirinktumėte norimą gruzdinimo krepšelį **7**/**4**. Pasirinkto gruzdinimo krepšelio simbolis mirksi.

PASTABA: Jei per 15 sekundžių nepaspaudžiamas joks mygtukas, pasirinkto gruzdinimo krepšelio simbolis nustoja mirksėti. Tokiu atveju dar kartą paspauskite mygtuką 1 arba 2, kad galėtumėte tęsti nustatymus.

8.4 Veikimo pagrindai

Taikomi šie punktai:
- Prietaisas įjungtas.
- Gruzdinimo krepšelis **7**/**4** pasirinktas spustelėjus mygtuką 1 arba 2.

Programos iškvietimas

- Paspauskite ir pasukite sukamąjį reguliatorių **22**, kol užsidegs norimos programos šviesos diodas – tada ji bus pasirinkta.

Gaminimas rankiniu būdu

- Galite tiesiogiai nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką. Paspaudus mygtuką ⏯ **19** pradedamas gaminimas su nustatytomis vertėmis.

Temperatūros pakeitimas

Temperatūrą galima nustatyti 5 laipsnių intervalais nuo 40 iki 240 °C.
Programose galima nustatyti temperatūrą tik su tam tikrais apribojimais. Tikslius duomenis su nustatomais diapazonais galite rasti lentelėje, kurioje apžvelgiamos programos (žr. „Programų apžvalga“ 412 psl.).

- Paspauskite mygtuką 🌡 **13**. Ekrane **14** arba **16** mirksi temperatūra.
- Sukite sukamąjį reguliatorių **22**, kol bus rodoma norima temperatūra. Praėjus maždaug 5 sekundėms po nustatymo, mirksėjimas sustoja. Patvirtinta nauja temperatūra.

PASTABA: Kai nustatyta temperatūra viršija 200 °C, pasibaigus gaminimo procesui

automatiškai įjungiama atvėsinimo funkcija. Ekrane pasirodo *COOL* ir 1 minutę veikia ventiliatorius. Atvėsinimo proceso negalima sustabdyti.

Laiko keitimas
Gaminimo laiką galima nustatyti 1 minutės žingsniu nuo 1 iki 60 minučių.
- Kai nustatyta temperatūra viršija 200 °C, iki 30 minučių.
- Veikiant programai **BAKE** nuo 1 minutės iki 4 valandų.
- Veikiant programai **DEHYDRATE** etapais po 15 minučių nuo 1 valandos iki 24 valandų.
- Veikiant programai **PROVE** etapais po 5 minutes nuo 15 minučių iki 4 valandų.

- Paspauskite mygtuką ◷ **18**. Ekrane pradeda mirksėti laikas.
- Sukite sukamąjį reguliatorių **22**, kol bus rodomas norimas laikas. Praėjus maždaug 5 sekundėms po nustatymo, mirksėjimas sustoja. Patvirtintas naujas laikas.

PASTABA: Po maždaug 5 minučių neveikimo prietaisas automatiškai persijungia į budėjimo režimą.

8.5 Programos naudojimas

PASTABOS:
- Įsitikinkite, kad maistas nesiliečia ir neprilipo prie kaitinimo elemento **2**, esančio vidinės dalies viršuje.
- Išskyrus programą **SYNC FINISH**, temperatūrą ir gaminimo laiką galite keisti bet kuriuo metu.
- Veikiant programai **AIR FRY** kas 5 minutes signalas primena, kad reikia apversti gaminamus produktus.
- Pasibaigus programai **ULTRA CRISP** ekrane pasirodo *COOL*. Ventiliatorius toliau veikia maždaug 1 minutę. Ekrane rodoma *End*, pasigirsta 3 signalai ir prietaisas persijungia į budėjimo režimą.
- Kai aktyvi *COOL* funkcija, mygtukas ⏯ neveikia.
- Siekiant išvengti šilumos nuostolių, gaminimo procesą reikia pradėti tik tada, kai abu gruzdinimo krepšeliai **7**/**4** yra iki galo įstatyti.
- Kad pakeistumėte programas, pirmiausia visada perjunkite prietaisą į budėjimo režimą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**, tuomet vėl jį įjunkite.

Prietaise yra iš anksto nustatytos kai kurių maisto produktų ir paruošimo būdų programos. Kai renkatės programą, papildomai bet kuriuo metu galite pasirinkti šiuos nustatymus:
- Temperatūra
- Gaminimo laikas
- Po to, kai aktyvinote **SYNC FINISH** funkciją, negalite keisti temperatūros ir gaminimo trukmės.

1. Iš anksto paruoškite maisto produktus ir įdėkite į gruzdinimo krepšelį **7**/**4**.
2. Gruzdinimo krepšelį / įdėkite į korpusą **1**.
3. Norėdami įjungti paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**.
4. Spustelėdami mygtuką [1] arba [2], pasirinkite norimą gruzdinimo krepšelį.
5. Spauskite žemyn sukamąjį reguliatorių **22**.
6. Pasukite sukamąjį reguliatorių, kol užsidegs LED lemputė šalia norimos programos. Ekranuose **14** arba **16** rodoma pasirinktos programos temperatūra.

PASTABA: Norėdami pakeisti temperatūrą, paspauskite mygtuką 🌡 **13**, norėdami pakeisti laiką, paspauskite 🕒 **18**. Kol ekrane **3** mirksi atitinkama vertė, galite ją keisti sukdami sukamąjį reguliatorių. Po pasukimo palaukite maždaug 5 sekundes. Rodmuo nustoja mirksėti ir naujoji vertė priimama.

7. Gaminimo procesą pradėkite paspausdami paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **19**. Programa paleidžiama.
   - Ekranuose rodomas likęs veikimo laikas. Laiko ir temperatūros vertes taip pat galima keisti paspaudus 🌡 **13** arba 🕒 **18**, kai programa veikia.

8.6 Greitasis paleidimas

1. Įjunkite prietaisą iš budėjimo režimo naudodami įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**.
2. Paspauskite paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **19**, kad pradėtumėte kepti abiejuose gruzdinimo krepšeliuose esant nustatytai temperatūrai 180 °C ir nustatytai gaminimo trukmei *15 min*.
3. Jei norite naudoti tik vieną gruzdinimo krepšelį, prieš pradėdami spustelėkite mygtuką 1 arba 2.

PASTABOS:

- Pasirinkus aukštesnę nei 200 °C temperatūrą, laiką galima nustatyti daugiausia iki 30 minučių.
- Pasibaigus programai ekrane pasirodo *COOL*. Ventiliatorius toliau veikia maždaug 1 minutę. Ekrane rodoma *End*, pasigirsta 3 signalai ir prietaisas persijungia į budėjimo režimą.

8.7 Maisto ruošimo proceso nutraukimas

PASTABA: Per ilgas sustojimas gali turėti labai neigiamos įtakos gaminimo rezultatui.

Maisto ruošimo procesą galite bet kada nutraukti, pvz., norėdami patikrinti apskrudimo laipsnį.

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **7**/**4** už rankenos **8** iš korpuso **1**. Išėmus krepšelį prietaisas išsijungia automatiškai.
   - Mirksi likęs veikimo laikas.
   - Mirksi LED lemputė šalia pasirinktos programos.
   - Ventiliatorius sustoja, kol gruzdinimo krepšelis **7**/**4** vėl įstatomas.
2. Gruzdinimo krepšelį vėl įdėkite į prietaisą. Kol nepasibaigė gaminimo laikas, prietaisas vėl įsijungia automatiškai.

arba

1. Trumpai paspauskite paleidimo / pristabdymo ⏯ **19** mygtuką, norėdami nutraukti gaminimo procesą.
   - Mirksi likęs veikimo laikas.
   - Mirksi LED lemputė šalia pasirinktos programos.
   - Sustoja ventiliatorius.
2. Norėdami tęsti gaminimo procesą, vėl paspauskite paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **19**.
   - Likęs veikimo laikas toliau skaičiuojamas atbuline tvarka.
   - Ventiliatorius toliau veikia.

8.8 Funkcija SYNC COOK

Naudodami šią funkciją galite vienu metu abiejuose gruzdinimo krepšeliuose ruošti didesnius kiekius tuo pačiu kepimo laiku ir toje pačioje temperatūroje.
Iš anksto nustatyta abiejų gruzdinimo krepšelių temperatūra ir kepimo trukmė yra

180 °C ir 15 minučių. Galite keisti nustatytas vertes arba pasirinkti programą.

1. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻, kad įjungtumėte gruzdintuvę.
2. Paspauskite mygtuką **SYNC COOK** **21**.
3. Spustelėdami mygtuką **13** nustatykite temperatūrą ir spustelėdami mygtuką **18** – laiką.
   arba
   Paspaudę ir pasukę sukamąjį reguliatorių pasirinkite programą.
4. Gaminimo procesą pradėkite paspausdami paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **19**.

Nustatytos vertės taikomos abiem gruzdinimo krepšeliams.
- Šviečia LED lemputė **SYNC COOK** **21**.
- Kai kuriais atvejais šviečia pasirinktos programos LED lemputė.
- Rodomas likęs laikas.

PASTABA: Temperatūros ir gaminimo laiko vertes galite keisti bet kuriuo gaminimo proceso metu.

Taip pat galite perjungti programą gaminimo metu.

1. Gaminimo metu paspauskite paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **19**.
2. Paspaudę ir pasukę sukamąjį reguliatorių pasirinkite norimą programą.
3. Vėl paspauskite paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **19**.

Abu gruzdinimo krepšeliai toliau veikia pagal pasirinktą programą.

Funkciją **SYNC COOK** galite bet kada atšaukti.

1. Gaminimo metu dar kartą paspauskite mygtuką **SYNC COOK** **21**.
   - LED lemputė **21** užgęsta.
   - Kiekviena programa, kuri nebuvo užbaigta prieš paspaudžiant mygtuką **21**, bus tęsiama abiejuose gruzdinimo krepšeliuose.
2. Jei reikia, pasirinkite gruzdinimo krepšelį spausdami 1 arba 2.
3. Dabar įveskite norimas naujas gruzdinimo krepšelio vertes.

Abu gruzdinimo krepšeliai ir toliau veikia atskirai su nustatytomis vertėmis.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

Taip pat galite sinchronizuoti gruzdinimo krepšelius **7**/**4**.

1. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**, kad įjungtumėte gruzdintuvę.
2. Paspauskite mygtuką 1, kad pasirinktumėte gruzdinimo krepšelį **7**.
3. Nustatykite gaminimo laiką, temperatūrą arba programą paspausdami ir pasukdami sukamąjį reguliatorių.
4. Paspauskite mygtuką 2, kad pasirinktumėte gruzdinimo krepšelį **4**.
5. Nustatykite gaminimo laiką, temperatūrą arba programą.
6. Paspauskite mygtuką **SYNC FINISH** **23**.
7. Gaminimo procesą pradėkite paspausdami paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **19**.
   - Šviečia LED lemputė **SYNC FINISH** **23**.
   - Likęs veikimo laikas rodomas veikiančio gruzdinimo krepšelio ekrane.
   - Neveikiančio gruzdinimo krepšelio ekrane rodomas *HOLd*.

- Kepimo procesas pradedamas abiejuose gruzdinimo krepšiuose su atitinkamais nustatymais.
- Laiko ir temperatūros reguliuoti nebegalima.
- Gruzdinimo krepšelis su trumpesniu kepimo laiku baigiasi maždaug

15 sekundžių anksčiau nei gruzdinimo krepšelis su ilgesniu gaminimo laiku.
- Jei abiejų gruzdinimo krepšelių gaminimo laikas vienodas, pirmasis gruzdinimo krepšelis pradės kepti 15 sekundžių anksčiau nei antrasis.
- Pasibaigus kiekvieno gruzdinimo krepšelio gaminimo laikui, pasigirsta 3 garsiniai signalai. Pasibaigus abiejų gruzdinimo krepšelių gaminimo laikui trumpam pasirodo *End*. Po to prietaisas persijungia į budėjimo režimą.

8.10 Gaminimo proceso pabaiga

- Pasibaigus programai, pasigirsta garsinis signalas ir ekranuose **14**/**16** pasirodo *End*. Prietaisas persijungia į budėjimo režimą.

PASTABA: Kai nustatyta temperatūra viršija 200 °C, pasibaigus gaminimo procesui automatiškai įjungiama atvėsinimo funkcija. Ekrane pasirodo *COOL* ir 1 minutę veikia ventiliatorius. Atvėsinimo proceso negalima sustabdyti.

- Jums reikės karščiui atsparaus pagrindo gruzdinimo krepšeliui **7**/**4** ir lėkštės arba dubens (jei reikia, iš anksto įkaitinto).
- Norėdami prietaisą atjungti nuo elektros tinklo, jį panaudoję ištraukite kištuką **11**.

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **7**/**4** už rankenos **8** iš korpuso **1**. Padėkite jį ant karščiui atsparaus pagrindo.
2. Padėkite patiekalus ant paruoštos lėkštės / dubens.
3. Prieš valydami prietaisą ir priedus, leiskite jiems atvėsti.

PASTABA: Jei, pavyzdžiui, apskrudimo laipsnis dar nėra toks kaip pageidaujate, gaminimo procesą galite pakeisti rankiniu būdu. Įstumkite gruzdinimo krepšelį **7**/**4** atgal į korpusą **1** ir vėl pradėkite gaminimo procesą. Po kelių minučių patikrinkite apskrudimo laipsnį. Tuomet ištraukite gruzdinimo krepšelį **7**/**4** už rankenos **8** iš korpuso **1**.

8.11 Programų apžvalga

- Toliau pateiktoje lentelėje nurodytos pagrindinės nustatymo rekomendacijos nurodytiems maisto produktams.

Programa	Naudojimo pavyzdžiai	iš anksto nustatyta temperatūra (reguliuojamas diapazonas)	iš anksto nustatyta trukmė (reguliuojamas diapazonas)
AIR FRY	Šaldytos bulvytės [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	pašildymas	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Keksiukai, pyragai ir kepiniai	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 val.)

Programa	Naudojimo pavyzdžiai	iš anksto nustatyta temperatūra (reguliuojamas diapazonas)	iš anksto nustatyta trukmė (reguliuojamas diapazonas)
ULTRA CRISP	norint labai traškių paviršių	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min.)
ROAST	Kepsniai, kotletai	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehidratuotas ir (arba) sausas maistas (slyvos / obuolių skiltelės)	60 °C (60 – 90 °C)	2 valandos (1 val. – 24 val.)
PROVE	Mielinės tešlos laikymas / kildinimas	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 val.)

8.12 Maisto ruošimo lentelė

- Maisto ruošimo lentelėje pateikiamos temperatūros ir laiko vertės yra orientacinės. Atsižvelgiant į maisto produktų savybes, dydį, kiekį ir jūsų skonį, temperatūra ir laikas gali skirtis.

Maisto produktas	°C	Minutės (-ių)	optimalus kiekis vienam krepšeliui	didžiausias kiekis vienam krepšeliui
Bulvytės [1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Vištos šlaunelės [2]	200	30	450 g	750 g
Daržovės [1, 3]	170	30	400 g	750 g
Paruoštos bandelės[2]	180	8	2 vnt.	3 vnt.
Keksiukai	150	18	2 vnt.	4 vnt.
Lašišos filė	180	8 – 12	150 g	300 g
Kepsnys [2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Krevetės	180	6 – 12	150 g	300 g

Viršutinio indekso skaitmenys [1, 2, 3] reiškia:
[1]: kas 5 minutes pakratykite arba apverskite.
[2]: praėjus pusei maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.
[3]: Įkaitinkite 5 minutes

Programoje **AIR FRY**: Kas 5 minutes išgirsite signalą, priminantį trumpai pakratyti arba apversti maistą.

9. Receptai

Dviejų rūšių gruzdintos bulvytės su prieskoninių žolelių majonezu

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

Majonezo sudedamosios dalys

1	kiaušinis
1 arbatinis šaukštelis	garstyčių
125 ml	saulėgrąžų aliejaus
1 arbatinis šaukštelis	smulkiai supjaustytų petražolių
1 arbatinis šaukštelis	smulkinto daržinio builio
1 arbatinis šaukštelis	citrinų sulčių
	Druskos, pipirų

Gruzdintų bulvyčių sudedamosios dalys

250 g	batatų
250 g	kietai virtų bulvių
2 valgomieji šaukštai	saulėgrąžų aliejaus
	Druskos

Paruošimas

1. Majonezui su prieskoninėmis žolelėmis paruošti įdėkite kiaušinį ir garstyčias į aukštą puodelį ir, naudodami rankinį maišytuvą, trumpai išmaišykite.
2. Pilkite aliejų plona srovele ir maišykite tol, kol susidarys kreminė vienalytė masė.
3. Įberkite žolelių ir paskaninkite druska, pipirais ir citrinos sultimis.
4. Nulupkite, nuplaukite ir nusausinkite bulves ir batatus.
5. Supjaustykite bulves ir batatus maždaug 1 cm storio lazdelėmis ir atskiruose dubenyse sumaišykite juos su 1 valgomuoju šaukštu aliejaus.
6. Bulvytes suberkite į gruzdintuvę.
7. Abiejų rūšių bulvytes kepkite tuo pačiu metu nustatę tas pačias vertes.
8. Įjunkite funkciją **SYNC COOK**. Dabar turėsite vertes nustatyti tik vieną kartą ir abiejų rūšių bulvytės iškeps vienu metu.
9. Nustatykite **25 min.** laiko ir **200 °C** temperatūros vertes ir pradėkite gruzdinti.
10. **Praėjus 15 minučių** sumažinkite temperatūrą **iki 180 °C** ir pakratykite bulvytes.
11. Pasūdykite bulvytes ir patiekite su majonezu bei prieskoninėmis žolelėmis.

Marinuoti vištienos sparneliai su šaldytomis bulvytėmis

Sudedamosios dalys 2 asmenims

Sudedamosios dalys

250 g	šaldytų bulvyčių
Maždaug 8	vištienos sparneliai

Marinato sudedamosios dalys

6 valgomieji šaukštai	saulėgrąžų arba rapsų aliejaus
6 valgomieji šaukštai	„Sweet'n Hot Chili“ padažo
4 valgomieji šaukštai	pomidorų kečupo
4 valgomieji šaukštai	acto
1–2 arbatiniai šaukšteliai	druskos
1–2 arbatiniai šaukšteliai	paprikos
1–2 arbatiniai šaukšteliai	aitriųjų paprikų dribsnių

Paruošimas

1. Dideliame dubenyje sumaišykite visas marinato sudedamąsias dalis.
2. Sudėkite vištienos sparnelius į dubenį, įmaišykite marinatą ir palikite apie 1 valandą marinuotis.
3. Sudėkite vištienos sparnelius vieną šalia kito į **gruzdinimo krepšelį 1** ir nustatykite **15 minučių** ir **190 °C** temperatūros vertes.
4. Sudėkite 250 g šaldytų bulvyčių į **gruzdinimo krepšelį 2** ir nustatykite **20 minučių** ir **200 °C** temperatūros vertes.
5. Įjunkite funkciją **SYNC FINISH** ir pradėkite kepti.

Kepimas dabar sinchronizuojamas taip, kad maistas abiejuose krepšeliuose paruošiamas vienu metu.

6. Atitinkamai praėjus pusei kepimo laiko produktus sumaišykite arba apverskite, kad iškeptų tolygiai.
7. Pasibaigus gaminimo laikui patikrinkite, ar vištienos sparneliai ir bulvytės iškepę, ir jei taip, įuos išimkite.

Faršo rutuliukai su Vidurželio jūros stiliumi kepintomis daržovėmis

Sudedamosios dalys 2 asmenims

Marinato sudedamosios dalys

2 valgomieji šaukštai	alyvuogių aliejaus
1	skiltelė česnako
½ arbatinis šaukštelis	rozmarinų
½ arbatinis šaukštelis	raudonėlių
½ arbatinis šaukštelis	mairūno
	Druskos, pipirų

Sudedamosios dalys kepintoms daržovėms

1	maža cukinija
1	maža raudonoji paprika
1	svogūnas
150 g	vyšninių pomidorų

Faršo rutuliukų sudedamosios dalys

250 g	įautienos faršo
½	mažo raudonojo svogūno
	alyvuogių aliejaus
3	stiebelių petražolių
1	kiaušinio trynys
1 valgomojo šaukšto	džiūvėsėlių
	Paprikos miltelių (rausvai aštrių)
	Druskos, pipirų

Paruošimas

1. Česnaką nulupkite ir smulkiai supjaustykite.
2. Visas marinato sudedamąsias dalis sumaišykite dubenėlyje.
3. Nuplaukite ir nuvalykite daržoves.
4. Supjaustykite cukinijas ir paprikas norimo dydžio gabalėliais.
5. Supjaustykite vyšninius pomidorus per pusę.
6. Supjaustykite svogūną skiltelėmis.
7. Sudėkite daržoves į marinatą ir viską gerai išmaišykite. Kol ruošite faršo rutuliukus, palikite daržoves pasimarinuoti.
8. Faršo rutuliukams nulupkite raudonąjį svogūną, smulkiai supjaustykite ir pakepinkite nedideliame kiekyje alyvuogių aliejaus.
9. Nuplaukite petražoles, nusausinkite ir smulkiai supjaustykite lapelius.
10. Išminkykite faršą su pakepintais svogūnais, pjaustytomis petražolėmis, išplaktu kiaušinio tryniu ir džiūvėsėliais iki tolygios masės ir pagal skonį pagardinkite prieskoniais.
11. Drėgnomis rankomis suformuokite mažus faršo rutuliukus.
12. Sudėkite faršo rutuliukus į **gruzdinimo krepšelį 1**. Nustatykite **180 °C ir apie 15 minučių** vertes.
13. Dar kartą išmaišykite marinuotas daržoves ir sudėkite į **gruzdinimo krepšelį 2**. Nustatykite **180 °C ir apie 20 minučių** vertes.
14. Įjunkite funkciją **SYNC FINISH** ir pradėkite kepti.
    Kepimas dabar sinchronizuojamas taip, kad maistas abiejuose krepšeliuose paruošiamas vienu metu.
15. Atitinkamai praėjus pusei kepimo laiko produktus sumaišykite arba apverskite, kad iškeptų tolygiai.
16. Pasibaigus gaminimo laikui patikrinkite, ar faršo rutuliukai ir daržovės iškepę, ir jei taip, įuos išimkite.

PATARIMAS: Kepimo laikas priklauso nuo faršo rutuliukų ir daržovių gabalėlių dydžio.

Cukinijų ir baklažanų iešmeliai

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

PASTABA: Atkreipkite dėmesį į maks. pripildymo aukštį! Jį viršijus, gruzdinti gali tekti 2 kartus.

Sudedamosios dalys

½ arbatinio šaukštelio	pipirų
½ arbatinio šaukštelio	šviežių prieskonių
½ arbatinio šaukštelio	kalendros
½ arbatinio šaukštelio	džiovintų kmynų
½ arbatinio šaukštelio	džiovintų raudonėlių
1 arbatinis šaukštelis	druskos
50 ml	alyvuogių aliejaus
2	baklažanai
2	cukinijos
2	svogūnai
	Mediniai iešmeliai

Paruošimas

1. Dubenyje sumaišykite žoleles, prieskonius ir aliejų.
2. Supjaustykite cukinijas ir baklažanus 2 cm storio griežinėliais. Supjaustykite svogūnus ketvirčiais.
3. Sudėkite daržoves į prieskonių ir aliejaus mišinį.
4. Pakaitomis suverkite daržoves ant iešmelių.
5. Kepkite iešmelius **200 °C temperatūroje maždaug 15 minučių**.
6. Praėjus pusei laiko iešmus apverskite.

Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

PASTABA: Pirmiausia patikrinkite, ar į gruzdinimo krepšį telpa 4 sveiki „Camembert" sūriai vienas šalia kito. Jei ne, kepkite „Camembert“ sūrį per 2 ciklus.

Sudedamosios dalys

4	„Camembert“ sūriai (iki 150 g)
2	kiaušiniai
2 valgomieji šaukšteliai	grietinės
6 valgomieji šaukštai	džiūvėsėlių
4 valgomieji šaukštai	spanguolių uogienės
	Druskos, pipirų

Paruošimas

1. Suplakite kiaušinius su grietine ir pagardinkite druska bei pipirais.
2. Į gilią lėkštę suberkite džiūvėsėlius.
3. Atšaldytą „Camembert“ sūrį (visą arba ketvirčiais) pamirkykite į kiaušinių plakinį ir apvoliokite džiūvėsėliuose.
4. Kepkite „Camembert“ sūrio gabaliukus **200 °C temperatūroje maždaug 5–10 minučių**, kol apskrus.
5. Patiekite „Camembert“ sūrį su spanguolėmis.

Lašišos pakelyje
Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys
250 g	kietai virtų bulvių
100 g	šviežių špinatų
1	askaloninis česnakas
1	skiltelė česnako
1 valgomasis šaukštas	alyvuogių aliejaus
300 g	lašišos filė (be odos)
1	petražolių šakelė
1	baziliko šakelė
1 valgomasis šaukštas	kaparėlių
2 valgomieji šaukštai	minkšto sviesto
1	nenulupta žalioji citrina
	Druskos, pipirų

Paruošimas
1. Nulupkite ir nuplaukite bulves, išvirkite verdančiame pasūdytame vandenyje. Tuomet nupilkite vandenį ir supjaustykite bulves plonais griežinėliais.
2. Nuvalykite ir nuplaukite špinatus ir gerai nusausinkite.
3. Nulupkite ir mažais kubeliais supjaustykite askalotinius česnakus ir česnakus. Puode aliejuje kepkite svogūnus, kol jie taps skaidrūs.
4. Sudėkite špinatus ir trumpai pakepinkite, kol suminkštės. Tada nukelkite keptuvę nuo ugnies ir padėkite į šalį.
5. Nuplaukite lašišą, nusausinkite ir supjaustykite į dvi dalis.
6. Nuplaukite petražoles ir bazilikus, nusausinkite ir smulkiai supjaustykite lapelius.
7. Nusausinkite ir stambiai supjaustykite kaparėlius.
8. Į sviestą įmaišykite kaparėlius ir smulkintas žoleles.
9. Nuplaukite žaliąją citriną karštu vandeniu, nusausinkite ir supjaustykite griežinėliais.
10. Paruoškite du didelius kepimo popieriaus lapus.
11. Į vidurį sudėkite bulvių griežinėlius ir pagardinkite druska bei pipirais. Ant viršaus sudėkite špinatus ir lašišą.
12. Ant lašišos užtepkite kaparėlių sviesto ir ant viršaus uždėkite žaliosios citrinos griežinėlių.
13. Užlenkite popierių ant sudedamųjų dalių ir gerai užspauskite šonus.
14. Vieną šalia kito sudėtus paketėlius **kepkite 200 °C temperatūroje maždaug 20 minučių**.
15. Tada nuimkite popierių ir iš karto patiekite.

Kalafiorų žiedai su harisa
Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys
1	mažas žiedinis kopūstas
3 valgomieji šaukštai	miltų
150 ml	kokosų pieno
1½ arbatinio šaukštelio	saldžiosios paprikos
½ arbatinio šaukštelio	česnakų miltelių
1 valgomasis šaukštas	harisos pastos (norimo aštrumo)
	Druskos, pipirų

Paruošimas
1. Nuplaukite kalafiorą ir padalinkite žiedynais.
2. Likusius ingredientus sumaišykite į tirštą, tolygią tešlą. Jei tešla per skysta, įdėkite dar šiek tiek miltų.
3. Kalafioro žiedus po vieną pamirkykite tešloje ir nuvarvinkite tešlos perteklių.
4. Išmirkytus kalafiorų žiedus kepkite porcijomis. Kad būtų traškūs, nesudėkite jų per arti vienas kito.
5. Nustatykite **180 °C** temperatūrą ir **20 minučių** gaminimo laiką ir pradėkite kepimą.
6. Praėjus pusei laiko kalafiorų žiedus apverskite.

PATARIMAS: Kartu tinka natūralaus jogurto padažas.

Traškūs Briuselio kopūstai su šonine

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

400 g	Briuselio kopūstų
40 g	pusriebės šoninės
4	česnako skiltelės
1 valgomasis šaukštas	alyvuogių aliejaus
	Druskos, pipirų

PATARIMAS: Šis patiekalas skaniausias su šviežiais Briuselio kopūstais, tačiau jį galima ruošti ir su šaldytais. Tokiu atveju Briuselio kopūstų nepjaustykite. Gaminimo laikas ir temperatūra lieka tokie patys.

Paruošimas

1. Briuselio kopūstus nuplaukite ir supjaustykite per pusę.
2. Supjaustykite šoninę plonomis juostelėmis.
3. Česnako skiltelių nelupkite ir nepjaustykite.
4. Visas sudedamąsias dalis sumaišykite dubenyje ir pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.
5. Viską gaminkite **180 °C temperatūroje apie 15–20 minučių**.
6. Praėjus pusei laiko sudedamąsias dalis pakratykite arba apverskite.
7. Patiekite prie kiekvienos porcijos pridėdami po 2 česnako skilteles. Pagal skonį galite išspausti česnako minkštimą ir valgyti su patiekalu.

Mini pica su kumpiu ir rukola

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

1 pakelis	picos tešlos
1 skardinė	pomidorų tyrės
200 g	„Mozzarella“ sūrio
1 ryšulėlis	gražgarsčių
100 g	„Serrano“ kumpio
	alyvuogių aliejaus
	Druskos, pipirų ir raudonėlio

Paruošimas

1. Iškočiokite picos tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus ir išpjaukite stačiakampius, kurie būtų 1 cm mažesni už gruzdinimo krepšio paviršių.
2. Tešlą lengvai pabadykite šakute.
3. Supjaustykite „Mozzarella“ sūrį plonais griežinėliais.
4. Ant tešlos paskirstykite pomidorų tyrę, pagardinkite druska, pipirais ir raudonėliais, ant viršaus uždėkite „Mozzarella“ griežinėlius.
5. Picos gabalėlius kepkite porcijomis **180 °C temperatūroje apie 7 minutes**.
6. Ant gabalėlių paskleiskite „Serrano“ kumpį ir kepkite dar **3–5 minutes**.
7. Kai picos kraštai šiek tiek apskrus, išimkite gabalėlius ir pabarstykite nuplautomis gražgarstėmis.
8. Apšlakstykite picas trupučiu alyvuogių aliejaus ir patiekite.

PATARIMAS: priklausomai nuo tešlos storio, pica gali būti kepama 1–2 minutėmis ilgiau arba trumpiau.

Šokoladiniai pyragėliai su skystu įdaru

Sudedamosios dalys 8 pyragėliams

PASTABA: Prieš pradėdami patikrinkite, kiek kekskiukų formelių telpa į gruzdintuvę.

Sudedamosios dalys

75 g	tamsaus šokolado
3	kiaušiniai
75 g	sviesto
75 g	cukraus
50 g	miltų

Paruošimas

1. Susmulkinkite šokoladą ir ištirpinkite vandens vonelėje.
2. Įdėkite sviestą ir taip pat ištirpinkite.
3. Kiaušinius ir cukrų išplakite iki putų.
4. Persijokite miltus į kiaušinių ir cukraus masę ir maišykite, kol tešla bus tolygi.
5. Supilkite šokolado ir sviesto mišinį.
6. Supilkite tešlą į keksiukų formeles.
7. Šokoladinius pyragėlius kepkite įkaitintame prietaise **180 °C temperatūroje apie 5–6 minutes**.
8. Skanaukite šokoladinius pyragėlius šiltus.

10. Valymas

Nudegimų PAVOJUS!

⊙ Palaukite, kol prietaisas atvės ir tik tuomet galima jį perkelti ar valyti.

PAVOJUS dėl elektros smūgio!

⊙ Prieš valydami karšto oro gruzdintuvę, iš kištuko ištraukite kištuką.

⊙ Karšto oro gruzdintuvę draudžiama nardinti į vandenį.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.

PASTABA: atkreipkite dėmesį į tai, kad nusausinus ertmėse vis dar gali būti likę vandens lašelių. Palaukite, kol visos dalys visiškai išdžius.

Priedai

- Pašalinkite rupius maisto likučius.
- Gruzdinimo krepšį **7**/**4** ir įdėklą **5** galima plauti indaplovėje. Išstumkite įdėklą **5** aukštyn iš gruzdinimo krepšelio **7**/**4**. Išvalę įdėdami įsitikinkite, kad įdėklo išlinkis būtų nukreiptas į viršų. Spauskite įdėklą **5** žemyn tol, kol jis atsirems į pagrindą.

PASTABA: šias dalis taip pat galite plauti rankomis šiltu vandeniu ir plovikliu. Tada kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.

- Prieš tai išmirkykite pridegusius maisto likučius.
- Gruzdinimo krepšelį **7**/**4** valykite rankomis šiltu vandeniu ir plovikliu. Tada kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.
- Palikite visas dalis visiškai išdžiūti, prieš padėdami jas į dėžutę arba prieš vėl naudodami.

Korpusas

- Nuvalykite korpusą **1** iš išorės drėgna šluoste, naudodami šiek tiek švelnaus valiklio.
- Nusausinkite virtuviniu rankšluosčiu.

Vidus

1. Vidų išvalykite minkšta kempine, trupučiu vandens ir švelniu plovikliu.
2. Kelis kartus nušluostykite sudrėkinta mikropluošto šluoste, ją reguliariai išplaudami ir išgręždami.
3. Nusausinkite virtuviniu rankšluosčiu.

11. Laikymas

- Prieš padedant karšto oro gruzdintuvę ...
  ... reikia ištraukti kištuką **11**,
  ... prietaisas turi būti atvėsęs, ir
  ... visos dalys turi būti visiškai sausos.
- **A pav.:** Užvyniokite elektros laidą **11** ant laido apvijos **10**.

12. Atsarginių dalių užsakymas

Kad galėtumėte kuo ilgiau mėgautis savo gaminiu, mūsų internetinėje parduotuvėje siūlome platų atsarginių dalių asortimentą.

Mes užtikriname atsarginių dalių tiekimą, reikalingą tinkamam šio gaminio veikimui atkurti.

Visas atsargines dalis rasite:

1. Apsilankykite **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Paieškos juostoje suraskite savo gaminio IAN.

arba

Nuskenuokite šį QR kodą savo išmaniuoju telefonu / planšetiniu kompiuteriu.

13. Šalinimas



Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/ES. Perbraukto atliekų konteinerio simbolis reiškia, kad Europos Sąjungoje gaminį reikia šalinti rūšiuojant atliekas. Tai taikoma gaminiui ir visoms šiuo simboliu pažymėtoms priedų dalims. Pažymėtų gaminių negalima šalinti kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis – juos reikia atiduoti į punktus, kuriuose renkami perdirbti skirti elektros ir elektroniniai prietaisai.



Šis perdirbimo simbolis žymi, pavyzdžiui, elementą ar medžiagos dalį, kurios yra naudingos perdirbti. Perdirbimas įprastai gali padėti sumažinti žaliavų sunaudojimą.

Pakuotė

Jei norite išmesti pakuotę, laikykitės atitinkamų Jūsų šalyje galiojančių aplinkos apsaugos nuostatų.

14. Problemų sprendimas

Jei prietaisas neveikia taip, kaip norėtumėte, pirmiausia patikrinkite pagal kontrolinį sąrašą. Galbūt problema nedidelė, kurią galėsite pašalinti patys.

PAVOJUS dėl elektros smūgio!

⊙ Jokiu būdu nebandykite patys remontuoti prietaiso.

Klaida	Galimos priežastys / priemonės
Nėra neveikia	• Ar įjungtas elektros tiekimas? • Patikrinkite įjungtį.
Patiekalas po rekomenduojamo laiko dar neparuoštas	• Ar kiekis buvo per didelis, gabaliukai buvo per stori? • Ar temperatūra ne per žema, o kepimo laikas ne per trumpas?
Susidaro daug dūmų, stiprus kvapas	• Ar ant kaitinimo elemento **2** yra maisto likučių, kurie kaitinant dega? Gruzdinimo krepšelio **7**/**4** negalima pripildyti daugiau nei iki žymos **MAX 6**.

15. Techniniai duomenys

Modelis:	SHFDD 2600 D1
Tinklo įtampa:	220–240 V, ~ 50 Hz
Apsaugos klasė:	I
Galia:	2600 W
Energijos suvartojimas išjungties režimu: ≤ 0,5 W	
Perėjimas į išjungties režimą: <20 min.	

Naudojami simboliai

	Apsauginis įžeminimas
	Geprüfte **S**icherheit (patikrintas saugumas): prietaisai turi atitikti viešai pripažintas technikos taisykles ir suderinti su gaminių saugumo įstatymu (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
CE	Gaminį pažymėdamas „CE“ ženklus „HOYER Handel GmbH“ patvirtina, kad jis atitinka ES reikalavimus.
	Šis simbolis primena, kad pakuotę reikia šalinti pagal galiojančius atliekų šalinimo reglamentus.
21 PAP	Perdirbimo simboliu (3 rodyklės) žymimos perdirbamos medžiagos. Medžiaga gali būti nurodyta pateikiant perdirbimo kodą viduryje (čia – 21) ir (arba) trumpinį (čia – PAP).
~	Kintamoji įtampa
	Simbolis žymi dalis, kurios gali būti plaunamos indaplovėje.
	Serbijos ženklinimu „HOYER Handel GmbH“ deklaruoja atitiktį Serbijos reikalavimams.
	Tai perdirbamas produktas, kuriam taikoma didesnė gamintojo atsakomybė ir atliekų atskyrimo reikalavimai.
UK CA	Gaminį pažymėdama „UKCA“ ženklu, įmonė „HOYER Handel GmbH“ patvirtina, kad jis atitinka JK reikalavimus.
	Simbolis nurodo gaminio gamintoją.

Pasiliekame teisę atlikti techninius pakeitimus.

16. HOYER Handel GmbH garantija

Gerb. kliente, gerb. kliente,
Šiam gaminiui suteikiame 3 metų ilgaamžiškumo garantiją nuo pirkimo datos. Jei šis gaminys turėtų trūkumų, pardavėjo atžvilgiu galite naudotis įstatymuose nustatytomis teisėmis. Šiomis teisėmis galite naudotis nemokamai. Įstatymuose nustatytų teisių toliau nurodyta mūsų garantija neapriboja.

Garantijos sąlygos

Garantijos terminas prasideda nuo pirkimo datos. Saugioje vietoje laikykite kasos kvito originalą. Šio dokumento reikia kaip pirkimo įrodymo.
Garantija suteikiama per trejų metų laikotarpį pateikus trūkumų turintį gaminį ir pirkimo kvitą (kasos kvitą), taip pat trumpai aprašius trūkumą ir, kada jis atsirado. Jei garantija trūkumui taikoma, Jums grąžinsime sutaisytą arba atsiųsime naują gaminį. Po gaminio remonto ar pakeitimo naujas garantinis laikotarpis neprasideda.

Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

Suteikus garantiją, garantijos laikas nepratęsiamas. Tai taip pat taikoma pakeistoms ir sutaisytoms dalims. Apie galimus jau perkant buvusius pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti iš karto, kai tik išpakuojamas gaminys. Pasibaigus garantijos laikui, už remontą reikia mokėti.

Garantijos apimtis

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kokybės reikalavimų, o, prieš jį pristatant, jis buvo atidžiai patikrintas.
Jei garantiniu laikotarpiu, gaminį naudojant įprastomis sąlygomis, atsiranda trūkumas, turintis įtakos jo tinkamumui naudoti, mes – savo nuožiūra – gaminį Jums nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Ši garantija negalioja, jei gaminys buvo sugadintas, netinkamai naudojamas arba techniškai prižiūrimas. Kad gaminys būtų naudojamas tinkamai, būtina tiksliai laikytis visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Būtina vengti naudojimo būdų ir veiksmų, kurių naudojimo instrukcijoje nerekomenduojama atlikti arba dėl kurių joje įspėjama. Prietaisas skirtas naudoti ne komercinėms, bet privačioms reikmėms. Garantija nustoja galioti, jei gaminys naudojamas ne pagal paskirtį ar netinkamai, naudojama jėga arba remonto darbus atlieka tam profesinės kvalifikacijos neturinti remonto įmonė.

Naudojimasis garantija

Kad galėtumėme sparčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 521408_2607**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliniame puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisiekite su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daug kitų vadovų, vaizdo įrašų apie gaminius ir programinės įrangos.



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „Lidl“ paslaugų portalą (www.lidl-service.com), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **521408_2607**, galėsite atsidaryti reikiamą naudojimo instrukciją.

Aptarnavimo centras

(LT) Aptarnavimo centras Lietuvoje
Tel. 08 00 33144
El. paštas: hoyer@lidl.lt

IAN: 521408_2607

Tiekėjas

Atkreipkite dėmesį į tai, kad toliau nurodytas adresas **nėra aptarnavimo centro adresas**. Pirmiausia susisiekite su pirmiau nurodytu aptarnavimo centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VOKIETIJA

Saturs

1. Pārskats 425
2. Paredzētais lietojums 425
3. Drošības norādes 426
4. Piegādes komplektācija 429
5. Ekspluatācijas uzsākšana 429
6. Vadības paneļa un displeja pārskats 430
7. Īsā pamatinformācija par cepšanu 431
8. Lietošana 432
8.1 Elektroapgādes pieslēgums 432
8.2 Ieslēgšana/izslēgšana 432
8.3 Groza izvēle 432
8.4 Lietošanas pamatprincipi 432
8.5 Programmu lietošana 433
8.6 Ātrā ieslēgšana 434
8.7 Gatavošanas procesa pārtraukšana 434
8.8 Funkcija SYNC COOK 435
8.9 Funkcija SYNC FINISH 435
8.10 Gatavošanas procesa beigas 436
8.11 Programmu pārskats 437
8.12 Gatavošanas tabula 438
9. Receptes 439
10. Tīrīšana 444
11. Uzglabāšana 445
12. Rezerves daļu pasūtīšana 445
13. Utilizācija 446
14. Problēmu risināšana 446
15. Tehniskie dati 447
16. HOYER Handel GmbH garantija 448

1. Pārskats

1		Korpuss
2		Sildelements (iekšējā nodalījuma augšpusē)
3		Vadības panelis ar indikatoriem un pogām
4		Grozs [2]
5		Ieliktnis
6	**MAX**	Groza maksimālā uzpildes augstuma atzīme (katrs grozs 3,5 litri)
7		Grozs [1]
8		Groza rokturis
9		Ventilācijas atveres
10		Starplika ar kabeļa uztinēju
11		Pieslēguma vads ar kontaktdakšu

Pateicamies par uzticību!

Apsveicam ar jaunā karstā gaisa fritera iegādi!

Lai droši rīkotos ar izstrādājumu un uzzinātu par tā visām funkcijām, ņemiet vērā tālāk norādīto.

- **Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes, rūpīgi izlasiet šīs lietošanas instrukcijas.**
- **Galvenais, ievērojiet drošības norādes!**
- **Ierīci drīkst izmantot tikai atbilstoši šajā lietošanas instrukcijā sniegtajiem norādījumiem.**
- **Saglabājiet šo lietošanas instrukciju, lai vēlāk varētu atrast nepieciešamo informāciju.**
- **Ja nododat ierīci citai personai, pievienojiet arī šo lietošanas instrukciju. Lietošanas instrukcija ir neatņemama ierīces sastāvdaļa.**

Novēlam patīkamu jaunā karstā gaisa fritera lietošanu!

Simboli uz ierīces



Šis simbols brīdina par pieskaršanos karstām virsmām.



Šis simbols norāda, ka attiecīgie materiāli nemaina ne pārtikas produktu garšu, ne aromātu.

2. Paredzētais lietojums

Karstā gaisa friteris ir paredzēts ēdienu gatavošanai, izmantojot karstu gaisu līdz maksimāli 240 °C temperatūrai.
Karstā gaisa friteris ir paredzēts privātai lietošanai mājsaimniecībā. Karstā gaisa friteri drīkst lietot tikai sausās iekštelpās.
Šo ierīci nedrīkst izmantot komerciāliem nolūkiem.

Paredzamā nepareizā lietošana

Karstā gaisa friteris nav paredzēts šķidrumu uzsildīšanai.

3. Drošības norādes

Brīdinājuma norādes

Atbilstošajos gadījumos lietošanas instrukcijā ir izmantotas šādas brīdinājuma norādes.

BRIESMAS! Augsts risks: brīdinājuma neievērošana var radīt kaitējumu veselībai un apdraudējumu dzīvībai.

BRĪDINĀJUMS! Vidējs risks: brīdinājuma neievērošana var izraisīt savainojumus vai būtiskus materiālos zaudējumus.

UZMANĪBU! Zems risks: brīdinājuma neievērošana var izraisīt nelielus savainojumus vai mantisku kaitējumu.

NORĀDE. Apstākļi un īpatnības, kas jāņem vērā, lietojot ierīci.

Drošas lietošanas norādījumi

- ⊙ Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām vai pieredzes un/vai zināšanu trūkumu, ja tās tiek uzraudzītas vai ir instruētas par drošu ierīces lietošanu un apzinās iespējamos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt apkopi lietotāja līmenī, ja vien viņi nav vismaz 8 gadus veci un netiek uzraudzīti.
- ⊙ Jānodrošina, ka bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, atrodas drošā attālumā no ierīces un tās pieslēguma vada.
- ⊙ Nepareiza ierīces lietošana var izraisīt savainojumus.
- ⊙ Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, piemēram, ventilācijas atverēm aizmugurē. Grozu satveriet tikai aiz roktura.
- ⊙ Gatavošanas laikā no ventilācijas atverēm izplūst karsts tvaiks. Izvairieties no saskares ar tvaikiem.
- ⊙ Ja ierīces barošanas vads ir bojāts, jums jāliek ražotājam vai tā klientu apkalpošanas dienestam, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju to nomainīt, lai novērstu apdraudējumus.
- ⊙ Sildelementiem nedrīkst veikt mitro tīrīšanu.
- ⊙ Šī ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- ⊙ Šī ierīce ir paredzēta arī lietošanai mājās un līdzīgās vietās, piemēram...
  - ... veikalos, birojos un citās darbavietās esošās darbinieku virtuvēs;
  - ... lauksaimniecības uzņēmumos;
  - ... klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
  - ... naktsmītnēs ar brokastīm.

⊙ Skatiet nodaļu par tīrīšanu (skatīt "Tīrīšana" 444. lpp.).

BRIESMAS – apdraudējums bērniem!

⊙ Raugiet, lai bērni nekādā gadījumā nevarētu noraut lejā karstā gaisa friteri (piemēram, aiz barošanas kabeļa). Aplaucēšanās gadījumā pastāv draudi dzīvībai!

⊙ Iepakojuma materiāli nav bērnu rotaļlietas. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisiņiem. Pastāv nosmakšanas risks.

BRIESMAS mājdzīvniekiem un mājlopiem!

⊙ Elektroierīces var apdraudēt mājdzīvniekus un mājlopus. Turklāt dzīvnieki var arī sabojāt ierīci. Tāpēc turiet dzīvniekus projām no elektroierīcēm.

BRIESMAS putniem!

⊙ Putni elpo ātrāk, savā ķermenī sadala gaisu atšķirīgi un ir ievērojami mazāki nekā cilvēki. Tādēļ putniem var būt ļoti kaitīgi ieelpot pat nelielu daudzumu dūmu, kas rodas šīs ierīces darbības laikā. Kad izmantojat šo ierīci, putni ir jāpārvieto uz citu telpu.

BRIESMAS – mitruma radīts elektriskās strāvas trieciens!

⊙ Sargiet ierīci no mitruma, ūdens pilēm vai šļakatām.

⊙ Ierīci, pieslēguma vadu vai kontaktdakšu nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķidrumos.

⊙ Ja ierīcē iekļūst šķidrums, nekavējoties atvienojiet kontaktdakšu. Pirms atkārtotas ieslēgšanas lieciet pārbaudīt ierīci.

⊙ Ja ierīce tomēr iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet kontaktdakšu un tikai pēc tam izņemiet ierīci no ūdens. Šādā gadījumā ierīci vairs nedrīkst lietot, nogādājiet to uz specializētu darbnīcu pārbaudes veikšanai.

⊙ Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.

BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

⊙ Nesāciet lietot ierīci, ja ierīcei vai pieslēguma vadam ir redzami bojājumi vai ierīce iepriekš ir nokritusi.

⊙ Ja izmantojat pagarinātāju, tam ir jāatbilst šīs ierīces tehniskajiem datiem.

⊙ Nepievienojiet ierīci pie paneļa ar vairākām kontaktligzdām. Tādējādi varat izraisīt pārslodzi.

⊙ Izvelciet pieslēguma vadu tā, lai neviens nevarētu uz tā uzkāpt, aiz tā aizķerties vai paklupt.

⊙ Pievienojiet kontaktdakšu tikai pie pareizi uzstādītas, viegli pieejamas kontaktligzdas ar drošības kontaktiem, kuru spriegums atbilst ierīces tehnisko datu plāksnītē norādītajām specifikācijām. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.

⊙ Raugiet, lai pieslēguma vads netiktu sabojāts uz asām malām vai karstām virsmām. Neaptiniet pieslēguma vadu ap ierīci.

⊙ Ierīces uzstādīšanas laikā raugiet, lai pieslēguma vads netiktu iespīlēts vai saspiests.

⊙ Arī pēc izslēgšanas ierīce nav pilnībā atvienota no elektrotīkla. Lai tā būtu pilnībā atvienota, atvienojiet kontaktdakšu.

⊙ Lai atvienotu kontaktdakšu no kontaktligzdas, vienmēr satveriet pašu kontaktdakšu, nevis velciet aiz pieslēguma vada.

- ⊙ Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas:
  - pēc katras lietošanas reizes;
  - ja rodas darbības traucējums;
  - ja ierīci ilgāku laiku neizmantojat;
  - pirms ierīces tīrīšanas;
  - negaisa laikā.
- ⊙ Lai izvairītos no apdraudējuma, neveiciet izstrādājumā nekādas izmaiņas. Lieciet remonta darbus veikt tikai specializētai darbnīcai vai servisa centram.



BRIESMAS – aizdegšanās risks!

- ⊙ Nekādā gadījumā neatstājiet elektrotīklam pieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- ⊙ Lietošanas laikā karstā gaisa friteris ir nepārtraukti jāuzrauga. Tādējādi, vadoties pēc neparastām smakām vai trokšņiem, jūs varat savlaicīgi konstatēt problēmu rašanos.
- ⊙ Nekādā gadījumā neapklājiet ierīci un nenovietojiet to uz mīkstiem priekšmetiem (piem., dvieļiem).
- ⊙ Visās ierīces pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.
- ⊙ Nelietojiet karstā gaisa friteri tieši zem sienas skapīša, sienas kontaktligzdas vai arī aizkaru, papīra vai tamlīdzīgu viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Lietojiet karstā gaisa friteri tikai uz stabilas, līdzenas, neslīdošas, sausas un ugunsdrošas darba virsmas, lai novērstu ierīces apgāšanos vai noslīdēšanu.



BRIESMAS – apdegumu savainojumu risks!

- ⊙ Nepieskarieties ierīces un tās iekšējo nodalījumu karstajām virsmām. Izmantojiet krāsns cimdus vai katlu satveršanai paredzētu drānu.
- ⊙ Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms veicat tās tīrīšanu vai noliekat to glabāšanā.
- ⊙ Nepārvietojiet un netransportējiet karstā gaisa friteri, kamēr tas ir ieslēgts.

BRĪDINĀJUMS par materiāliem zaudējumiem!

- ⊙ Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.
- ⊙ Nekādā gadījumā nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām (piemēram, plīts), kā arī karstuma avotu vai atklātas liesmas tuvumā.
- ⊙ Raugiet, lai ēdienu sastāvdaļas nesaskartos ar sildelementu iekšējo nodalījumu augšpusē un nepieķertos pie tā.
- ⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ⊙ Ierīce ir aprīkota ar neslīdošām plastmasas kājiņām. Tā kā mēbeles ir pārklātas ar dažādām lakām un plastmasas materiāliem, kā arī apstrādātas ar dažādiem kopšanas līdzekļiem, nav iespējams pilnībā izslēgt iespēju, ka dažiem no šiem materiāliem ir tādas sastāvdaļas, kuru dēļ plastmasas kājiņu piesūkšanās rezultātā šie materiāli var tikt bojāti. Ja nepieciešams, novietojiet zem ierīces neslīdošu paliktni.

Norādes par plastmasas daļām, kas saskaras ar pārtikas produktiem

- ⊙ Šādas plastmasas detaļas vai ar plastmasu pārklātas virsmas ir piemērotas saskarei ar pārtiku:
  - Sietveida ieliktnis: Pretpielipes pārklājums, silikona kājas
  - Fritera grozs: Pretpielipes pārklājums
- ⊙ Šīs ierīces plastmasas daļas, kas saskaras ar pārtikas produktiem, ir paredzētas vairākkārtējai saskarei ar pārtikas produktiem šajā lietošanas instrukcijā aprakstītajos apstākļos. Izmantojiet šīs daļas tikai norādītajiem pārtikas produktu veidiem, temperatūrām, saskares laikiem un lietojumiem.

Pieļaujamie lietošanas nosacījumi

- Pārtikas veids: parastie mājsaimniecības ēdieni (tostarp taukaini ēdieni)
- Maksimālā temperatūra: 240 °C
- Maksimālais saskares laiks: 24 stundas

⊙ Plastmasas daļas, kas nav nepārprotami paredzētas saskarei ar karstiem pārtikas produktiem, tvaiku vai lietošanai karstos cepšanas nodalījumos, nedrīkst izmantot šādiem nolūkiem.

⊙ Plastmasas daļas, kas saskaras ar pārtikas produktiem, nav paredzētas ilgstošai pārtikas produktu uzglabāšanai. Neatstājiet pārtikas produktus, šķidrumus vai pārtikas produktu atlikumus plastmasas daļās vai uz tām ilgāk par noteikumiem atbilstošai lietošanai nepieciešamo laiku.

⊙ Izmantošana apstākļos, kas atšķiras no iepriekš aprakstītajiem nosacījumiem, kā arī bojājumi, izmainīšana vai neatbilstīgi veikta tīrīšana var būtiski palielināt materiāla sastāvā esošo vielu pārnesi uz pārtikas produktiem. Neturpiniet lietot plastmasas daļas, kas saskaras ar pārtikas produktiem, ja tām ir švīkas, plīsumi, deformācijas, neapstrādātas virsmas, skrāpējumi, atdalījies materiāls, būtiski mainījusies krāsu, neparasta smaka vai redzamas ievērojamas nodiluma pazīmes.

⊙ Notīriet plastmasas daļas, kas saskaras ar pārtikas produktiem, pēc katras lietošanas reizes, kā norādīts šajā instrukcijā. Neizmantojiet abrazīvus, kodīgus, hloru saturošus, šķīdinātājus saturošus vai ļoti sārmainus tīrīšanas līdzekļus un metāliskus tīrīšanas priekšmetus, ja vien no lietošana nav nepārprotami atļauta.

⊙ Bojātas, deformētas, ļoti nodilušas vai citādi izmainītas plastmasas daļas, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, ir jānomaina pirms nākamās izmantošanas reizes. Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzētās rezerves daļas.

4. Piegādes komplektācija

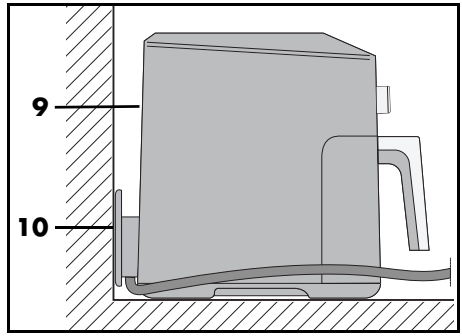
1 karstā gaisa friteris
2 grozi **7**/**4** ar ieliktņiem **5**
1 lietošanas instrukcija

5. Ekspluatācijas uzsākšana

• Noņemiet visu iepakojuma materiālu. **Iepakojuma materiālu atlikumi, piemēram, putupolistirola gabaliņi, ir pilnībā jāizņem no iekšējā nodalījuma.**

BRIESMAS – aizdegšanās risks!

Ierīces aizmugurē atrodas ventilācijas atveres **9** un starplika **10**. Darbības laikā no ventilācijas atverēm izplūst karsts tvaiks.



⊙ Nekādā gadījumā nenosedziet ventilācijas atveres **9**.

⊙ Nelietojiet karstā gaisa friteri tieši zem sienas skapīša, sienas kontaktligzdas

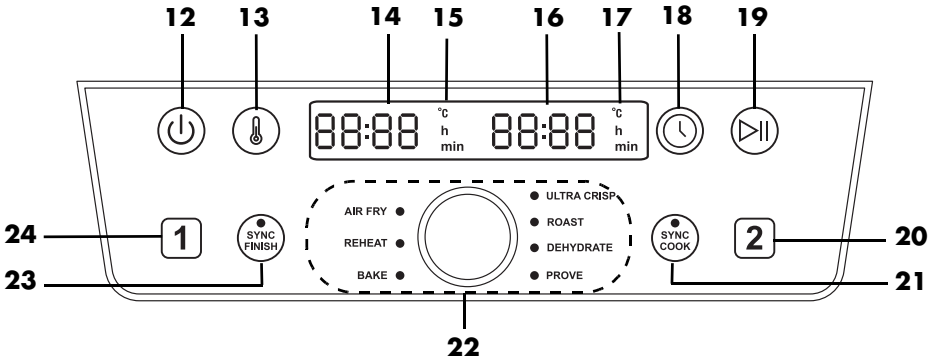
vai arī aizkaru, papīra vai tamlīdzīgu viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.

⊙ Visās ierīces pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.

NORĀDE. Sākotnējās darbības laikā var rasties neliela dūmu un smakas izdalīšanās. To izraisa sildelementa **2** montāžas līdzekļi, un tas nav izstrādājuma defekts. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.

- Novelciet aizsargplēves un līmējamās lentes no ierīces, bet nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti ierīces apakšpusē.
- Pārbaudiet, vai visi piederumi ir pieejami un bez bojājumiem.
- Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ierīci un visus piederumus.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas, neslīdošas un karstumizturīgas pamatnes.
- Ievietojiet kontaktdakšu **11** kontaktligzdā, kas atbilst tehniskās datu plāksnītes datiem. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc ieslēgšanas.

6. Vadības paneļa un displeja pārskats



12 ⏻	Poga: ieslēgt/izslēgt
13 🌡	Poga: temperatūra;
14	Displejs: groza [1] rādījumi, piemēram, temperatūra un gatavošanas laiks.
15 °C/h/min	Grozs [1]: indikācija **°C** deg, kad tiek rādīta temperatūra; indikācija **h** vai **min** deg, kad tiek rādīts laiks stundās (h) vai minūtēs (min).
16	Displejs: rādījumi, piemēram groza [2] temperatūra un gatavošanas laiks.
17 °C/h/min	Grozs [2]: indikācija **°C** deg, kad tiek rādīta temperatūra; indikācija **h** vai **min** deg, kad tiek rādīts laiks stundās (h) vai minūtēs (min).
18 🕒	Poga: laiks
19 ▷II	Poga: Palaišana/pauze
20 [2]	Poga: groza izvēlne [2]
21 SYNC COOK	Poga/LED lampiņa **SYNC COOK**: abi grozi darbojas ar vienādām vērtībām.

22 Grozāmais regulators: temperatūras un gatavošanas laika iestatīšana, programmas izvēle.
AIR FRY (fritēšana)
REHEAT (uzsildīšana)
BAKE(mīklas izstrādājumu cepšana)
ULTRA CRISP (kraukšķīgai garoziņai)
ROAST (cepšana)
DEHYDRATE (žāvēšana)
PROVE (mīklas raudzēšana)

23 Poga/LED lampiņa **SYNC FINISH**: pabeigšanas laikā abi grozi tiek sinhronizēti.

24 [1] Poga: groza izvēlne [1]

7. Īsā pamatinformācija par cepšanu

Pārtikas produktu sagatavošana

- Lai varētu cept pārtikas produktus, tiem jābūt maksimāli sausiem. Nosusiniet pagatavojamo produktu vai atbrīvojiet sasaldētu pārtikas produktu no ledus.
- Dziļi sasaldētus produktus atbrīvojiet no maksimāli daudz ūdens un ledus, pirms liekat tos karstā gaisa friterī.
- Ja pārtikas produktiem ir panējums, raugieties, lai tas maksimāli stingri turētos pie pārtikas produkta.

Cepšanas laiks un temperatūra

- Lai iegūtu garšīgu un veselīgu rezultātu, jums ļoti precīzi jāievēro uz iepakojuma sniegtās norādes, kad izvēlaties temperatūru un gatavošanas ilgumu.
- Vienā reizē ieteicams gatavot tikai nelielu daudzumu.
- Grozus **7**/**4** nedrīkst piepildīt augstāk par atzīmi **MAX 6**.
- Akrilamīds ir iespējami kancerogēna viela. Lai nodrošinātu pēc iespējas mazāku akrilamīda veidošanos, izvairieties no pārāk spēcīgas apbrūninā̄šanas.

Lai iegūtu vienmērīgu brūnumu [1] [2]

[1]: kad pagājusi apt. ¼ no gatavošanas laika, sakratīt vai apgriezt otrādi, tāpat to darīt 3x gatavošanas laikā.
[2]: kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet vai apgrieziet.

Lai pārtikas produktiem (piemēram, frī kartupeļiem vai vistas nagetiem) iegūtu vienmērīgu apbrūninājumu, cepšanas procesa laikā tie ir 1–3 reizes jāsakrata.

1. Izņemiet grozu **7**/**4** no korpusa **1**, turot aiz roktura **8**, un sakratiet sastāvdaļas. Veicot frī kartupeļu sakratīšanu, raugiet, lai, piemēram, frī kartupeļi tiktu kārtīgi samaisīti un iekšpusē esošie kartupeļi, kas vēl nav izcepušies, tiktu izvirzīti uz ārpusi. Pēc grozu **7**/**4** izņemšanas, ierīce automātiski izslēdzas.
2. Ievietojiet grozus **7**/**4** atpakaļ ierīcē. Ierīce automātiski ieslēdzas un darbojas līdz gatavošanas laika beigām.

Mīklas izstrādājumu cepšana

Mīklu **nekādā gadījumā** nedrīkst ievietot tieši grozos **7**/**4**. Pēc sagatavošanas ielieciet mīklu cepamveidnē vai kādā citā karstumizturīgā veidnē (piemēram, kēksiņu veidnītēs). Ievietojiet to ar mīklu grozos **7**/**4**.

Informācija uz iepakojuma
Ja uz saldētu produktu iepakojuma nevarat atrast gatavošanas laikus karstā gaisa friteriem, skatiet konvekcijas krāsnīm paredzētos laikus.

8. Lietošana

BRIESMAS – apdegumu risks!
- ⊙ Darbības laikā ierīces virsmas var spēcīgi sakarst. Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, piemēram, ventilācijas atverēm **9** aizmugurē.
- ⊙ Izmantojiet krāsns cimdus vai katlu satveršanai paredzētu drānu, lai satvertu grozus **7**/**4**.
- ⊙ Gatavošanas laikā no ventilācijas atverēm **9** izplūst karsts tvaiks. Izvairieties no saskares ar tvaikiem.
- ⊙ Nepārvietojiet un netransportējiet karstā gaisa friteri, kamēr tas ir ieslēgts.

BRĪDINĀJUMS par materiāliem zaudējumiem!
- ⊙ Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bez groziem **7**/**4**!

8.1 Elektroapgādes pieslēgums

- Kad ierīce ir uzstādīta, pievienojiet kontaktdakšu **11** pie aizsargkontaktligzdas, kas atbilst tehnisko datu plāksnītē norādītajām specifikācijām. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc ieslēgšanas.

8.2 Ieslēgšana/izslēgšana

- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**, lai ieslēgtu ierīci, kad tā atrodas gaidstāves režīmā.
  - Atskan īss skaņas signāls un displejā īslaicīgi parādās rādījums *HI*.
  - Iepriekš iestatītā temperatūra *180 °C* tiek uzrādīta displejos **14**/**16**.
- Vēlreiz nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**, ierīci jebkurā laikā var aktivizēt no gaidstāves režīma. Šis darbojas arī tad, ja ir aktivizēta kāda programma.
  - Atskan īss skaņas signāls un displejā īslaicīgi parādās rādījums *bYE*.
  - Visas displeja lampiņas izdziest.
  - Ventilators apstājas.

8.3 Groza izvēle

1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**, lai ieslēgtu friteri.
2. Nospiežot pogu 1 vai 2, izvēlieties vēlamo grozu **7**/**4**. Izvēlētā groza simbols mirgo.

NORĀDE. Ja 15 sekunžu laikā netiek nospiesta neviena poga, izvēlētā groza simbols beidz mirgot. Šādā gadījumā vēlreiz nospiediet pogu 1 vai 2, lai turpinātu iestatīšanu.

8.4 Lietošanas pamatprincipi

Jābūt izpildītiem šādiem nosacījumiem.
- Ierīce ir ieslēgta.
- Grozs **7**/**4** ir izvēlēts, nospiežot pogu 1 vai 2.

Programmas aktivizēšana
- Nospiediet grozāmo regulatoru **22** un grieziet to, līdz iedegas vēlamās programmas LED lampiņa, kas apzīmē šīs programmas izvēli.

Manuālā gatavošana
- Jūs varat tieši iestatīt temperatūru un gatavošanas laiku. Nospiežot pogu ⏯ **19**, gatavošana tiek sākta ar iestatītajām vērtībām.

Temperatūras maiņa
Temperatūru var iestatīt 5 grādu soļos diapazonā no 40 °C līdz 240 °C.
Programmās temperatūru var iestatīt tikai ierobežotu diapazonu robežās. Precīza informācija par iestatīšanas diapazoniem ir pieejama programmu pārskatu tabulā (skatīt "Programmu pārskats" 437. lpp.).

- Nospiediet pogu 🌡 **13**. Displejā **14** vai **16** mirgo temperatūra.
- Grieziet grozāmo regulatoru **22**, līdz tiek rādīta vēlamā temperatūra. Mirgošana apstājas apt. 5 sekundes pēc iestatīšanas. Jaunā temperatūra tiek saglabāta.

NORĀDE. Ja temperatūra tiek iestatīta augstāka par 200 °C, gatavošanas procesa beigās automātiski tiek aktivizēta dzesēšanas funkcija. Displejā parādās rādījums *COOL* (Dzesēšana), un ventilators turpina darboties vēl 1 minūti. Šo atdzesēšanas procesu nevar apstādināt.

Laika maiņa
Gatavošanas laiku var iestatīt ar 1 minūtes soli diapazonā no 1 līdz 60 minūtēm.

- Temperatūras iestatījumiem virs 200 °C, līdz 30 minūtēm
- Programmā **BAKE** diapazonā no 1 minūtes līdz 4 stundām.
- Programmā **DEHYDRATE** 15 minūšu soļos diapazonā no 1 stundas līdz 24 stundām.
- Programmā **PROVE** 5 minūšu soļos diapazonā no 15 minūtēm līdz 4 stundām.

- Nospiediet pogu 🕒 **18**. Displejā mirgo laiks.
- Grieziet grozāmo regulatoru **22**, līdz tiek rādīts vēlamais laiks. Mirgošana apstājas apt. 5 sekundes pēc iestatīšanas. Jaunais laiks tiek saglabāts.

NORĀDE. Ja 5 minūtes netiek veikta neviena vadības darbība, ierīce automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā.

8.5 Programmu lietošana

NORĀDES.

- Raugiet, lai ēdieni nesaskartos ar karsto sildelementu **2** ierīces iekšējā nodalījuma augšpusē un tur nepieliptu.
- Temperatūru un gatavošanas laiku var mainīt visās programmās, izņemot **SYNC FINISH**.
- Kad ir aktivizēta programma **AIR FRY**, skaņas signāls jums ik pēc 5 minūtēm atgādinās, ka ir nepieciešams apgriezt pārtikas produktu.
- Kad ir aktivizēta programma **ULTRA CRISP**, sasniedzot programmas beigas, displejā parādās rādījums *COOL*. Ventilators turpina darboties vēl apt. 1 minūti. Displejā ir redzams rādījums *End*, atskan 3 skaņas signāli un ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.
- Kamēr ir aktivizēta funkcija *COOL*, poga ⏯ nedarbojas.
- Lai novērstu siltuma zudumus, gatavošanas process ir jāpalaiž tikai tad, kad abi grozi **7**/**4** ir pilnībā ievietoti.
- Lai veiktu programmas maiņu, vienmēr vispirms pārslēdziet ierīci gaidstāves režīmā, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**, un pēc tam atkal to ieslēdziet ar to pašu pogu.

Ierīcei ir iepriekš iestatītas programmas atsevišķiem pārtikas produktiem un pagatavošanas metodēm. Ja izvēlaties kādu no programmām, jūs jebkurā laikā varat papildus iestatīt šādus parametrus:

- temperatūra;
- gatavošanas laiks.
- Pēc funkcijas **SYNC FINISH** (Sinhronā pabeigšana) aktivizēšanas jūs vairs nevarat mainīt temperatūru un gatavošanas laiku.

1. Sagatavojiet pārtikas produktu un ievietojiet to grozā **7**/**4**.
2. Iebīdiet grozu korpusā **1**.
3. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**, lai to ieslēgtu.
4. Nospiežot pogu 1 vai 2, izvēlieties vēlamo grozu.
5. Pagrieziet grozāmo regulatoru **22**.
6. Grieziet grozāmo regulatoru, līdz iedegas vēlamajai programmai blakus esošā LED lampiņa. Displejā **14** vai **16** tiek parādīta temperatūra izvēlētajai programmai.

NORĀDE. Nospiediet pogu 🌡 **13**, lai mainītu temperatūru, un nospiediet pogu 🕒 **18**, lai mainītu laiku. Kamēr attiecīgā vērtība mirgo displejā **3**, to ir iespējams mainīt, griežot grozāmo regulatoru. Pēc pagriešanas nogaidiet apt. 5 sekundes. Rādījums pārstāj mirgot, un jaunā vērtība tiek saglabāta.

7. Palaidiet gatavošanas procesu, nospiežot palaišanas/pauzes pogu ⏯ **19**. Programma sākas.
   - Displejos tiek parādīts atlikušais laiks. Temperatūras un laika vērtības var mainīt programmas izpildes laikā nospiežot pogu 🌡 **13** vai 🕒 **18**.

8.6 Ātrā ieslēgšana

1. Kad ierīce atrodas gaidstāves režīmā, ieslēdziet to, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**.
2. Nospiežot palaišanas/pauzes pogu ⏯ **19**, abiem groziem tiek palaists gatavošanas process ar iepriekš iestatītu temperatūras vērtību *180 °C* un gatavošanas laika vērtību *15 min.*
3. Ja vēlaties izmantot tikai vienu grozu, pirms sākšanas nospiediet pogu 1 vai 2.

NORĀDES.

- Ja izvēlaties temperatūru, kas ir augstāka par 200 °C, laiku var iestatīt tikai līdz maksimāli 30 minūtēm.
- Programmas beigās displejā parādās rādījums *COOL*. Ventilators turpina darboties vēl apt. 1 minūti. Displejā ir redzams rādījums *End*, atskan 3 skaņas signāli un ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

8.7 Gatavošanas procesa pārtraukšana

NORĀDE. Pārāk gara pauze var negatīvi ietekmēt gatavošanas rezultātu.

Jūs jebkurā laikā varat pārtraukt gatavošanas procesu, piemēram, lai pārbaudītu brūnuma pakāpi.

1. Izņemiet grozu **7**/**4** no korpusa **1**, turot aiz roktura **8**. Izņemot grozu, ierīce automātiski izslēdzas.
   - Atlikušais darbības laiks mirgo.
   - LED lampiņa blakus izvēlētajai programmai mirgo.
   - Ventilators pārstāj darboties, līdz grozs **7**/**4** atkal tiek ievietots korpusā.

2. Ievietojiet grozu atpakaļ ierīcē. Ierīce automātiski ieslēdzas un darbojas līdz gatavošanas laika beigām.

vai

1. Īsi nospiediet palaišanas/pauzes pogu ⏯ **19**, lai apturētu gatavošanas procesu.
   - Atlikušais darbības laiks mirgo.
   - LED lampiņa blakus izvēlētajai programmai mirgo.
   - Ventilators apstājas.
2. Vēlreiz nospiediet palaišanas/pauzes pogu ⏯ **19**, lai turpinātu gatavošanas procesu.
   - Turpinās atlikušā darbības laika atskaite.
   - Ventilators turpina darboties.

8.8 Funkcija SYNC COOK

Izmantojot šo funkciju, jūs varat vienlaicīgi abos grozos pagatavot lielākus ēdienu daudzumus ar vienādu gatavošanas laiku un temperatūru.
Iepriekš iestatītā temperatūra un gatavošanas abiem groziem ir 180 °C un 15 minūtes. Jūs varat izmainīt iestatītās vērtības vai izvēlēties kādu programmu.

1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻, lai ieslēgtu friteri.
2. Nospiediet pogu **SYNC COOK** **21**.
3. Nospiežot pogu **13**, iestatiet temperatūru un, nospiežot pogu **18**, iestatiet laiku.
   vai
   Izvēlieties kādu programmu, nospiežot un pagriežot grozāmo regulatoru.
4. Palaidiet gatavošanas procesu, nospiežot palaišanas/pauzes pogu ⏯ **19**.

Iestatītās vērtības tiek lietotas abiem groziem.

- Deg pogas **SYNC COOK** **21** LED lampiņa.
- Attiecīgā gadījumā deg izvēlētās programmas LED lampiņa.
- Tiek parādīts atlikušais laiks.

NORĀDE. Jūs jebkurā gatavošanas procesa brīdī varat mainīt temperatūras un gatavošanas laika vērtības.

Gatavošanas procesa laikā varat arī pārslēgties uz citu programmu.

1. Gatavošanas laikā nospiediet palaišanas/pauzes pogu ⏯ **19**.
2. Izvēlieties nepieciešamo programmu, nospiežot un pagriežot grozāmo regulatoru.
3. Vēlreiz nospiediet palaišanas/pauzes pogu ⏯ **19**.

Abi grozi turpina darboties ar izvēlēto programmu.

Jūs jebkurā laikā varat pārtraukt funkciju **SYNC COOK** (Sinhronā gatavošana).

1. Gatavošanas procesa laikā vēlreiz nospiediet pogu **SYNC COOK** **21**.
   - LED lampiņa **21** izdziest.
   - Visu programmu, kas nebija pabeigtas pirms pogas **21** nospiešanas, izpilde tiek turpināta abiem groziem.
2. Ja nepieciešams, izvēlieties grozu, nospiežot pogu 1 vai 2.
3. Tagad ievadiet grozam vēlamās jaunās vērtības.

Abi grozi zonas turpina darboties atsevišķi atbilstoši iestatītajām vērtībām.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

Jūs grozus **7**/**4** varat arī sinhronizēt.

1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**, lai ieslēgtu friteri.
2. Nospiediet pogu 1, lai izvēlētos grozu **7**.
3. Iestatiet gatavošanas laiku un temperatūru vai izvēlieties kādu programmu,

nospiežot un pagriežot grozāmo regulatoru.

4. Nospiediet pogu [2], lai izvēlētos grozu **4**.
5. Iestatiet gatavošanas laiku, temperatūru vai programmu.
6. Nospiediet pogu **SYNC FINISH** **23**.
7. Palaidiet gatavošanas procesu, nospiežot palaišanas/pauzes pogu **19**.
   - Deg pogas **SYNC FINISH** **23** LED lampiņa.
   - Atlikušais darbības laiks tiek uzrādīts darbībā esošā groza displejā.
   - Nestrādājošā groza displejā tiek uzrādīts rādījums *HOLd*.

- Gatavošanas process abiem groziem tiek palaists ar attiecīgajiem iestatījumiem.
- Laiku un temperatūru vairs nevar regulēt.
- Grozs ar īsāko gatavošanas laiku pārtrauc darboties apt. 15 sekundes pirms groza ar garāko gatavošanas laiku.
- Ja abiem groziem ir vienāds gatavošanas laiks, pirmais grozs sāk gatavošanas procesu 15 sekundes pirms otrā gatavošanas groza.
- Pēc katra groza gatavošanas laika beigām atskan 3 skaņas signāli. Abu grozu gatavošanas laika beigās īsi parādās rādījums *End*. Pēc tam ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

8.10 Gatavošanas procesa beigas

- Kad programma ir sasniegusi beigas, atskan skaņas signāls un displejā **14**/**16** parādās rādījums *End*. Ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

NORĀDE. Ja temperatūra tiek iestatīta augstāka par 200 °C, gatavošanas procesa beigās automātiski tiek aktivizēta dzesēšanas funkcija. Displejā parādās rādījums *COOL* (Dzesēšana), un ventilators turpina darboties vēl 1 minūti. Šo atdzesēšanas procesu nevar apstādināt.

- Jums būs nepieciešams karstumizturīgs paliktnis grozam **7**/**4**, kā arī šķīvis vai bļoda (iespējams, jau uzsildīta).
- Lai atvienotu ierīci no elektroapgādes tīkla, pēc lietošanas atvienojiet kontaktdakšu **11**.

1. Izņemiet grozu **7**/**4** no korpusa **1**, turot aiz roktura **8**. Novietojiet to uz karstumizturīgas pamatnes.
2. Novietojiet ēdienus uz sagatavotiem šķīvjiem/sagatavotās bļodās.
3. Ļaujiet ierīcei un piederumiem atdzist, pirms tos pārvietojat vai tīrāt.

NORĀDE. Piemēram, ja apbrūnināšanas pakāpe vēl neatbilst jūsu vēlmēm, varat manuāli pielāgot gatavošanas procesu. Iebīdiet piepildīto grozu **7**/**4** atpakaļ korpusā **1** un vēlreiz palaidiet gatavošanas procesu. Pēc pāris minūtēm pārbaudiet brūnuma pakāpi. Lai to izdarītu, vienkārši izņemiet grozu **7**/**4** no korpusa **1**, turot aiz roktura **8**.

8.11 Programmu pārskats

- Nākamajā tabulā ir sniegts pārskats par noradīto pārtikas produktu pamatiestatījumiem.

Programma	Lietojuma piemēri	Iepriekš iestatītā temperatūra (iestatīšanas diapazons)	Iepriekš iestatītais laiks (iestatīšanas diapazons)
AIR FRY	Saldēti frī kartupeļi [1]	190 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
REHEAT	Uzsildīšana	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
BAKE	Mafini, kūkas un maizītes	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1 min.–4 st.)
ULTRA CRISP	Ļoti kraukšķīgiem pārtikas produktiem	240 °C	10 min. [3] (1–30 min.)
ROAST	Steiki, kotletes	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
DEHYDRATE	Pārtikas produktu dehidrēšana/ žāvēšana (plūmes, ābolu šķēlītes)	60 °C (60–90 °C)	2 stundas (1 st.–24 st.)
PROVE	Rauga mīklas atlaidināšana/ rūgšana	75 °C (35 °C/75 °C)	45 min. (15 min.–4 st.)

8.12 Gatavošanas tabula

- Gatavošanas tabulā norādītās temperatūras un laika vērtības ir orientējošas. Temperatūra un gatavošanas ilgums var atšķirties atkarībā no produktu īpašībām, lieluma un daudzuma, kā arī no jūsu garšas preferencēm.

Gatavojamais produkts	**°C**	**Minūtes**	**optimālais daudzums vienā grozā**	**maksimālais daudzums vienā grozā**
Kartupeļi[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Vistas kājiņas[2]	200	30	450 g	750 g
Dārzeņi[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Uzsildāmās maizītes[2]	180	8	2 gabali	3 gabali
Mafini	150	18	2 gabali	4 gabali
Laša fileja	180	8 – 12	150 g	300 g
Steiks[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Garneles	180	6 – 12	150 g	300 g

Augšrakstā norādītie cipari [1, 2, 3] apzīmē:
[1]: sakratiet vai apgrieziet ik pēc 5 minūtēm.
[2]: kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet vai apgrieziet.
[3]: uzkarsēt 5 minūtes

Programmā **AIR FRY**: Pēc ik pēc 5 minūtēm atskanēs skaņas signāls, kas atgādinās īsi sakratīt vai apgriezt ēdienu.

9. Receptes

Divu veidu frī kartupeļi ar garšaugu majonēzi

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas majonēzei

1	ola
1 tējkarote	sinepju
125 ml	saulespuķu eļļas
1 tējkarote	smalki sakapātu pētersīļu
1 tējkarote	smalki sakapātu kārveles lapu
1 tējkarote	citronu sulas
	Sāls, pipari

Sastāvdaļas frī kartupeļiem

250 g	saldo kartupeļu
250 g	kartupeļu, kas vāroties neizjūk
2 ēdamkarotes	saulespuķu eļļas
	Sāls

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu garšaugu majonēzi, ielieciet olu un sinepes traukā ar augstām malām un kārtīgi samaisiet ar rokas blenderi.
2. Maisīšanas laikā pieleļiet eļļu vienmērīgi šķidrā plūsmā, līdz izveidojas viendabīga krēmveida masa.
3. Pievienojiet garšaugus un pēc garšas sāli, piparus un citrona sulu.
4. Nomizojiet, tad nomazgājiet un nosusiniet kartupeļus un saldos kartupeļus.
5. Sagrieziet kartupeļus un saldos kartupeļus apmēram 1 cm biezos stienīšos, ielieciet katru veidu savā bļodā kopā ar 1 ēdamkaroti eļļas un samaisiet.
6. Ielieciet frī kartupeļus aerogrilā.
7. Cepiet abu veidu frī kartupeļus paralēli ar vienādām vērtībām.
8. Aktivizējiet funkciju **SYNC COOK**. Tagad jums visas vērtības ir jāiestata tikai vienu reizi, un abu veidu kartupeļi tiek pagatavoti vienlaicīgi.
9. Iestatiet gatavošanas laiku **25 minūtes** un gatavošanas temperatūru **200 °C** un sāciet cepšanas procesu.
10. **Pēc 15 minūtēm** samaziniet **temperatūru līdz 180 °C** un kārtīgi sakratiet frī kartupeļus.
11. Pievienojiet frī kartupeļiem sāli un pasniedziet kopā garšaugu majonēzi.

Marinēti vistu spārniņi ar frī kartupeļiem

Sastāvdaļas 2 personām

Sastāvdaļas

250 g	saldētu frī kartupeļu
Apt. 8	vistu spārniņi

Sastāvdaļas marinādei

6 ēdamkarotes	saulespuķu vai rapšu eļļas
6 ēdamkarotes	saldskābās čili mērces
4 ēdamkarotes	tomātu kečupa
4 ēdamkarotes	etiķa
1–2 tējkarotes	sāls
1–2 tējkarotes	paprikas
1–2 tējkarotes	čili piparu pārslu

Pagatavošana

1. Lielā bļodā samaisiet visas marinādes sastāvdaļas.
2. Ielieciet vistu spārniņus bļodā, samaisiet ar marinādi un atstājiet tos uz apt. 1 stundu ievilkties marinādē.
3. Novietojiet vistu spārniņus vienu otram blakus uz **1. groza** ieliktņa un iestatiet gatavošanas laiku **15 minūtes** un gatavošanas temperatūru **190 °C**.
4. **2. grozā** ievietojiet 250 g saldētu frī kartupeļu un iestatiet gatavošanas temperatūru **200 °C** un gatavošanas laiku **20 minūtes**.
5. Aktivizējiet funkciju **SYNC FINISH** un sāciet cepšanas procesu.
   Tagad gatavošanas procesi tiek sinhronizēti tā, ka abos grozos tie tiek pabeigti vienā laikā.

6. Kad pagājusi puse no cepšanas laika, apmaisiet/apgrieziet sastāvdaļas, lai tās vienmērīgi izceptos.
7. Gatavošanas laika beigās pārbaudiet vistu spārniņus un frī kartupeļus un izņemiet, ja tie ir kārtīgi izcepušies.

Gaļas bumbiņas ar grilētiem dārzeņiem Vidusjūras gaumē

Sastāvdaļas 2 personām

Sastāvdaļas marinādei

2 ēdamkarotes	olīveļļas
1	ķiploka daiviņa
½ tējkarote	rozmarīna
½ tējkarote	oregano
½ tējkarote	majorāna
	Sāls, pipari

Sastāvdaļas grilētajiem dārzeņiem

1	mazs cukīni
1	maza sarkanā paprika
1	sīpols
150 g	ķiršu tomātu

Sastāvdaļas gaļas bumbiņām

250 g	maltas liellopa gaļas
½	maza sarkanā sīpola
	Olīveļļa
3 saišķi	gludlapu pētersīļu
1	olas dzeltenums
1 ēdamkarotes	rīvmaizes
	Paprikas pulveris (pikantais)
	Sāls, pipari

Pagatavošana

1. Nomizojiet un sasmalciniet ķiploka daiviņas.
2. Bļodā samaisiet visas marinādes sastāvdaļas.
3. Nomazgājiet un nomizojiet dārzeņus.
4. Sagrieziet cukīni un papriku kumosa lieluma gabaliņos.
5. Pārgrieziet ķiršu tomātus uz pusēm.
6. Sagrieziet sīpolu daiviņās.
7. Ievietojiet dārzeņus marinādē un visu rūpīgi samaisiet. Ļaujiet dārzeņiem marinēties, kamēr jūs sagatavojat gaļas bumbiņas.
8. Lai sagatavotu gaļas bumbiņas, sarkano sīpolu nomizojiet, sasmalciniet un nedaudz apcepiet olīveļļā, līdz tas kļūst mīksts un caurspīdīgs.
9. Nomazgājiet pētersīļus, nožāvējiet tos, nokratot mitrumu, un sasmalciniet to lapas.
10. Pievienojiet maltajai gaļai pagatavotos sīpola gabaliņus, sasmalcinātos pētersīļus, saputotu olas dzeltenumu un rīvmaizi un mīciet, līdz izveidojas viendabīga masa. Pievienojiet garšvielas pēc garšas.
11. Ar mitrām rokām izveidojiet no maltās gaļas vienāda lieluma bumbiņas.
12. Novietojiet gaļas bumbiņas uz **1. groza** ieliktņa. Iestatiet gatavošanas temperatūru **180 °C** un gatavošanas laiku **apt. 15 minūtes**.
13. Apmaisiet marinētos dārzeņus un ievietojiet tos **2. grozā**. Iestatiet gatavošanas temperatūru **180 °C** un gatavošanas laiku **apt. 20 minūtes**.
14. Aktivizējiet funkciju **SYNC FINISH** un sāciet cepšanas procesu.
    Tagad gatavošanas procesi tiek sinhronizēti tā, ka abos grozos tie tiek pabeigti vienā laikā.
15. Kad pagājusi puse no cepšanas laika, apmaisiet/apgrieziet sastāvdaļas, lai tās vienmērīgi izceptos.
16. Gatavošanas laika beigās pārbaudiet gaļas bumbiņas un dārzeņus un izņemiet, ja tie ir kārtīgi izcepušies.

PADOMS. Cepšanas laiks ir atkarīgs no gaļas bumbiņu vai dārzeņu gabaliņu lieluma.

Cukīni un baklažānu iesmiņi

Sastāvdaļas 4 porcijām

NORĀDE. Nepārsniedziet maksimālo iepildīšanas augstumu! Ja nepieciešams, cepiet 2 piegājienos.

Sastāvdaļas

½ tējkarote	piparu
½ tējkarote	smaržīgo piparu
½ tējkarote	koriandra
½ tējkarote	kaltēta timiāna
½ tējkarote	kaltēta oregano
1 tējkarote	sāls
50 ml	olīveļļas
2	baklažāni
2	cukīni
2	sīpoli
	Koka iesmiņi

Pagatavošana

1. Bļodā samaisiet garšaugus, garšvielas un eļļu.
2. Sagrieziet cukīni un baklažānus 2 cm biezās ripiņās. Sagrieziet sīpolu četrās daļās.
3. Ielieciet dārzeņus garšvielu un eļļas maisījumā.
4. Uzduriet dārzeņus uz iesmiņiem, pārmaiņus liekot cukīni un baklažānus.
5. Cepiet dārzeņu iesmiņus **15 minūtes 200 °C temperatūrā**.
6. Kad pagājusi puse no cepšanas laika, apgrieziet iesmiņus.

Cepts kamambēra siers ar dzērvenēm

Sastāvdaļas 4 porcijām

NORĀDE. Sākumā pārbaudiet, vai grozā vienu otram blakus var ievietotu 4 veselus kamambēra gabalus. Ja tas nav iespējams, cepiet kamambēra gabalus 2 piegājienos.

Sastāvdaļas

4	kamambēra gabali (katrs līdz 150 g)
2	olas
2 ēdamkarotes	krējuma
6 ēdamkarotes	rīvmaizes
4 ēdamkarotes	marinētu dzērveņu
	Sāls, pipari

Pagatavošana

1. Saputojiet olas kopā ar krējumu un pievienojiet sāli un piparus.
2. Ieberiet rīvmaizi dziļā šķīvī.
3. Iegremdējiet atdzesētos kamambēra gabalus (veselus vai sadalītus ceturtdaļās) olu masā un pēc tam apviļājiet rīvmaizē, līdz panējums stingri aptver sieru.
4. Cepiet kamambēra gabalus **aptuveni 5–10 minūtes 200 °C temperatūrā**, līdz tie kļūst zeltaini brūni.
5. Pasniedziet kamambēru kopā ar dzērvenēm.

Lasis paciņās
Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas
250 g	kartupeļu, kas vāroties neizjūk
100 g	svaigu spinātu
1	šalotes sīpols
1	ķiploka daiviņa
1 ēdamkarote	olīveļļas
300 g	laša filejas (bez ādas)
1	pētersīļu zariņš
1	bazilika zariņš
1 ēdamkarote	kaperu
2 ēdamkarotes	mīksta sviesta
1	neapstrādāts laims
	Sāls, pipari

Pagatavošana
1. Kartupeļus nomizojiet, nomazgājiet un izvāriet sālsūdenī. Kad kartupeļi ir izvārījušies, noleijet ūdeni un sagrieziet tos plānās ripiņās.
2. Pēc tam noņemiet spinātiem kātiņus, nomazgājiet tos un atstājiet tos uz īsu brīdi, lai notecētu ūdens.
3. Šalotes sīpoliem un ķiplokiem noņemiet mizu un sagrieziet tos mazos kubiņos. Sautējiet tos katlā ar eļļu, līdz tie kļūst mīksti un caurspīdīgi.
4. Pievienojiet spinātus un īsu brīdi sautējiet kopā, līdz lapas izšķīst. Pēc tam noņemiet katlu no plīts un novietojiet malā.
5. Noskalojiet lasi, nosusiniet un sagrieziet divos gabalos.
6. Nomazgājiet pētersīļus un baziliku, nožāvējiet tos, nokratot mitrumu, un sasmalciniet to lapas.
7. Ļaujiet ūdenim notecēt no kaperiem un sagrieziet tos lielākos gabalos.
8. Samaisiet kaperus un sasmalcinātos garšaugus ar sviestu.
9. Nomazgājiet laimu karstā ūdenī, nosusiniet un sagrieziet šķēlēs.
10. Sagatavojiet divas lielas cepampapīra loksnes.
11. Novietojiet kartupeļu ripiņas vidū un pārkaisiet ar sāli un pipariem. Uzlieciet virsū spinātus un lasi.
12. Uzlieciet mazus gabaliņus ar kaperiem samaisītā sviesta uz laša un virsū uzlieciet laima šķēles.
13. Pārlieciet cepampapīru pāri sastāvdaļām un sānos cieši noslēdziet.
14. Cepiet paciņas **apt. 20 minūtes 200 °C temperatūrā**, novietojot tās vienu otrai blakus.
15. Tad noņemiet cepampapīru un uzreiz pasniedziet ēdienu.

Ziedkāpostu rozetes ar Harissa pastu
Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas
1	mazs ziedkāposts
3 ēdamkarotes	miltu
150 ml	kokosriekstu piena
1½ tējkarotes	saldā paprika
½ tējkarote	ķiploku pulvera
1 ēdamkarote	Harissa pastas (asums pēc jūsu izvēles)
	Sāls, pipari

Pagatavošana
1. Notīriet ziedkāpostu un sadaliet mazās rozetēs.
2. Pārējās sastāvdaļas samaisiet bieža un viendabīgā mīklā. Ja mīkla ir pārāk šķidra, pievienojiet vēl nedaudz miltu.
3. Pa vienai iemērciet ziedkāpostu rozetes mīklā un ļaujiet liekajai mīklai notecēt.
4. Cepiet panējumā iegremdētās ziedkāposta rozetes pa porcijām. Lai ziedkāposta rozetes būtu ļoti kraukšķīgas, tās nedrīkst atrasties pārāk tuvu viena otrai.

5. Iestatiet gatavošanas temperatūru **180 °C** un gatavošanas laiku **20 minūtes** un sāciet cepšanas procesu.
6. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet ziedkāposta rozetes uz otru pusi.

PADOMS. Šim ēdiens lieliski sader ar jogurta mērcīti.

Kraukšķīgi Briseles kāposti ar speķi

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

400 g	Briseles kāpostu
40 g	cauraugušа speķa
4	ķiploka daiviņas
1 ēdamkarote	olīveļļas
	Sāls, pipari

PADOMS. Šis ēdiens vislabāk garšos, ja izmantosiet svaigus Briseles kāpostus, taču tā pagatavošanai var izmantot arī saldētus Briseles kāpostus. Šādā gadījumā negrieziet galviņas uz pusēm. Gatavošanas laiks un temperatūra nemainās.

Pagatavošana

1. Notīriet Briseles kāpostus un pārgrieziet galviņas uz pusēm.
2. Speķi sagrieziet plānās šķēlītēs.
3. Nesasmalciniet ķiploka daiviņas, atstājiet tās veselas.
4. Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.
5. Gatavojiet **apt. 15–20 minūtes 180 °C temperatūrā**.
6. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet vai apgrieziet otrādi sastāvdaļas.
7. Katru porciju pasniedziet ar 2 ķiploka daiviņām. Pēc garšas izspiediet un baudiet mīkstumu no ķiploka daiviņām.

Mini pica ar šķiņķi un rukolu

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

1 paka	picas mīklas
1 burka	tomātu biezeņa
200 g	mocarellas siera
1 saišķis	rukolas
100 g	vītināta šķiņķa
	Olīveļļa
	Sāls, pipari un oregano

Pagatavošana

1. Noklājiet darba virsmu ar miltiem, picas mīklu izrullējiet uz tās un sagrieziet taisnstūra gabalos, kuru izmērs ir apmēram par 1 cm mazāks par groza virsmu.
2. Viegli sadurstiet mīklu ar dakšiņu.
3. Sagrieziet mocarellas sieru plānās šķēlēs.
4. Uzklājiet uz mīklas tomātu biezeni, pievienojiet sāli, piparus un oregano, un uzlieciet mocarellas šķēlītes.
5. Cepiet picas pa porcijām **apt. 7 minūtes 180 °C temperatūrā**.
6. Sadaliet vītināto šķiņķi uz picām un tad cepiet tās vēl 3–5 minūtes. Cepiet **3–5 minūtes**.
7. Kad picas malas kļūst gaiši brūnas, izņemiet to un uzlieciet nomazgātu rukolu.
8. Uzlejiet nedaudz olīveļļas uz mini picām un pasniedziet.

PADOMS. Atkarībā no mīklas biezuma picas gatavošana var aizņemt 1–2 minūtes mazāk vai vairāk.

Šokolādes kūciņas ar šķidru centru

Sastāvdaļas 8 kūciņām

NORĀDE. Sākumā pārbaudiet, cik daudz mafinu veidnīšu var vienlaicīgi ievietot aerogrilā.

Sastāvdaļas

75 g	tumšās šokolādes
3	olas
75 g	sviesta
75 g	cukura
50 g	miltu

Pagatavošana

1. Sasmalciniet šokolādi un izkausējiet to ūdens peldē.
2. Pievienojiet sviestu un izkausējiet to.
3. Saputojiet olas un cukuru stingrās putās.
4. Izsijājiet miltus virs olu un cukura masas un maisiet, līdz iegūstat viendabīgu mīklu.
5. Lēnām iecilājiet šokolādes un sviesta maisījumu.
6. Pildiet mīklu mafinu veidnēs.
7. Uzsildiet ierīci un cepiet šokolādes kūciņas **apt. 5–6 minūtes 180 °C temperatūrā**.
8. Ēdiet šokolādes kūciņas, kamēr tās ir siltas.

10. Tīrīšana

BRIESMAS – apdegumu risks!

⊙ Pirms ierīces pārvietošanas vai tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.

BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

⊙ Pirms sākat karstā gaisa fritera tīrīšanu, atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.

⊙ Karstā gaisa friteri nedrīkst iegremdēt ūdenī.

BRĪDINĀJUMS par materiāliem zaudējumiem!

⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

NORĀDE. Ņemiet vērā, ka pēc nožūšanas atverēs vēl var būt ūdens pilieni. Novietojiet visas detaļas žūšanai un ļaujiet tām pilnībā nožūt.

Piederumi

- Notīriet lielus pārtikas produktu atlikumus.
- Grozu **7**/**4** un ieliktni **5** var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Izņemiet ieliktni **5** uz augšu no groza **7**/**4**. Kad ievietojat ieliktni atpakaļ pēc tīrīšanas, raugiet, lai tā izliekums būtu vērsts uz augšu. Spiediet ieliktni **5** uz leju, līdz tas saskaras ar groza pamatni.

NORĀDE. Šīs detaļas varat arī mazgāt ar rokām, izmantojot siltu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Pēc tam kārtīgi noskalojiet tās ar tīru ūdeni.

- Piedegušas ēdienu atliekas sākumā atmiekšķējiet.
- Grozu **7**/**4** mazgājiet ar rokām, izmantojot siltu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Pēc tam kārtīgi noskalojiet tās ar tīru ūdeni.

- Ļaujiet visām detaļām pilnībā nožūt, pirms noliekat tās ilgākai glabāšanai vai atkal tās izmantojat.

Korpuss

- Korpusa **1** ārpusi noslaukiet ar mitru drānu, izmantojot nelielu daudzumu maiga tīrīšanas līdzekļa.
- Nosusiniet sausu ar virtuves dvieli.

Iekšējais nodalījums

1. Iztīriet iekšējo nodalījumu ar mīkstu sūkli, nelielu ūdens un maiga tīrīšanas līdzekļa daudzumu.
2. Pēc tam vairākas reizes izslaukiet to ar mitru mikrošķiedru drānu, starp slaucīšanas reizēm izskalojot un izgriežot drānu.
3. Nosusiniet sausu ar virtuves dvieli.

11. Uzglabāšana

- Pirms novietojat karstā gaisa friteri ilgstošai glabāšanai…
  … kontaktdakšai **11** jābūt atvienotai;
  … ierīcei jābūt pilnībā atdzisušai;
  … visām detaļām jābūt pilnībā sausām.
- **A attēls.** Uztiniet pieslēguma vadu **11** uz vada uztinēja **10**.

12. Rezerves daļu pasūtīšana

Lai jūs varētu maksimāli ilgi lietot šo izstrādājumu, mūsu tiešsaistes veikalā ir pieejamas dažādas rezerves daļas.

Mēs garantējam rezerves daļu sagādi šī izstrādājuma darbderīguma lietpratīgai atjaunošanai.

Visas pieejamās rezerves daļas atradīsiet šeit:

1. Atveriet vietni
   https://shop.hoyerhandel.com/
2. Meklēšanas joslā veiciet meklēšanu pēc izstrādājuma IAN numura.

vai

Noskenējiet kvadrātkodu ar savu viedtālruni/planšetdatoru.

13. Utilizācija



Uz šo produktu attiecas Eiropas Savienības direktīva 2012/19/ES. Simbols, kurā attēlots nosvītrots atkritumu konteiners ar riteņiem, nozīmē, ka produkta utilizācija Eiropas Savienībā jāveic atkritumu dalītas vākšanas ietvaros. Tas attiecas gan uz produktu, gan uz visiem ar šo simbolu apzīmētajiem piederumiem. Apzīmētos produktus nedrīkst utilizēt parastajos sadzīves atkritumos, tie jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas vietā.



Šī pārstrādes simbola marķējums nozīmē, ka attiecīgais priekšmets vai materiāla daļas ir derīgas reģenerācijai. Pārstrāde kopumā var palīdzēt samazināt izejvielu patēriņu.

Iepakojums

Ja vēlaties utilizēt iepakojumu, ievērojiet savas valsts attiecīgās vides aizsardzības prasības.

14. Problēmu risināšana

Ja ierīcei rodas darbības traucējumi, vispirms izskatiet šo pārbaudes sarakstu. Varbūt ir radusies tikai neliela problēma, ko varat novērst saviem spēkiem.

BRIESMAS, **ko rada elektriskās strāvas trieciens!**

⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet paši remontēt ierīci.

Kļūda	Iespējamie cēloņi/novēršana
Pilnībā nedarbojas	• Vai ir nodrošināta elektroapgāde? • Pārbaudiet pieslēgumu.
Ēdiens pēc ieteiktā laika vēl nav gatavs	• Vai ievietotais daudzums nebija pārāk liels vai gabali pārāk biezi? • Vai iestatītā temperatūra vai gatavošanas laiks nav pārāk mazs?
Rodas daudz dūmu un spēcīga smaka	• Vai pie sildelementa **2** ir pārtikas produktu atlikumi, kas deg uzsildīšanas laikā? Grozu **7**/**4** nedrīkst piepildīt augstāk par atzīmi **MAX 6** (Maksimālais līmenis).

15. Tehniskie dati

Modelis:	SHFDD 2600 D1
Elektrotīkla spriegums:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Aizsardzības klase:	I
Jauda:	2600 W
Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī: ≤ 0,5 W	
Pārslēgšanas izslēgtā stāvoklī: < 20 min.	

Izmantotie simboli

	Aizsargzemējums
	**P**ārbaudīta **d**rošība: iekārtām ir jāatbilst vispārpieņemtajām tehnikas drošības prasībām un Vācijas Produktu drošības likumam *(ProdSG)*.
	Ar CE zīmi HOYER Handel GmbH deklarē atbilstību ES prasībām.
	Saskaņā ar šo simbolu, iepakojums ir jāiznīcina saskaņā ar spēkā esošajiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.
	Ar pārstrādes simbolu (3 bultiņas) ir marķēti atkārtoti lietojami materiāli. Materiālu var apzīmēt ar pārstrādes numuru pa vidu (šeit: 21) un/vai saīsinājumu (šeit: PAP).
~	Maiņspriegums
	Ar simbolu apzīmētas daļas, kuras var mazgāt trauku mašīnā.
	Izmantojot Serbijas marķējumu, HOYER Handel GmbH informē par atbilstību Serbijas prasībām.
	Tas ir pārstrādājams produkts, uz kuru attiecas ražotāja paplašinātā atbildība, kā arī atkritumu šķirošana.
	Ar UKCA zīmi HOYER Handel GmbH deklarē atbilstību AK prasībām.
	Šis simbols norāda uz produkta ražotāju.

Iespējamas tehniskas izmaiņas.

16. HOYER Handel GmbH garantija

Cienījamais klient, cienījamā kliente!
Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, kas stājas spēkā no pirkuma datuma. Defektīvas preces gadījumā jums ir likumīgas tiesības vērsties pie preces pārdevēja. Šo tiesību izmantošana ir bezmaksas. Tālāk aplūkotā garantija neierobežo šīs likumīgās tiesības.

Garantijas noteikumi

Garantija stājas spēkā preces iegādes dienā. Lūdzu, saglabājiet oriģinālo pirkuma čeku. Šis dokuments kalpo kā pirkuma pierādījums.
Garantijas pakalpojums paredz, ka trīs gadu laikā jāuzrāda bojātais izstrādājums un pirkuma apliecinājums (pirkuma čeks), kā arī īsumā rakstiski jānorāda, kur un kad radies bojājums. Ja mūsu garantija sedz defekta novēršanu, saņemsiet atpakaļ salabotu vai jaunu preci. Līdz ar preces salabošanu vai nomaiņu netiek piemērots jauns garantijas periods.

Garantijas periods un likumīgās prasības

Garantija neparedz garantijas perioda pagarināšanu. Tas attiecas arī uz nomainītām un labotām daļām. Ja pēc izpakošanas tiek konstatēti bojājumi vai defekti, iesakām par tiem paziņot pēc iespējas drīzāk. Pēc garantijas perioda beigām remonti tiek veikti par maksu.

Garantijas segums

Izstrādājums ir izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un rūpīgi pārbaudīts pirms izsūtīšanas.
Ja garantijas termiņa laikā, izstrādājumam to lietojot normālos apstākļos, rodas defekts, kas ietekmē tā lietošanas iespējas, mēs pēc saviem ieskatiem izstrādājumu bez maksas salabosim vai aizstāsim. Šī garantija tiek anulēta, ja izstrādājums ir ticis sabojāts, kā arī nepareizi lietots vai uzturēts. Lai pareizi izmantotu izstrādājumu, ir precīzi jāievēro lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Obligāti jāizvairās no tādu darbību veikšanas, kas lietošanas instrukcijā nav ieteiktas vai par kurām ir izteikti brīdinājumi. Izstrādājums paredzēts tikai privātai nevis komerciālai lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas izmantošanas, spēka pielietošanas vai tādas iejaukšanās gadījumā, kas netiek veikta profesionāli kvalificētā remontdarbu uzņēmumā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

Lai jūsu pieprasījums tiktu ātri apstrādāts, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Lūdzu, saglabājiet artikula numuru **IAN: 521408_2607**, kā arī pirkuma čeku, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāksnītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļūmes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa centru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto preci varat bez maksas nosūtīt uz norādīto servisa centra adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (čeku) un informāciju par defektu un tā rašanās brīdi.

Vietnē www.lidl-service.com varat lejupielādēt šo un citas rokasgrāmatas, preču videoklipus un instalācijas programmatūru.



Noskenējot šo kvadrātkodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN) **521408_2607**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.

Servisa centrs

LV Serviss Latvijā
Tālr.: 80005808
E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 521408_2607

Piegādātājs

Lūdzam ņemt vērā, ka šī adrese **nav pakalpojuma sniegšanas adrese**. Vispirms sazinieties ar minēto servisa centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VĀCIJA

Содржина

1. Преглед 451
2. Наменета употреба 451
3. Безбедносни информации 452
4. Обем на испорака 455
5. Пуштање во употреба 456
6. Преглед на контролната табла и екранот 457
7. Краток вовед во печењето 458
8. Ракување 458
8.1 Поврзување со струја 459
8.2 Прекинувач за вклучување/исклучување 459
8.3 Избор на корпа за печење 459
8.4 Основна работа 459
8.5 Користење програми 460
8.6 Брз почеток 461
8.7 Прекинување на процесот на готвење 461
8.8 Функцијата SYNC COOK 462
8.9 Функцијата SYNC FINISH 463
8.10 Крај на процесот на готвење 463
8.11 Преглед на програми 464
8.12 Табела за готвење 465
9. Рецепти 466
10. Чистење 471
11. Чување 472
12. Повторно нарачување резервни делови 472
13. Исфрлање 472
14. Решавање проблеми 473
15. Технички податоци 473
16. Гаранција од HOYER Handel GmbH 475

1. Преглед

1		Куќиште
2		Грејач (на горниот дел од внатрешноста)
3		Контролна табла со индикатори и копчиња
4		Корпа за печење [2]
5		Вметок
6	**MAX**	Ознака за максималното ниво на полнење на корпата за печење (3,5 литри по корпа за печење)
7		Корпа за печење [1]
8		Рачката на корпата за печење
9		Издувни отвори
10		Одстојник со намотување на кабелот
11		Кабел со приклучок

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:

- **Темелно прочитајте ги овие упатства за користење 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 топол воздух е дизајнирана за готвење храна на топол воздух при максимална температура од 240 °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 повреди 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 уредот.

Упатства за безбедно работење

- ⊙ Овој уред 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 уредот 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 се отворите за вентилација на задната страна. Држете ги корпите за печење само за рачката.
- ⊙ За време на печењето, од отворите за вентилација 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 не е наменет да работи со надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.

⊙ 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.
⊙ Погледнете го поглавјето за чистење (видете „Чистење“ на страница 471).

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 животни!

⊙ Електричните апарати може да претставуваат опасност за домашните миленици и добитокот. Покрај тоа, животните исто така можат да предизвикаат оштетување на уредот. 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 приклештен 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 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, видни 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 тенџерија.
- 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 ги допира жешките грејни елементи на горниот дел од внатрешноста и да не се залепи за нив.
- 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.

Информации за пластични делови што доаѓаат во контакт со храна

⊙ Следниве пластични делови или површини обложени со пластика се погодни за контакт со храна:
- Сито: Нелеплив слој, силиконски ногарки
- Корпа за печење: Нелеплив слој

⊙ Пластичните делови од овој апарат што доаѓаат во контакт со храна се дизајнирани за повторен контакт со храна под условите опишани во овие упатства. Користете ги овие делови само за наведените видови храна, температури, време на контакт и примени.

Дозволени услови за употреба:
- Вид на храна: вообичаена храна во домаќинството (вклучувајќи масна храна)
- Максимална температура: 240 °C
- Максимално време на контакт: 24 часа

⊙ Пластичните делови кои не се изрично наменети за контакт со топла храна, пареа или топла комора за готвење не смеат да се користат таму.

⊙ Пластичните делови што доаѓаат во контакт со храна не се наменети за долгорочно складирање на храна. Не оставајте храна, течности или остатоци од храна во или на пластичните делови подолго отколку што е потребно за нивната наменета употреба.

⊙ Употребата надвор од наведените услови, како и оштетувањето, стареењето или неправилното чистење, може да доведат до зголемена миграција на супстанции од материјалот во храната. Не продолжувајте да ги користите пластичните делови што доаѓаат во контакт со храна ако се видливи пукнатини, кршења, изобличувања, груби површини, лупење на материјалот, сериозно менување на бојата, необичен мирис или сериозно абење.

⊙ Чистете ги пластичните делови што доаѓаат во контакт со храна по секоја употреба според упатствата во овој прирачник. Не користете абразивни, агресивни средства за чистење, средства за чистење на база на хлор, растворувачи или високо алкални средства за чистење и не користете метални алатки за чистење освен ако не се изрично одобрени.

⊙ Оштетените, изобличените, многу истрошените или на друг начин изменетите пластични делови што доаѓаат во контакт со храна мора да се заменат пред следната употреба. Користете само резервни делови специјално дизајнирани за овој уред.

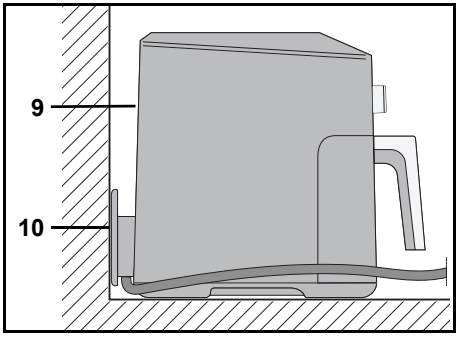
4. Обем на испорака

1 Фритеза на топол воздух
2 Корпи за печење **7**/**4** со вметоци **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 од пожар!
Издувните отвори **9** и одстојникот се наоѓаат на задната страна од апаратот **10**. За време на работата, од издувните отвори излегува жешка пареа.

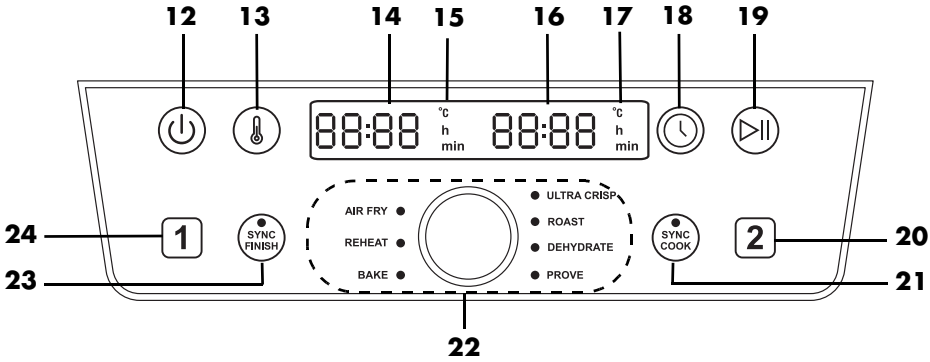


- ⊙ Никогаш не покривајте ги отворите **9** за издувни гасови.
- ⊙ Не користете ја фритезата на топол воздух директно под висечки елементи, ѕидни штекери или во близина на завеси, хартија или слични запаливи предмети.
- ⊙ Погрижете се да има доволно простор од сите страни и над апаратот.

НАПОМЕНА: За време на почетната работа, може да се појави мало испуштање чад и мирис. Ова се должи на монтажните елементи на грејачот **2** и не е дефект на производот. Обезбедете соодветна вентилација.

- Отстранете ги заштитните фолии и лепливите ленти од апаратот, но не отстранувајте ја плочката со тип на долната страна од апаратот.
- Проверете дали сите додатоци се присутни и неоштетени.
- 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 **11** 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. Преглед на контролната табла и екранот



12	⏻	Копче: за вклучување/исклучување
13	🌡	Копче: Температура
14		Екран: Прикажување, на пример, температура и време на готвење на корпата за печење 1
15	**°C/h/min**	корпа за печење 1: свети **°C** кога се прикажува температурата; **h** или **min** светат кога времето е прикажано во часови (h) или минути (min)
16		Екран: Прикажување, на пример, температура и време на готвење на корпата за печење 2
17	**°C/h/min**	корпа за печење 2 : свети **°C** кога се прикажува температурата; **h** или **min** светат кога времето е прикажано во часови (h) или минути (min)
18		Копче: Време
19	⏯	Копче: за старт/пауза
20	2	Копче: Избор на корпа за печење 2
21	SYNC COOK	Копче/LED-светилка **SYNC COOK:** Двете корпи за печење работат со исти вредности
22		Ротирачка контрола: Поставување на температура и време на готвење, избор на програма **AIR FRY** (печење на воздух) **REHEAT** (загревање) **BAKE** (печење) **ULTRA CRISP** (крцкави површини) **ROAST** (печење) **DEHYDRATE** (сушење) **PROVE** (нараснување тесто)
23	SYNC FINISH	Копче/LED-светилка **SYNC FINISH:** Завршувањето на двете корпи за печење е синхронизирано
24	1	Копче: Избор на корпа за печење 1

7. 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.
- Корпите за печење **7**/**4** не смее да се полнат над ознаката **MAX 6**.
- 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 превртете по секои ¼ од времето за готвење, односно 3 пати во текот на готвењето.
[2]: Протресете или превртете на половина од времето за готвење.

Доколку е важно храната рамномерно да се запече (на пример, помфрит или пилешки парчиња), таа мора да се протресе 1-3 пати за време на процесот на печење.

1. Извлечете ги корпите за печење **7**/**4** за рачката **8** од куќиштето **1** и протресете ги состојките. При тресење, проверете дали, на пример, помфритот е темелно измешан и дали невареният помфрит одвнатре е турнат кон надвор. Апаратот се исклучува автоматски кога ќе се извадат корпите за печење **7**/**4**.
2. Вратете ги корпите за печење **7**/**4** назад во апаратот. Апаратот автоматски ќе се вклучи повторно додека не истече времето на готвење.

Печење

Под никакви околности не треба тестото да се става директно во корпите за печење **7**/**4**. По подготовката, ставете го тестото во тава за печење или друг сад отпорен на топлина (на пр., калапи за мафини). Потоа ставете во корпите за печење **7**/**4** со тестото.

Информации на пакувањето

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

8. Ракување

ОПАСНОСТ од изгореници!

- ⊙ Површините на апаратот може да се загрее за време на работата. Не допирајте ги жешките делови од апаратот, како што се отворите за вентилација **9** на задната страна.
- ⊙ Користете ракавици за рерна или држачи за тенџерија за да ракувате со корпите за печење **7**/**4**.

⊙ За време на печењето, од отворите **9** за вентилација излегува жешка пареа. Не посегнувајте во пареата.

⊙ Не поместувајте ја или не транспортирајте ја фритезата додека е вклучена.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за материјално оштетување!

⊙ Никогаш не смее да се користи апаратот без корпите за печење **7**/**4**!

8.1 Поврзување со струја

- Откако ќе го поставите апаратот, приклучете го кабелот за напојување **11** 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.

8.2 Прекинувач за вклучување/ исклучување

- Притиснете го копчето за вклучување/ исклучување ⏻ **12**, за да го вклучите апаратот од режим на подготвеност.
  - Може да се слушне краток сигнален тон и *HI* се појавува накратко на екранот.
  - На екраните **14**/**16** се прикажува претходно поставената температура *180 °C*.
- Со повторно притискање на копчето за вклучување/исклучување ⏻ **12**, апаратот може да се префрли во режим на подготвеност во секое време. Ова исто така функционира од стартување на програми.
  - Може да се слушне краток сигнален тон и *bYE* се појавува накратко на екранот.
  - Сите светла на екранот се гаснат.
  - Вентилаторот запира.

8.3 Избор на корпа за печење

1. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување ⏻ **12**, за да ја вклучите фритезата.
2. Со притискање на копчето 1 или 2, изберете ја саканата корпа за печење **7**/**4**. Симболот на избраната корпа за печење трепка.

НАПОМЕНА: Ако не се притисне ниту едно копче во рок од 15 секунди, симболот за избраната корпа за печење престанува да трепка. Во овој случај, повторно притиснете го копчето 1 или 2 за да продолжите со поставките.

8.4 Основна работа

Следните точки се применуваат:
- Апаратот е вклучен.
- Корпата за печење **7**/**4** се избира со притискање на копчето 1 или 2.

Отворени програми

- Притиснете ја ротирачката контрола **22** и вртете додека не светне LED-светилката на саканата програма - тогаш таа е избрана.

Рачно готвење

- Можете директно да ја поставите температурата и времето на готвење. Со притискање на копчето ⏯ **19** започнува процесот на готвење со поставените вредности.

Промена на температурата

Температурата може да се постави во интервали од 5 степени помеѓу 40 °C и 240 °C.

Температурата може да се прилагоди само во ограничен обем во програмите.

Точните информации за прилагодливите опсези може да се најдат во табелата со програмите на прв поглед (видете „Преглед на програми“ на страница 464).

- Притиснете го копчето 🌡 **13**. Температурата трепка на екранот **14** или **16**.
- Вртете ја ротирачката контрола **22** додека не се прикаже саканата температура. Трепкањето престанува приближно 5 секунди по поставувањето. Новата температура е усвоена.

НАПОМЕНА: Ако температурата е поставена над 200 °C, функцијата за ладење автоматски се активира на крајот од процесот на готвење. *COOL* се појавува на екранот и вентилаторот продолжува да работи 1 минута. Овој процес на ладење не може да се паузира.

Промена на време

Времето на готвење може да се постави во интервали од 1 минута, помеѓу 1 и 60 минути.

- На температура над 200 °C, до 30 минути.
- Во програмата **BAKE** од 1 минута до 4 часа.
- Во програмата **DEHYDRATE** во чекори од 15 минути од 1 час до 24 часа.
- Во програмата **PROVE** во чекори од 5 минути од 15 минути до 4 часа.

- Притиснете го копчето 🕒 **18**. Времето трепка на екранот.
- Вртете ја ротирачката контрола **22** додека не се прикаже саканото време. Трепкањето престанува приближно 5 секунди по поставувањето. Новото време е усвоено.

НАПОМЕНА: По приближно 5 минути неактивност, апаратот се префрла во режим на подготвеност.

8.5 Користење програми

ЗАБЕЛЕШКИ:

- Внимавајте храната да не го допира жешкиот грејач **2** на горниот дел од внатрешноста и да не се залепи за него.
- Освен во програмата **SYNC FINISH**, може да ги менувате температурата и времето за готвење во секое време.
- Во програмата **AIR FRY** ќе бидете потсетени да ја превртувате храната со звучен сигнал на секои 5 минути.
- Во програмата **ULTRA CRISP**, *COOL* се појавува на екранот на крајот од програмата. Вентилаторот продолжува да работи прибл. 1 минута. Ќе видите *End* на екранот, ќе се слушнат 3 звучни сигнали и уредот ќе се префрли во мирување.
- Додека е активна функцијата *COOL*, копчето ⏯ нема функција.
- За да се спречи загубата на топлина, процесот на готвење треба да започне само кога двете корпи за печење **7**/**4** се целосно ставени.
- За да ја промените програмата, секогаш прво префрлете го уредот во режим на подготвеност, а потоа повторно вклучете го со притискање на копчето за вклучување/исклучување ⏻ **12**.

Апаратот има претходно поставени програми за некои видови храна и методи на подготовка. Кога ќе изберете програма, можете да ги направите и

следниве дополнителни поставки во секое време:
- Температура
- Време на готвење
- Откако ќе ја активирате функцијата **SYNC FINISH**, не можете да ја менувате температурата и времето на готвење.

1. Подгответе ја храната и ставете ја во корпата за печење **7**/**4**.
2. Лизнете ја корпата за печење во куќиштето **1**.
3. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување ⏻ **12** за да го вклучите.
4. Изберете ја саканата корпа за печење со притискање на копчето 1 или 2.
5. Притиснете го ротационото копче **22**.
6. Вртете го ротирачкото копче додека не светне LED-светилката до саканата програма. На екранот **14** или **16** се прикажува температурата за избраната програма.

НАПОМЕНА: За да ја промените температурата, притиснете го копчето 🌡 **13**, за да го промените времето, притиснете 🕓 **18**. Додека соодветната вредност трепка на екранот **3**, можете да ја промените со вртење на ротирачкото копче. По вртењето, почекајте околу 5 секунди. Екранот престанува да трепка и се применува новата вредност.

7. Започнете го процесот на готвење со притискање на копчето за старт/пауза ⏯ **19**. Програмата започнува.
   - На екранот се прикажува преостанатото време на извршување. Температурните и временските вредности може да се променат со притискање на 🌡 **13** или 🕓 **18** додека програмата работи.

8.6 Брз почеток

1. Вклучете го апаратот од режим на подготвеност со копчето за вклучување/исклучување ⏻ **12**.
2. Со притискање на копчето за старт/пауза ⏯ **19**, готвењето започнува на претходно поставена температура од *180 °C* и претходно поставено време на готвење од *15 мин.* за двете корпи за печење.
3. Ако сакате да користите само една корпа за печење, притиснете го копчето 1 или 2 пред да започнете.

ЗАБЕЛЕШКИ:
- Ако изберете температура над 200 °C, времето може да се постави најмногу до 30 минути.
- *COOL* се појавува на екранот на крајот од програмата. Вентилаторот продолжува да работи прибл. 1 минута. Ќе видите *End* на екранот, ќе се слушнат 3 звучни сигнали и уредот ќе се префрли во мирување.

8.7 Прекинување на процесот на готвење

НАПОМЕНА: Предолгата пауза може негативно да влијае на резултатот од готвењето.

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

1. Извлечете ја корпата за печење **7**/**4** од куќиштето **1** за рачката **8**. Апаратот се исклучува автоматски кога ќе се извади корпата за печење.

- Трепка преостанатото време на извршување.
- LED-светилката веднаш до избраната програма трепка.
- Вентилаторот запира додека корпата за печење **7**/**4** не се врати во првобитната состојба.

2. Вратете ја корпата за печење назад во апаратот. Апаратот автоматски ќе се вклучи повторно додека не истече времето на готвење.

или

1. Кратко притиснете го копчето за старт/пауза ⏯ **19** за да го прекинете процесот на готвење.
   - Трепка преостанатото време на извршување.
   - LED-светилката веднаш до избраната програма трепка.
   - Вентилаторот запира.
2. Притиснете го копчето за старт/пауза ⏯ **19** повторно за да го продолжите процесот на готвење.
   - Преостанатото време продолжува да се одбројува.
   - Вентилаторот продолжува да работи.

8.8 Функцијата SYNC COOK

Оваа функција ви овозможува да подготвите поголеми количини во двете корпи за печење истовремено, користејќи исто време на готвење и температура.
Претходно поставената температура и времето на готвење за двете корпи за печење се 180 °C и 15 минути. Можете да ги промените поставените вредности или да изберете програма.

1. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување ⏻, за да ја вклучите фритезата.
2. Притиснете го копчето **SYNC COOK** **21**.
3. Поставете ја температурата со притискање на копчето **13** и времето со притискање на копчето **18**.
   или
   Изберете една од програмите со притискање и вртење на ротирачкото копче.
4. Започнете го процесот на готвење со притискање на копчето за старт/пауза ⏯ **19**.

Поставените вредности се применуваат на обете корпи за печење.

- LED-светилката **SYNC COOK** **21** свети.
- Доколку е потребно, свети светилката на избраната програма.
- Се прикажува преостанатото време.

НАПОМЕНА: Можете да ги промените вредностите на температурата и времето на готвење во кое било време за време на процесот на готвење.

Можете исто така да преминете на друга програма за време на процесот на готвење.

1. Притиснете го копчето за сарт/пауза за време на процесот на готвење ⏯ **19**.
2. Изберете ја саканата програма со притискање и вртење на ротирачкото копче.
3. Притиснете го копчето за старт/пауза повторно ⏯ **19**.

Двете корпи за печење продолжуваат да работат со избраната програма.

Можете да ја откажете функцијата **SYNC COOK** во секое време.

1. Притиснете го копчето **SYNC COOK** **21** повторно за време на процесот на готвење.
   - LED-светилката **21** се гаси.
   - Секоја програма што не била завршена пред притискање на копчето **21** ќе продолжи за обете корпи за печење.
2. Доколку е потребно, изберете корпа за печење со притискање на 1 или 2.
3. Сега внесете ги саканите нови вредности за корпата за печење.

Двете корпи за печење продолжуваат да работат посебно со поставените вредности.

8.9 Функцијата SYNC FINISH

Може исто така да ги синхронизирате корпите за печење **7**/**4**.

1. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување **12**, за да ја вклучите фритезата.
2. Притиснете го копчето 1 за да ја изберете корпата за печење **7**.
3. Поставете го времето на готвење, температурата или изберете програма со притискање и вртење на ротирачкото копче.
4. Притиснете го копчето 2 за да ја изберете корпата за печење **4**.
5. Поставете го времето на готвење, температурата или програмата.
6. Притиснете го копчето **SYNC FINISH** **23**.
7. Започнете го процесот на готвење со притискање на копчето за старт/пауза **19**.
   - LED-светилката **SYNC FINISH** **23** свети.
   - Преостанатото време на работа се прикажува на екранот на работната корпа за печење.
   - *HOLd* се појавува на екранот на корпата за печење што сè уште не работи.

- Процесот на готвење започнува и за двете корпи за печење со соодветните поставки.
- Времето и температурата повеќе не може да се прилагодат.
- Корпата за печење со пократко време за готвење завршува приближно 15 секунди пред корпата за печење со подолго време за готвење.
- Ако двете корпи за печење имаат исто време за готвење, првата корпа за печење го започнува процесот на готвење 15 секунди пред втората корпа за печење.
- На крајот од времето за готвење за секоја корпа за печење, ќе се огласат 3 звучни сигнали. На крајот од времето за готвење за двете корпи за печење, накратко се појавува *End*. Апаратот потоа се префрла во режим на подготвеност.

8.10 Крај на процесот на готвење

- Кога програмата ќе заврши до крај, се огласува звучен сигнал и *End* се појавува на екраните **14**/**16**. Уредот се префрла во режим на подготвеност.

НАПОМЕНА: Ако температурата е поставена над 200 °C, функцијата за ладење автоматски се активира на крајот од процесот на готвење. *COOL* се појавува на екранот и вентилаторот продолжува да работи 1 минута. Овој процес на ладење не може да се паузира.

- Ќе ви треба површина отпорна на топлина за корпата за печење **7**/**4**, како и чинија или сад (претходно загреан доколку е потребно).
- За да го исклучите апаратот од електричната мрежа, исклучете го од струја по употреба **11**.

1. Извлечете ја корпата за печење **7**/**4** од куќиштето **1** за рачката **8**. Ставете ја на површина отпорна на топлина.
2. Ставете ја храната на подготвената чинија/во подготвениот сад.
3. Оставете апаратот и додатоците да се изладат пред чистење.

НАПОМЕНА: На пример, ако степенот на запечување сè уште не ги исполнува вашите очекувања, можете рачно да го прилагодите процесот на готвење. Вратете ја наполнетата корпа за печење **7**/**4** назад во куќиштето **1** и започнете со процесот на готвење повторно. Проверете го степенот на запечување по неколку минути. За да го направите ова, едноставно извлечете ја корпата за печење **7**/**4** од куќиштето **1** со влечење на рачката **8**.

8.11 Преглед на програми

- Следната табела ги дава основните упатства за поставување за наведените прехранбени производи.

Програма	Примери за примена	претходно поставена температура (прилагодлив опсег)	претходно поставено време (прилагодлив опсег)
AIR FRY	Замрзнат помфрит [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 мин. (1 – 60 мин.)
REHEAT	Загревање	200 °C (60 – 200 °C)	15 мин. (1 – 60 мин.)
BAKE	Мафини, колачи и печива	150 °C (60 – 200 °C)	18 мин. (1 мин. – 4 ч.)
ULTRA CRISP	За многу крцкава храна	240 °C	10 мин. [3] (1 – 30 мин.)
ROAST	Стекови, шницли	200 °C (60 – 200 °C)	20 мин. (1 – 60 мин.)
DEHYDRATE	Дехидрирање храна (сливи/ јаболка)	60 °C (60 – 90 °C)	2 часа (1 ч. – 24 ч.)
PROVE	Оставете го тестото од квасец да отстои/нарасне	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 мин. (15 мин. – 4 ч.)

8.12 Табела за готвење

- 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.

Готвење храна	**°C**	**Минути**	**оптимална количина по корпа**	**максимална количина по корпа**
Помфрит[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Пилешки батаци[2]	200	30	450 g	750 g
Зеленчук[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Лепчиња[2]	180	8	2 парчиња	3 парчиња
Мафини	150	18	2 парчиња	4 парчиња
Филе од лосос	180	8 – 12	150 g	300 g
Стек[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Ракчиња	180	6 – 12	150 g	300 g

Горните индексни броеви [1, 2, 3] значат:
[1]: Протресете или превртете на секои 5 минути.
[2]: Протресете или превртете на половина од времето за готвење.
[3]: Загрејте 5 минути.

Во програмата **AIR FRY**: По секои 5 минути, ќе слушнете сигнален тон како потсетник за кратко протресување или превртување на храната.

9. Рецепти

Два вида помфрит со мајонез од билки

Состојки за 4 порции

Состојки за мајонезот

1	јајце
1 лажичка	сенф
125 ml	сончогледово масло
1 лажичка	ситно сечкан магдонос
1 лажичка	ситно сечкан француски магдонос
1 лажичка	сок од лимон
	Сол, бибер

Состојки за помфрит

250 g	слатки компири
250 g	компири
2 лажици	сончогледово масло
	Сол

Подготовка

1. За мајонезот со билки, ставете gi јајцето и сенфот во висока шолја и измешајте со рачен блендер.
2. Додека мешате, додавајте масло во тенок млаз додека не добиете кремаста, хомогена смеса.
3. Додајте билки и зачинете со сол, бибер и сок од лимон.
4. Излупете ги компирите и слаткиот компир, измијте ги и исушете ги со тапкање.
5. Исечете компирите на стапчиња со дебелина од околу 1 см и измешајте ги секој вид во сад со 1 лажица масло.
6. Ставете го помфритот во фритезата.
7. Печете ги двата вида помфрит истовремено користејќи ги истите вредности.
8. Активирајте ја функцијата **SYNC COOK**.
   Сега треба да ги поставите вредностите само еднаш и двата вида помфрит ќе бидат готови истовремено.
9. Поставете да се печат **25 минути** на **200 °C**.
10. **По 15 минути** намалете ја температурата **на 180 °C** и протресете го помфритот.
11. Посолете го помфритот и послужете го со мајонез од билки.

Маринирани пилешки крилца со замрзнат помфрит

Состојки за 2 лица

Состојки

250 g	замрзнат помфрит
Прибл. 8	пилешки крилца

Состојки за маринадата

6 лажици	сончогледово или масло од репка
6 лажици	слатко лут чили сос
4 лажици	доматен кечап
4 лажици	оцет
1 - 2 лажички	сол
1 - 2 лажички	црвен пипер
1 - 2 лажички	чили снегулки

Подготовка

1. Измешајте ги сите состојки за маринадата во голем сад.
2. Ставете ги пилешките крилца во сад, измешајте ги со маринадата и оставете ги да се маринираат околу 1 час.
3. Ставете ги пилешките крилца едно до друго во **корпата за печење 1** и поставете на **15 минути** и **190 °C**.
4. Ставете 250 g замрзнат помфрит во **корпата за печење 2** и поставете ја температурата на **200 °C** и **20 минути**.
5. Активирајте ја функцијата **SYNC FINISH** и започнете го процесот на печење.
   Сега готвењето е синхронизирано,

така што обете корпи за печење ќе бидат готови истовремено.

6. Измешајте/превртете ги состојките на половина од времето за готвење за да се осигурате дека се зготвени рамномерно.
7. На крајот од времето за готвење, проверете ги пилешките крилца и помфритот и извадете ги ако се добри.

Ќофтиња со медитерански зеленчук на скара

Состојки за 2 лица

Состојки за маринадата

2 лажици	маслиново масло
1	чешне лук
½ лажичка	рузмарин
½ лажичка	оригано
½ лажичка	мајоран
	Сол, бибер

Состојки за печен зеленчук

1	мала тиквичка
1	мала црвена пиперка
1	кромид
150 g	шери домати

Состојки за ќофтињата

250 g	мелено говедско месо
½	мал црвен кромид
	Маслиново масло
3 стебленца	магдонос со рамни листови
1	жолчка од јајце
1 лажица	лебни трошки
	Пипер во прав (лут)
	Сол, бибер

Подготовка

1. Излупете го чешнето лук и ситно исечкајте го.
2. Измешајте ги сите состојки за маринадата во сад.
3. Измијте го и исчистете го зеленчукот.
4. Исечете ги тиквичките и пиперките на парчиња со големина на залак.
5. Пресечете ги шери доматите на половина.
6. Исечете го кромидот на кришки.
7. Додајте го зеленчукот во маринадата и измешајте сè темелно. Оставете го зеленчукот да се маринира додека ги подготвувате ќофтињата.
8. За ќофтињата, излупете го црвениот кромид, исечкајте го ситно и пржете го во малку маслиново масло додека не стане прозирен.
9. Измијте го магдоносот, исушете го и ситно исечкајте ги листовите.
10. Измешајте го меленото месо со подготвените коцки кромид, сечканиот магдонос, изматената жолчка од јајце и презлата во мазна смеса и зачинете по вкус.
11. Со влажни раце, формирајте мали, рамномерни топчиња од меленото месо.
12. Ставете ги ќофтињата во **корпата за печење 1**. Поставете на **180 °C** и **прибл. 15 минути**.
13. Измешајте го маринираниот зеленчук еднаш и ставете го во **корпата за печење 2**. Поставете на **180 °C** и **прибл. 20 минути**.
14. Активирајте ја функцијата **SYNC FINISH** и започнете го процесот на печење.
    Сега готвењето е синхронизирано, така што обете корпи за печење ќе бидат готови истовремено.
15. Измешајте/превртете ги состојките на половина од времето за готвење за да се осигурате дека се зготвени рамномерно.
16. На крајот од времето за готвење, проверете ги ќофтињата и зеленчукот и извадете ги ако се добри.

СОВЕТ: Времето на пржење зависи од големината на ќофтињата или парчињата зеленчук.

Тиквички и модар патлиџан на ражен

Состојки за 4 порции

НАПОМЕНА: Внимавајте на максималната висина на полнењето! Можеби ќе треба да зготвите во две тури.

Состојки

½ лажичка	бибер
½ лажичка	пименто
½ лажичка	коријандер
½ лажичка	сува мајчина душица
½ лажичка	суво оригано
1 лажичка	сол
50 ml	маслиново масло
2	модри патлиџани
2	тиквички
2	кромида
	Дрвени ражени

Подготовка

1. Измешајте ги билките, зачините и маслото во сад.
2. Исечете ги тиквичките и модрите патлиџани на парчиња дебели 2 cm. Исечете го кромидот на четвртини.
3. Ставете го зеленчукот во мешавината на зачини и масло.
4. Ставајте парчиња од зеленчукот наизменично на ражените.
5. Гответе ги ражените на **200 °C 15 минути**.
6. Свртете ги ражените по половина од времето на готвење.

Печен Камемберт со брусница

Состојки за 4 порции

НАПОМЕНА: Пред да започнете, проверете дали 4-те Камембери ги собира во садот готвење. Ако не, гответе ги во две тури.

Состојки

4	Камембери (секое по 150 g)
2	јајца
2 лажици	крема за готвење
6 лажици	лебни трошки
4 лажици	брусница
	Сол, бибер

Подготовка

1. Разматете ги јајцата со кремата и зачинете со сол и бибер.
2. Ставете ги лебните трошки во длабока чинија.
3. Потопете го изладениот Камембер (цел или на четвртини) во смесата со јајца, а потоа извалкајте го во лебните трошки додека целосно не биде покриен.
4. Печете ги парчињата Камембер на **200 °C околу 5-10 минути** додека не поруменат.
5. Сервирајте го Камамберот со малку брусница.

Лосос во пакување
Состојки за 2 порции

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

Подготовка
1. Излупете ги и измијте ги компирите и варете ги во врела солена вода. Потоа исцедете ги компирите и исечете ги на тенки парчиња.
2. Спанаќот исчистете го, измијте го и добро исцедете го.
3. Излупете gi кромидот и лукот и исечете ги на мали коцки. Пржете во тава со масло додека не стане прозирен.
4. Додајте го спанаќот и пржете кратко додека листовите не се соберат. 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 капарите и сечканите билки со путерот.
9. Измијте ја лиметата со топла вода, исушете ја со тапкање и исечете ја на парчиња.
10. Подгответе две големи парчиња 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 и добро залепете ги страните.
14. Печете ги пакетчињата едно до друго на **200 °C околу 20 минути**.
15. Потоа отстранете ја хартијата и послужете го јадењето веднаш.

Цветчиња од карфиол со хариса
Состојки за 2 порции

Состојки
1	мал карфиол
3 лажици	брашно
150 ml	кокосово млеко
1½ лажички	црвен пипер
½ лажичка	лук во прав
1 лажица	паста од хариса (во зависност од саканата лутина)
	Сол, бибер

Подготовка
1. Исчистете го карфиолот и поделете го на мали цветчиња.
2. Измешајте ги преостанатите состојки во густо, мазно тесто. Ако тестото е премногу тенко, додајте малку повеќе брашно.
3. Потопете ги цветчињата од карфиол поединечно во тестото и оставете го вишокот тесто добро да се исцеди.
4. Сварете ги панираните цветчиња од карфиол едно по друго. Не треба да бидат премногу блиску едно до друго за да станат убави и крцкави.
5. Поставете ја температурата на **180 °C**, времето на готвење на

20 минути и започнете го процесот на пржење.

6. Свртете ги цветчињата од карфиол на половина од времето.

СОВЕТ: Макало од свеж јогурт оди добро со нив.

Крцкав прокељ со сланина

Состојки за 2 порции

Состојки

400 g	прокељ
40 g	сланина на ленти
4	чешниња лук
1 лажица	маслиново масло
	Сол, бибер

СОВЕТ: Овој рецепт има најдобар вкус кога прокељот е свеж, но може да се направи и со замрзнат. Тогаш не сечете ги цветчињата на половина. Времето за готвење и температурата остануваат исти.

Подготовка

1. Исчистете го прокељот и пресечете ги цветчињата на половина.
2. Исечете ја сланината на тенки ленти.
3. Оставете ги целите чешниња лук нелупени.
4. Измешајте ги сите состојки во сад и зачинете со сол и бибер по вкус.
5. Гответе сè на **180 °C прибл. 15 - 20 минути**.
6. Протресете ги или превртете ги состојките на половина од времето.
7. Сервирајте ја секоја порција со 2 чешниња лук. Во зависност од вашиот вкус, истиснете ги омекнатите чешниња лук од лушпата и уживајте.

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, оригано

Подготовка

1. Развлечете го тестото за пица на набрашнета работна површина и исечете правоаголници кои се 1 см помали од површината на корпата за пржење.
2. Лесно избоцкајте го тестото со вилушка.
3. Исечете ја моцарелата на тенки парчиња.
4. Намачкајте го тестото со пасираните домати, зачинете со сол, бибер и оригано и одозгора наредете ги парчињата моцарела.
5. Печете ги парчињата пица на порции на **180 °C околу 7 минути**.
6. Распоредете ја шунката Серано на парчињата, а потоа печете **3 - 5 минути**.
7. Кога рабовите на пицата ќе почнат малку да руменеат, отстранете ја наредете ја измиената рукола.
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.

Чоколадни тортички со течен центар

Состојки за 8 тортички

НАПОМЕНА: Прво, проверете колку калапчиња за мафини се вклопуваат во фритезата истовремено.

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 пенеста смеса.
4. Просејте брашно врз смесата од јајца и шеќер и месете додека не се добие мазно тесто.
5. Додајте ја смесата од чоколадо и путер.
6. Наполнете ја смесата во калапите за мафини.
7. Печете ги чоколадните тортички во претходно загреана рерна на **180 °C околу 5 - 6 минути**.
8. Уживајте во топлитете чоколадни тортички.

10. 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 ѕидниот штекер 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.
- Корпата за печење **7**/**4** и вметокот **5** може да се чистат во машина за миење садови. Повлечете го вметокот **5** нагоре од корпата за печење **7**/**4**. По чистењето, кога го ставате, проверете дали заобленоста на вметокот е свртена нагоре. Притиснете го вметокот **5** надолу додека не се потпре на подот.

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.
- Рачно исчистете ја корпата за печење **7**/**4** со топла вода и течност за миење садови. Исплакнете темелно со чиста вода.
- 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.

11. Чување

- Пред да ја складирате фритезата на топол воздух…
  … приклучокот за струја **11** мора да биде исклучен,
  … Апаратот треба да се олади и
  … сите делови мора да бидат целосно суви.
- **Слика A:** Замотајте го кабелот за поврзување **11** околу макарата на кабелот **10**.

12. Повторно нарачување резервни делови

За да ви овозможиме да уживате во вашиот производ што е можно подолго, нудиме избор на резервни делови во нашата онлајн продавница.

Гарантираме снабдување со резервни делови за да се осигуриме дека овој производ ќе биде вратен во целосна работна состојба на професионален начин.

Најдете ги сите достапни резервни делови:

1. Јавете се **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Пребарајте го IAN на статијата во полето за пребарување.

или

Скенирајте го следниов QR-код со вашиот паметен телефон/таблет.

13. Исфрлање



Овој производ е предмет на одредбите од Европската директива 2012/19/EC. Симболот 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 генерално може да помогне во намалувањето на потрошувачката на суровини.

Амбалажа

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

14. Решавање проблеми

Ако вашиот уред 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 уредот.

Грешка	Можни причини/Мерки
Не Функционира	• Дали апаратот се напојува? • Проверете ја врската.
Храната не е готова по препорачано то време	• Дали количината е преголема или парчињата се предебели? • Дали температурата или времето на готвење се поставени премногу ниско?
Развој на силен чад и мирис	• Дали има остатоци од храна на грејачот **2** што би можеле да изгорат кога ќе се загрее? Корпата за печење **7**/**4** не смее да се полни над ознаката **MAX 6**.

15. Технички податоци

Модел:	SHFDD 2600 D1
Напон на мрежата:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Класа на заштита:	I
Моќност:	2600 W
Потрошувачка на енергија во исклучена состојба: ≤ 0,5 W	
Состојба на исклучување: < 20 мин.	

Користени симболи

	Заштитно заземјување
	Geprüfte **S**icherheit (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 ЕУ.
	Овој симбол служи како потсетник за исфрлање на амбалажата во согласност со важечките прописи за фрлање во отпад.
21 PAP	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: PAP).
~	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.
	Ова е рециклиран производ кој подлежи на проширена одговорност на производителот и сепарација на отпадот.
UK CA	Со ознаката UKCA, HOYER Handel GmbH изјавува сообразност за Велика Британија.
	Симболот го идентификува производителот на производот.

Техничките измени се задржани.

16. Гаранција од HOYER Handel GmbH

Почитуван купувач,
Овој уред доаѓа со 3-годишна гаранција од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права согласно одредбите од Законот за заштита на потрошувачите и Законот за облигационите односи кои се однесуваат на договори за продажба на стоки. Оваа трговска гаранција не влијае на вашите права како потрошувач, особено не на правата по основ на несообразност на стоките.

Гарантни услови

Оваа гаранција важи за производот:
IAN: 521408_2607
Важи во Северна Македонија.
Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка на безбедно. Овој документ е потребен како доказ за купување.
Доколку се појави материјален или производствен дефект во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние – по наша дискреција – ќе го поправиме или замениме производот бесплатно. Оваа гарантна услуга бара, во рок од три години, да се презентира неисправниот уред и доказот за купување (фискална сметка), како и краток писмен опис на дефектот и кога се појавил. Доколку дефектот е покриен со нашата гаранција, ќе го добиете назад поправениот или нов производ.

Гарантен период и законски гаранциски барања

Гарантниот период се продолжува за времетраењето на поправката или започнува одново по замена на производот. Вашите законски права остануваат непроменети.

Секоја штета или дефект што можеби веќе биле присутни во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно тестиран пред испорака.
Гаранцијата покрива дефекти во материјалите или изработката.

Гаранцијата не ги опфаќа деловите што се подложни на нормално абење и оштетување на кршливи делови, на пример, прекинувачи, сијалици или други делови направени од стакло.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или не е правилно одржуван од страна на потрошувачот. За правилна употреба на производот, сите упатства наведени во упатството за употреба мора прецизно да се следат. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора строго да се почитуваат, односно избегнуваат соодветно.
Овој производ е наменет само за приватна употреба, а не за комерцијална употреба. Гаранцијата е неважечка во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар.

Обработка на гарантни барања

За да се осигурате дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- Имајте го бројот на артиклот **IAN: 521408_2607** и сметката како доказ за купување за сите прашања.

- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации, на гравура, на насловната страница од вашите упатства (долу лево) или како налепница на задната или долната страна од уредот.
- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот центар наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.
- Доколку производот е идентификуван како неисправен, можете да го испратите бесплатно на адресата за услуга што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (фискална сметка) и опис на дефектот и кога се појавил.

Можете да ги преземете овие и многу други упатства, видеа за производи и софтвер за инсталација на www.lidl-service.com.



Овој QR-код ќе ве однесе директно до страницата за услуги на Lidl (www.lidl-service.com) и можете да го отворите упатството со внесување на бројот на артиклот (IAN) **521408_2607**.

Сервисен центар

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

IAN: 521408_2607

Добавувач

Имајте предвид дека следнава адреса **не е адреса за сервис**.
Прво, контактирајте со наведениот сервисен центар.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ГЕРМАНИЈА

Inhoud

1. Overzicht 478
2. Correct gebruik 478
3. Veiligheidsinstructies 479
4. Levering 482
5. Ingebruikname 483
6. Overzicht van het bedieningspaneel en display 484
7. Grondbeginselen van het frituren 485
8. Bedienen 485
8.1 Stroomaansluiting 486
8.2 In-/uitschakelen 486
8.3 Selectie van de frituurmand 486
8.4 Basisbediening 486
8.5 Programma's gebruiken 487
8.6 Snelstart 488
8.7 Gaarproces onderbreken 488
8.8 De functie SYNC COOK 489
8.9 De functie SYNC FINISH 490
8.10 Einde van het gaarproces 490
8.11 Een overzicht van de programma's 491
8.12 Gaartabel 492
9. Recepten 493
10. Reinigen 498
11. Bewaren 499
12. Vervangingsonderdelen nabestellen 499
13. Weggooien 499
14. Problemen oplossen 500
15. Technische gegevens 500
16. Garantie van HOYER Handel GmbH 501

1. Overzicht

1		Behuizing
2		Verwarmingselement (aan de bovenzijde van de binnenruimte)
3		Bedieningspaneel met weergaven en toetsen
4		Frituurmand [2]
5		Inzetstuk
6	**MAX**	Markering voor de maximale vulhoogte van de frituurmand (3,5 liter per frituurmand)
7		Frituurmand [1]
8		Greep van de frituurmand
9		Afvoerluchtopeningen
10		Afstandhouder met kabelopwikkeling
11		Aansluitsnoer met stekker

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

We feliciteren u met uw nieuwe heteluchtfriteuse.

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

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

We wensen u veel plezier met uw nieuwe heteluchtfriteuse!

Symbolen op het apparaat



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



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

2. Correct gebruik

De heteluchtfriteuse is bedoeld voor het garen van levensmiddelen in hete lucht bij een temperatuur tot maximaal 240 °C.
De heteluchtfriteuse is ontworpen voor particuliere huishoudens. De heteluchtfriteuse mag uitsluitend in binnenruimten worden gebruikt.
Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

De heteluchtfriteuse is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- Bij verkeerd gebruik kan men verwondingen oplopen.



- Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals bijv. de afvoerluchtopeningen aan de achterzijde, niet aan. Pak de frituurmanden alleen aan de greep vast.
- Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopeningen. Vermijd contact met deze stoom.
- Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- De verwarmingselementen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.

- Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
  ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële sectoren;
  ... in landbouwbedrijven;
  ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
  ... in ontbijtpensions.
- Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 498) in acht.

⚠ *GEVAAR voor kinderen!*

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

⚠ *GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!*

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

⚠ *GEVAAR voor vogels!*

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

- Sluit het apparaat niet op een meervoudig stopcontact aan. Er kan overbelasting ontstaan.

⚠ *GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!*

- Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater.
- Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- Wanneer er vloeistof in het apparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.
- Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.

⚠ *GEVAAR voor een elektrische schok!*

- Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbare schade vertoont of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- Wanneer u een verlengkabel gebruikt, moet deze voldoende zijn voor de technische gegevens van dit apparaat.

- Leg het aansluitsnoer zodanig neer dat niemand erop kan trappen, erachter blijft hangen of erover kan struikelen.
- Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk blijven.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.
- Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.
- Trek de stekker uit het stopcontact:
  - na elk gebruik
  - wanneer er zich een storing voordoet
  - wanneer u het apparaat niet gebruikt
  - voordat u het apparaat reinigt
  - bij onweer
- Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerd bedrijf of in het servicecenter uitvoeren.

GEVAAR - Brandgevaar!

- Laat het aangesloten apparaat nooit zonder toezicht achter.
- Laat de heteluchtfriteuse tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- Dek het apparaat nooit af en leg het nooit op zachte voorwerpen (zoals bijv. handdoeken) neer.
- Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.
- Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- Gebruik de heteluchtfriteuse uitsluitend op een vast, effen, antislip, droog en niet-brandbaar werkblad om te voorkomen dat ze omvalt of wegglijdt.

GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- Raak de hete oppervlakken aan de buitenkant of in de binnenruimte van het apparaat niet aan. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.
- Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.
- Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- Let erop dat de gerechten de hete verwarmingselementen aan de bovenzijde van de binnenruimtes niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stof-

fen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

Aanwijzingen over kunststofonderdelen die in contact komen met levensmiddelen

- ⊙ De volgende kunststofdelen resp. met kunststof gecoate oppervlakken zijn geschikt voor contact met levensmiddelen:
  - Zeefinzetstuk: antikleeflaag, siliconen pootjes
  - Frituurmand: antikleeflaag
- ⊙ De kunststofonderdelen van dit apparaat die in contact komen met levensmiddelen, zijn bedoeld voor herhaaldelijk contact met levensmiddelen onder de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorwaarden. Gebruik deze onderdelen alleen voor de vermelde soorten levensmiddelen, temperaturen, contacttijden en toepassingen.

Toegelaten gebruiksomstandigheden:

- Type levensmiddelen: gebruikelijke huishoudelijke levensmiddelen (inclusief vethoudende levensmiddelen)
- Maximale temperatuur: 240 °C
- Maximale contacttijd: 24 uur

- ⊙ Kunststofonderdelen die niet uitdrukkelijk zijn bedoeld voor contact met hete levensmiddelen, stoom of de hete kookruimte, mogen daar niet worden gebruikt.
- ⊙ De kunststofonderdelen die in contact komen met levensmiddelen, zijn niet bedoeld voor het langdurig bewaren van levensmiddelen. Laat levensmiddelen, vloeistoffen of levensmiddelresten niet langer in of op de kunststofonderdelen staan, dan noodzakelijk is voor het gebruik volgens de voorschriften.
- ⊙ Gebruik buiten de vermelde voorwaarden evenals schades, veroudering of ondeskundige reiniging kunnen leiden tot een verhoogde migratie van stoffen uit het materiaal naar levensmiddelen. Gebruik kunststofonderdelen die in contact komen met levensmiddelen niet meer wanneer er scheurtjes, breuken, vervormingen, ruwe oppervlakken, schilfers, loslatend materiaal, ernstige verkleuringen, ongewone geur of ernstige slijtage zichtbaar zijn.
- ⊙ Reinig de kunststofonderdelen die in contact komen met levensmiddelen na elk gebruik volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing. Gebruik geen schurende, bijtende, chloorhoudende, oplosmiddelhoudende of sterk alkalische schoonmaakmiddelen en geen metalen reinigingsvoorwerpen, voor zover deze niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd.
- ⊙ Beschadigde, vervormde, ernstig versleten of anderszins veranderde kunststofonderdelen die in contact komen met levensmiddelen, moeten voor het volgende gebruik worden vervangen. Gebruik uitsluitend de voor dit apparaat voorziene vervangingsonderdelen.

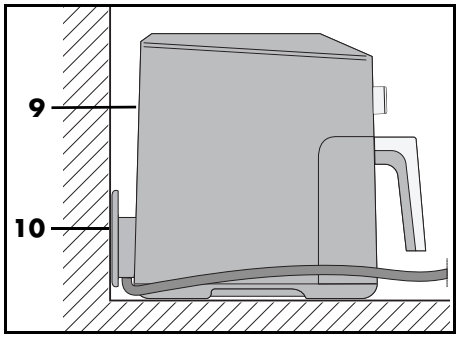
4. Levering

1 heteluchtfriteuse
2 frituurmanden **7**/**4** met inzetstukken **5**
1 handleiding

5. Ingebruikname

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

GEVAAR - Brandgevaar!
Aan de achterzijde van het apparaat bevinden zich de afvoerluchtopeningen **9** en de afstandhouder **10**. Tijdens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopeningen.

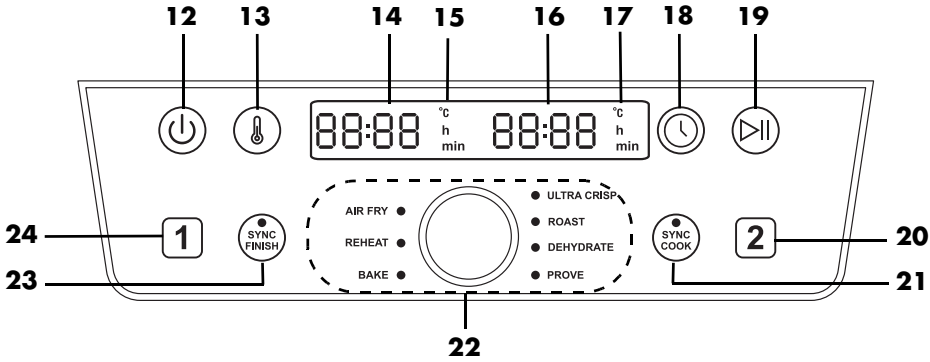


- ⊙ Dek de afvoerluchtopeningen **9** nooit af.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dat is aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement **2** te wijten en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

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

6. Overzicht van het bedieningspaneel en display



12 ⏻ Toets: aan/uit

13 Toets: temperatuur

14 Display: weergave van bijv. temperatuur en gaartijd van de frituurmand 1

15 °C/h/min Frituurmand 1: **°C** brandt wanneer de temperatuur wordt weergegeven; **h** of **min** branden wanneer de tijd in uren (h) of minuten (min) wordt weergegeven

16 Display: weergave van bijv. temperatuur en gaartijd van de frituurmand 2

17 °C/h/min Frituurmand 2: **°C** brandt wanneer de temperatuur wordt weergegeven; **h** of **min** branden wanneer de tijd in uren (h) of minuten (min) wordt weergegeven

18 Toets: tijd

19 ⏯ Toets: start/pauze

20 2 Toets: selectie frituurmand 2

21 Toets/led **SYNC COOK**: beide frituurmanden werken met dezelfde waarden

22 Draairegelaar: instellen van temperatuur en gaartijd, programmakeuze
AIR FRY (frituren)
REHEAT (opwarmen)
BAKE (bakken)
ULTRA CRISP (knapperige oppervlakken)
ROAST (braden)
DEHYDRATE (drogen)
PROVE (deeg laten rijzen)

23 Toets/led **SYNC FINISH**: de bereiding in beide frituurmanden is gesynchroniseerd

24 1 Toets: selectie frituurmand 1

7. Grondbeginselen van het frituren

Voorbereiding van de levensmiddelen

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

Frituurtijd en -temperatuur

- Voor een lekker en gezond resultaat dient u zich bij de keuze van de temperatuur en de frituurtijd strikt aan de voorschriften op de verpakking te houden.
- Frituur altijd kleine hoeveelheden.
- De frituurmanden **7/4** mogen niet hoger dan de markering **MAX 6** worden gevuld.
- Acrylamide is mogelijk kankerverwekkend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u te sterke bruinkleuring te vermijden.

Voor een gelijkmatige bruining [1] [2]

[1]: Na steeds ¼ van de gaartijd schudden of draaien, d.w.z. 3x gedurende de gaartijd.

[2]: Na de helft van de gaartijd schudden of omdraaien.

Wanneer een gelijkmatige bruining belangrijk is (bijv. bij patat frites of kipnuggets), moeten de levensmiddelen tijdens het frituurproces 1 - 3x worden geschud.

1. Trek de frituurmanden **7/4** aan de greep **8** uit de behuizing **1** en schud de ingrediënten. Zorg er tijdens het schudden voor dat bijv. de patat frites goed gemengd worden en dat de binnenste, ongebakken patat frites aan de buitenkant terechtkomen. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de frituurmanden **7/4** automatisch uit.
2. Plaats de frituurmanden **7/4** weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot het aflopen van de gaartijd.

Bakken

Deeg mag **nooit** rechtstreeks in de frituurmanden **7/4** worden gedaan. Na de voorbereiding doet u het deeg of beslag in een bakvorm of een andere hittebestendige vorm (bijv. muffinvormpjes). Die plaatst u dan met het deeg in de frituurmanden **7/4**.

Verpakkingsgegevens

Wanneer u op de verpakking van diepvriesproducten geen gaartijden voor heteluchtfriteuses vindt, kunt u de tijden voor circulatieluchtovens gebruiken.

8. Bedienen

GEVAAR voor brandwonden!

- Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals bijv. de afvoerluchtopeningen **9** aan de achterzijde, niet aan.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen om frituurmanden **7/4** vast te pakken.
- Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopeningen **9**. Vermijd contact met deze stoom.
- Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Het apparaat mag nooit zonder de frituurmanden **7**/**4** worden gebruikt!

8.1 Stroomaansluiting

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

8.2 In-/uitschakelen

- Druk op de aan/uit-toets ⏻ **12** om het apparaat vanuit stand-bymodus in te schakelen.
  - U hoort een kort geluidssignaal en *HI* verschijnt even op het display.
  - De vooraf ingestelde temperatuur *180 °C* wordt op het display **14**/**16** weergegeven.
- Door opnieuw op de aan/uit-toets ⏻ **12** te drukken, kunt u het apparaat op ieder moment in de stand-bymodus zetten. Dat functioneert ook uit lopende programma's.
  - U hoort een kort geluidssignaal en *bYE* verschijnt even op het display.
  - Alle lampjes op het display doven.
  - De ventilator stopt.

8.3 Selectie van de frituurmand

1. Druk op de aan/uit-toets ⏻ **12** om de friteuse in te schakelen.
2. Door het indrukken van de toets [1] of [2] kunt u de gewenste frituurmand **7**/**4** selecteren. Het symbool van de geselecteerde frituurmand knippert.

AANWIJZING: als er niet binnen 15 seconden op een toets wordt ingedrukt, stopt het symbool voor de geselecteerde frituurmand met knipperen. Druk in dit geval opnieuw op de toets [1] of [2] om met de instellingen verder te gaan.

8.4 Basisbediening

Voor de volgende punten geldt:
- Het apparaat is ingeschakeld.
- De frituurmand **7**/**4** is geselecteerd door op de toets [1] of [2] te drukken.

Programma starten

- Druk op de draairegelaar **22** en draai deze tot de led van het gewenste programma brandt - dan is het geselecteerd.

Handmatig koken

- U kunt de temperatuur en baktijd direct instellen. Door te drukken op de toets ⏯ **19** wordt het bakken met de ingestelde waarden gestart.

Temperatuur wijzigen

De temperatuur kan in stappen van 5 graden tussen 40 °C en 240 °C worden ingesteld.
De temperatuur kan in de programma's slechts in beperkte mate worden aangepast. Voor gedetailleerde informatie over de instelbare bereiken kunt u de tabel met het programmaoverzicht raadplegen (zie "Een overzicht van de programma's" op pagina 491).

- Druk op de toets 🌡 **13**. Op het display **14** of **16** knippert de temperatuur.
- Draai de draairegelaar **22** tot de gewenste temperatuur wordt weergegeven. Het knipperen stopt ongeveer 5 seconden nadat u de temperatuur heeft ingesteld. Het apparaat werkt naar de nieuwe temperatuur toe.

AANWIJZING: bij een temperatuurinstelling van meer dan 200 °C wordt aan het einde van het gaarproces de afkoelfunctie automatisch geactiveerd. *COOL* verschijnt op het display en de ventilator loopt 1 minuut na. Dit afkoelproces kan niet worden gepauzeerd.

Tijd wijzigen

De baktijd kan worden ingesteld van 1 tot 60 minuten in stappen van 1 minuut.

- Bij een temperatuurinstelling van meer dan 200 °C tot en met 30 minuten.
- In het programma **BAKE** van 1 minuut tot en met 4 uur.
- In het programma **DEHYDRATE** van 1 uur tot en met 24 uur in stappen van 15 minuten.
- In het programma **PROVE** van 15 minuten tot en met 4 uur in stappen van 5 minuten.

- Druk op de toets ◷ **18**. Op het display knippert de tijd.
- Draai de draairegelaar **22** tot de gewenste tijd wordt weergegeven. Het knipperen stopt ongeveer 5 seconden nadat u de temperatuur heeft ingesteld. De nieuwe tijd wordt overgenomen.

AANWIJZING: na ca. 5 minuten zonder bediening gaat het apparaat naar de standbystand.

8.5 Programma's gebruiken

AANWIJZINGEN:

- Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement **2** aan de bovenzijde van de binnenruimte niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- Behalve in het programma **SYNC FINISH** kunt u de temperatuur en de gaartijd op elk moment wijzigen.
- In het programma **AIR FRY** wordt u er elke 5 minuten door middel van een geluidssignaal aan herinnerd dat u de levensmiddelen moet keren.
- In het programma **ULTRA CRISP** verschijnt aan het einde van het programma *COOL* op het display. De ventilator werkt ca. 1 minuut door. Op het display verschijnt *End*, er klinken 3 geluidssignalen en het apparaat schakelt over naar stand-by.
- Zolang de functie *COOL* actief is, heeft de toets ⏯ geen functie.
- Om warmteverliezen te voorkomen mag het garingsproces pas gestart worden als beide frituurmanden **7**/**4** volledig zijn geplaatst.
- Als u het programma wilt wijzigen, schakelt u het apparaat altijd eerst naar de stand-bymodus en daarna weer in door de aan/uit-toets ⏻ **12** in te drukken.

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

- Temperatuur
- Gaartijd
- Na het activeren van de functie **SYNC FINISH** kunt u de temperatuur en de gaartijd niet wijzigen.

1. Bereid de levensmiddelen voor en doe deze in de frituurmand **7/4**.
2. Plaats de frituurmand in de behuizing **1**.
3. Druk op de aan/uit-toets ⏻ **12** om het apparaat in te schakelen.
4. Door het indrukken van de toets [1] of [2] kunt u de gewenste frituurmand selecteren.
5. Druk op de draairegelaar **22**.
6. Draai de draairegelaar tot de led naast het gewenste programma brandt. Op het display **14** of **16** wordt de temperatuur voor het gekozen programma weergegeven.

AANWIJZING: om de temperatuur te wijzigen, drukt u op de toets 🌡 **13**, om de tijd te wijzigen drukt u op 🕒 **18**. Zolang de betreffende waarde in het display **3** knippert, kunt u deze aanpassen door de draairegelaar te draaien. Wacht ongeveer vijf seconden nadat u de juiste waarde heeft ingesteld. De weergave stopt dan met knipperen, waarna de nieuwe waarde is overgenomen.

---

7. Start het gaarproces door op de toets start/pauze ⏯ **19** te drukken. Het programma wordt gestart.
   - Op de displays wordt de restlooptijd weergegeven. De waarden voor de temperatuur en de tijd kunnen ook tijdens het lopende programma worden gewijzigd door op 🌡 **13** of 🕒 **18** te drukken.

8.6 Snelstart

1. Schakel het apparaat vanuit de standbymodus met de aan/uit-toets ⏻ **12** in.
2. Door te drukken op de toets start/pauze ⏯ **19** wordt het garen met de vooraf ingestelde temperatuur van *180 °C* en de vooraf ingestelde gaartijd van *15 min* voor beide frituurmanden gestart.
3. Als u slechts één frituurmand wilt gebruiken, drukt u voor de start op de toets [1] of [2].

AANWIJZINGEN:

- Als u een temperatuur boven de 200 °C selecteert, kan de tijd worden ingesteld op maximaal 30 minuten.
- Aan het einde van het programma verschijnt *COOL* op het display. De ventilator werkt ca. 1 minuut door. Op het display verschijnt *End*, er klinken 3 geluidssignalen en het apparaat schakelt over naar stand-by.

8.7 Gaarproces onderbreken

AANWIJZING: een te lange pauze kan namelijk een zeer negatieve invloed hebben op het gaarresultaat.

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

1. Neem de frituurmand **7/4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de mand automatisch uit.
   - De restlooptijd knippert.
   - De led naast het gekozen programma knippert.
   - De ventilator stopt tot de frituurmand **7/4** weer is teruggeplaatst.

2. Plaats de frituurmand weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot de gaartijd is afgelopen.

of

1. Druk kort op de toets start/pauze ⏯ **19** om het gaarproces te onderbreken.
   - De restlooptijd knippert.
   - De led naast het gekozen programma knippert.
   - De ventilator stopt.
2. Druk opnieuw op de toets start/pauze ⏯ **19** om het gaarproces voort te zetten.
   - De restlooptijd wordt verder afgeteld.
   - De ventilator loopt door.

8.8 De functie SYNC COOK

Met deze functie kunt u grotere hoeveelheden met dezelfde gaartijd en temperatuur in beide frituurmanden tegelijkertijd bereiden. Die vooraf ingestelde temperatuur en de gaartijd voor beide frituurmanden bedragen 180 °C en 15 minuten. U kunt de ingestelde waarden wijzigen of een programma kiezen.

1. Druk op de aan/uit-toets ⏻ om de friteuse in te schakelen.
2. Druk op de toets **SYNC COOK** ⟲ **21**.
3. Stel de temperatuur in door op de toets 🌡 **13** te drukken en stel de tijd in door op de toets 🕒 **18** te drukken.
   of
   Selecteer één van de programma's door op de draairegelaar te drukken en eraan te draaien.
4. Start het kookproces door op de toets start/pauze ⏯ **19** te drukken.

De ingestelde waarden worden op beide frituurmanden toegepast.
- De led **SYNC COOK** ⟲ **21** brandt.
- Eventueel brandt de led van het gekozen programma.
- De resterende tijd wordt weergegeven.

AANWIJZING: u kunt de waarden voor de temperatuur en de gaartijd gedurende het garingsproces op elk moment wijzigen.

Tijdens het garingsproces kunt u ook naar een programma overschakelen.

1. Druk tijdens het garingsproces op de toets start/pauze ⏯ **19**.
2. Selecteer het gewenste programma door op de draairegelaar te drukken en eraan te draaien.
3. Druk opnieuw op de toets start/pauze ⏯ **19**.

Beide frituurmanden blijven met het geselecteerde programma verder werken.

U kunt de functie **SYNC COOK** op elk moment afbreken.

1. Druk tijdens het garingsproces opnieuw op de toets **SYNC COOK** ⟲ **21**.
   - De led ⟲ **21** dooft.
   - Ieder programma dat vóór het indrukken van de toets ⟲ **21** niet is afgesloten, wordt voor beide frituurmanden voortgezet.
2. Selecteer evt. door het indrukken van [1] of [2] een frituurmand.
3. Voer nu de gewenste nieuwe waarden voor de frituurmand in.

Beide frituurmanden werken nu afzonderlijk met de ingestelde waarden verder.

8.9 De functie SYNC FINISH

U kunt de frituurmanden **7**/**4** ook synchroniseren.

1. Druk op de aan/uit-toets ⏻ **12** om de friteuse in te schakelen.
2. Druk op de toets 1 om de frituurmand **7** te selecteren.
3. Stel de gaartijd, de temperatuur of door het drukken op en draaien aan de draairegelaar een programma in.
4. Druk op de toets 2 om de frituurmand **4** te selecteren.
5. Stel de gaartijd, de temperatuur of een programma in.
6. Druk op de toets **SYNC FINISH** ⏻ **23**.
7. Start het garingsproces door op de toets start/pauze ⏯ **19** te drukken.
   - De led **SYNC FINISH** ⏻ **23** brandt.
   - De restlooptijd wordt weergegeven op het display van de werkende frituurmand.
   - In het display van de nog niet in werking zijnde frituurmand wordt *HOLd* weergegeven.

- Het garingsproces start voor beide frituurmanden met de desbetreffende instellingen.
- Tijd en temperatuur kunnen niet meer worden aangepast.
- De frituurmand met de kortere gaartijd eindigt ongeveer 15 seconden vóór de frituurmand met de langere gaartijd.
- Als beide frituurmanden dezelfde gaartijd hebben, start de eerste frituurmand het gaarproces 15 seconden vóór de tweede frituurmand.
- Na afloop van de gaartijd van iedere frituurmand klinken er 3 geluidssignalen. Aan het einde van de gaartijd van beide frituurmanden verschijnt kort *End*. Daarna schakelt het apparaat naar de stand-bymodus.

8.10 Einde van het gaarproces

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, hoort u een geluidssignaal en op de displays **14**/**16** verschijnt *End*. Het apparaat schakelt in de stand-bymodus.

AANWIJZING: bij een temperatuurinstelling van meer dan 200 °C wordt aan het einde van het gaarproces de afkoelfunctie automatisch geactiveerd. *COOL* verschijnt op het display en de ventilator loopt 1 minuut na. Dit afkoelproces kan niet worden gepauzeerd.

- U hebt een hittebestendige ondergrond voor de frituurmand **7**/**4** nodig, en een bord of een schaal (evt. voorverwarmd).
- Om de stroomtoevoer naar het apparaat te verbreken, dient u na gebruik de stekker **11** uit het stopcontact te trekken.

1. Neem de frituurmand **7**/**4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**. Plaats deze op de hittebestendige ondergrond.
2. Doe de gerechten in het voorbereide bord/de voorbereide schaal.
3. Laat het apparaat en de accessoires afkoelen voordat u deze reinigt.

AANWIJZING: als bijv. de mate van bruining nog niet voldoet aan uw wens, dan kunt u het gaarproces handmatig veranderen. Schuif de gevulde frituurmand **7**/**4** weer in de behuizing **1** en begin opnieuw met het gaarproces. Controleer de mate van bruining na een paar minuten. Neem hiervoor de frituurmand **7**/**4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**.

8.11 Een overzicht van de programma's

- In de volgende tabel staan fundamentele instelhulpmiddelen voor de vermelde levensmiddelen.

Programma	Toepassingsvoorbeelden	Vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	Vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik)
AIR FRY	Bevroren patat frites [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
REHEAT	Opwarmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffins, gebak en bakproducten	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 min – 4 uur)
ULTRA CRISP	Voor heel knapperige levensmiddelen	240 °C	10 min [3] (1 – 30 min)
ROAST	Biefstukken/koteletten	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Levensmiddelen dehydreren / drogen (pruimen / appelpartjes)	60 °C (60 – 90 °C)	2 uur (1 u – 24 u)
PROVE	Gistdeeg laten rusten/rijzen	75 °C (35 °C/75 °C)	45 min (15 min – 4 uur)

8.12 Gaartabel

- De gegevens voor temperaturen en tijden in de gaartabel zijn richtwaarden. Afhankelijk van de gesteldheid, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, evenals hun smaak kunnen de temperatuur en tijd afwijken.

Te garen levensmiddel	**°C**	**Minuten**	**Optimale hoeveelheid per mand**	**Maximale hoeveelheid per mand**
Patates frites[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Kippenbouten[2]	200	30	450 g	750 g
Groente[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Afbakbroodjes[2]	180	8	2 stuks	3 stuks
Muffins	150	18	2 stuks	4 stuks
Zalmfilet	180	8 – 12	150 g	300 g
Steak[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Garnalen	180	6 – 12	150 g	300 g

De verwijzingen [1, 2, 3] betekenen:
[1]: Elke 5 minuten schudden of omdraaien.
[2]: Na de helft van de gaartijd schudden of omdraaien.
[3]: Voorverwarmen gedurende 5 minuten.

In het **AIR FRY**-programma: Elke 5 minuten hoort u een geluidssignaal als herinnering om het voedsel kort te schudden of om te draaien.

9. Recepten

Twee bereidingen van patat frites met kruidenmayonaise

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten voor de mayonaise

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

Ingrediënten voor de patat frites

250 g	zoete aardappelen
250 g	vastkokende aardappelen
2 eetlepels	zonnebloemolie
	Zout

Bereiding

1. Voor de kruidenmayonaise een hoge beker met ei en mosterd vullen en met een staafmixer door elkaar mixen.
2. Tijdens het mixen de olie er langzaam bij gieten tot er een romig, homogeen mengsel ontstaat.
3. Kruiden toevoegen en op smaak brengen met zout, peper en citroensap.
4. De aardappelen en zoete aardappelen schillen, wassen en droogdeppen.
5. De aardappelen en zoete aardappelen in reepjes van ongeveer 1 cm dik snijden en elke soort afzonderlijk met 1 eetlepel olie in een schaal mengen.
6. De patat frites in de friteuse doen.
7. Beide soorten patat frites parallel met dezelfde waarden frituren.
8. De functie **SYNC COOK** activeren. Nu hoeven de waarden maar één keer ingesteld te worden en zijn beide soorten patat frites tegelijkertijd klaar.
9. De waarden **25 minuten** en **200 °C** instellen en starten met frituren.
10. **Na 15 minuten** de temperatuur **tot 180 °C** verlagen en de patat frites goed schudden.
11. De patat frites zouten en met de kruidenmayonaise serveren.

Gemarineerde kippenvleugels met diepgevroren patat frites

Ingrediënten voor 2 personen

Ingrediënten

250 g	diepgevroren patat frites
Ca. 8	kippenvleugels

Ingrediënten voor de marinade

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

Bereiding

1. Alle marinade-ingrediënten in een grote schaal mengen.
2. De kippenvleugels in de schaal doen, de marinade erdoorheen mengen en ze ca. 1 uur in de marinade laten trekken.
3. De kippenvleugels naast elkaar op het inzetstuk van **frituurmand 1** leggen, de waarden **15 minuten** en **190 °C** instellen.
4. **Frituurmand 2** met 250 g diepgevroren patat frites vullen en **200 °C** en **20 minuten** instellen.
5. De functie **SYNC FINISH** activeren en starten met frituren.
   Beide garingsprocessen worden zodanig gesynchroniseerd dat beide frituurmanden tegelijkertijd klaar zijn.
6. De ingrediënten na de helft van de gaartijd door elkaar mengen of omkeren, zodat ze gelijkmatig garen.
7. De kippenvleugels en de patat frites aan het einde van de gaartijd controleren en beide uit de friteuse halen als ze goed zijn.

Gehaktballetjes met mediterrane groente

Ingrediënten voor 2 personen

Ingrediënten voor de marinade

2 eetlepels	olijfolie
1	teentje knoflook
½ theelepel	rozemarijn
½ theelepel	oregano
½ theelepel	marjolein
	Zout, peper

Ingrediënten voor de gegrilde groente

1	kleine courgette
1	kleine rode paprika
1	ui
150 g	cherrytomaatjes

Ingrediënten voor de gehaktballetjes

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

Bereiding

1. Teentje knoflook schillen en fijnhakken.
2. Alle marinade-ingrediënten in een schaal mengen.
3. De groente wassen en schoonmaken.
4. De courgette en paprika in stukken van geschikte grootte snijden.
5. De cherrytomaatjes halveren.
6. De ui in partjes snijden.
7. De groente aan de marinade toevoegen en alles goed door elkaar roeren. De groente laten marineren, terwijl de gehaktballetjes worden voorbereid.
8. Voor de gehaktballetjes de rode ui schillen, fijnhakken en in een beetje olijfolie glazig fruiten.
9. De peterselie wassen, droog schudden en de blaadjes fijnhakken.
10. Het gehakt met de voorbereide uiensnippers, de gehakte peterselie, de geklutste eierdooier en het paneermeel tot een gelijkmatige massa kneden en naar wens op smaak brengen.
11. Met natte handen kleine, gelijkmatige balletjes van de gehaktmassa vormen.
12. De gehaktballetjes op het inzetstuk van **frituurmand 1** leggen. **180 °C** en **ca. 15 minuten** instellen.
13. De gemarineerde groente één keer doormengen en in **frituurmand 2** leggen. **180 °C** en **ca. 20 minuten** instellen.
14. De functie **SYNC FINISH** activeren en starten met frituren.
    Beide garingsprocessen worden zodanig gesynchroniseerd dat beide frituurmanden tegelijkertijd klaar zijn.
15. De ingrediënten na de helft van de gaartijd door elkaar mengen of omkeren, zodat ze gelijkmatig garen.
16. De gehaktballetjes en de groente aan het einde van de gaartijd controleren en uit de friteuse halen als ze goed zijn.

TIP: de frituurtijden hangen af van de grootte van de gehaktballetjes en de stukjes groente.

Spiesjes van courgette en aubergine

Ingrediënten voor 4 porties

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

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Gebakken camembert met veenbessen

Ingrediënten voor 4 porties

AANWIJZING: aan het begin controleren of de 4 camemberts heel naast elkaar in het frituurmandje passen. Anders de camemberts in 2 keer frituren.

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Zalm in een pakje
Ingrediënten voor 2 porties

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

Bereiding
1. De aardappelen schillen, wassen en in kokend gezouten water garen. De aardappelen daarna afgieten en in dunnen plakjes snijden.
2. De spinazie schoonmaken, wassen en goed laten uitlekken.
3. De sjalotjes en de knoflook schillen en in kleine dobbelstenen snijden. Beide met de olie in een pan fruiten tot ze glazig zijn.
4. De spinazie toevoegen en kort meebakken tot de bladeren slinken. Vervolgens de pan van het vuur halen en opzij zetten.
5. De zalm afspoelen, droogdeppen en in twee stukken snijden.
6. De peterselie en basilicum wassen, droog schudden en de blaadjes fijn hakken.
7. De kappertjes laten uitlekken en grof hakken.
8. De kappertjes en de gehakte kruiden met boter kneden.
9. De limoen met heet water wassen, droogdeppen en in plakjes snijden.
10. Twee grote stukken bakpapier neerleggen.
11. De aardappelschijfjes in het midden leggen en met peper en zout bestrooien. De spinazie en de zalm erop leggen.
12. De kappertjesboter in vlokken over de zalm verdelen en met schijfjes limoen beleggen.
13. Het papier over de ingrediënten vouwen en de zijkanten goed sluiten.
14. De pakjes naast elkaar liggend **op 200 °C ca. 20 minuten** garen.
15. Vervolgens het papier verwijderen en het gerecht onmiddellijk serveren.

Bloemkoolroosjes met harissa
Ingrediënten voor 2 porties

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

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

TIP: lekker met een frisse yoghurtdip.

Knapperige spruitjes met spek

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

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

Bereiding

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

Minipizza met ham en rucola

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

Chocoladetaartjes met zachte kern

Ingrediënten voor 8 taartjes

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

Ingrediënten

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

Bereiding

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

10. Reinigen

GEVAAR voor brandwonden!

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

GEVAAR voor een elektrische schok!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

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

Accessoires

- Verwijder de grove levensmiddelenresten.
- Frituurmand **7/4** en inzetstuk **5** kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd. Het inzetstuk **5** drukt u uit de frituurmand **7/4** omhoog. Let er na het reinigen bij het terugzetten op dat de welving van het inzetstuk omhoog wijst. Druk het inzetstuk **5** naar beneden, totdat het op de bodem rust.

AANWIJZING: u kunt deze onderdelen ook met de hand met warm water en afwasmiddel afwassen. Spoel grondig met schoon water na.

- Week ingebrande voedselresten van tevoren in.
- Reinig de frituurmand **7/4** met de hand met warm water en afwasmiddel. Spoel grondig met schoon water na.

- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Behuizing

- Veeg de behuizing **1** aan de buitenzijde af met een bevochtigde doek met een beetje mild schoonmaakmiddel.
- Droog deze af met een theedoek.

Binnenruimte

1. Reinig de binnenruimte met een zachte spons, een beetje water en mild schoonmaakmiddel.
2. Wis meerdere keren met een vochtige microvezeldoek na, die u tussendoor uitspoelt en uitwringt.
3. Droog deze af met een theedoek.

11. Bewaren

- Voor u de heteluchtfriteuse opbergt …
  … moet de stekker **11** uit het stopcontact worden getrokken,
  … moet het apparaat afgekoeld zijn; en
  … moeten alle onderdelen volledig gedroogd zijn.
- **Afbeelding A:** wikkel het aansluitsnoer **11** rond de kabelopwikkeling **10**.

12. Vervangingsonderdelen nabestellen

In onze webshop bieden wij u een grote selectie vervangingsonderdelen aan, zodat u zo lang mogelijk plezier van uw artikel hebt.

Wij zorgen voor de beschikbaarstelling van vervangingsonderdelen voor het vakkundige herstel van de goede werking van dit product.

Alle beschikbare vervangingsonderdelen vinden:

1. Ga naar **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Zoek het IAN van het artikel in de zoekbalk.

of

Scan de volgende QR-code met uw smartphone/tablet.

13. Weggooien



Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling

kan in het algemeen ertoe bijdragen om het verbruik van grondstoffen te verminderen.

Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

14. Problemen oplossen

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

GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Gerechten na de aanbevolen tijd nog niet klaar	• Was de hoeveelheid te groot of waren de stukken te dik? • Waren de temperatuur of de gaartijd te laag ingesteld?
Sterke rook- en geurontwikkeling	• Zijn er levensmiddelresten aanwezig op het verwarmingselement **2** die bij het opwarmen verbranden? De frituurmand **7/4** mag niet hoger dan de markering **MAX 6** worden gevuld.

15. Technische gegevens

Model:	SHFDD 2600 D1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	2600 W
Verbruik in de uit-stand: ≤ 0,5 W	
Naar de uit-stand gaan: < 20 min.	

Gebruikte symbolen

	Veiligheidsaarde
	Geprüfte **S**icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
CE	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking conform de geldende voorschriften voor afvalverwijdering weg te gooien.
21 PAP	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
~	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

	Met de Servische markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit met de Servische eisen.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
UK CA	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

16. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
op dit product ontvangt u een 3-jarige houdbaarheidsgarantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product gebreken vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. U kunt deze rechten kosteloos uitoefenen. De wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat hebt gekocht.
De garantievergoeding stelt als voorwaarde dat het defecte product en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat er schriftelijk beknopt wordt beschreven, waaruit het defect bestaat en wanneer het is ontstaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of krijgt u een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

Het product werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. Als binnen de garantietermijn bij normaal gebruik een defect optreedt dat het gebruik van het product aantast, zullen wij het product – naar onze keuze – kosteloos voor u repareren of vervangen. Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een deskundig gebruik van het product dienen alle instructies die in de gebruiksaanwijzing zijn vermeld, nauwkeurig te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen beslist te worden vermeden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet door een erkend reparatiebedrijf werden uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 521408_2607** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.
- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **521408_2607** uw handleiding openen.

Servicecenters

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

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

IAN: 521408_2607



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd 505
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem 505
3. Zasady bezpieczeństwa 506
4. Zakres dostawy 510
5. Uruchomienie 510
6. Panel obsługi i wyświetlacz 511
7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy 512
8. Obsługa 512
8.1 Podłączanie do prądu 513
8.2 Włączanie/wyłączanie 513
8.3 Wybór kosza frytkownicy 513
8.4 Podstawowa obsługa 513
8.5 Korzystanie z programów 514
8.6 Szybki start 515
8.7 Przerywanie procesu smażenia/pieczenia 515
8.8 Funkcja SYNC COOK 516
8.9 Funkcja SYNC FINISH 517
8.10 Koniec procesu smażenia 517
8.11 Lista dostępnych programów 518
8.12 Tabela smażenia/pieczenia 519
9. Przepisy 520
10. Czyszczenie 525
11. Przechowywanie 526
12. Zamawianie części zamiennych 526
13. Utylizacja 527
14. Rozwiązywanie problemów 527
15. Dane techniczne 528
16. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH 529

1. Przegląd

1		Obudowa
2		Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
3		Panel obsługi ze wskaźnikami i przyciskami
4		Kosz frytkownicy [2]
5		Tacka
6	**MAX**	Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza frytkownicy (3,5 l na kosz frytkownicy)
7		Kosz frytkownicy [1]
8		Rączka kosza frytkownicy
9		Otwory wylotu powietrza
10		Element dystansowy z podstawą do nawijania przewodu
11		Przewód zasilający z wtyczką sieciową

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztłuszczowej.

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

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

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowej frytkownicy beztłuszczowej!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykaniem gorących powierzchni.



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

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica jest przeznaczona do smażenia/pieczenia produktów spożywczych w gorącym powietrzu w temp. maks. 240°C.
Frytkownica jest przeznaczona do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie w pomieszczeniach.
Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W stosownych miejscach zamieszczono w niniejszej instrukcji obsługi następujące ostrzeżenia:

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

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

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

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

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one ponad 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- Urządzenie oraz przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nieprawidłowe użycie może spowodować obrażenia.
- Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworów wylotu powietrza znajdujących się z tyłu urządzenia. Kosze frytkownicy trzymać tylko za rączkę.
- Podczas smażenia z otworów wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego urządzenia musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie jest również przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, np.

… w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
… w gospodarstwach rolnych;
… przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
… w pensjonatach.

⊙ Należy stosować się do instrukcji zamieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie" na stronie 525).

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla ptaków!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na przewodzie zasilającym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym urządzenia.

- Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przeciążenia.
- Przewód zasilający należy układać w taki sposób, aby wykluczyć ryzyko ewentualnego nadepnięcia, zaczepienia lub potknięcia.
- Wtyczkę sieciową należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
  - po każdym użyciu,
  - w przypadku wystąpienia usterki,
  - gdy urządzenie nie jest używane,
  - przed czyszczeniem urządzenia,
  - podczas burzy.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia. Naprawy zlecać tylko autoryzowanemu warsztatowi lub centrum serwisowemu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

- Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Należy zawsze nadzorować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami naściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- Frytkownicy należy używać wyłącznie na stabilnej, równej, antypoślizgowej, suchej i niepalnej powierzchni roboczej, aby zapobiec przewróceniu lub zsunięciu się urządzenia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

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

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- Nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła lub otwartego ognia.

- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorących elementów grzejnych w górnej części komór wewnętrznych ani do nich przywierać.
- ⊙ Nie używać ostrych lub rysujących powierzchnie środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i spowodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

Wskazówki dotyczące części z tworzyw sztucznych mających kontakt z żywnością

- ⊙ Następujące części z tworzywa sztucznego lub powierzchnie powlekane tworzywami sztucznymi są odpowiednie do kontaktu z żywnością:
  - Wkład sitkowy: powłoka nieprzywierająca, nóżki silikonowe
  - Kosz frytkownicy: powłoka nieprzywierająca
- ⊙ Części tego urządzenia wykonane z tworzyw sztucznych mające kontakt z żywnością są przeznaczone do wielokrotnego kontaktu z żywnością w warunkach opisanych w niniejszej instrukcji. Używać tych części wyłącznie do określonych rodzajów żywności, temperatur, czasów kontaktu i zastosowań.

Dopuszczalne warunki użytkowania:

- Rodzaj produktu spożywczego: powszechne produkty spożywcze z gospodarstwa domowego (włącznie z produktami zawierającymi tłuszcz)
- Maksymalna temperatura: 240°C
- Maksymalny czas kontaktu: 24 godzin

- ⊙ Nie używać części z tworzyw sztucznych, które nie są wyraźnie przeznaczone do kontaktu z gorącą żywnością, parą lub gorącą przestrzenią, do gotowania/smażenia.
- ⊙ Części wykonane z tworzyw sztucznych mające kontakt z żywnością nie są przeznaczone do długotrwałego przechowywania żywności. Nie pozostawiać żywności, płynów ani resztek żywności w częściach z tworzyw sztucznych lub na nich dłużej, niż jest to wymagane do zamierzonego użycia.
- ⊙ Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem oraz uszkodzenia, starzenie się czy niewłaściwe czyszczenie mogą prowadzić do zwiększonej migracji substancji z materiału do żywności. Należy zaprzestać użytkowania części z tworzyw sztucznych mających kontakt z żywnością, jeśli widoczne są zarysowania, pęknięcia, odkształcenia, chropowatość powierzchni, łuszczenie się, oddzielenie materiału, poważne odbarwienie, nietypowy zapach lub silne zużycie.
- ⊙ Po każdym użyciu wyczyścić części wykonane z tworzyw sztucznych mające kontakt z żywnością, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji. Nie używać agresywnych, zawierających chlor, zawierających rozpuszczalniki lub silnie alkalicznych środków czyszczących ani środków do czyszczenia metalu, chyba że są one wyraźnie zatwierdzone.
- ⊙ Uszkodzone, odkształcone, mocno zużyte lub w inny sposób zmienione części z tworzyw sztucznych mające kontakt z żywnością należy wymienić przed następnym użyciem. Używać wyłącznie części zamiennych przeznaczonych dla tego urządzenia.

4. Zakres dostawy

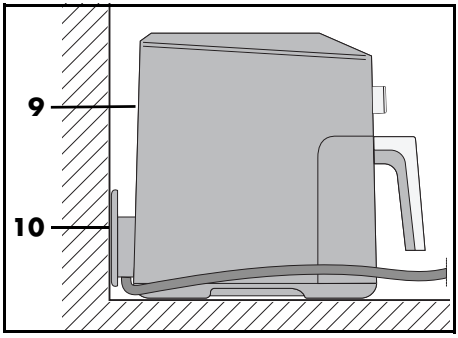
1 frytkownica beztłuszczowa
2 kosze frytkownicy **7**/**4** z tackami **5**
1 instrukcja obsługi

5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie. **W szczególności w komorze wewnętrznej nie mogą znajdować się żadne resztki opakowań, np. kawałki styropianu.**

NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajdują się otwory wylotu powietrza **9** i element dystansowy **10**. W trakcie pracy z otworów wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.

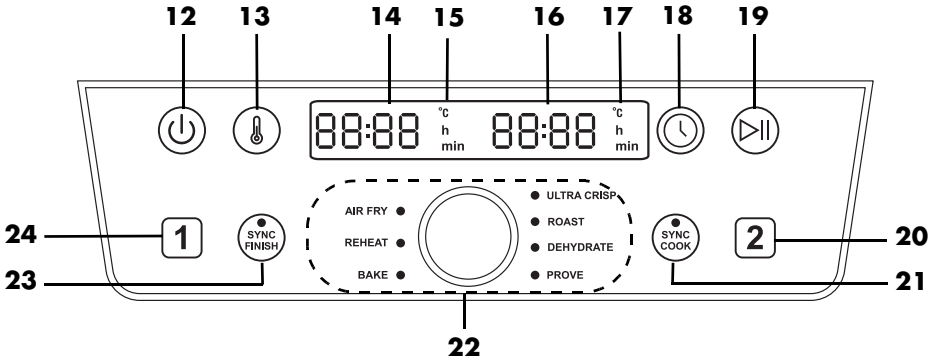


⊙ Nigdy nie zakrywać otworów wylotu powietrza **9**.
⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami naściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się niewielka ilość dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym **2** i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

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

6. Panel obsługi i wyświetlacz



12 ⏻ Przycisk: Włącz/wyłącz

13 Przycisk: Temperatura

14 Wyświetlacz: Wskazanie np. temperatury i czasu smażenia kosza frytkownicy 1

15 °C/h/min Kosz frytkownicy 1: **°C** świeci, gdy wyświetlana jest temperatura; **h** lub **min** świecą, gdy wyświetlany jest czas w godzinach (h) lub minutach (min)

16 Wyświetlacz: Wskazanie np. temperatury i czasu smażenia kosza frytkownicy 2

17 °C/h/min Kosz frytkownicy 2: **°C** świeci, gdy wyświetlana jest temperatura; **h** lub **min** świecą, gdy wyświetlany jest czas w godzinach (h) lub minutach (min)

18 Przycisk: Czas

19 Przycisk: Start/pauza

20 2 Przycisk: Wybór kosza frytkownicy 2

21 Przycisk / dioda LED **SYNC COOK**: Oba kosze frytkownicy mają ustawione te same wartości

22 Pokrętło: Ustawienie temperatury i czasu smażenia, wybór programu
AIR FRY (smażenie we frytkownicy)
REHEAT (odgrzewanie)
BAKE (pieczenie)
ULTRA CRISP (przygotowanie chrupiących z wierzchu produktów)
ROAST (smażenie)
DEHYDRATE (suszenie)
PROVE (wyrastanie ciasta)

23 Przycisk / dioda LED **SYNC FINISH**: Zakończenie procesu smażenia w obu koszach frytkownicy jest zsynchronizowane

24 1 Przycisk: Wybór kosza frytkownicy 1

7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy

Przygotowanie żywności

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

Czas i temperatura smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu smażenia.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza frytkownicy **7**/**4** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 6**.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.

Aby uzyskać równomierne zarumienienie [1] [2]

[1]: Gdy minie ¼ czasu smażenia, wstrząsnąć lub obrócić potrawę, czyli czynność tę powtórzyć 3 razy w trakcie smażenia.
[2]: Gdy minie połowa czasu smażenia, wstrząsnąć lub obrócić.

W celu uzyskania równomiernego zarumienienia przyrządzanych produktów (np. frytek lub nuggetsów z kurczaka) należy wstrząsnąć nimi podczas smażenia 1–3 razy.

1. Wyciągnąć kosze frytkownicy **7**/**4** za rączkę **8** z obudowy **1** i potrząsnąć składnikami. Podczas potrząsania składniki, np. frytki, muszą się dobrze wymieszać, a te leżące w środku, surowe, muszą znaleźć się na zewnątrz. Po wyjęciu koszy frytkownicy **7**/**4** urządzenie wyłącza się automatycznie.
2. Włożyć kosze frytkownicy **7**/**4** z powrotem do urządzenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

Pieczenie

Surowego ciasta **nie wolno** wkładać bezpośrednio do koszy frytkownicy **7**/**4**. Po przygotowaniu ciasta włożyć je do formy do pieczenia lub innego żaroodpornego naczynia (np. foremki na babeczki). Następnie formę z ciastem włożyć do koszy frytkownicy **7**/**4**.

Informacje na opakowaniach

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

8. Obsługa

NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- Powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworów wylotu powietrza **9** znajdujących się z tyłu urządzenia.
- Przy chwytaniu koszy frytkownicy **7**/**4** używać rękawic kuchennych lub łapek do garnków.

⊙ Podczas smażenia z otworów wylotu powietrza **9** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
⊙ Frytkownicy nie wolno przemieszczać ani transportować, jeżeli jest włączona.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

⊙ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez umieszczonych w środku koszy frytkownicy **7**/**4**!

8.1 Podłączanie do prądu

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **11** do gniazdka ze stykiem ochronnym, które odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

8.2 Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz ⏻ **12**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu czuwania.
  - Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się na krótko komunikat *HI*.
  - Na wyświetlaczach **14**/**16** pojawi się ustawiona temperatura *180°C*.
- Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku Włącz/wyłącz ⏻ **12** można w dowolnym momencie przełączyć urządzenie w tryb czuwania. Działa to również w przypadku uruchomionych programów.
  - Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się na krótko komunikat *bYE*.
  - Wszystkie diody na wyświetlaczu zgasną.
  - Wentylator zatrzyma się.

8.3 Wybór kosza frytkownicy

1. Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz ⏻ **12**, aby uruchomić frytkownicę.
2. Poprzez naciśnięcie przycisku 1 lub 2 można wybrać odpowiedni kosz frytkownicy **7**/**4**. Symbol wybranego kosza frytkownicy miga.

WSKAZÓWKA: Jeżeli w ciągu 15 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, symbol wybranego kosza frytkownicy przestanie migać. W takim przypadku ponownie nacisnąć przycisk 1 lub 2, aby kontynuować ustawienia.

8.4 Podstawowa obsługa

W odniesieniu do poniższych punktów obowiązują następujące zasady:
- Urządzenie jest włączone.
- Poprzez naciśnięcie przycisku 1 lub 2 został wybrany odpowiedni kosz frytkownicy **7**/**4**.

Uruchamianie programów

- Wcisnąć i obracać pokrętło **22**, aż zaświeci się dioda LED odpowiadająca wybranemu programowi – oznacza to, że program został wybrany.

Gotowanie ręczne

- Można bezpośrednio ustawić temperaturę i czas smażenia. Naciśnięcie przycisku ⏯ **19** powoduje rozpoczęcie smażenia zgodnie z ustawionymi wartościami.

Zmiana temperatury

Temperaturę można ustawić w zakresie od 40°C do 240°C, w krokach co 5 stopni. Po wybraniu programu ustawienie temperatury jest możliwe w ograniczonym zakresie. Dokładne informacje na temat zakresów ustawień podane są w tabeli z listą progra-

mów (patrz „Lista dostępnych programów” na stronie 518).

- Nacisnąć przycisk 🌡 **13**. Na wyświetlaczu **14** lub **16** miga temperatura.
- Obracać pokrętło **22**, aż wyświetli się żądana temperatura. Miganie zatrzymuje się po około 5 sekundach od ustawienia temperatury. Nowa temperatura została zastosowana.

WSKAZÓWKA: W przypadku ustawienia temperatury powyżej 200°C pod koniec procesu smażenia automatycznie włącza się funkcja chłodzenia. *COOL* pojawia się na wyświetlaczu, a wentylator pracuje jeszcze przez 1 minutę. Procesu chłodzenia nie można zatrzymać.

Zmiana czasu

Czas smażenia można ustawić w krokach co 1 minutę w zakresie od 1 do 60 minut.

- W przypadku ustawienia temperatury powyżej 200°C do 30 minut.
- W programie **BAKE** od 1 minuty do 4 godzin.
- W programie **DEHYDRATE** od 1 godziny do 24 godzin w krokach co 15 minut.
- W programie **PROVE** od 15 minut do 4 godzin w krokach co 5 minut.

- Nacisnąć przycisk 🕒 **18**. Na wyświetlaczu miga czas.
- Obracać pokrętło **22**, aż wyświetli się żądany czas. Miganie zatrzymuje się po około 5 sekundach od ustawienia temperatury. Nowy czas został zastosowany.

WSKAZÓWKA: Po około 5 minutach bezczynności urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

8.5 Korzystanie z programów

WSKAZÓWKI:

- Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego **2** w górnej części komory wewnętrznej ani do niego przywierać.
- Z wyjątkiem programu **SYNC FINISH** temperaturę i czas smażenia można zmienić w dowolnym momencie.
- W programie **AIR FRY** rozlega się co 5 minut sygnał dźwiękowy, przypominający, aby obrócić produkty.
- W programie **ULTRA CRISP** po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawia się komunikat *COOL*. Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat *End*, rozlegają się 3 sygnały dźwiękowe i urządzenie przełącza się w tryb czuwania.
- Gdy włączona jest funkcja *COOL*, przycisk ⏯ nie ma przypisanej funkcji.
- Aby zapobiec utratom ciepła, proces smażenia należy rozpocząć dopiero po całkowitym włożeniu obu koszy frytkownicy **7**/**4**.
- W celu zmiany programu należy zawsze najpierw przełączyć urządzenie w tryb czuwania, naciskając przycisk Włącz/wyłącz ⏻ **12**, a następnie ponownie je włączyć.

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

- Temperatura
- Czas smażenia
- Po włączeniu funkcji **SYNC FINISH** zmiana temperatury i czasu smażenia nie jest możliwa.

1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu frytkownicy **7**/**4**.
2. Wsunąć kosz frytkownicy do obudowy **1**.
3. Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz ⏻ **12**, aby włączyć urządzenie.
4. Poprzez naciśnięcie przycisku 1 lub 2 wybrać odpowiedni kosz frytkownicy.
5. Nacisnąć pokrętło **22**.
6. Obracać pokrętło, aż zaświeci się dioda LED obok wybranego programu. Na wyświetlaczu **14** lub **16** pojawi się temperatura dla wybranego programu.

WSKAZÓWKA: Aby zmienić temperaturę, należy nacisnąć przycisk 🌡 **13**, a żeby zmienić czas, należy nacisnąć przycisk ⏲ **18**. Dopóki odpowiednia wartość na wyświetlaczu **3** miga, można ją zmienić, obracając pokrętło. Po obróceniu pokrętła należy odczekać ok. 5 sekund. Wyświetlacz przestaje migać, a nowa wartość zostaje przyjęta.

7. Rozpocząć proces smażenia, naciskając przycisk Start/pauza ⏯ **19**. Program zostanie uruchomiony.
   - Na wyświetlaczach wskazywany jest pozostały czas pracy. Wartości temperatury i czasu można zmieniać również podczas trwania programu, naciskając 🌡 **13** lub ⏲ **18**.

8.6 Szybki start

1. Włączyć urządzenie, wybudzając je z trybu czuwania przyciskiem Włącz/wyłącz ⏻ **12**.
2. Poprzez wciśnięcie przycisku Start/pauza ⏯ **19** rozpocznie się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze *180°C* i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący *15 min* dla obu koszy frytkownicy.
3. Jeżeli ma być użyty tylko jeden kosz frytkownicy, przed rozpoczęciem należy wcisnąć przycisk 1 lub 2.

WSKAZÓWKI:

- Po wybraniu temperatury powyżej 200°C można ustawić czas wynoszący maksymalnie 30 minut.
- Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawia się komunikat *COOL*. Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat *End*, rozlegają się 3 sygnały dźwiękowe i urządzenie przełącza się w tryb czuwania.

8.7 Przerywanie procesu smażenia/pieczenia

WSKAZÓWKA: Zbyt długa przerwa może mieć bardzo niekorzystny wpływ na efekt smażenia.

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

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **7**/**4** za rączkę **8** z obudowy **1**. Po wyjęciu kosza urządzenie wyłącza się automatycznie.
   - Pozostały czas miga.
   - Dioda LED obok wybranego programu miga.
   - Wentylator zatrzymuje się do momentu ponownego wsunięcia kosza frytkownicy **7**/**4**.
2. Włożyć z powrotem kosz frytkownicy do urządzenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

albo

1. Nacisnąć krótko przycisk Start/pauza ⏯ **19**, aby przerwać proces smażenia.
   - Pozostały czas miga.
   - Dioda LED obok wybranego programu miga.
   - Wentylator zatrzymuje się.
2. Nacisnąć ponownie przycisk Start/pauza ⏯ **19**, aby kontynuować proces smażenia.
   - Pozostały czas jest odliczany dalej.
   - Wentylator kontynuuje działanie.

8.8 Funkcja SYNC COOK

Funkcja ta umożliwia przygotowywanie większych ilości potraw w tym samym czasie i temperaturze w obu koszach frytkownicy jednocześnie.
Domyślnie ustawiona temperatura i czas smażenia dla obu koszy frytkownicy to 180°C i 15 minut. Można zmienić ustawione wartości lub wybrać program.

1. Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz ⏻, aby uruchomić frytkownicę.
2. Nacisnąć przycisk **SYNC COOK** ⟳ **21**.
3. Za pomocą przycisku 🌡 **13** ustawić temperaturę, a za pomocą przycisku 🕒 **18** ustawić czas.
   albo
   Naciskając i obracając pokrętło, wybrać jeden z programów.
4. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk Start/pauza ⏯ **19**.

Ustawione wartości będą obowiązywać dla obu koszy frytkownicy.
- Zaświeci się dioda LED **SYNC COOK** ⟳ **21**.
- lub dioda LED wybranego programu.
- Wyświetlany jest pozostały czas.

WSKAZÓWKA: Wartości temperatury i czasu smażenia można zmienić w dowolnym momencie podczas przygotowywania potrawy.

Podczas smażenia można również przełączyć urządzenie na inny program.

1. Nacisnąć przycisk Start/pauza ⏯ **19** podczas smażenia.
2. Naciskając i obracając pokrętło, wybrać żądany program.
3. Ponownie nacisnąć przycisk Start/pauza ⏯ **19**.

Oba kosze frytkownicy będą pracować dalej zgodnie z wybranym programem.

Funkcję **SYNC COOK** można przerwać w dowolnym momencie.

1. Nacisnąć ponownie przycisk **SYNC COOK** ⟳ **21** podczas smażenia.
   - Dioda LED ⟳ **21** zgaśnie.
   - Każdy program, który nie został zakończony przed naciśnięciem przycisku ⟳ **21**, będzie kontynuowany dla obu koszy frytkownicy.
2. Można wybrać dany kosz frytkownicy, naciskając 1 lub 2.
3. Następnie należy wprowadzić nowe wartości dla danego kosza.

Oba kosze frytkownicy będą dalej pracować osobno zgodnie z ustawionymi wartościami.

8.9 Funkcja SYNC FINISH

Można również zsynchronizować kosze frytkownicy **7**/**4**.

1. Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz ⏻ **12**, aby uruchomić frytkownicę.
2. Nacisnąć przycisk [1], aby wybrać dany kosz frytkownicy **7**.
3. Ustawić czas smażenia, temperaturę lub, naciskając i obracając pokrętło, program.
4. Nacisnąć przycisk [2], aby wybrać dany kosz frytkownicy **4**.
5. Ustawić czas smażenia, temperaturę lub program.
6. Nacisnąć przycisk **SYNC FINISH** **23**.
7. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk Start/pauza ⏯ **19**.
   - Zaświeci się dioda LED **SYNC FINISH** **23**.
   - Pozostały czas pokazywany jest na wyświetlaczu działającego kosza frytkownicy.
   - Na wyświetlaczu kosza frytkownicy, który jeszcze nie został uruchomiony, pojawia się komunikat *HOLd*.

- Proces smażenia rozpoczyna się dla obu koszy zgodnie z ustawieniami.
- Czasu i temperatury nie można już regulować.
- Kosz frytkownicy z krótszym czasem smażenia kończy pracę ok. 15 sekund przed koszem do smażenia z dłuższym czasem smażenia.
- Jeśli oba kosze mają ustawiony taki sam czas smażenia, pierwszy kosz rozpocznie proces smażenia 15 sekund przed drugim koszem.
- Po zakończeniu czasu smażenia dla każdego kosza rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu czasu smażenia dla obu koszy wyświetlony zostanie na krótko komunikat *End*. Następnie urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

8.10 Koniec procesu smażenia

- Po wykonaniu programu do końca rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczach **14**/**16** pojawia się komunikat *End*. Urządzenie przełącza się w tryb czuwania.

WSKAZÓWKA: W przypadku ustawienia temperatury powyżej 200°C pod koniec procesu smażenia automatycznie włącza się funkcja chłodzenia. *COOL* pojawia się na wyświetlaczu, a wentylator pracuje jeszcze przez 1 minutę. Procesu chłodzenia nie można zatrzymać.

- Potrzebna jest żaroodporna podkładka pod kosz frytkownicy **7**/**4** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).
- W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **11** z gniazdka.

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **7**/**4** za rączkę **8** z obudowy **1**. Postawić kosz na żaroodpornej podkładce.
2. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia i akcesoriów należy odczekać, aż całkowicie ostygną.

WSKAZÓWKA: Jeśli np. stopień zarumienienia nie jest jeszcze zgodny z wymaganiami, można ręcznie zmienić ustawienia procesu smażenia. Wsunąć napełniony kosz frytkownicy **7**/**4** z powrotem do obudowy **1** i ponownie rozpocząć proces smażenia. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia. W tym celu wyciągnąć po prostu kosz frytkownicy **7**/**4** za rączkę **8** z obudowy **1**.

8.11 Lista dostępnych programów

- Poniższa tabela zawiera podstawowe informacje dotyczące ustawień dla podanych produktów spożywczych.

Program	Przykłady zastosowań	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres ustawień)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres ustawień)
AIR FRY	Frytki mrożone [1]	190°C (60–200°C)	30 min (1–60 min)
REHEAT	Podgrzewanie	200°C (60–200°C)	15 min (1–60 min)
BAKE	Babeczki, ciasta i wypieki	150°C (60–200°C)	18 min (od 1 min do 4 godz.)
ULTRA CRISP	Bardzo chrupiące produkty	240°C	10 min [3] (1–30 min)
ROAST	Steki, kotlety	200°C (60–200°C)	20 min (1–60 min)
DEHYDRATE	Dehydracja/suszenie żywności (śliwki / plasterki jabłka)	60°C (60–90°C)	2 godziny (od 1 do 24 godz.)
PROVE	Odstawianie/wyrastanie ciasta drożdżowego	75°C (35°C/75°C)	45 min (15 min–4 godz.)

8.12 Tabela smażenia/pieczenia

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

Przygotowany produkt	**°C**	**Minuty**	**Optymalna ilość na kosz**	**Maksymalna ilość na kosz**
Frytki[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Udka z kurczaka[2]	200	30	450 g	750 g
Warzywa[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Bułki do wypieku[2]	180	8	2 sztuki	3 sztuki
Babeczki	150	18	2 sztuki	4 sztuki
Filet z łososia	180	8 – 12	150 g	300 g
Stek[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Krewetki	180	6 – 12	150 g	300 g

Cyfry w indeksie górnym [1, 2, 3] oznaczają:
[1]: Co 5 minut wstrząsnąć lub obrócić.
[2]: Gdy minie połowa czasu smażenia, wstrząsnąć lub obrócić.
[3]: Rozgrzewaj przez 5 minut

W programie **AIR FRY**: Co 5 minut usłyszysz sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności krótkiego potrząsnięcia lub obrócenia potraw

9. Przepisy

Dwa rodzaje frytek z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

Składniki na majonez

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

Składniki na frytki

250 g	batatów
250 g	ziemniaków sałatkowych
2 łyżki	oleju słonecznikowego
	sól

Przygotowanie

1. Aby przygotować ziołowy majonez, umieścić żółtko i musztardę w wysokim naczyniu i wymieszać ręcznym blenderem.
2. Podczas miksowania dolewać olej cienkim strumieniem aż do uzyskania kremowej, jednorodnej masy.
3. Dodać zioła i doprawić solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny.
4. Obrać, umyć i osuszyć ziemniaki oraz bataty.
5. Pokroić ziemniaki i bataty w słupki o grubości około 1 cm i wymieszać każdy rodzaj w misce z 1 łyżką oleju.
6. Włożyć tak przygotowane frytki do frytkownicy.
7. Oba rodzaje frytek smażyć równolegle przy użyciu tych samych wartości.
8. Aktywować funkcję **SYNC COOK**. Teraz wystarczy tylko raz ustawić wartości, a oba rodzaje frytek będą gotowe w tym samym czasie.
9. Ustawić wartości na **25 minut** i **200°C**, a następnie rozpocząć smażenie.
10. **Po 15 minutach** zmniejszyć temperaturę do **180°C** i dokładnie wstrząsnąć frytkami.
11. Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.

Marynowane skrzydełka z kurczaka z mrożonymi frytkami

Składniki dla dwóch osób

Składniki

250 g	mrożonych frytek
ok. 8	skrzydełek z kurczaka

Składniki na marynatę

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

Przygotowanie

1. Wymieszać wszystkie składniki marynaty w dużej misce.
2. Włożyć skrzydełka kurczaka do miski, wymieszać z marynatą i pozostawić na około 1 godzinę, aby się zamarynowały.
3. Ułożyć skrzydełka obok siebie na wkładce **kosza frytkownicy 1** i ustawić **15 minut** i **190°C**.
4. Włożyć 250 g mrożonych frytek do **kosza frytkownicy 2** i ustawić **200°C** i **20 minut**.
5. Aktywować funkcję **SYNC FINISH i rozpocząć smażenie**. Teraz procesy smażenia są zsynchronizowane tak, aby zawartość obu koszy do smażenia była gotowa w tym samym czasie.

6. W połowie czasu smażenia wymieszać/przewrócić składniki, aby się równomiernie usmażyły.
7. Po upływie czasu smażenia sprawdzić skrzydełka i frytki i wyjąć je, jeśli są już gotowe.

Pulpety z grillowanymi warzywami śródziemnomorskimi

Składniki dla dwóch osób

Składniki na marynatę

2 łyżki	oliwy z oliwek
1	ząbek czosnku
½ łyżeczki	rozmarynu
½ łyżeczki	oregano
½ łyżeczki	majeranku
	sól, pieprz

Składniki na grillowane warzywa

1	mała cukinia
1	mała czerwona papryka
1	cebula
150 g	pomidorków cherry

Składniki na pulpety

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

Przygotowanie

1. Obrać ząbek czosnku i drobno posiekać.
2. Wymieszać wszystkie składniki marynaty w misce.
3. Umyć i oczyścić warzywa.
4. Cukinię i paprykę pokroić na kawałki wielkości kęsa.
5. Pokroić pomidorki cherry w połówki.
6. Cebulę pokroić w plasterki.
7. Dodać warzywa do marynaty i wszystko dokładnie wymieszać. Pozostawić warzywa w marynacie na czas przygotowywania pulpetów.
8. Aby przygotować pulpety, obrać czerwoną cebulę, drobno posiekać i podsmażyć do zeszklenia na niewielkiej ilości oliwy z oliwek.
9. Umyć pietruszkę, osuszyć i drobno posiekać.
10. Wymieszać mielone mięso z przygotowaną cebulą pokrojoną w kostkę, posiekaną pietruszką, ubitym żółtkiem i bułką tartą aż do uzyskania jednolitej masy, a następnie doprawić do smaku.
11. Zwilżonymi rękami uformować z mięsa mielonego małe, równe kulki.
12. Ułożyć pulpety na wkładce **kosza frytkownicy 1**. Ustawić **180°C** i **ok. 15 minut**.
13. Zamarynowane warzywa wymieszać i włożyć do **kosza frytkownicy 2**. Ustawić **180°C** i **ok. 20 minut**.
14. Aktywować funkcję **SYNC FINISH i rozpocząć smażenie**.
    Teraz procesy smażenia są zsynchronizowane tak, aby zawartość obu koszy do smażenia była gotowa w tym samym czasie.
15. W połowie czasu smażenia wymieszać/przewrócić składniki, aby się równomiernie usmażyły.
16. Po upływie czasu smażenia sprawdzić pulpety i warzywa i wyjąć je, jeśli są już gotowe.

RADA: Czas smażenia zależy od wielkości pulpetów lub kawałków warzyw.

Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

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

Składniki

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

Przygotowanie

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

Pieczony camembert z żurawiną

Składniki na 4 porcje

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

Składniki

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

Przygotowanie

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

Łosoś w papilotach
Składniki na 2 porcje

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

Przygotowanie
1. Ziemniaki obrać i umyć, ugotować w osolonej wodzie. Następnie odcedzić ziemniaki i pokroić w cienkie plasterki.
2. Oczyścić i umyć szpinak, a następnie dobrze odsączyć.
3. Obrać szalotkę i czosnek, a następnie pokroić je w drobną kostkę. Podsmażyć w garnku na oleju aż do zeszklenia.
4. Dodać szpinak i krótko podsmażyć, aż liście się skurczą. Następnie zdjąć garnek z ognia i odstawić.
5. Opłukać łososia, osuszyć i pokroić na dwa kawałki.
6. Umyć pietruszkę i bazylię, osuszyć i drobno posiekać.
7. Odsączyć i grubo posiekać kapary.
8. Do masła dodać kapary i posiekane zioła.
9. Umyć limonkę w gorącej wodzie, osuszyć i pokroić w plasterki.
10. Przygotować dwa duże kawałki papieru do pieczenia.
11. Umieścić plastry ziemniaków na środku i doprawić solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć szpinak i łososia.
12. Łososia posmarować masłem kaparowym i udekorować plasterkami limonki.
13. Złożyć papier, dobrze uszczelnić po bokach, formując z niego papiloty.
14. Następnie umieścić je obok siebie w koszu frytkownicy i piec w temperaturze **200°C przez około 20 minut**.
15. Następnie usunąć papier i podać danie. Najlepiej smakuje na gorąco.

Różyczki kalafiora z harissą
Składniki na 2 porcje

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

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

RADA: Do różyczek pasuje świeży dip jogurtowy.

Chrupiąca brukselka z boczkiem

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

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

Przygotowanie

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

Mini pizza z szynką i rukolą

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartaletek

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

Składniki

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

Przygotowanie

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

10. Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

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

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie używać ostrych lub rysujących powierzchnie środków czyszczących.

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

Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
- Kosz frytkownicy **7**/**4** i tackę **5** można myć w zmywarce do naczyń. Wyciągnąć do góry tackę **5** z kosza frytkownicy **7**/**4**. Przy wkładaniu tacki z powrotem po czyszczeniu upewnić się, że jej wypukła część jest skierowana do góry. Wcisnąć tackę **5** w dół tak, aby przylegała do dna.

WSKAZÓWKA: Części te można również umyć ręcznie ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Spłukać dokładnie czystą wodą.

- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.
- Wyczyścić kosz frytkownicy **7**/**4** ręcznie przy użyciu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Spłukać dokładnie czystą wodą.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

Obudowa

- Przetrzeć obudowę **1** z zewnątrz lekko wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do czyszczenia.
- Osuszyć ściereczką do naczyń.

Komora wewnętrzna

1. Przemyć komorę wewnętrzną miękką gąbką z niewielką ilością wody i łagodnym płynem do czyszczenia.
2. Kilka razy przetrzeć wilgotną ściereczką z mikrofazy, którą należy co jakiś czas przepłukać i wykręcić.
3. Osuszyć ściereczką do naczyń.

11. Przechowywanie

- Przed schowaniem frytkownicy…
  … należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **11** z gniazdka,
  … urządzenie musi ostygnąć i
  … wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.
- **Rys. A:** Nawinąć przewód zasilający **11** wokół uchwytu do nawijania przewodu **10**.

12. Zamawianie części zamiennych

Chcąc zapewnić jak najdłuższą żywotność zakupionego artykułu, w naszym sklepie internetowym oferujemy wybór części zamiennych.

Gwarantujemy dostawę części zamiennych niezbędnych do prawidłowego przywrócenia sprawności tego produktu.

Wszystkie dostępne części zamienne można znaleźć tutaj:

1. Wystarczy wejść na stronę **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Wpisz numer IAN artykułu w pasku wyszukiwania.

albo

Zeskanuj następujący kod QR przy użyciu smartfona/tableta.

13. Utylizacja



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



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling może ogólnie przyczynić się do zmniejszenia zużycia surowców.

Opakowanie

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

14. Rozwiązywanie problemów

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny/ działania
Urządzenie nie działa	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przygotowania	• Za duża ilość lub za grube kawałki? • Za niska temperatura lub za krótki czas smażenia?
Silne dymienie i intensywny zapach	• Czy na elemencie grzejnym **2** znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia kosza frytkownicy **7**/**4** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 6**.

15. Dane techniczne

Model:	SHFDD 2600 D1
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	2600 W
Pobór mocy w stanie wyłączenia: ≤0,5 W	
Przejście do stanu wyłączenia: <20 min.	

Użyte symbole

	Uziemienie ochronne
	Geprüfte **S**icherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
CE	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Niniejszy symbol przypomina o konieczności utylizacji opakowania zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami.
21 PAP	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
~	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Używając serbskiego oznaczenia, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami obowiązującymi w Serbii.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
UK CA	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

16. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie,
na ten produkt otrzymują Państwo 3-letnią gwarancję trwałości, licząc od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia usterek w produkcie kupującemu przysługują wobec sprzedawcy produktu ustawowe uprawnienia. Korzystanie z tych praw jest bezpłatne. Ustawowych uprawnień nie ogranicza nasza poniżej opisana gwarancja.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu produktu. Proszę starannie zachować oryginalny paragon. Ten dokument będzie potrzebny jako potwierdzenie zakupu.
Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzony produkt oraz dowód zakupu (paragon kasowy) zostaną przedłożone przed upływem 3 lat wraz z krótkim opisem dotyczącym miejsca i czasu wystąpienia wady. W przypadku kiedy uszkodzenie będzie objęte gwarancją, kupujący otrzyma od nas z powrotem naprawiony lub nowy produkt.
Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić natychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Produkt wyprodukowano według rygorystycznych wytycznych dotyczących jakości i dokładnie sprawdzono przed dostawą.
Jeżeli w okresie gwarancji, podczas użytkowania zgodnego z przeznaczeniem, wystąpi wada ograniczająca możliwość użytkowania produktu, według naszego uznania bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku uszkodzenia produktu i jego nieprawidłowego użytkowania lub konserwowania. W odniesieniu do prawidłowego użytkowania należy dokładnie przestrzegać wszystkich zaleceń umieszczonych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać rodzajów użytkowania lub działań, które w instrukcji obsługi odradza się lub przed którymi ostrzega się. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego i nie jest przeznaczony do użytku zarobkowego. Gwarancja wygasa w przypadku nieprawidłowego postępowania, stosowania siły lub w przypadku ingerencji wykonanych przez podmiot inny niż wykwalifikowany serwis naprawczy.

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 521408_2607** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.

- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

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



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **521408_2607**.

Centrum Serwisowe

(PL) Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 521408_2607

Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Índice

1. Vista geral 532
2. Utilização correta 532
3. Indicações de segurança 533
4. Material contido nesta embalagem 536
5. Colocação em funcionamento 537
6. Vista geral do painel de comando e do visor 538
7. Noções básicas para fritar 539
8. Utilização 539
8.1 Ligação à corrente 540
8.2 Ligar/desligar 540
8.3 Seleção do cesto de fritura 540
8.4 Operação básica 540
8.5 Utilizar os programas 541
8.6 Funcionamento com início rápido 542
8.7 Interromper o processo de cozedura 542
8.8 A função SYNC COOK 543
8.9 A função SYNC FINISH 543
8.10 Fim do processo de cozedura 544
8.11 Vista geral dos programas 545
8.12 Tabela de cozedura 546
9. Receitas 547
10. Limpar 552
11. Armazenamento 553
12. Encomendar peças de substituição 553
13. Eliminar 553
14. Solução do problema 554
15. Dados técnicos 554
16. Garantia da HOYER Handel GmbH 556

1. Vista geral

1		Caixa
2		Elemento de aquecimento (na parte superior do compartimento interior)
3		Painel de comando com indicações e teclas
4		Cesto de fritura [2]
5		Acessório
6	**MAX**	Marca para o nível de enchimento máximo do cesto de fritura (3,5 litros por cesto de fritura)
7		Cesto de fritura [1]
8		Pega do cesto de fritura
9		Aberturas de saída de ar
10		Distanciador com enrolamento do cabo
11		Cabo de ligação com ficha de alimentação

Obrigado pela sua confiança!

Os nossos parabéns pela sua nova fritadeira de ar quente.

Para utilizar o produto com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente estas instruções de manejo antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito nestas instruções de manejo.**
- **Guarde estas instruções de manejo para consultas futuras.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar estas instruções de manejo. As instruções de manejo são parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova fritadeira de ar quente seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho



Este símbolo alerta-o para o contacto com a superfície quente.



O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.

2. Utilização correta

A fritadeira de ar quente foi prevista para cozinhar alimentos em ar quente à temperatura máxima de 240 °C.
A fritadeira de ar quente foi concebida para o uso doméstico. A fritadeira de ar quente só pode ser utilizada em espaços interiores. Este aparelho não se destina à utilização comercial.

Uso indevido previsível

A fritadeira de ar quente não é adequada para aquecer líquidos.

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso nestas instruções de manejo:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode provocar lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter em conta durante a utilização do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

- O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho se estas forem supervisionadas ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização em segurança e terem compreendido os perigos resultantes. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem limpar nem fazer a manutenção a cargo do utilizador, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- Uma utilização incorreta pode causar ferimentos.



- Não toque nos componentes quentes do aparelho como, p. ex., as aberturas de saída de ar na parte traseira. Agarre nos cestos de fritura apenas pela pega.
- Durante a fritura sai vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Não toque neste vapor.
- Se o cabo de ligação à corrente deste aparelho for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- Os elementos de aquecimento não podem ser limpos a húmido.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho também se destina a uso doméstico ou semelhante como, por exemplo,...

… em cozinhas para utilização de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
… em propriedades agrícolas;
… para utilização de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
… em pensões com serviço de pequeno-almoço.

⊙ Consulte o capítulo referente à limpeza (ver "Limpar" na página 552).

⚠ *PERIGO para crianças!*

⊙ Tenha o cuidado de nunca deixar as crianças arrastar a fritadeira de ar quente, quando está quente (p. ex., pelo cabo de ligação). Perigo de morte por escaldadura com gordura quente!
⊙ O material de embalagem não é um brinquedo de criança. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico, existe perigo de asfixia.

⚠ *PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!*

⊙ Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e animais de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.

⚠ *PERIGO para os pássaros!*

⊙ Os pássaros respiram mais rapidamente, distribuem o ar no seu corpo de modo diferente e são muito mais pequenos do que as pessoas. Por isso, para os pássaros, pode ser muito perigoso respirar o fumo que sai do aparelho em funcionamento, mesmo que a quantidade de fumo seja muito reduzida. Quando utilizar este aparelho, recomendamos levar os pássaros para outra divisão.

⚠ *PERIGO de choque elétrico devido a humidade!*

⊙ Proteja o aparelho contra a humidade e contra gotas ou salpicos de água.
⊙ O aparelho, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser submersos em água ou qualquer outro líquido.
⊙ Se entrar líquido no aparelho, retire imediatamente a ficha de alimentação da tomada. Antes da nova colocação em funcionamento do aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.
⊙ Se o aparelho cair na água, desligue imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente e apanhe o aparelho só depois. Neste caso, não utilize mais o aparelho; contacte uma oficina especializada para o inspecionar.
⊙ Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.

⚠ *PERIGO devido a choque elétrico!*

⊙ Não coloque o aparelho em funcionamento, se o aparelho ou o cabo de ligação apresentarem danos visíveis, ou se o aparelho tiver caído no chão.
⊙ Se utilizar um cabo de extensão, este terá de ser suficiente para os dados técnicos deste aparelho.
⊙ Não ligue o aparelho a uma tomada múltipla. Isso poderia causar sobrecarga.

- Disponha sempre o cabo de ligação de modo que ninguém o possa pisar, nem ficar preso ou tropeçar nele.
- Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente de fácil acesso, devidamente instalada e com contactos de ligação à terra, cuja tensão corresponda à indicada na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a conexão.
- Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos quentes. Não enrole o cabo de ligação em volta do aparelho.
- Ao instalar o aparelho tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou entalado.
- Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- Para extrair a ficha de alimentação da tomada de corrente, puxe sempre pela ficha de alimentação e nunca pelo cabo de ligação.
- Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente:
  - após cada utilização
  - se ocorrer uma falha
  - se não utilizar o aparelho
  - antes de limpar o aparelho
  - em caso de trovoada
- Para evitar quaisquer riscos, não altere o artigo de forma alguma. As reparações só podem ser efetuadas por uma oficina especializada ou no Centro de Assistência Técnica.

PERIGO de incêndio!

- Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.
- Supervisione a fritadeira de ar quente enquanto esta estiver em funcionamento. Deste modo poderá reconhecer qualquer problema a tempo, através de odores ou ruídos anormais.
- Nunca cubra o aparelho nem o coloque sobre objetos macios (como, p. ex., toalhas).
- Certifique-se de que deixa um espaço livre em todos os lados do aparelho e por cima do mesmo.
- Não utilize a fritadeira de ar quente por baixo de armários, em tomadas de parede nem perto de cortinas, papel ou objetos igualmente inflamáveis.
- Utilize a fritadeira de ar quente unicamente sobre uma superfície de trabalho estável, plana, antiderrapante, seca e não inflamável, para evitar que o aparelho possa tombar ou deslizar.

PERIGO de ferimentos por queimadura!

- Não toque nas superfícies quentes do aparelho e do compartimento interior. Use luvas de cozinha ou pegas.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar ou guardar.
- Não mova nem transporte a fritadeira de ar quente enquanto esta estiver ligada.

AVISO de danos materiais!

- Utilize apenas os acessórios originais.
- Nunca coloque o aparelho sobre superfícies quentes (p. ex., sobre uma placa de fogão) ou próximo de fontes de calor ou de chamas.
- Certifique-se de que os alimentos não tocam nos elementos de aquecimento quentes na parte superior dos compartimentos interiores e que não se colam aos mesmos.
- Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que risquem.
- O aparelho tem pés em plástico antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação,

não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que corroam ou amoleçam os pés em plástico. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.

Notas sobre as peças de plástico em contacto com os alimentos

- ⊙ As seguintes peças de plástico ou superfícies revestidas a plástico são adequadas para o contacto com alimentos:
  - Elemento passador: revestimento antiaderente, pés em silicone
  - Cesto de fritura: revestimento antiaderente
- ⊙ As peças de plástico deste aparelho que entram em contacto com os alimentos destinam-se ao contacto repetido com alimentos nas condições descritas nestas instruções. Utilize estas peças apenas para os tipos de alimentos, temperaturas, tempos de contacto e aplicações indicados.

Condições de utilização permitidas:

- Tipo de alimentos: alimentos domésticos normais (incluindo alimentos gordurosos)
- Temperatura máxima: 240 °C
- Tempo máximo de contacto: 24 horas

- ⊙ As peças de plástico que não se destinam expressamente ao contacto com alimentos quentes, vapor ou à utilização na câmara de cozedura quente não podem ser utilizadas nesses locais.
- ⊙ As peças de plástico que entram em contacto com os alimentos não se destinam ao armazenamento permanente de alimentos. Não deixe alimentos, líquidos ou restos de alimentos sobre ou nas peças de plástico durante mais tempo do que o necessário para a utilização prevista.
- ⊙ A utilização em condições diferentes das especificadas, bem como danos, envelhecimento ou uma limpeza inadequada, podem provocar uma maior migração de substâncias do material para os alimentos. Não continue a utilizar as peças de plástico que entram em contacto com os alimentos se apresentarem fissuras, ruturas, deformações, superfícies rugosas, lascas, descolamento de material, descolorações acentuadas, odores invulgares ou desgaste excessivo.
- ⊙ Limpe as peças de plástico que entram em contacto com os alimentos após cada utilização de acordo com estas instruções. Não utilize quaisquer produtos de limpeza abrasivos, agressivos, à base de cloro, à base de solventes ou fortemente alcalinos, nem utensílios de limpeza metálicos, exceto se estes forem expressamente autorizados.
- ⊙ As peças de plástico que entram em contacto com os alimentos que estejam danificadas, deformadas, muito desgastadas ou de outra forma alteradas devem ser substituídas antes da próxima utilização. Utilize exclusivamente as peças de substituição previstas para este aparelho.

4. Material contido nesta embalagem

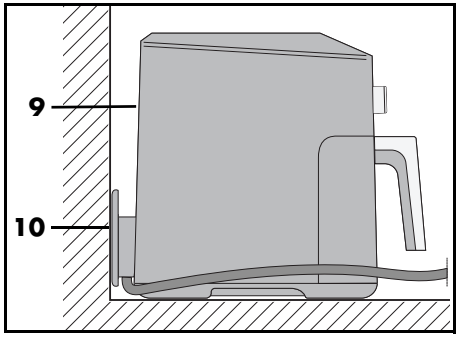
1 fritadeira de ar quente
2 cestos de fritura **7**/**4** com acessórios **5**
1 instruções de manejo

5. Colocação em funcionamento

- Remova todo o material de embalagem. **Em particular, o compartimento interior deve estar completamente livre de resíduos da embalagem, tais como, p. ex., bolas de esferovite.**

PERIGO de incêndio!

Na parte traseira do aparelho, encontram-se as aberturas de saída de ar **9** e o distanciador **10**. Durante o funcionamento, sai vapor quente das aberturas de saída de ar.



⊙ Nunca tape as aberturas de saída de ar **9**.

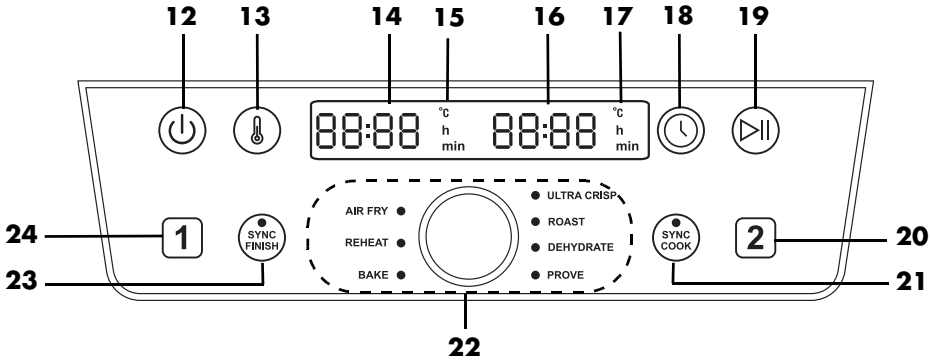
⊙ Não utilize a fritadeira de ar quente por baixo de armários, em tomadas de parede nem perto de cortinas, papel ou objetos igualmente inflamáveis.

⊙ Certifique-se de que deixa um espaço livre em todos os lados do aparelho e por cima do mesmo.

NOTA: durante o primeiro funcionamento pode surgir um pouco de fumo ou um cheiro estranho. Isto deve-se aos produtos utilizados para a montagem no elemento de aquecimento **2** e não se trata de uma falha do produto. Garanta uma boa ventilação.

- Remova as folhas protetoras e as fitas adesivas do aparelho, mas não retire a placa de características que se encontra na parte inferior do aparelho.
- Verifique se todos os acessórios estão presentes e sem danos.
- Limpe o aparelho e todos os acessórios antes da primeira utilização.
- Coloque o aparelho sobre uma base seca, plana, antiderrapante e resistente ao calor.
- Ligue a ficha de alimentação **11** a uma tomada de corrente que corresponda ao indicado na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível mesmo depois de se ter ligado o aparelho.

6. Vista geral do painel de comando e do visor



12 ⏻ Tecla: Ligar/Desligar

13 Tecla: temperatura

14 Visor: indicação de, p. ex., temperatura e tempo de cozedura do cesto de fritura 1

15 °C/h/min Cesto de fritura 1: **°C** acende-se quando a temperatura é indicada; **h** ou **min** acendem-se quando o tempo é indicado em horas (h) ou minutos (min)

16 Visor: indicação de, p. ex., temperatura e tempo de cozedura do cesto de fritura 2

17 °C/h/min Cesto de fritura 2: **°C** acende-se quando a temperatura é indicada; **h** ou **min** acendem-se quando o tempo é indicado em horas (h) ou minutos (min)

18 Tecla: tempo

19 ⏯ Tecla: Start/Pausa

20 2 Tecla: seleção do cesto de fritura 2

21 Tecla/LED **SYNC COOK**: ambos os cestos de fritura trabalham com os mesmos valores

22 Regulador rotativo: regulação da temperatura e do tempo de cozedura, seleção do programa
AIR FRY (fritar)
REHEAT (aquecer)
BAKE (cozer)
ULTRA CRISP (superfícies estaladiças)
ROAST (assar)
DEHYDRATE (desidratar)
PROVE (levedar massa)

23 Tecla/LED **SYNC FINISH**: a finalização de ambos os cestos de fritura é sincronizada

24 1 Tecla: seleção do cesto de fritura 1

7. Noções básicas para fritar

Preparação dos alimentos

- Antes de fritar, todos os alimentos devem estar o mais secos possível. Seque o alimento que vai fritar, ou, se ele estiver congelado, elimine o gelo.
- Quando fritar um alimento congelado, antes de colocar o alimento na fritadeira de ar quente, elimine a maior parte possível de água e de gelo no alimento.
- Quando fritar um alimento panado, verifique se a panada aderiu bem ao alimento que vai fritar.

Tempo de fritura e temperatura de fritura

- Para obter resultados saborosos e saudáveis, siga exatamente as indicações na embalagem em relação à seleção da temperatura e do tempo de fritura.
- Frite pequenas quantidades de cada vez.
- Não encha os cestos de fritura **7**/**4** acima da marca **MAX 6**.
- A acrilamida é possivelmente cancerígena. Para manter a formação de acrilamida tão reduzida quanto possível, evite dourar demasiado os alimentos.

Para um dourado uniforme [1] [2]

[1]: Decorrido ¼ do tempo de cozedura, agitar ou voltar o alimento, ou seja, 3 vezes durante o tempo de cozedura.
[2]: Decorrido metade do tempo de cozedura, agitar ou virar o alimento.

Para garantir um dourado uniforme nos alimentos (p. ex., batatas fritas ou nuggets de frango), estes devem ser agitados 1 a 3 vezes durante o processo de fritura.

1. Puxe os cestos de fritura **7**/**4** para fora da caixa **1**, agarrando pela pega **8** e agite os ingredientes. Quando agitar, tenha o cuidado de ver, se, p. ex., as batatas fritas se misturaram bem e se as batatas fritas meias-cruas, que estavam no centro estão mais para fora. O aparelho desliga-se automaticamente ao remover os cestos de fritura **7**/**4**.
2. Volte a colocar os cestos de fritura **7**/**4** no aparelho. O aparelho volta a ligar-se automaticamente até que o tempo de cozedura decorra por completo.

Cozimento

Não colocar, **sob circunstância alguma**, a massa diretamente nos cestos de fritura **7**/**4**. Após a preparação, ponha a massa numa forma de bolo ou noutra forma resistente ao calor (p. ex., forminhas para queques). Depois, coloque as formas com a massa nos cestos de fritura **7**/**4**.

Informações sobre a embalagem

Se, na embalagem de produtos congelados, não encontrar indicações sobre os tempos de cozedura para fritadeiras de ar quente, oriente-se nos tempos indicados para fogões com forno de ar circulante.

8. Utilização

PERIGO de queimaduras!

- As superfícies do aparelho podem ficar quentes durante o funcionamento. Não toque nos componentes quentes do aparelho como, p. ex., as aberturas de saída de ar **9** na parte traseira.
- Use luvas de cozinha ou pegas para tocar nos cestos de fritura **7**/**4**.
- Durante a fritura sai vapor quente pelas aberturas de saída de ar **9**. Não toque neste vapor.
- Não mova nem transporte a fritadeira de ar quente enquanto esta estiver ligada.

AVISO de danos materiais!

⊙ O aparelho não pode, em caso algum, ser colocado a funcionar sem os cestos de fritura **7**/**4**!

8.1 Ligação à corrente

- Depois de instalar o aparelho, ligue a ficha de alimentação **11** a uma tomada de segurança que corresponda aos dados da placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível mesmo depois de se ter ligado o aparelho.

8.2 Ligar/desligar

- Prima a tecla de Ligar/Desligar ⏻ **12** para ligar o aparelho a partir do modo Standby.
  - Ouve-se um breve sinal acústico e no visor surge brevemente *HI*.
  - A temperatura pré-regulada de *180 °C* aparece nos visores **14**/**16**.
- Ao premir novamente a tecla de Ligar/Desligar ⏻ **12**, o aparelho pode ser comutado para o modo Standby a qualquer momento. Isto também funciona a partir de programas em curso.
  - Ouve-se um breve sinal acústico e no visor surge brevemente *bYE*.
  - Todas as luzes do visor apagam-se.
  - A ventoinha para.

8.3 Seleção do cesto de fritura

1. Prima a tecla de Ligar/Desligar ⏻ **12**, para ligar a fritadeira.
2. Premindo a tecla 1 ou 2, selecione o cesto de fritura **7**/**4** pretendido. O símbolo do cesto de fritura selecionado pisca.

NOTA: se não for premida nenhuma tecla em 15 segundos, o símbolo do cesto de fritura selecionado para de piscar. Neste caso, prima novamente a tecla 1 ou 2 para prosseguir com as configurações.

8.4 Operação básica

Os pontos seguintes são aplicáveis:
- O aparelho está ligado.
- O cesto de fritura **7**/**4** foi selecionado premindo a tecla 1 ou 2.

Aceder aos programas

- Prima o regulador rotativo **22** e rode-o até que o LED do programa pretendido acenda e, em seguida, este ficará selecionado.

Cozedura manual

- Pode regular diretamente a temperatura e o tempo de cozedura. Premindo a tecla ⏯ **19**, a cozedura é iniciada com os valores definidos.

Alterar a temperatura

A temperatura pode ser regulada em incrementos de 5 graus entre 40 °C e 240 °C. Nos programas, a temperatura só pode ser ajustada de forma limitada. Para obter as indicações exatas sobre as amplitudes de ajuste, consulte a tabela com a vista geral dos programas (ver "Vista geral dos programas" na página 545).

- Prima a tecla 🌡 **13**. A temperatura pisca no visor **14** ou **16**.
- Rode o regulador rotativo **22** até que a temperatura pretendida seja apresentada. O piscar termina cerca de 5 segundos após a regulação. Foi assumida a nova temperatura.

NOTA: numa configuração da temperatura superior a 200 °C, a função de arrefecimento é ativada automaticamente no final do processo de cozedura. Aparece *COOL*

no visor e, depois disso, a ventoinha funciona durante 1 minuto. Este processo de arrefecimento não pode ser interrompido.

Alterar o tempo
O tempo de cozedura pode ser regulado em incrementos de 1 minuto, entre 1 e 60 minutos.
- Numa configuração da temperatura superior a 200 °C, até 30 minutos.
- No programa **BAKE**, de 1 minuto a 4 horas.
- No programa **DEHYDRATE**, de 1 hora a 24 horas em incrementos de 15 minutos.
- No programa **PROVE**, de 15 minutos a 4 horas em incrementos de 5 minutos.

- Prima a tecla ⏲ **18**. O tempo pisca no visor.
- Rode o regulador rotativo **22** até que o tempo pretendido seja apresentado. O piscar termina cerca de 5 segundos após a regulação. Foi assumido o novo tempo.

NOTA: depois de aprox. 5 minutos sem operação, o aparelho entra em modo standby.

8.5 Utilizar os programas

NOTAS:
- Certifique-se de que os alimentos não tocam no elemento de aquecimento **2** quente na parte superior do compartimento interior e que não se colam ao mesmo.
- Exceto no programa **SYNC FINISH**, pode alterar a temperatura e o tempo de cozedura a qualquer momento.
- No programa **AIR FRY**, é emitido um sinal acústico a cada 5 minutos que o lembra de virar os alimentos.
- No programa **ULTRA CRISP**, no final do programa, aparece *COOL* no visor. A ventoinha continua a trabalhar durante cerca de 1 minuto. No visor, aparece *End*, são emitidos 3 sinais acústicos e o aparelho comuta para o modo Standby.
- Enquanto a função *COOL* estiver ativa, a tecla ⏯ não tem qualquer função.
- Para evitar a perda de calor, o processo de cozedura não deve ser iniciado até que ambos os cestos de fritura **7**/**4** estejam totalmente inseridos.
- Para alterar o programa, coloque sempre o aparelho, em primeiro lugar, em modo Standby, premindo a tecla de Ligar/Desligar ⏻ **12** e, em seguida, volte a ligá-lo.

O aparelho dispõe de programas predefinidos para alguns alimentos e modos de preparar. Ao selecionar programa, pode efetuar adicionalmente as seguintes configurações a qualquer momento:
- Temperatura
- Tempo de cozedura
- Depois de ativar a função **SYNC FINISH**, não pode alterar a temperatura e o tempo de cozedura.

1. Prepare os alimentos e coloque-os no cesto de fritura **7**/**4**.
2. Insira o cesto de fritura na caixa **1**.
3. Para ligar, prima a tecla de Ligar/Desligar ⏻ **12**.
4. Selecione o cesto de fritura pretendido premindo a tecla 1 ou 2.
5. Prima o regulador rotativo **22**.
6. Rode o regulador rotativo até que o LED ao lado do programa pretendido acenda. No visor **14** ou **16** é apresentada a temperatura para o programa selecionado.

NOTA: para alterar a temperatura, prima a tecla **13**, para alterar o tempo, prima **18**. Enquanto o valor correspondente estiver a piscar no visor **3**, pode alterá-lo, rodando o regulador rotativo. Após a rotação, aguarde cerca de 5 segundos. A indicação deixa de piscar e o novo valor é assumido.

7. Inicie o processo de cozedura premindo a tecla Start/Pausa **19**. O programa começa a funcionar.
   - O tempo restante é indicado no visor. Os valores de temperatura e tempo podem ser alterados, premindo **13** ou **18** durante o programa em curso.

8.6 Funcionamento com início rápido

1. Ligue o aparelho a partir do modo Standby com a tecla de Ligar/Desligar **12**.
2. Premindo a tecla Start/Pausa **19**, a cozedura é iniciada com a temperatura pré-regulada de *180 °C* e o tempo de cozedura pré-regulado de *15 min* para ambos os cestos de fritura.
3. Se desejar usar apenas um cesto de fritura, prima a tecla 1 ou 2 antes de iniciar.

NOTAS:
- Se selecionar uma temperatura superior a 200 °C, pode regular o tempo para um máximo de 30 minutos.
- No final do programa, aparece *COOL* no visor. A ventoinha continua a trabalhar durante cerca de 1 minuto. No visor, aparece *End*, são emitidos 3 sinais acústicos e o aparelho comuta para o modo Standby.

8.7 Interromper o processo de cozedura

NOTA: uma pausa demasiado longa pode ter um impacto extremamente negativo no resultado da cozedura.

Pode interromper o processo de cozedura a qualquer momento, p. ex., para verificar o dourado da fritura.

1. Puxe o cesto de fritura **7**/**4** pela pega **8**, removendo-o da caixa **1**. O aparelho desliga-se automaticamente ao remover o cesto.
   - O tempo restante pisca.
   - O LED ao lado do programa selecionado pisca.
   - A ventoinha para até que o cesto de fritura **7**/**4** esteja novamente inserido.
2. Volte a colocar o cesto de fritura no aparelho. O aparelho liga automaticamente até que o tempo de cozedura decorra por completo.

ou

1. Prima brevemente a tecla Start/Pausa **19**, para interromper o processo de cozedura.
   - O tempo restante pisca.
   - O LED ao lado do programa selecionado pisca.
   - A ventoinha para.
2. Prima novamente a tecla Start/Pausa **19**, para retomar o processo de cozedura.
   - A contagem decrescente do tempo restante continua.
   - A ventoinha continua a funcionar.

8.8 A função SYNC COOK

Esta função permite preparar quantidades maiores com o mesmo tempo de cozedura e a mesma temperatura em ambos os cestos de fritura ao mesmo tempo.
A temperatura e o tempo de cozedura pré-regulados para ambos os cestos de fritura são 180 °C e 15 minutos respetivamente. É possível alterar os valores definidos ou selecionar um programa.

1. Prima a tecla de Ligar/Desligar ⏻, para ligar a fritadeira.
2. Prima a tecla **SYNC COOK** **21**.
3. Regule a temperatura premindo a tecla **13** e o tempo premindo a tecla **18**.
   ou
   Selecione um dos programas premindo e rodando o regulador rotativo.
4. Inicie o processo de cozedura premindo a tecla Start/Pausa ⏯ **19**.

Os valores regulados são aplicados a ambos os cestos de fritura.
- O LED **SYNC COOK** **21** acende-se.
- Eventualmente, acende-se o LED do programa selecionado.
- O tempo restante é apresentado.

NOTA: pode alterar os valores de temperatura e tempo de cozedura a qualquer momento durante o processo de cozedura.

Também pode alternar para um programa durante o processo de cozedura.

1. Durante o processo de cozedura, prima a tecla Start/Pausa ⏯ **19**.
2. Premindo e rodando o regulador rotativo seleciona o programa pretendido.
3. Prima novamente a tecla Start/Pausa ⏯ **19**.

Ambos os cestos de fritura continuam a funcionar com o programa selecionado.

Poderá cancelar a função **SYNC COOK** a qualquer momento.

1. Durante o processo de cozedura, volte a premir a tecla **SYNC COOK** **21**.
   - O LED **21** apaga-se.
   - Qualquer programa que não tenha sido concluído antes de premir a tecla **21** irá prosseguir para ambos os cestos de fritura.
2. Se necessário, selecione um cesto de fritura, premindo 1 ou 2.
3. Agora, introduza os novos valores pretendidos para o cesto de fritura.

Ambos os cestos de fritura continuam a funcionar separadamente com os valores definidos.

8.9 A função SYNC FINISH

Também pode sincronizar os cestos de fritura **7**/**4**.

1. Prima a tecla de Ligar/Desligar ⏻ **12**, para ligar a fritadeira.
2. Prima a tecla 1 para selecionar o cesto de fritura **7**.
3. Defina o tempo de cozedura, a temperatura ou o programa premindo e rodando o regulador rotativo.
4. Prima a tecla 2 para selecionar o cesto de fritura **4**.
5. Defina o tempo de cozedura, a temperatura ou um programa.
6. Prima a tecla **SYNC FINISH** **23**.

7. Inicie o processo de cozedura premindo a tecla Start/Pausa ⏯ **19**.
   - O LED **SYNC FINISH** **23** acende-se.
   - O tempo restante é indicado no visor do cesto de fritura que está em funcionamento.
   - No visor do cesto de fritura que ainda não está em funcionamento é apresentado *HOLd*.

- O processo de cozedura é iniciado para ambos os cestos de fritura com as respetivas configurações.
- O tempo e a temperatura já não podem ser regulados.
- O cesto de fritura com o tempo de cozedura mais curto termina aprox. 15 segundos antes do cesto de fritura com tempo de cozedura mais longo.
- Se ambos os cestos de fritura tiverem o mesmo tempo de cozedura, o primeiro cesto de fritura irá iniciar o processo de cozedura 15 segundos antes do segundo cesto de fritura.
- Depois de concluído o tempo de cozedura de cada cesto de fritura, serão emitidos 3 sinais acústicos. No final do tempo de cozedura de ambos os cestos de fritura, aparece brevemente *End*. Em seguida, o aparelho muda paro o modo Standby.

8.10 Fim do processo de cozedura

- Quando o programa tiver sido executado até ao fim, ouve-se um sinal acústico e nos visores **14**/**16** aparece *End*. O aparelho comuta para o modo Standby.

NOTA: numa configuração da temperatura superior a 200 °C, a função de arrefecimento é ativada automaticamente no final do processo de cozedura. Aparece *COOL* no visor e, depois disso, a ventoinha funciona durante 1 minuto. Este processo de arrefecimento não pode ser interrompido.

- Precisará de uma base resistente ao calor para o cesto de fritura **7**/**4** e de um prato ou uma tigela (eventualmente, pré-aquecido).
- Para desligar o aparelho da rede elétrica, puxe a ficha de alimentação **11** da tomada após a utilização.

1. Puxe o cesto de fritura **7**/**4** pela pega **8**, removendo-o da caixa **1**. Coloque-o sobre a base resistente ao calor.
2. Disponha os alimentos no prato/na tigela preparado(a).
3. Deixe o aparelho e o acessório arrefecer antes de os limpar.

NOTA: se o dourado da fritura não corresponder ao pretendido, pode alterar o processo de cozedura manualmente. Insira o cesto de fritura **7**/**4** cheio novamente na caixa **1** e reinicie o processo de cozedura. Verifique o dourado da fritura após alguns minutos. Para tal, basta puxar o cesto de fritura **7**/**4** pela pega **8**, removendo-o da caixa **1**.

8.11 Vista geral dos programas

- A seguinte tabela apresenta auxiliares de ajuste básicos para os alimentos indicados.

Programa	Exemplos de aplicação	Temperatura pré-regulada (amplitude de ajuste)	Tempo pré-regulado (amplitude de ajuste)
AIR FRY	Batatas fritas congeladas [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Aquecer	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Queques, bolos e produtos de pastelaria	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 horas)
ULTRA CRISP	Para alimentos muito crocantes	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min.)
ROAST	Bifes, costeletas	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Desidratar/secar alimentos (ameixas/pedaços de maçã)	60 °C (60 – 90 °C)	2 horas (1 hora – 24 horas)
PROVE	Deixar repousar a massa levedada	75 °C (35 °C/75 °C)	45 min. (15 min. – 4 horas)

8.12 Tabela de cozedura

- As temperaturas e os tempos indicados na tabela de cozedura são valores de referência. A temperatura e o tempo podem variar conforme a natureza, o tamanho, a quantidade e o sabor dos alimentos.

Alimentos	**°C**	**Minutos**	**Quantidade ideal por cesto**	**Quantidade máxima por cesto**
Batatas fritas[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Pernas de frango[2]	200	30	450 g	750 g
Legumes[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Pãezinhos no forno[2]	180	8	2 unidades	3 unidades
Queques	150	18	2 unidades	4 unidades
Filete de salmão	180	8 – 12	150 g	300 g
Bife[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Camarão	180	6 – 12	150 g	300 g

Os algarismos elevados [1, 2, 3] significam:
[1]: Agitar ou virar o alimento a cada 5 minutos.
[2]: Decorrido metade do tempo de cozedura, agitar ou virar o alimento.
[3]: Pré-aqueça por 5 minutos.

No programa **AIR FRY**: A cada 5 minutos, você ouvirá um sinal sonoro como lembrete para agitar ou virar os alimentos rapidamente.

9. Receitas

Batatas fritas de dois tipos com maionese de ervas aromáticas

Ingredientes para 4 doses

Ingredientes para a maionese

1	ovo
1 colher de chá	mostarda
125 ml	óleo de girassol
1 colher de chá	salsa picada finamente
1 colher de chá	cerefólio picado finamente
1 colher de chá	sumo de limão
	Sal e pimenta

Ingredientes para as batatas fritas

250 g	batatas-doces
250 g	batatas que não se desfazem
2 colheres de sopa	óleo de girassol
	Sal

Modo de preparar

1. Para a maionese de ervas aromáticas, colocar o ovo e a mostarda num copo alto e misturar com a varinha mágica.
2. Enquanto mistura, verter lentamente o óleo até obter uma mistura cremosa e homogénea.
3. Adicionar as ervas aromáticas e temperar com sal, pimenta e sumo de limão.
4. Descascar, lavar e secar as batatas e as batatas-doces.
5. Cortar as batatas e as batatas-doces em palitos com cerca de 1 cm de espessura e misturar cada tipo com 1 colher de sopa de óleo numa taça.
6. Colocar as batatas fritas na fritadeira.
7. Fritar os dois tipos de batatas fritas ao mesmo tempo com os mesmos valores.
8. Ativar a função **SYNC COOK**.
   Agora, só precisa de regular os valores uma vez e os dois tipos de batatas fritas ficarão prontos ao mesmo tempo.
9. Regular os valores para **25 minutos** e **200 °C** e iniciar o processo de fritura.
10. **Ao fim de 15 minutos**, reduzir a temperatura **para 180 °C** e agitar bem as batatas fritas.
11. Temperar as batatas fritas com sal e servir com a maionese de ervas aromáticas.

Asas de frango marinadas com batatas fritas congeladas

Ingredientes para 2 pessoas

Ingredientes

250 g	batatas fritas congeladas
Aprox. 8	asas de frango

Ingredientes para a marinada

6 colheres de sopa	óleo de girassol ou de colza
6 colheres de sopa	molho agridoce picante
4 colheres de sopa	ketchup
4 colheres de sopa	vinagre
1 a 2 colheres de chá	sal
1 a 2 colheres de chá	pimentão-doce
1 a 2 colheres de chá	flocos de malagueta

Modo de preparar

1. Misturar todos os ingredientes da marinada numa taça grande.
2. Colocar as asas de frango na taça, misturar com a marinada e deixar repousar na marinada durante cerca de 1 hora.
3. Colocar as asas de frango lado a lado no acessório do **cesto de fritura 1** e regular os valores para **15 minutos** e **190 °C**.
4. Colocar 250 g de batatas fritas congeladas no **cesto de fritura 2** e regular para **200 °C** e **20 minutos**.
5. Ativar a função **SYNC FINISH** e iniciar o processo de fritura.
   Agora, os processos de cozedura são sincronizados de modo a que os dois

cestos de fritura fiquem prontos ao mesmo tempo.
6. A meio do tempo de cozedura, misturar/virar os ingredientes para que fiquem cozinhados de modo uniforme.
7. No fim do tempo de cozedura, verificar as asas de frango e as batatas fritas e retirar se estiverem bem cozidas.

Almôndegas com legumes grelhados à moda do Mediterrâneo

Ingredientes para 2 pessoas

Ingredientes para a marinada

2 colheres de sopa	azeite
1	dente de alho
½ colher de chá	rosmaninho
½ colher de chá	orégãos
½ colher de chá	manjerona
	Sal e pimenta

Ingredientes para os legumes grelhados

1	curgete pequena
1	pimento vermelho pequeno
1	cebola
150 g	tomate cereja

Ingredientes para as almôndegas

250 g	carne de vaca picada
½	cebola roxa pequena
	Azeite
3 ramos	salsa de folha lisa
1	gema
1 colher de sopa	pão ralado
	Colorau (picante)
	Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Descascar e picar finamente o dente de alho.
2. Misturar todos os ingredientes da marinada numa taça.
3. Lavar e limpar os legumes.
4. Cortar a curgete e o pimento em pedaços pequenos.
5. Cortar os tomates cereja ao meio.
6. Cortar a cebola ao comprimento.
7. Adicionar os legumes à marinada e misturar tudo muito bem. Deixar os legumes a marinar enquanto prepara as almôndegas.
8. Para as almôndegas, descascar a cebola roxa, picar finamente e refogar num pouco de azeite até ficar transparente.
9. Lavar a salsa, agitar para secar e picar as folhas finamente.
10. Amassar a carne picada com os cubos de cebola preparados, a salsa picada, a gema batida e o pão ralado até obter uma mistura homogénea e tempere a gosto.
11. Com as mãos molhadas, formar pequenas bolas uniformes com a mistura de carne picada.
12. Colocar as almôndegas no acessório do **cesto de fritura 1**. Regular para **180 °C** e **cerca de 15 minutos**.
13. Misturar os legumes marinados uma vez e colocar no **cesto de fritura 2**. Regular para **180 °C** e **cerca de 20 minutos**.
14. Ativar a função **SYNC FINISH** e iniciar o processo de fritura.
    Agora, os processos de cozedura são sincronizados de modo a que os dois cestos de fritura fiquem prontos ao mesmo tempo.
15. A meio do tempo de cozedura, misturar/virar os ingredientes para que fiquem cozinhados de modo uniforme.
16. No fim do tempo de cozedura, verificar as almôndegas e os legumes e retirar se estiverem bem cozidos.

DICA: os tempos de fritura dependem do tamanho das almôndegas e dos pedaços de legumes.

Espetadas de curgete e beringela

Ingredientes para 4 doses

NOTA: ter em atenção o nível de enchimento máximo! Poderá ser necessário fazer 2 frituras.

Ingredientes

½ colher de chá	pimenta
½ colher de chá	pimenta da Jamaica
½ colher de chá	coentros
½ colher de chá	tomilho seco
½ colher de chá	orégãos secos
1 colher de chá	sal
50 ml	azeite
2	beringelas
2	curgetes
2	cebolas
	Espetos de madeira

Modo de preparar

1. Misturar as ervas aromáticas, as especiarias e o azeite numa taça.
2. Cortar as curgetes e as beringelas em fatias com 2 cm de espessura. Cortar as cebolas em quartos.
3. Adicionar os legumes à mistura de especiarias e azeite.
4. Colocar os legumes nos espetos de forma alternada.
5. Cozinhar as espetadas a **200 °C durante 15 minutos**.
6. A meio do tempo de cozedura, virar as espetadas.

Camembert assado com airelas vermelhas

Ingredientes para 4 doses

NOTA: no início, verificar se os 4 Camemberts cabem inteiros, lado a lado, no cesto de fritura. Caso contrário, preparar os Camemberts em 2 frituras.

Ingredientes

4	Camemberts (até 150 g cada)
2	ovos
2 colheres de sopa	natas
6 colheres de sopa	pão ralado
4 colheres de sopa	airelas vermelhas em conserva
	Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Bater os ovos com as natas e temperar com sal e pimenta.
2. Colocar o pão ralado num prato fundo.
3. Passar o Camembert refrigerado (inteiro ou em quartos) pelos ovos batidos e, em seguida, envolver no pão ralado até que o queijo fique bem coberto.
4. Fritar os pedaços de Camembert a **200 °C durante cerca de 5 a 10 minutos**, até que fiquem dourados.
5. Servir o Camembert com algumas airelas vermelhas.

Salmão em papelote

Ingredientes para 2 doses

Ingredientes

250 g	batatas que não se desfazem
100 g	espinafres frescos
1	chalota
1	dente de alho
1 colher de sopa	azeite
300 g	filete de salmão (sem pele)
1	ramo de salsa
1	ramo de manjericão
1 colher de sopa	alcaparras
2 colheres de sopa	manteiga amolecida
1	lima natural
	Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Descascar e lavar as batatas e cozer em água a ferver com sal. Em seguida, escorrer as batatas e cortar em fatias finas.
2. Limpar e lavar os espinafres e deixar escorrer bem.
3. Descascar as chalotas e o alho e cortar em cubos pequenos. Refogar com o azeite numa panela até ficarem transparentes.
4. Adicionar os espinafres e refogar brevemente, até que as folhas fiquem murchas. Em seguida, retirar a panela do fogão e reservar.
5. Lavar o salmão, secar e cortar em dois pedaços.
6. Lavar a salsa e o manjericão, agitar para secar e picar as folhas finamente.
7. Deixar escorrer as alcaparras e picar grosseiramente.
8. Amassar as alcaparras e as ervas aromáticas picadas com a manteiga.
9. Lavar a lima com água quente, secar e cortar em fatias.
10. Preparar duas folhas grandes de papel vegetal.
11. Colocar as batatas às rodelas no meio e temperar com sal e pimenta. Colocar os espinafres e o salmão por cima.
12. Colocar a manteiga de alcaparras em flocos sobre o salmão e cobrir com rodelas de lima.
13. Dobrar o papel sobre os ingredientes e fechar bem lateralmente.
14. Cozinhar os pacotes lado a lado **a 200 °C durante cerca de 20 minutos**.
15. Depois, retirar o papel e servir o prato de imediato.

Floretes de couve-flor com harissa

Ingredientes para 2 doses

Ingredientes

1	couve-flor pequena
3 colheres de sopa	farinha
150 ml	leite de coco
1½ colher de chá	pimentão doce
½ colher de chá	alho em pó
1 colher de sopa	pasta de harissa (de acordo com o grau de picante desejado)
	Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Limpar a couve-flor e dividir em pequenos floretes.
2. Misturar os ingredientes restantes até obter uma massa espessa e homogénea. Se a massa ficar demasiado líquida, adicionar um pouco de farinha.
3. Mergulhar os floretes de couve-flor individualmente na massa e deixar escorrer bem o excesso de massa.
4. Cozinhar os floretes de couve-flor panados em porções. Para ficarem estaladiços, não devem ficar muito próximos.
5. Regular a temperatura para **180 °C** e o tempo de cozedura para **20 minutos** e iniciar o processo de fritura.

6. A meio do tempo, virar os floretes de couve-flor.

DICA: acompanhar com molho de iogurte fresco.

Couves-de-bruxelas estaladiças com bacon

Ingredientes para 2 doses

Ingredientes

400 g	couves-de-bruxelas
40 g	bacon entremeado
4	dentes de alho
1 colher de sopa	azeite
	Sal e pimenta

DICA: esta receita fica melhor com couves-de-bruxelas frescas, mas também pode ser preparada com couves-de-bruxelas congeladas. Nesse caso, não cortar as couves ao meio. A temperatura e o tempo de cozedura permanecem os mesmos.

Modo de preparar

1. Limpar as couves-de-bruxelas e cortar ao meio.
2. Cortar o bacon em tiras finas.
3. Deixar os dentes de alho inteiros com casca.
4. Misturar todos os ingredientes numa taça e temperar com sal e pimenta a gosto.
5. Cozinhar tudo **a 180 °C durante cerca de 15 a 20 minutos**.
6. A meio do tempo, agitar ou virar os ingredientes.
7. Servir cada dose com 2 dentes de alho. A gosto, espremer a parte mole dos dentes de alho e saboreá-la.

Mini pizzas com presunto e rúcula

Ingredientes para 2 doses

Ingredientes

1 embalagem	massa para pizza
1 lata	tomate triturado
200 g	queijo Mozzarella
1 ramo	rúcula
100 g	presunto
	Azeite
	Sal, pimenta e orégãos

Modo de preparar

1. Desenrolar a massa para pizza sobre uma superfície de trabalho polvilhada com farinha e cortar retângulos com menos 1 cm do que a superfície do cesto de fritura.
2. Picar ligeiramente a massa com um garfo.
3. Cortar o queijo Mozzarella em fatias finas.
4. Pincelar a massa com o tomate triturado, temperar com sal, pimenta e orégãos e cobrir com as fatias de queijo Mozzarella.
5. Cozinhar os pedaços de pizza um a um **a 180 °C durante cerca de 7 minutos**.
6. Distribuir o presunto pelos pedaços e cozinhar durante mais **3 a 5 minutos**.
7. Quando as bordas das pizzas ficarem ligeiramente douradas, remover os pedaços e distribuir a rúcula lavada por cima.
8. Regar as mini pizzas com um pouco de azeite e servir.

DICA: dependendo da espessura da massa, a pizza pode precisar de um tempo de cozedura 1 a 2 minutos mais curto ou mais longo.

Petit gâteau

Ingredientes para 8 bolinhos

NOTA: no início, verificar quantas formas para queques cabem ao mesmo tempo na fritadeira.

Ingredientes

75 g	chocolate negro
3	ovos
75 g	manteiga
75 g	açúcar
50 g	farinha

Modo de preparar

1. Picar o chocolate e derreter em banho-maria.
2. Adicionar a manteiga e derreter também.
3. Bater os ovos e o açúcar até formarem espuma.
4. Peneirar a farinha sobre a mistura de ovos e açúcar e misturar até obter uma massa homogénea.
5. Juntar a mistura de chocolate e manteiga.
6. Colocar a massa nas formas para queques.
7. Cozer os bolinhos de chocolate no aparelho pré-aquecido **a 180 °C durante cerca de 5 a 6 minutos**.
8. Saborear os bolinhos de chocolate quentes.

10. Limpar

PERIGO de queimaduras!

- Deixe o aparelho arrefecer antes de o mover ou limpar.

PERIGO devido a choque elétrico!

- Retire a ficha de alimentação da tomada de corrente antes de limpar a fritadeira de ar quente.
- A fritadeira de ar quente não pode ser mergulhada em água.

AVISO de danos materiais!

- Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que risquem.

NOTA: tenha em atenção que depois da secagem ainda podem existir pingos de água nas cavidades ocas. Deixe secar completamente todas as peças ao ar.

Acessórios

- Remova os restos de alimentos maiores.
- O cesto de fritura **7**/**4** e o acessório **5** podem ser lavados na máquina de lavar louça. Puxe o acessório **5** para cima, retirando-o do cesto de fritura **7**/**4**. Ao encaixar depois de limpar, assegure-se de que a curvatura do acessório está virada para cima. Pressione o acessório **5** para baixo, até que este assente no fundo.

NOTA: também pode lavar estas peças à mão com água quente e detergente. Passe-os muito bem por água limpa.

- Remova previamente restos de comida queimados.
- Limpe manualmente o cesto de fritura **7**/**4** com água quente e detergente. Passe-os muito bem por água limpa.

- Deixe secar completamente todas as peças antes de as arrumar ou reutilizar.

Caixa

- Limpe a caixa **1** por fora com um pano húmido e um pouco de produto de limpeza suave.
- Seque com um pano de cozinha.

Compartimento interior

1. Lave o compartimento interior com uma esponja macia, um pouco de água e um produto de limpeza suave.
2. Limpe várias vezes com um pano de microfibras húmido, que vai lavando e torcendo.
3. Seque com um pano de cozinha.

11. Armazenamento

- Antes de arrumar a fritadeira de ar quente …
  … deve retirar a ficha de alimentação **11**,
  … o aparelho deve estar frio e
  … todas as peças devem estar completamente secas.
- **Figura A:** enrole o cabo de ligação **11** em volta do enrolamento do cabo **10**.

12. Encomendar peças de substituição

Para que possa usufruir do seu artigo por muito tempo, disponibilizamos uma seleção de peças de substituição na nossa loja virtual.

Asseguramos a disponibilidade de peças de substituição para restabelecer profissionalmente a operacionalidade deste produto.

Encontrar todas as peças de substituição disponíveis:

1. Aceda a **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Procure o IAN do artigo na barra de pesquisa.

ou

Leia o seguinte código QR com o seu smartphone/tablet.

13. Eliminar



Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.
O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem pode contribuir de um modo geral para a redução do consumo de matérias-primas.



Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

14. Solução do problema

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis / medidas
Sem função	• O aparelho está ligado à alimentação de corrente? • Verifique a ligação.
Os alimentos ainda não estão prontos depois do tempo recomendado	• A quantidade era demasiado grande ou os pedaços demasiado grossos? • A temperatura ou o tempo de cozedura foram definidos com um valor demasiado baixo?
Formação de muito fumo e cheiro forte	• Existem restos de alimentos no elemento de aquecimento **2** que queimem durante o aquecimento? Não encha o cesto de fritura **7**/**4** acima da marca **MAX 6**.

15. Dados técnicos

Modelo:	SHFDD 2600 D1
Tensão nominal:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de proteção:	I
Potência:	2600 W
Consumo de potência no estado desligado: ≤ 0,5 W	
Comutar para o estado desligado: < 20 min.	

Símbolos utilizados

	Ligação à terra
	**G**eprüfte **S**icherheit (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo indica que a embalagem deve ser eliminada de acordo com a legislação vigente em matéria de eliminação de resíduos.
	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
~	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Com a marcação sérvia, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade com os requisitos sérvios.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

16. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,
este produto é abrangido por uma garantia comercial de durabilidade de 3 anos a contar da data da compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. O exercício destes direitos é gratuito. Os direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data de compra. Guarde o recibo de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.
A prestação de garantia pressupõe a apresentação do produto com defeito juntamente com o respetivo comprovativo da compra (recibo de compra) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu. Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a reparação ou substituição do produto não é iniciado um novo período de garantia.
Nos termos da legislação portuguesa aplicável, aplicam-se as regras legais relativas aos efeitos da substituição do produto.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O produto foi produzido sob diretivas rigorosas de qualidade e inspecionado antes da entrega.
Se, durante o período de garantia e em condições normais de utilização, ocorrer uma avaria que comprometa a funcionalidade do produto, iremos, à nossa discrição, repará-lo ou substituí-lo gratuitamente. Esta garantia perde a validade se o produto for danificado, inadequadamente utilizado ou conservado. Para uma utilização adequada do produto, é necessário cumprir rigorosamente todas as indicações apresentadas nas instruções de manejo. As utilizações e ações que sejam desaconselhadas ou para as quais é feita uma advertência nas instruções de manejo devem ser absolutamente evitadas.
O produto destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização comercial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força e por intervenções que não tenham sido realizadas por uma oficina de reparação devidamente qualificada.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 521408_2607** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.
- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.

- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **521408_2607**.

Centro de Assistência Técnica

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 521408_2607

Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA

Cuprins

1. Privire de ansamblu 559
2. Utilizare conform destinației 559
3. Instrucțiuni de siguranță 560
4. Conținutul pachetului livrat 563
5. Punerea în funcțiune 564
6. Prezentarea panoului de comandă și ecranului 565
7. Mic ghid privind prăjirea alimentelor 566
8. Operare 566
8.1 Conexiunea la curent 567
8.2 Pornire/oprire 567
8.3 Selectarea coșului pentru prăjire 567
8.4 Utilizare de bază 567
8.5 Utilizarea programelor 568
8.6 Pornire rapidă 569
8.7 Întreruperea procesului de gătire 569
8.8 Funcția SYNC COOK (SINCRONIZARE GĂTIRE) 569
8.9 Funcția SYNC FINISH 570
8.10 Sfârșitul procesului de gătire 571
8.11 Prezentare generală a programelor 572
8.12 Tabel cu date de gătire 573
9. Rețete 574
10. Curățare 579
11. Depozitare 580
12. Comanda ulterioară a pieselor de schimb 580
13. Eliminarea 580
14. Remedierea problemelor 581
15. Date tehnice 581
16. Garantat de HOYER Handel GmbH 582

1. Privire de ansamblu

1		Carcasă
2		Element de încălzire (la partea superioară a spațiului interior)
3		Suprafață de operare cu afișaje și butoane
4		Coș pentru prăjire [2]
5		Accesoriu
6	**MAX**	Marcaj pentru nivelul maxim de umplere a coșului pentru prăjire (3,5 litri per coș pentru prăjire)
7		Coș pentru prăjire [1]
8		Mânerul coșului pentru prăjire
9		Orificii de ventilare
10		Distanțier cu dispozitiv de rulare a cablului
11		Cablu de alimentare cu ștecher

Vă mulțumim pentru încrederea dvs.!

Felicitări pentru achiziționarea noii dvs. friteuze 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. Aceste instrucțiuni de utilizare sunt parte componentă a produsului.**

Vă dorim să vă bucurați de noua dvs. friteuză 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 conform destinației

Friteuza cu aer cald este destinată gătirii cu aer cald a alimentelor, la o temperatură de până la maximum 240 °C.
Friteuza cu aer cald este concepută pentru uz casnic. Friteuza cu aer cald trebuie utilizată numai în spații interioare.
Nu este permisă utilizarea acestui aparat în 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:



PERICOL! 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 întreținerea nu trebuie 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, de ex. orificiile de ventilare de pe partea posterioară. Prindeți coșurile pentru prăjire numai de mâner.
- În timpul prăjirii, prin orificiile 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 cârpă umedă.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de acționare de la distanță.
- De asemenea, acest aparat este prevăzut pentru a fi folosit în gospodărie și pentru scopuri casnice, ca de exemplu...

… în bucătării pentru angajații din magazine, birouri și alte zone industriale;
… în cadrul proprietăților agricole;
… de către clienți ai hotelurilor, motelurilor și altor locuri de cazare;
… în pensiuni cu mic dejun.

⊙ Respectați instrucțiunile din capitolul privind curățarea (vezi "Curățare" de pe pagina 579).

⚠ *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 și din cauza animalelor de companie și domestice!*

⊙ Aparatele electrice pot prezenta pericole pentru animalele de companie și domestice. În plus, animalele pot provoca deteriorări ale aparatului. Prin urmare, este esențial să ții 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 cablului de alimentare prin trecerea 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 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 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 elementele de încălzire fierbinți de pe partea superioară a spațiului interior și să nu se lipească de acestea.
- 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.

Observații privind componentele din material plastic care intră în contact cu alimentele

- ⊙ Următoarele piese din plastic, respectiv suprafețe acoperite cu plastic sunt adecvate pentru contactul cu alimentele:
  - Accesoriu cu sită: Acoperire antiaderentă, picioare din silicon
  - Coș pentru prăjit: Acoperire antiaderentă
- ⊙ Piesele acestui aparat care sunt din material plastic și intră în contact cu alimentele sunt destinate contactului repetat cu alimentele, în condițiile descrise în aceste instrucțiuni. Utilizați aceste piese numai pentru tipurile de alimente, temperaturile, duratele de contact și aplicațiile specificate.

Condiții de utilizare admise:

- Tipul alimentelor: alimente uzuale de uz casnic (inclusiv alimente cu conținut de grăsimi)
- Temperatura maximă: 240 °C
- Timpul de contact maxim: 24 ore

- ⊙ Piesele din material plastic care nu sunt destinate în mod expres contactului cu alimente fierbinți, abur sau cu spațiul de gătit încins nu trebuie utilizate în aceste zone.
- ⊙ Piesele din material plastic care intră în contact cu alimentele nu sunt destinate păstrării alimentelor pe termen lung. Nu lăsați alimente, lichide sau resturi alimentare în sau pe piesele din plastic mai mult decât este necesar pentru utilizarea conformă cu destinația prevăzută.
- ⊙ Utilizarea în afara condițiilor specificate, precum și deteriorarea, îmbătrânirea sau curățarea necorespunzătoare pot duce la o migrare crescută a substanțelor din material în alimente. Nu mai utilizați piesele din plastic care intră în contact cu alimentele dacă prezintă fisuri, rupturi, deformări, suprafețe aspre, crăpături, desprinderi de material, colorări pronunțate, mirosuri neobișnuite sau uzură accentuată.
- ⊙ Curățați piesele din plastic care intră în contact cu alimentele după fiecare utilizare, conform instrucțiunilor din aceste instrucțiuni. Nu folosiți detergenți abrazivi, agresivi, care conțin clor, solvenți sau substanțe puternic alcaline, precum și obiecte metalice pentru curățare, cu excepția cazului în care acestea sunt aprobate în mod expres.
- ⊙ Piesele din material plastic care intră în contact cu alimentele și care sunt deteriorate, deformate, puternic uzate sau modificate în orice alt mod trebuie înlocuite înainte de următoarea utilizare. Folosiți exclusiv piese de schimb destinate acestui aparat.

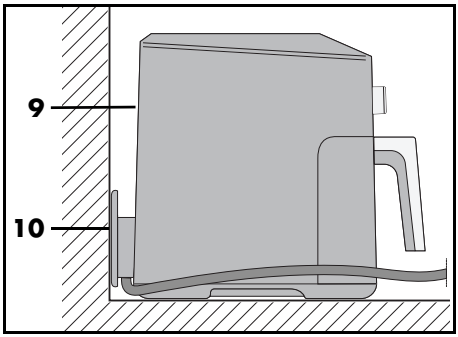
4. Conținutul pachetului livrat

1 friteuză cu aer cald
2 coșuri pentru prăjire **7**/**4** cu accesorii **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 de incendiu!
Pe partea posterioară a aparatului se află orificiile de ventilare **9** și distanțierul **10**. Din orificiile de ventilare ies aburi fierbinți în timpul funcționării.

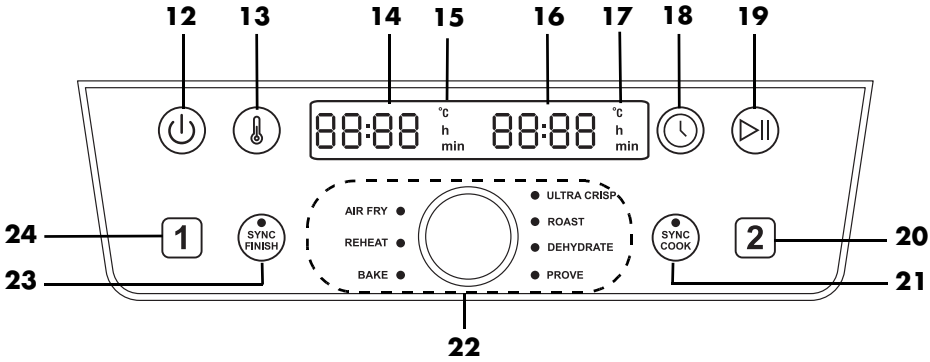


- ⊙ Nu acoperiți niciodată orificiile de ventilare **9**.
- ⊙ Nu utilizați friteuza cu aer cald direct sub dulapuri suspendate, prize de perete și nici în apropierea draperiilor și perdelelor, hârtiei sau a altor obiecte inflamabile.
- ⊙ Asigurați un spațiu liber pe toate părțile și deasupra aparatului.

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 **2** 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 inferioară 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 **11** 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. Prezentarea panoului de comandă și ecranului



12	⏻	Buton: Pornit/Oprit
13	🌡	Buton: Temperatură
14		Ecran: Afișarea, de exemplu, a temperaturii și timpului de gătire a coșului pentru prăjire 1
15	**°C/h/min**	Coș pentru prăjire 1: **°C** luminează când este afișată temperatura; **h** sau **min** luminează când este afișat timpul în ore (h) sau minute (min.)
16		Ecran: Afișarea, de exemplu, a temperaturii și timpului de gătire a coșului pentru prăjire 2
17	**°C/h/min**	Coș pentru prăjire 2: **°C** luminează când este afișată temperatura; **h** sau **min** luminează când este afișat timpul în ore (h) sau minute (min.)
18		Buton: Timp
19	▷II	Buton: Start/Pauză
20	2	Buton: Selectarea coșului pentru prăjire 2
21	SYNC COOK	Buton/LED **SYNC COOK** (SINCRONIZARE GĂTIRE): Ambele coșuri pentru prăjire lucrează cu aceleași valori
22		Regulator rotativ: Reglarea temperaturii și a timpului de gătire, selectarea programului **AIR FRY** (prăjire) **REHEAT** (încălzire) **BAKE** (coacere) **ULTRA CRISP** (suprafețe crocante) **ROAST** (rumenire) **DEHYDRATE** (deshidratare) **PROVE** (dospirea aluatului)
23	SYNC FINISH	Buton/LED **SYNC FINISH** (SINCRONIZARE FINALIZARE): Este sincronizată finalizarea ambelor coșuri pentru prăjire
24	1	Buton: Selectarea coșului pentru prăjire 1

7. 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.
- Coșurile pentru prăjire **7/4** nu trebuie umplute mai mult de marcajul **MAX 6**.
- 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 câte ¼ din timpul de gătire, așadar în total de 3 ori în timpul gătirii.
[2]: Amestecați sau întoarceți după jumătate din timpul de gătire.

Dacă pentru alimente (de ex. la cartofi pai sau nuggets de pui) este necesară o rumenire uniformă, acestea trebuie scuturate în timpul procesului de prăjire de 1-3 ori.

1. Scoateți coșurile pentru prăjire **7/4** de mâner **8** din carcasă **1** și scuturați ingredientele. La amestecare aveți grijă ca, de ex. toți cartofii pai să fie bine amestecați, iar cei aflați în interior, negătiți, să ajungă la exterior. La scoaterea coșurilor pentru prăjire **7/4**, aparatul se decuplează automat.
2. Introduceți din nou în aparat coșurile pentru prăjire **7/4**. Aparatul pornește din nou automat, până la expirarea timpului de gătire.

Coacere

Aluatul nu trebuie **în niciun caz** să fie pus direct în coșurile pentru prăjire **7/4**. După pregătire, puneți aluatul într-o formă de copt sau o altă formă termorezistentă (de ex. forme pentru brioșe). Puneți apoi forma în care se află aluatul în coșurile pentru prăjire **7/4**.

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.

8. Operare

PERICOL de arsuri!

- În timpul funcționării, suprafețele aparatului se pot încinge. Nu atingeți componentele fierbinți ale aparatului, de ex. orificiile de ventilare **9** de pe partea posterioară.
- Folosiți mănuși pentru cuptor sau șervete termoizolante pentru a prinde coșurile pentru prăjire **7/4**.
- În timpul prăjirii, prin orificiile de ventilare **9** 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 coșurile pentru prăjire **7/4**!

8.1 Conexiunea la curent

- Dacă aparatul este montat, introduceți ștecherul cablului de alimentare **11** într-o priză cu contact de protecție, care corespunde indicațiilor de pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie ușor accesibilă și după pornire.

8.2 Pornire/oprire

- Apăsați butonul Pornit/Oprit ⏻ **12**, pentru a porni aparatul din modul de așteptare.
  - Se aude un scurt semnal sonor și pe ecran apare scurt *HI*.
  - Temperatura presetată *180 °C* este afișată pe ecrane **14**/**16**.
- Printr-o nouă apăsare a butonului Pornit/Oprit ⏻ **12**, aparatul poate fi comutat oricând în modul de așteptare. Acest lucru funcționează și din programele în derulare.
  - Se aude un scurt semnal sonor și pe ecran apare scurt *bYE*.
  - Toate luminile ecranului se sting.
  - Ventilatorul se oprește.

8.3 Selectarea coșului pentru prăjire

1. Apăsați butonul Pornit/Oprit ⏻ **12**, pentru a porni friteuza.
2. Prin apăsarea butonului 1 sau 2, selectați coșul pentru prăjire **7**/**4** dorit. Simbolul coșului pentru prăjire selectat luminează intermitent.

OBSERVAȚIE: Dacă niciun buton nu este apăsat în decurs de 15 secunde, simbolul pentru coșul pentru prăjire selectat nu mai luminează intermitent. În acest caz, apăsați din nou butonul 1 sau 2 pentru a continua setările.

8.4 Utilizare de bază

Pentru următoarele puncte este valabil:
- Aparatul este pornit.
- Coșul pentru prăjire **7**/**4** a fost selectat prin apăsarea butonului 1 sau 2.

Accesarea programelor

- Apăsați regulatorul rotativ **22** și rotiți-l până când LED-ul programului dorit luminează – atunci este selectat.

Gătit manual

- Puteți seta direct temperatura și timpul de gătire. Apăsând tasta ⏯ **19** începe gătirea la cu valorile setate.

Modificarea temperaturii

Temperatura poate fi setată în trepte de 5 grade, între 40 °C și 240 °C.
În programe, temperatura poate fi setată doar limitat. Specificațiile exacte cu privire la intervalele reglabile le găsiți în tabelul cu prezentarea generală a programelor (vezi "Prezentare generală a programelor" de pe pagina 572).

- Apăsați butonul 🌡 **13**. Temperatură este afișată intermitent pe ecranul **14** sau **16**.
- Rotiți regulatorul rotativ **22**, până când este afișată temperatura dorită. Afișarea intermitentă se oprește la cca. 5 secunde după setare. Noua temperatură a fost preluată.

OBSERVAȚIE: La o setare a temperaturii peste 200 °C, la sfârșitul procesului de gătire este activată automat funcția de răcire. Pe ecran apare *COOL* și ventilatorul funcționează încă 1 minut. Acest proces de răcire nu poate fi întrerupt.

Modificarea timpului
Timpul de gătire poate fi setat în trepte de 1 minut, între 1 și 60 minute.
- La o setare a temperaturii peste 200 °C, până la 30 de minute.
- În programul **BAKE** de la 1 minut până la 4 ore.
- În programul **DEHYDRATE** în trepte de câte 15 minute, de la 1 oră până la 24 de ore.
- În programul **PROVE** în trepte de câte 5 minute, de la 15 minute până la 4 de ore.

- Apăsați butonul ◷ **18**. Pe ecran apare intermitent timpul.
- Rotiți regulatorul rotativ **22**, până când este afișat timpul dorit. Afișarea intermitentă se oprește la cca. 5 secunde după setare. Noul timp a fost preluat.

OBSERVAȚIE: După cca. 5 minute fără operare, aparatul comută în modul de așteptare.

8.5 Utilizarea programelor

OBSERVAȚII:
- Aveți grijă ca alimentele să nu atingă elementul de încălzire **2** fierbinte de pe partea superioară a spațiului interior și să nu se lipească de acesta.
- Cu excepția programului **SYNC FINISH**, puteți modifica oricând temperatura și timpul de gătire.
- În programul **AIR FRY**, un semnal sonor vă reamintește o dată la 5 minute să întoarceți alimentele.
- În programul **ULTRA CRISP**, pe ecran apare *COOL* la sfârșitul programului. Ventilatorul funcționează în continuare aprox. 1 minut. Pe ecran vedeți *End*, se aud 3 semnale sonor și aparatul comută în Standby.
- În timp ce este activă funcția *COOL*, butonul ⏯ este nefuncțional.
- Pentru a împiedica pierderi de căldură, procesul de gătire trebuie pornit doar atunci când ambele coșuri pentru prăjire **7**/**4** sunt introduse complet.
- Pentru o schimbare a programului, comutați întotdeauna aparatul mai întâi în modul de așteptare, prin apăsarea butonului Pornit/Oprit ⏻ **12** și apoi porniți-l din nou.

Pentru unele alimente și moduri de preparare, aparatul dispune de programe presetate. Atunci când selectați un program, puteți efectua oricând suplimentar următoarele setări:
- Temperatură
- Timp de gătire
- După activarea funcției **SYNC FINISH**, temperatura și timpul de gătire nu pot fi modificate.

1. Pregătiți alimentele și puneți-le în coșul pentru prăjire **7**/**4**.
2. Împingeți coșul pentru prăjire în carcasă **1**.
3. Pentru pornire, apăsați butonul Pornit/Oprit ⏻ **12**.
4. Prin apăsarea butonului [1] sau [2], selectați coșul pentru prăjire dorit.
5. Apăsați regulatorul rotativ **22**.
6. Rotiți regulatorul rotativ, până când LED-ul de lângă programul dorit luminează. Pe ecranele **14** sau **16** este afișată temperatura pentru programul selectat.

OBSERVAȚIE: Pentru modificarea temperaturii apăsați butonul 🌡 **13**, pentru modificarea timpului apăsați ◷ **18**. Atât timp cât valoarea corespunzătoare este afișată intermitent pe ecran **3**, o puteți modifica prin rotirea regulatorului rotativ. După rotire, așteptați cca. 5 secunde. Afișajul nu mai

apare intermitent și noua valoare este preluată.

7. Porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului Start/Pauză ⏯ **19**. Programul pornește.
   - Pe ecrane este afișat timpul rămas. Valorile pentru temperatură și timp pot fi modificate prin apăsarea 🌡 **13** sau 🕓 **18** în timpul rulării programului.

8.6 Pornire rapidă

1. Porniți aparatul din modul de așteptare cu butonul Pornit/Oprit ⏻ **12**.
2. Prin apăsarea butonului Start/Pauză ⏯ **19** începe gătirea la temperatura presetată *180 °C* și timpul de gătire presetat *15 min* pentru ambele coșuri pentru prăjire.
3. Dacă doriți să folosiți doar un coș pentru prăjire, apăsați înainte de pornire butonul 1 sau 2.

OBSERVAȚII:
- Dacă selectați o temperatură peste 200 °C, timpul poate fi setat până la maxim 30 minute.
- Pe ecran apare *COOL* la sfârșitul programului. Ventilatorul funcționează în continuare aprox. 1 minut. Pe ecran vedeți *End*, se aud 3 semnale sonor și aparatul comută în Standby.

8.7 Întreruperea procesului de gătire

OBSERVAȚIE: O pauză prea lungă poate influența puternic negativ rezultatul gătirii.

Puteți întrerupe oricând procesul de gătire, de ex. pentru a verifica gradul de rumenire.

1. Scoateți coșul pentru prăjire **7**/**4** de mâner **8** din carcasă **1**. La scoaterea coșului, aparatul se decuplează automat.
   - Timpul rămas este afișat intermitent.
   - LED-ul de lângă programul selectat luminează intermitent.
   - Ventilatorul se oprește, până când coșul pentru prăjire **7**/**4** este împins din nou înăuntru.
2. Introduceți din nou coșul pentru prăjire în aparat. Aparatul pornește din nou automat, până la expirarea timpului de gătire.

sau

1. Apăsați scurt butonul Start/Pauză ⏯ **19**, pentru a întrerupe procesul de gătire.
   - Timpul rămas este afișat intermitent.
   - LED-ul de lângă programul selectat luminează intermitent.
   - Ventilatorul se oprește.
2. Apăsați din nou butonul Start/Pauză ⏯ **19**, pentru a continua procesul de gătire.
   - Timpul rămas este cronometrat în continuare.
   - Ventilatorul funcționează în continuare.

8.8 Funcția SYNC COOK (SINCRONIZARE GĂTIRE)

Cu această funcție puteți prepara simultan cantități mai mari, în ambele coșuri pentru prăjire, cu același timp de gătire și la aceeași temperatură.
Temperatura presetată și timpul de gătire pentru ambele coșuri pentru prăjire sunt 180 °C și 15 minute. Puteți modifica valorile setate sau puteți selecta un program.

1. Apăsați butonul Pornit/Oprit ⏻, pentru a porni friteuza.

2. Apăsați butonul **SYNC COOK** **21**.
3. Prin apăsarea butonului **13** setați temperatura și prin apăsarea butonului **18** setați timpul.
   sau
   Selectați, prin apăsarea și rotirea regulatorului rotativ, unul dintre programe.
4. Porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului Start/Pauză **19**.

Valorile setate sunt folosite pentru ambele coșuri pentru prăjire.

- LED-ul **SYNC COOK** **21** luminează.
- Dacă este cazul, luminează LED-ul programului selectat.
- Este afișat timpul rămas.

OBSERVAȚIE: Puteți modifica valorile pentru temperatură și timpul de gătire oricând în timpul procesului de gătire.

În timpul procesului de gătire, puteți trece și la un program.

1. În timpul procesului de gătire, apăsați butonul Start/Pauză **19**.
2. Selectați, prin apăsarea și rotirea regulatorului rotativ, programul dorit.
3. Apăsați din nou butonul Start/Pauză **19**.

Ambele coșuri pentru prăjire lucrează în continuare cu programul selectat.

Puteți întrerupe oricând funcția **SYNC COOK**.

1. În timpul procesului de gătire, apăsați din nou butonul **SYNC COOK** **21**.
   - LED-ul **21** se stinge.
   - Fiecare program, care nu a fost încheiat înainte de apăsarea butonului **21**, este continuat pentru ambele coșuri pentru prăjire.
2. Dacă este cazul, selectați un coș pentru prăjire prin apăsarea [1] sau [2].
3. Introduceți acum valorile noi dorite pentru coșul pentru prăjire.

Cele două coșuri pentru prăjire lucrează mai departe individual, fiecare cu valorile setate.

8.9 Funcția SYNC FINISH

Puteți, de asemenea, sincroniza coșurile pentru prăjire **7**/**4**.

1. Apăsați butonul Pornit/Oprit **12**, pentru a porni friteuza.
2. Apăsați butonul [1], pentru a selecta coșul pentru prăjire **7**.
3. Setați timpul de gătire, temperatura sau, prin apăsarea și rotirea regulatorului rotativ, un program.
4. Apăsați butonul [2], pentru a selecta coșul pentru prăjire **4**.
5. Setați timpul de gătire, temperatura sau un program.
6. Apăsați butonul **SYNC FINISH** **23**.
7. Porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului Start/Pauză **19**.
   - LED-ul **SYNC FINISH** **23** luminează.
   - Timpul rămas este afișat pe ecranul coșului pentru prăjire care lucrează.
   - Pe ecranul coșului pentru prăjire care încă nu lucrează este afișat *HOLd*.

- Procesul de gătire pornește pentru ambele coșuri pentru prăjire cu setările respective.
- Timpul și temperatura nu mai pot fi ajustate.
- Coșul pentru prăjire cu timpul de gătire mai scurt termină cu aprox. 15 secunde înainte de coșul pentru prăjire cu timpul de gătire mai lung.
- Dacă ambele coșuri pentru prăjire au același timp de gătire, primul coș pentru prăjire începe procesul de gătire cu 15 secunde înainte de al doilea coș pentru prăjire.

- După terminarea timpului de gătire al fiecărui coș pentru prăjire se aud 3 semnale sonore. La sfârșitul timpului de gătire al celor două coșuri pentru prăjire apare scurt *End*. Apoi, aparatul trece în modul de așteptare.

8.10 Sfârșitul procesului de gătire

- Atunci când programul s-a derulat până la sfârșit, se aude un semnal acustic și pe ecrane **14**/**16** apare *End*. Aparatul comută în modul de așteptare.

OBSERVAȚIE: La o setare a temperaturii peste 200 °C, la sfârșitul procesului de gătire este activată automat funcția de răcire. Pe ecran apare *COOL* și ventilatorul funcționează încă 1 minut. Acest proces de răcire nu poate fi întrerupt.

- Aveți nevoie de un suport rezistent la căldură pentru coșul pentru prăjire **7**/**4** precum și de o farfurie sau un castron (după caz, preîncălzit/ă).
- Pentru a deconecta aparatul de la rețea, după utilizare scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare **11**.

1. Scoateți coșul pentru prăjire **7**/**4** de mâner **8** din carcasă **1**. Așezați-l pe suportul rezistent la căldură.
2. Așezați alimentele pe farfuria pregătită / în castronul pregătit.
3. Lăsați aparatul și accesoriul să se răcească înainte să le curățați.

OBSERVAȚIE: Dacă de ex. gradul de rumenire nu corespunde încă preferinței dvs., puteți modifica manual procesul de gătire. Împingeți coșul pentru prăjire **7**/**4** umplut din nou în carcasă **1** și reporniți procesul de gătire. După câteva minute, verificați gradul de rumenire. Pentru aceasta, scoateți coșul pentru prăjire **7**/**4** de mâner **8** din carcasă **1**.

8.11 Prezentare generală a programelor

- Tabelul următor oferă indicații de bază privind setările pentru alimentele specificate.

Program	Exemple de utilizare	temperatură presetată (interval reglabil)	timp presetat (interval reglabil)
AIR FRY	Cartofi pai congelați [1]	190 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
REHEAT	Încălzire	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
BAKE	Brioșe, prăjituri și produse de patiserie	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1 min.–4 h)
ULTRA CRISP	Pentru alimente foarte crocante	240 °C	10 min. [3] (1–30 min.)
ROAST	Fripturi, cotlete	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
DEHYDRATE	Deshidratare/uscare alimente (prune/felii de măr)	60 °C (60–90 °C)	2 ore (1 oră–24 ore)
PROVE	Dospirea aluatului	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min –4 h)

8.12 Tabel cu date de gătire

- 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.

Alimentul gătit	**°C**	**minute**	**cantitate optimă per coș**	**cantitate maximă per coș**
Cartofi pai[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Pulpe de pui [2]	200	30	450 g	750 g
Legume[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Chifle precoapte[2]	180	8	2 bucăți	3 bucăți
Brioșe	150	18	2 bucăți	4 bucăți
File de somon	180	8 – 12	150 g	300 g
Friptură[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Creveți	180	6 – 12	150 g	300 g

Cifrele scrise ca exponent [1, 2, 3] înseamnă:
[1]: Scuturați sau întoarceți la fiecare 5 minute.
[2]: Scuturați sau întoarceți după jumătate din timpul de gătire.
[3]: Preîncălziți timp de 5 minute

În programul **AIR FRY**: După fiecare 5 minute, veți auzi un semnal sonor ca o reamintire pentru a agita sau a întoarce rapid mâncarea.

9. Rețete

Cartofi prăjiți de două feluri cu maioneză cu plante aromatice

Ingrediente pentru 4 porții

Ingrediente pentru maioneză

1	ou
1 linguriță	muștar
125 ml	ulei de floarea soarelui
1 linguriță	pătrunjel tocat mărunt
1 linguriță	hasmațuchi tocat mărunt
1 linguriță	suc de lămâie
	sare, piper

Ingrediente pentru cartofi pai

250 g	cartofi dulci
250 g	cartofi ceroși
2 linguri	ulei de floarea soarelui
	sare

Preparare

1. Pentru maioneza cu plante aromatice, se pun gălbenușurile și mușt arul într-un pahar înalt și se amestecă cu mixerul vertical.
2. În timpul mixării se adaugă uleiul în jet subțire, până rezultă o masă cremoasă omogenă.
3. Se adaugă plantele aromatice și se asezonează cu sare, piper și suc de lămâie.
4. Se curăță, se spală și se tapează cartofii și cartofii dulci.
5. Se taie cartofii și cartofii dulci în bețișoare cu o grosime de aproximativ 1 cm și fiecare soi de cartofi se amestecă într-un castron cu 1 lingură de ulei.
6. Se pun cartofii pai în friteuză.
7. Ambele soiuri de cartofi pai se prăjesc în paralele cu aceleași valori.
8. Se activează funcția **SYNC COOK**. Acum valorile trebuie setate o singură dată și ambele soiuri de cartofi pai sunt gata în același timp.
9. Se setează valorile de **25 minute** și **200 °C** și se pornește procesul de prăjire.
10. **După 15 minute** se reduce temperatura **la 180 °C** și se scutură cartofii pai.
11. Cartofii prăjiți se sărează și se servesc cu maioneza cu plante aromatice.

Aripi de pui marinate cu cartofi pai congelați

Ingrediente pentru 2 persoane

Ingrediente

250 g	cartofi pai congelați
Cca. 8	aripi de pui

Ingrediente pentru marinadă

6 linguri	ulei de floarea soarelui sau de rapiță
6 linguri	sos Sweet'n Hot Chili
4 linguri	ketchup
4 linguri	oțet
1-2 linguriță	sare
1-2 linguriță	boia
1-2 linguriță	fulgi de chili

Preparare

1. Se amestecă toate ingredientele marinadei într-un castron mare.
2. Se pun aripile de pui în castron, se amestecă cu marinada și se lasă cca. 1 oră în marinadă.
3. Aripile de pui se așază alăturat pe accesoriul **coșului pentru prăjire 1** și se setează valorile de **15 minute** și **190 °C**.
4. Se pun 250 g cartofi pai congelați în **coșul pentru prăjire 2** și se setează **200 °C** și **20 minute**.
5. Se activează funcția **SYNC FINISH** și se pornește procesul de prăjire. Acum, procesele de prăjire sunt sincronizate astfel încât ambele coșuri pentru prăjire să fie gata în același timp.
6. După jumătate din timpul de gătire, ingredientele se amestecă/se întorc, pentru a se găti uniform.

7. La sfârșitul timpului de gătire, se verifică aripile de pui și cartofii pai și se scot, dacă sunt bine gătite.

Chiftele cu legume mediteraneene la grătar

Ingrediente pentru 2 persoane

Ingrediente pentru marinadă

2 linguri	ulei de măsline
1	cățel de usturoi
½ linguriță	rozmarin
½ linguriță	oregano
½ linguriță	măghiran
	sare, piper

Ingrediente pentru legumele la grătar

1	zucchini mic
1	ardei roșu mic
1	ceapă
150 g	roșii cherry

Ingrediente pentru chiftele

250 g	carne de vită tocată
½	ceapă roșie mică
	ulei de măsline
3 fire	pătrunjel
1	gălbenuș
1 lingură	pesmet
	boia de ardei (iute)
	sare, piper

Preparare

1. Se curăță și se toacă mărunt cățelul de usturoi.
2. Se amestecă toate ingredientele marinadei într-un castron.
3. Legumele se spală și se curăță.
4. Zucchini și ardeiul se taie în bucăți potrivite.
5. Roșiile cherry se taie în jumătăți.
6. Ceapa se taie felii.
7. Se pun legumele în marinadă și se amestecă totul bine. Se lasă legumele la marinat, în timp ce se pregătesc chiftelele.
8. Pentru chiftele, ceapa roșie se curăță, se toacă mărunt și se rumenește în puțin ulei de măsline.
9. Pătrunjelul se spală, se scutură de excesul de apă și frunzele se toacă mărunt.
10. Carnea tocată se frământă cu cuburile de ceapă preparate, pătrunjelul tocat, gălbenușul bătut și pesmet, până se formează o masă uniformă, care se condimentează după gust.
11. Cu mâinile ude se formează bile uniforme din amestecul de carne.
12. Chiftelele se așază pe accesoriul **coșului pentru prăjire 1**. Se setează **180 °C** și **cca. 15 minute**.
13. Se amestecă o dată legumele marinate și se pun în **coșul pentru prăjire 2**. Se setează **180 °C** și **cca. 20 minute**.
14. Se activează funcția **SYNC FINISH** și se pornește procesul de prăjire. Acum, procesele de prăjire sunt sincronizate astfel încât ambele coșuri pentru prăjire să fie gata în același timp.
15. După jumătate din timpul de gătire, ingredientele se amestecă/se întorc, pentru a se găti uniform.
16. La sfârșitul timpului de gătire, se verifică chiftelele și legumele și se scot, dacă sunt bine gătite.

SFAT: Timpii de prăjire depind de dimensiunea chiftelelor respectiv de dimensiunea bucăților de legume.

Frigărui cu zucchini și vinete

Ingrediente pentru 4 porții

OBSERVAȚIE: Respectați nivelul maxim de umplere! Eventual este necesară efectuarea a 2 ture de prăjire.

Ingrediente

½ linguriță	piper
½ linguriță	ienibahar
½ linguriță	coriandru
½ linguriță	cimbru uscat
½ linguriță	oregano uscat
1 linguriță	sare
50 ml	ulei de măsline
2	vinete
2	zucchini
2	cepe
	frigărui de lemn

Preparare

1. Se amestecă plantele aromatice, condimentele și uleiul într-un castron.
2. Se taie zucchini și vinetele în felii cu grosimea de 2 cm. Se taie ceapa în sferturi.
3. Se pun legumele în amestecul de ulei cu condimente.
4. Se înfig legumele alternativ pe frigărui.
5. Se gătesc frigăruile la **200 °C timp de 15 minute**.
6. Frigăruile se întorc după jumătate din timp.

Camembert copt cu merișoare

Ingrediente pentru 4 porții

OBSERVAȚIE: La început se verifică dacă cele 4 bucăți de Camembert intră întregi, alăturate, în coșul pentru prăjire. Dacă nu, brânza Camembert se prepară în 2 ture de prăjire.

Ingrediente

4 bucăți	Camembert (până la 150 g fiecare)
2	ouă
2 linguri	smântână
6 linguri	pesmet
4 linguri	gem de merișoare
	sare, piper

Preparare

1. Se bat ouăle cu smântâna și se condimentează cu sare și piper.
2. Se pune pesmetul într-o farfurie adâncă.
3. Se dau bucățile de Camembert reci (întregi sau tăiate în sferturi) prin amestecul de ou și apoi prin pesmet, până când brânza este bine acoperită.
4. Se coc bucățile de Camembert la **200 °C timp de aproximativ 5-10 minute**, până sunt aurii.
5. Brânza Camembert se servește cu merișoare.

Somon împachetat
Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente
250 g	cartofi ceroși
100 g	spanac proaspăt
1	șalotă
1	cățel de usturoi
1 lingură	ulei de măsline
300 g	file de somon (fără piele)
1	fir de pătrunjel
1	fir de busuioc
1 lingură	capere
2 linguri	unt moale
1	limetă netratată
	sare, piper

Preparare
1. Cartofii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare și apoi se taie felii subțiri. Apoi se scurg cartofii și se taie felii subțiri.
2. Spanacul se curăță, se spală și se lasă bine la scurs.
3. Șalota și usturoiul se curăță și se taie cubulețe. Se călesc în ulei, într-o oală.
4. Se adaugă spanacul și se călește puțin împreună cu restul compoziției, până când frunzele se înmoaie. Apoi se ia oala de pe foc și se pune deoparte.
5. Somonul se clătește, se tamponează pentru a-l usca și se taie în două bucăți.
6. Pătrunjelul și busuiocul se spală, se scutură pentru a îndepărta apa, iar frunzele se toacă mărunt.
7. Caperele se lasă la scurs și se taie grosier.
8. Caperele și plantele aromatice se amestecă cu untul.
9. Limeta se spală cu apă fierbinte, se șterge și se taie în felii.
10. Se pregătesc două bucăți mari de hârtie de copt.
11. Se pun în mijloc feliile de cartofi și se condimentează cu sare și piper. Deasupra se pune spanacul și somonul.
12. Fulgi din untul cu capere se pun pe somon și se acoperă cu felii de limetă.
13. Hârtia se împachetează peste ingrediente, se închide bine în lateral.
14. Pachețelele se gătesc așezate alături **la 200 °C timp de aprox. 20 minute**.
15. Apoi se îndepărtează hârtia și mâncarea se servește imediat.

Buchețele de conopidă cu harissa
Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente
1	conopidă mică
3 linguri	făină
150 ml	lapte de cocos
1½ linguriță	boia dulce
½ linguriță	praf de usturoi
1 lingură	pastă harissa (de intensitatea dorită)
	sare, piper

Preparare
1. Conopida se curăță și se împarte în buchețele.
2. Se amestecă restul ingredientelor pentru a obține un aluat gros și omogen. Dacă aluatul este prea lichid se mai adaugă puțină făină.
3. Buchețelele de conopidă se scufundă individual în aluat și se scurge bine aluatul în exces.
4. Buchețelele de conopidă în panadă se gătesc în porții. Acestea nu trebuie să fie prea apropiate, pentru a se rumeni frumos.
5. Se setează temperatura la **180 °C** și timpul de gătire la **20 minute** și se pornește procesul de prăjire.
6. După jumătate din timp se întorc buchețelele de conopidă.

SFAT: Merg bine cu un sos proaspăt de iaurt.

Varză de Bruxelles crocantă cu slănină

Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente

400 g	varză de Bruxelles
40 g	bacon
4	căței de usturoi
1 lingură	ulei de măsline
	sare, piper

SFAT: Această rețetă este cea mai gustoasă cu varză de Bruxelles proaspătă, dar poate fi preparată și cu varză de Bruxelles congelată. În acest caz, nu tăiați vărzuțele în două. Timpul de gătire și temperatura rămân aceleași.

Preparare

1. Se curăță varza de Bruxelles și se taie în două vărzuțele.
2. Se taie baconul felii subțiri.
3. Căței de usturoi întregi se lasă necurățați.
4. Se amestecă toate ingredientele într-un castron și se condimentează cu sare și piper, după gust.
5. Se gătește totul **la 180 °C timp de 15-20 minute**.
6. După jumătate din timp, ingredientele se scutură sau se întorc.
7. Fiecare porție se servește cu 2 căței de usturoi. După preferințe, miezul usturoiului se stoarce din coajă și se savurează împreună cu preparatul.

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. Se întinde aluatul pentru pizza pe o suprafață de lucru pe care s-a presărat făină și se taie în pătrate cu o suprafață cu 1 cm mai mici decât suprafața coșului pentru prăjire.
2. Se înțeapă aluatul ușor cu o furculiță.
3. Se taie mozzarella felii subțiri.
4. Se unge aluatul cu roșiile pasate, se condimentează cu sare, piper și oregano și se acoperă cu feliile de mozzarella.
5. Se coc bucățile de pizza una după cealaltă, în porții, **la 180 °C timp de aprox. 7 minute**.
6. Se distribuie șunca Serrano pe pizza și se coace încă **3-5 minute**.
7. Când bucățile de pizza devin ușor maronii pe margine, se scot și se pun pe ele frunze de rucola spălate.
8. Se stropește mini-pizza cu puțin ulei de măsline și se servește.

SFAT: În funcție de grosimea aluatului, pizza are nevoie de o coacere cu 1-2 minute mai lungă sau mai scurtă.

Mini lava cake

Ingrediente pentru 8 tortulețe

OBSERVAȚIE: La început, se verifică câte forme de brioșe încap deodată în friteuză.

Ingrediente

75 g	ciocolată neagră
3	ouă
75 g	unt
75 g	zahăr
50 g	făină

Preparare

1. Ciocolata se toacă și se topește pe baie de abur.
2. Se adaugă untul și se lasă la topit.
3. Se bat spumă ouăle și zahărul.
4. Se cerne făină peste compoziție și se amestecă până se obține un aluat omogen.
5. Se încorporează amestecul de ciocolată și unt.
6. Se toarnă aluatul în formele de brioșe.
7. Se coc tortulețele de ciocolată în aparatul preîncălzit, **la 180 °C timp de aprox. 5-6 minute**.
8. Totulețele de ciocolată se savurează calde.

10. 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 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 pentru prăjire **7**/**4** și accesoriul **5** pot fi curățate în mașina de spălat vase. Scoateți accesoriul **5** în sus din coșul pentru prăjire **7**/**4**. După curățare, asigurați-vă că zona bombată a accesoriului este orientată în sus. Apăsați accesoriul **5** în jos, până atinge partea de jos a aparatului.

OBSERVAȚIE: Puteți spăla aceste piese și manual, cu apă caldă și detergent. Clătiți temeinic cu apă curată.

- Înmuiați în prealabil resturile de alimente arse.
- Curățați coșul pentru prăjire **7**/**4** manual, cu apă caldă și detergent. Clătiți temeinic cu apă curată.

- 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.

11. Depozitare

- Înainte de a depozita friteuza cu aer cald...
  ... trebuie ca ștecherul cablului de alimentare **11** să fie scos din priză,
  ... aparatul să fie răcit și
  ... toate piesele trebuie să fie complet uscate.
- **Imaginea A:** Înfășurați cablul de alimentare **11** pe dispozitivul de rulare a cablului **10**.

12. Comanda ulterioară a pieselor de schimb

Pentru a vă bucura cât mai mult posibil de articolul dvs., vă oferim în magazinul nostru online o selecție de piese de schimb.

Asigurăm furnizarea de piese de schimb pentru restaurarea profesională a funcționalității acestui produs.

Găsiți toate piesele de schimb disponibile:

1. Accesați **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Introduceți codul IAN al articolului în bara de căutare.

sau

Scanați următorul cod QR cu smartphone-ul/tableta dvs.

13. 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 aparatelor electrice și electronice.



Acest simbol de reciclare marchează de exemplu un obiect sau piese de material ca fiind valoroase pentru reciclare. Re-

ciclarea poate contribui în general la reducerea consumului de materii prime.

Ambalajul

În cazul în care doriți să aruncați ambalajul, respectați prevederile naționale în vigoare privind protecția mediului.

14. 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	• Este asigurată alimentarea cu energie electrică? • Verificați conexiunea.
Alimentele nu sunt încă gătite complet după timpul recomandat	• Cantitatea a fost prea mare sau bucățile prea groase? • Temperatura sau timpul de gătire au fost setate la o valoare prea mică?
Degajare puternică de fum și miros	• Pe elementul de încălzire **2** se află resturi de alimente, care se ard la încălzire? Coșul pentru prăjire **7**/**4** nu trebuie umplut mai mult decât marcajul **MAX 6**.

15. Date tehnice

Model:	SHFDD 2600 D1
Tensiune de rețea:	220-240 V ~ 50 Hz
Clasă de protecție:	I
Putere:	2600 W
Consum de putere în stare oprită: ≤ 0,5 W	
Comutare în stare oprită: < 20 min.	

Simboluri utilizate

	Împământare de protecție
	**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 vă reamintește să eliminați ambalajul conform dispozițiilor în vigoare privind eliminarea la deșeuri.
	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.
	Este vorba despre un produs reciclabil, care este supus răspunderii extinse a producătorului precum și separării deșeurilor.
	Prin marcajul UKCA, HOYER Handel GmbH declară conformitatea pentru UK.
	Acest simbol indică producătorul acestui produs.

Se rezervă dreptul asupra modificărilor tehnice.

16. Garantat de HOYER Handel GmbH

Stimată clientă, stimate client,
La acest produs primiți 3 ani garanție de la data cumpărării. În caz de deficiențe ale acestui produs aveți drepturi legale împotriva vânzătorului acestui produs. Utilizarea acestor drepturi este gratuită. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată mai jos.

Condiții de garanție

Termenul de garanție începe la data cumpărării. Vă rugăm să păstrați bine bonul fiscal original. Acest document este necesar pentru a face dovada cumpărării.
Această garanție presupune prezentarea aparatului defect și a dovezii de cumpărare (bonul fiscal) în cadrul termenului de trei ani împreună cu o scurtă descriere în scris a defecțiunii și a momentului apariției acesteia. Dacă defectul este acoperit de garanția noastră primiți înapoi produsul reparat sau un produs nou. Repararea sau schimbarea produsului nu presupune reînnoirea garanției.

Perioada de garanție și drepturile legale privind defectele

În România se aplică următoarele dispoziții legale: 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 înlocuiesc 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 este produs cu atenție conform celor mai stricte directive de calitate și este verificat temeinic înainte de a fi livrat.
Dacă în termenul de garanție, la utilizarea normală, apare o defecțiune care influențează posibilitatea de utilizare, produsul va fi reparat gratuit sau înlocuit de noi - în funcție de alegerea noastră. Această garanție se anulează dacă produsul a fost deteriorat, nu a fost utilizat corect sau nu a fost întreținut corespunzător. Pentru o utilizare corectă a produsului trebuie respectate exact instrucțiunile prezentate în manualul de utilizare. Destinațiile de utilizare și acțiunile care sunt contraindicate sau de care sunteți avertizați în manualul de utilizare trebuie neapărat evitate.
Acest produs este destinat exclusiv pentru utilizarea în scopuri private și nu pentru utilizarea comercială. În caz de manipulare inadecvată și necorespunzătoare, utilizare a forței și intervenții care nu au fost realizate de un centrul de reparații de service profesional corespunzător, garanția se anulează.

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: 521408_2607** 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) **521408_2607**.



Centru de Service

(RO) Service România
Tel.: 0800896637
E-Mail: hoyer@lidl.ro

IAN: 521408_2607



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

Sadržaj

1. Pregled 586
2. Predviđena upotreba 586
3. Bezbednosne napomene 587
4. Obim isporuke 590
5. Puštanje u rad 590
6. Pregled kontrolne table i ekrana 591
7. Manje 1x1 prženje 592
8. Rukovanje 592
8.1 Priključivanje na struju 593
8.2 Uključivanje/isključivanje 593
8.3 Izbor korpe za prženje 593
8.4 Osnovno rukovanje 593
8.5 Korišćenje programa 594
8.6 Brzo pokretanje 595
8.7 Prekid procesa pečenja 595
8.8 Funkcija SYNC COOK 595
8.9 Funkcija SYNC FINISH 596
8.10 Završetak procesa pripreme 597
8.11 Pregled programa 597
8.12 Tabela pripreme hrane 598
9. Recepti 599
10. Čišćenje 604
11. Čuvanje 605
12. Naručivanje rezervnih delova 605
13. Odlaganje na otpad 605
14. Rešavanje problema 606
15. Tehnički podaci 606
16. Garancija i garantni list 607

1. Pregled

1		Kućište
2		Grejač (na gornjoj strani unutrašnjeg prostora)
3		Kontrolna tabla sa indikatorima i tasterima
4		Korpa za prženje [2]
5		Korišćenje
6	**MAX**	Oznaka za maksimalni nivo punjenja korpe za prženje (3,5 litra po korpi za prženje)
7		Korpa za prženje [1]
8		Ručka korpe za prženje
9		Ventilacioni otvori
10		Odstojnik sa delom za namotavanje kabla
11		Priključni kabl sa mrežnim utikačem

Hvala na poverenju!

Čestitamo Vam na novoj fritezi na vruć vazduh.

Za bezbedno rukovanje proizvodom i upoznavanje sa sadržajem isporuke:

- **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.**
- **Ako uređaj predajete nekoj drugoj osobi na korišćenje, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo proizvoda.**

Nadamo se da ćete sa zadovoljstvom koristiti svoju novu fritezu na vruć vazduh!

Simboli na uređaju


Ovaj simbol vas upozorava na dodir sa vrućom površinom.


Materijali označeni ovim simbolom ne menjaju ukus i miris namirnica.

2. Predviđena upotreba

Friteza na vruć vazduh predviđena je za pripremu namirnica na vrućem vazduhu pri temperaturama do maksimalno 240 °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

Ako je potrebno, u ovom uputstvu za upotrebu koriste se 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 znatnu imovinsku štetu.

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

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

Uputstva za bezbedan rad

- ⊙ Deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim psihofizičkim i čulnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva, odnosno znanja smeju 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 vruće delove uređaja, npr. ventilacione otvore na zadnjoj strani. Korpe za prženje držite samo koristeći ručku.
- ⊙ Tokom prženja dolazi do ispuštanja vruće pare iz ventilacionih otvora. Ne dodirujte paru.
- ⊙ Ako se priključni kabl 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 nije predviđen za korišćenje sa eksternim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- ⊙ Uređaj je takođe predviđen za korišćenje u domaćinstvu i različitim kućnim primenama, na primer...
  - … u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i ostalim poslovnim prostorima;
  - … na poljoprivrednim gazdinstvima;
  - … za goste u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima;

… u pansionima.

⊙ Obratite pažnju na poglavlje o čišćenju (vidi „Čišćenje“ na strani 604)

⚠ *OPASNOST za decu!*

⊙ Vodite računa da deci nikako ne bude omogućeno 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 udaljiti 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!*

⊙ Zaštitite 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 mora da proveri stručno lice.

⊙ 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 rukovati uređajem mokrim rukama.

⚠ *OPASNOST od strujnog udara!*

⊙ Nemojte puštati uređaj u rad ako uređaj ili priključni kabl pokazuju vidljive znake oštećenja ili 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 pločici s natpisom. Utičnica mora da bude lako dostupna i nakon priključivanja.

⊙ Uverite se da ne postoji mogućnost da se priključni kabl ošteti na oštrim ivicama ili vrućim mestima. Ne namotavajte priključni kabl oko uređaja.

⊙ Tokom postavljanja uređaja pazite da se priključni kabl ne priklešti ili prigneči.

⊙ 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 koristiti fritezu na vruć vazduh ispod zidnih ormana, 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 termorukavice ili krpe.
- Pre čišćenja ili pomeranja ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
- Nemojte pomerati ili prenositi fritezu dok je uključena.

UPOZORENJE na rizik od materijalne štete!

- Koristite samo originalni pribor.
- Nikada ne stavljajte uređaj na vruće površine (npr. na ringle štednjaka) ili u blizini izvora toplote i otvorenog plamena.
- Uverite se da jelo ne dodiruje vruće grejače na gornjoj strani unutrašnjeg prostora i da se na njima nije slepilo.
- Nemojte koristiti jaka i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Uređaj je opremljen plastičnim neklizajućim nogarama. 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 nagrizaju i omekšavaju plastične nogare nameštaja. Ako je potrebno, ispod uređaja postavite neklizajuću posudu.

Napomene za plastične delove koji dolaze u dodir s hranom

- Sledeće plastične, odnosno plastificirane površine namenjene su za kontakt s hranom:
  - umetak u vidu sita: nelepljivi premaz, silikonske nogare
  - korpa za prženje: nelepljivi premaz
- Plastični delovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s hranom predviđeni su za produžen kontakt s hranom u skladu sa uslovima navedenim u ovom uputstvu. Koristite ove delove samo za navedene vrste namirnica, temperature, trajanje kontakta i primene.

Dozvoljeni uslovi upotrebe:

  – vrsta namirnica: uobičajene namirnice u domaćinstvu (uključujući masnu hranu)
  – Maksimalna temperatura: 240 °C
  – Maksimalno trajanje kontakta: 24 sati
- Plastični delovi koji nisu izričito predviđeni za kontakt s vrućom hranom,

parom i vrućom komorom za pripremu hrane ne smeju se koristiti na tim mestima.

- ⊙ Plastični delovi koji dolaze u dodir s hranom nisu namenjeni za dugotrajno čuvanje hrane. Nemojte ostavljati hranu, tečnosti i ostatke hrane da u plastičnim delovima ili na njima stoje duže nego što je to neophodno za predviđenu upotrebu.
- ⊙ Korišćenje van navedenih uslova, oštećenja, starenje i nestručno čišćenje mogu dovesti do povećane migracije supstanci iz materijala u hranu. Prestanite sa daljom upotrebom plastičnih delova koji dolaze u dodir sa hranom kada se jave prsline, pukotine, deformacije, hrapave površine, kada se materijal odlomi ili odlubi, u slučaju znatne promene boje, neuobičajenih mirisa ili znatnog habanja.
- ⊙ Sve plastične delove koji dolaze u dodir s hranom očistite posle svake upotrebe na način opisan u ovom uputstvu. Nemojte koristiti abrazivna, agresivna sredstva, sredstva koja sadrže hlor ili rastvarače niti veoma alkalna sredstva i nemojte koristiti metalni pribor za čišćenje, osim ako su izričito odobreni.
- ⊙ Oštećeni, deformisani, znatno pohabani ili na neki drugi način izmenjeni plastični delovi koji dolaze u dodir s hranom moraju se zameniti novima pre naredne upotrebe. Koristite isključivo rezervne delove predviđene za ovaj uređaj.

4. Obim isporuke

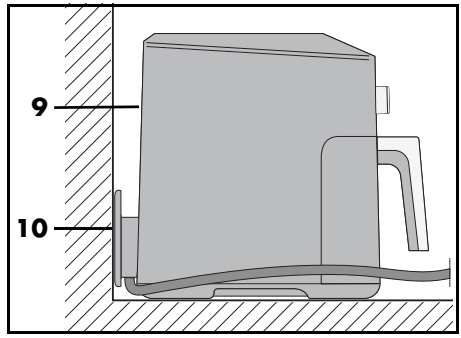
1 friteza na vruć vazduh
2 korpe za prženje **7**/**4** sa umecima **5**
1 uputstvo za upotrebu

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 zadnjoj strani uređaja nalaze se ventilacioni otvori **9** i odstojnik **10**. Iz ventilacionih otvora tokom rada izlazi vrela para.



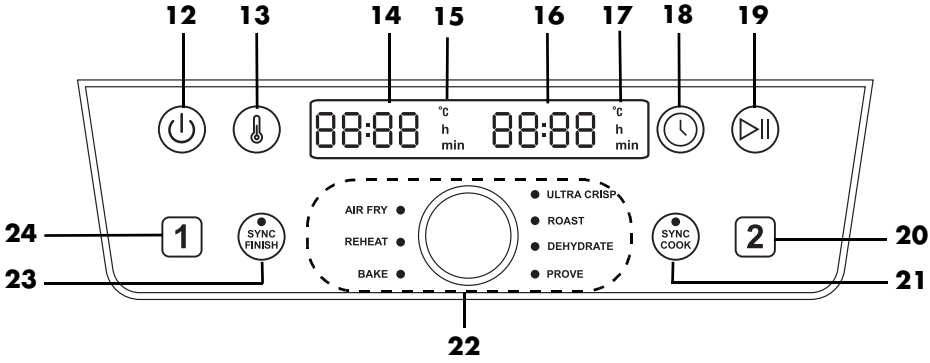
- ⊙ Nemojte nikada da pokrivate ventilacione otvore **9**.
- ⊙ Nemojte koristiti fritezu na vruć vazduh ispod zidnih ormana, zidnih utičnica ili u blizini zavesa, papirnih ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊙ Osigurajte slobodan prostor sa svih strana i iznad uređaja.

NAPOMENA: Tokom prvog korišćenja može doći do pojave manjeg dima i mirisa. Razlog su sredstva za montažu grejača **2** i to ne predstavlja grešku kod proizvoda. Obezbedite dovoljno provetravanje.

- Uklonite zaštitnu foliju i lepljive trake sa uređaja, ali nemojte uklanjati pločicu sa 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 suvu, ravnu, neklizajuću, vatrostalnu podlogu.
- Utaknite mrežni utikač **11** u utičnicu koja odgovara specifikaciji na pločici s natpisom. Utičnica mora ostati pristupačna i nakon uključivanja.

6. Pregled kontrolne table i ekrana



12 ⏻ Dugme: Uključivanje/isključivanje

13 🌡 Dugme: Temperatura

14 Ekran: Prikaz npr. temperature i vremena pripreme korpe za prženje 1

15 °C/h/min korpa za prženje 1: **°C** svetli kada se prikazuje temperatura; **h** ili **min** svetli kada se prikazuje vreme u satima (h) ili minutima (min)

16 Ekran: Prikaz npr. temperature i vremena pripreme korpe za prženje 2

17 °C/h/min korpa za prženje 2: **°C** svetli kada se prikazuje temperatura; **h** ili **min** svetli kada se prikazuje vreme u satima (h) ili minutima (min)

18 🕒 Dugme: vreme

19 ⏯ Dugme: pokretanje/pauziranje

20 2 Dugme: izbor korpe za prženje 2

21 SYNC COOK Dugme/LED **SYNC COOK**: Obe korpe za prženje funkcionišu sa istim parametrima

22 Brojčanik: podešavanje temperature i vremena prženja, izbor programa
AIR FRY (prženje na vazduhu)
REHEAT (podgrevanje)
BAKE (pečenje)
ULTRA CRISP (hrskava korica)
ROAST (prženje)
DEHYDRATE (sušenje)
PROVE (ostaviti testo da naraste)

23 Dugme/LED **SYNC FINISH**: Završetak obe korpe za prženje je sinhronizovan

24 [1] Dugme: izbor korpe za prženje [1]

7. 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 prianjaju 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.
- Korpe za prženje **7/4** ne smeju se puniti iznad oznake **MAX 6**.
- Akrilamid može biti kancerogen. Da bi se što više smanjilo stvaranje akrilamida, izbegavajte prekomernu zapečenost.

Za ravnomernu smeđu boju [1] [2]

[1]: Nakon ¼ vremena pripreme protresti ili okrenuti, tj. 3x tokom vremena pripreme.
[2]: Posle polovine predviđenog trajanja pripreme protresti ili okrenuti.

Ako je kod namirnica (npr. kod pomfrita ili pilećih medaljona) važna ravnomerna smeđa boja, potrebno ih je protresti 1 – 3x u toku postupka prženja.

1. Izvucite korpe za prženje **7/4** iz kućišta **1** koristeći ručku **8** i protresite sastojke. Prilikom protresanja vodite računa da se npr. pomfrit dobro promeša i da pritom slabo prženi krompirići koji se nalaze unutra dospeju spolja. Uređaj se prilikom vađenja korpi za prženje **7/4** automatski isključuje.
2. Ponovo stavite korpe za prženje **7/4** u uređaj. Uređaj se automatski ponovo uključuje do isteka vremena pripreme.

Pečenje testa

Testo se **ni u kom slučaju** ne sme staviti direktno u korpe za prženje **7/4**. 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 korpe za pečenje **7/4**.

Informacija na ambalaži

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

8. Rukovanje

OPASNOST od opekotina!

- Površine uređaja mogu da postanu vrele tokom rada. Nemojte dodirivati vruće delove uređaja, npr. ventilacione otvore **9** na zadnjoj strani.
- Koristite termo rukavice ili krpe za hvatanje korpi za prženje **7/4**.
- Tokom prženja dolazi do ispuštanja vruće pare iz ventilacionih otvora **9**. Ne dodirujte paru.
- Nemojte pomerati ili prenositi fritezu dok je uključena.

UPOZORENJE na rizik od materijalne štete!

⊙ Uređaj se ni pod kakvim uslovima ne sme koristiti bez korpi za prženje **7/4**!

8.1 Priključivanje na struju

- Kada je uređaj postavljen, utaknite mrežni utikač **11** u šuko utičnicu, koja odgovara podacima na natpisnoj pločici. Utičnica mora ostati pristupačna i nakon uključivanja.

8.2 Uključivanje/ isključivanje

- Pritisnite dugme za uključivanje/ isključivanje ⏻ **12** da biste uključili uređaj iz stanja pripravnosti.
  – Čuje se kratak zvučni signal i poruka *HI* se nakratko prikazuje na ekranu.
  – Unapred podešena temperatura *180 °C* prikazuje se na ekranima **14**/**16**.
- Ponovnim pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje ⏻ **12** uređaj možete prebaciti u stanja pripravnosti u svakom trenutku. Ovo takođe funkcioniše i sa pokrenutim programima.
  – Čuje se kratak zvučni signal i poruka *bYE* se nakratko prikazuje na ekranu.
  – Sve svetla na ekranu se isključuju.
  – Ventilator se zaustavlja.

8.3 Izbor korpe za prženje

1. Pritisnite dugme za uključivanje/ isključivanje ⏻ **12** da biste uključili fritezu.
2. Pritiskom na dugme 1 ili 2 birate željenu korpu za prženje **7/4**. Simbol izabrane korpe za prženje trepti.

NAPOMENA: Ako u roku od 15 sekundi ne pritisnete nijedno dugme, simbol za izabranu korpu za prženje prestaje da trepti. U tom slučaju ponovo pritisnite dugme 1 ili 2 kako biste nastavili sa podešavanjima.

8.4 Osnovno rukovanje

Za nadalje važi:
– Uređaj je uključen.
– Pritiskom na dugme 1 ili 2 birate željenu korpu za prženje **7/4**.

Pozivanje programa

- Pritisnite i okrećite brojčanik **22** dok se ne uključi LED indikator željenog programa – tada je izabran.

Ručno spremanje

- Temperaturu i vreme kuvanja možete podesiti direktno. Pritiskanjem tastera ⏯ **19** pokreće se proces pripreme sa prethodno podešenim vrednostima temperature i vremena trajanja pripreme.

Promena temperature

Temperaturu možete podešavati u koracima od 5 stepeni između 40 °C i 240 °C. Temperatura se može podešavati samo do ograničene mere u programima. Detaljnije informacije o podesivim opsezima pogledajte u tabeli u poglavlju Pregled programa (vidi „Pregled programa“ na strani 597).

- Pritisnite dugme 🌡 **13**. Na ekranu **14** ili **16** treperi temperatura.
- Okrećite brojčanik **22** dok se ne prikaže željena temperatura. Treperenje prestaje otprilike 5 sekundi nakon podešavanja. Nova temperatura je usvojena.

NAPOMENA: Ako je temperatura podešena na više od 200 °C, funkcija hlađenja se automatski aktivira na kraju procesa pripreme. Na ekranu se pojavljuje *COOL* posle čega će ventilator raditi 1 minut. Ovaj proces hlađenja se ne može pauzirati.

Promena vremena
Vreme pripreme možete podešavati u koracima od po 1 minuta, između 1 i 60 minuta.
  – Ako je temperatura podešena na više od 200 °C do 30 minuta
  – U programu **BAKE** od 1 minuta do 4 sata.
  – U programu **DEHYDRATE** u koracima od 15 minuta do 1 sata do 24 sata.
  – U programu **PROVE** u koracima od 5 minuta od 15 minuta do 4 sata.

- Pritisnite dugme ⏲ **18**. Na ekranu treperi vreme.
- Okrećite brojčanik **22** dok se ne prikaže željeno vreme. Treperenje prestaje otprilike 5 sekundi nakon podešavanja. Novo vreme je usvojeno.

NAPOMENA: Nakon 5 minuta bez rukovanja uređaj se prebacuje u stanje pripravnosti.

8.5 Korišćenje programa

NAPOMENE:
- Uverite se da jelo ne dodiruje vrući grejač **2** na gornjoj strani unutrašnjeg prostora i da se ne lepi na njega.
- Osim u programu **SYNC FINISH**, u svakom trenutku možete promeniti temperaturu i vreme pripreme.
- U programu **AIR FRY** zvučni signal će Vas podsećati da okrećete hranu svakih 5 minuta.
- U programu **ULTRA CRISP**, na kraju programa se na ekranu prikazuje poruka *COOL*. Ventilator nastavlja da radi oko 1 minut. Na ekranu vidite poruku *End*, čuju se 3 zvučna signala i uređaj prelazi u režim pripravnosti.
- Dok je aktivna funkcija *COOL*, dugme ⏯ nema funkciju.
- Da bi se izbegli gubici toplote, pripremu bi trebalo pokrenuti tek kada su obe korpe za prženje **7**/**4** umetnute do kraja.
- U slučaju promene programa, uređaj uvek najpre prebacite u stanje pripravnosti pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje ⏻ **12**, a zatim ga ponovo uključite.

Uređaj ima unapred podešene programe za određene namirnice i načine pripreme. Kada izaberete program, dodatno možete da izvršite sledeća podešavanja u bilo kom trenutku:
– Temperatura
– Vreme pripreme
– Nakon aktiviranja funkcije **SYNC FINISH** ne možete promeniti temperaturu i vreme pripreme.

1. Pripremite namirnice i stavite ih u korpu za prženje **7**/**4**.
2. Stavite korpu za prženje u kućište **1**.
3. Za uključivanje pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje ⏻ **12**.
4. Pritiskom na dugme 1 ili 2 izaberite željenu korpu za prženje.
5. Pritisnite brojčanik **22**.
6. Okrećite brojčanik dok se ne upali LED indikator pored željenog programa. Na ekranu **14** ili **16** se prikazuje temperatura za izabrani program.

NAPOMENA: Da biste promenili temperaturu, pritisnite dugme 🌡 **13**, a da biste promenili vreme, pritisnite ⏲ **18**. Sve dok vrednost treperi na ekranu **3** možete je promeniti okretanjem brojčanika. Nakon okretanja sačekajte oko 5 sekundi. Prikaz prestaje da treperi i nova vrednost je usvojena.

7. Pokrenite proces pripreme pritiskom na dugme za pokretanje/pauziranje ⏯ **19**. Program je pokrenut.
   – Na ekranima se prikazuje preostalo trajanje programa. Vrednosti temperature i vremena mogu se menjati i tokom rada programa pritiskom na 🌡 **13** ili 🕓 **18**.

8.6 Brzo pokretanje

1. Uključite uređaj iz stanja pripravnosti pritiskom na dugme ⏻ **12**.
2. Pritiskom dugmeta za pokretanje/pauziranje ⏯ **19** pokreće se priprema sa prethodno podešenom temperaturom od *180 °C* i prethodno podešenim vremenom pripreme od *15 min* za obe korpe za prženje.
3. Ako želite da koristite samo jednu korpu za prženje, pre pokretanja pritisnite dugme 1 ili 2.

NAPOMENE:

- Ako izaberete temperaturu višu od 200 °C, vreme se može podesiti na najviše 30 minuta.
- Na kraju programa se na ekranu prikazuje poruka *COOL*. Ventilator nastavlja da radi oko 1 minut. Na ekranu vidite poruku *End*, čuju se 3 zvučna signala i uređaj prelazi u režim pripravnosti.

8.7 Prekid procesa pečenja

NAPOMENA: Suviše duga pauza može imati veoma negativan uticaj na rezultat kuvanja.

Možete da prekinete proces pečenja u bilo kom trenutku, npr. da biste proverili stepen zapečenosti.

1. Izvucite korpu za prženje **7/4** iz kućišta **1** koristeći ručku **8**. Uređaj se prilikom vađenja korpe automatski isključuje.
   – Treperi preostalo trajanje.
   – LED lampica pored izabranog programa treperi.
   – Ventilator se zaustavlja sve dok ponovo ne vratite korpu za prženje **7/4**.
2. Ponovo stavite korpu za prženje u uređaj. Uređaj se automatski ponovo uključuje dok ne istekne predviđeno vreme pripreme.

   ili

1. Kratko pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje ⏯ **19** da biste prekinuli proces pripreme.
   – Treperi preostalo trajanje.
   – LED lampica pored izabranog programa treperi.
   – Ventilator se zaustavlja.
2. Ponovo pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje ⏯ **19** da biste nastavili proces pripreme.
   – Preostalo vreme se i dalje odbrojava.
   – Ventilator nastavlja da radi.

8.8 Funkcija SYNC COOK

Pomoću ove funkcije možete u obe korpe za prženje istovremeno pripremati veće količine hrane sa istim vremenom pripreme i temperaturom.
Unapred podešena temperatura i vreme pripreme za obe korpe za prženje iznose 180 °C i 15 minuta. Možete promeniti podešene vrednosti ili izabrati jedan od programa.

1. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje ⏻ da biste uključili fritezu.
2. Pritisnite dugme **SYNC COOK** **21**.
3. Pritiskom na dugme 🌡 **13** podesite temperaturu, a pritiskom na dugme 🕓 **18** podesite vreme.
   ili
   Pritiskom i okretanjem brojčanika izaberite neki od programa.

4. Pokrenite proces pripreme pritiskom na dugme za pokretanje/pauziranje ⏯ **19**.

Podešene vrednosti se primenjuju na obe korpe za prženje.

– LED **SYNC COOK** **21** svetli.
– LED lampica izabranog programa može da se uključi.
– Prikazuje se preostalo vreme.

NAPOMENA: Vrednosti za temperaturu i vreme pripreme možete promeniti u svakom trenutku tokom procesa pripreme.

Tokom pripreme takođe možete preći i na neki od programa.

1. Tokom procesa pripreme pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje ⏯ **19**.
2. Pritiskom i okretanjem brojčanika izaberite željeni program.
3. Ponovo pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje ⏯ **19**.

Obe korpe za prženje nastavljaju da rade sa izabranim programom.

Funkciju **SYNC COOK** možete prekinuti u svakom trenutku.

1. Tokom procesa pripreme ponovo pritisnite dugme **SYNC COOK** **21**.
   – Isključuje se LED indikator **21**.
   – Svaki program koji pre pritiska na dugme **21** nije bio završen nastavlja se za obe korpe za prženje.
2. Po potrebi pritiskom na 1 ili 2 izaberite jednu od korpi za prženje.
3. Sada unesite nove željene vrednosti za korpu za prženje.

Obe korpe za prženje rade odvojeno sa podešenim vrednostima.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

Korpe za prženje **7**/**4** takođe možete i sinhronizovati.

1. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje ⏻ **12** da biste uključili fritezu.
2. Pritisnite dugme 1 kako biste izabrali korpu za prženje **7**.
3. Podesite vreme pripreme, temperaturu ili pritiskom i okretanjem brojčanika izaberite jedan od programa.
4. Pritisnite dugme 2 kako biste izabrali korpu za prženje **4**.
5. Podesite vreme pripreme, temperaturu ili jedan od programa.
6. Pritisnite dugme **SYNC FINISH** **23**.
7. Pokrenite proces pripreme pritiskom na taster za pokretanje/pauziranje ⏯ **19**.
   – LED indikator **SYNC FINISH** **23** svetli.
   – Preostalo trajanje prikazuje se na ekranu korpe za prženje koja radi.
   – Na ekranu korpe za prženje koja još uvek ne radi prikazuje se poruka *HOLd*.

- Pokreće se proces pripreme za obe korpe za prženje sa odgovarajućim podešavanjima.
- Vreme i temperatura više se ne mogu prilagođavati.
- Korpa za prženje sa kraćim vremenom pripreme završava sa radom oko 15 sekundi ranije od korpe za prženje sa dužim vremenom pripreme.
- Ako obe korpe za prženje imaju isto vreme pripreme, prva korpa za prženje počinje sa procesom pripreme 15 sekundi pre druge korpe za prženje.
- Po završetku procesa pripreme svake korpe za prženje oglašavaju se 3 zvučna signala. Po završetku procesa pripreme obe korpe, nakratko se pri-

kazuje poruka *End*. Potom se uređaj prebacuje u stanje pripravnosti.

8.10 Završetak procesa pripreme

- Kada program stigne do kraja, oglasiće se zvučni signal i na ekranima **14**/**16** se prikazuje poruka *End*. Uređaj prelazi u režim pripravnosti.

NAPOMENA: Ako je temperatura podešena na više od 200 °C, funkcija hlađenja se automatski aktivira na kraju procesa pripreme. Na ekranu se pojavljuje *COOL* posle čega će ventilator raditi 1 minut. Ovaj proces hlađenja se ne može pauzirati.

- Potrebni su vam vatrostalni podmetač za korpu za prženje **7**/**4** kao i tanjir ili činija (event. zagrejana).
- Za odvajanje uređaja od mreže nakon upotrebe izvucite mrežni utikač **11**.

1. Izvucite korpu za prženje **7**/**4** iz kućišta **1** koristeći ručku **8**. Stavite je na vatrostalnu podlogu.
2. Stavite jela na pripremljeni tanjir / u pripremljenu činiju.
3. Ostavite uređaj i pribor da se ohlade pre nego što ih očistite.

NAPOMENA: Ako npr. stepen zapečenosti još nije po Vašoj želji, možete ručno promeniti proces pečenja. Ponovo gurnite napunjenu korpu za prženje **7**/**4** u kućište **1** i opet pokrenite proces pripreme. Posle nekoliko minuta proverite stepen zapečenosti. U tu svrhu izvucite korpu za prženje **7**/**4** iz kućišta **1** koristeći ručku **8**.

8.11 Pregled programa

- U sledećoj tabeli je data osnovna pomoć za podešavanje za navedene namirnice.

Program	Primeri primene	unapred podešena temperatura (podesivi opseg)	unapred podešeno vreme (podesivi opseg)
AIR FRY	Smrznuti pomfrit [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Podgrevanje	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Mafini, kolači i peciva	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 sata)
ULTRA CRISP	za veoma hrskavu hranu	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min.)
ROAST	Odresci, kotleti	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehidriranje/sušenje namirnica (šljive/kriške jabuke)	60 °C (60 – 90 °C)	2 sata (1 sat – 24 sata)

Program	Primeri primene	unapred podešena temperatura (podesivi opseg)	unapred podešeno vreme (podesivi opseg)
PROVE	Ostavite kvasno testo da odstoji/naraste	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 sata)

8.12 Tabela pripreme hrane

- Informacije o temperaturama i vremenu u tabeli pripreme predstavljaju okvirne vrednosti. U zavisnosti od sastava, veličine i količine namirnica, kao i vašeg ukusa, temperatura i vreme mogu da odstupaju.

Hrana za pripremu	°C	Minuti	Optimalna količina po korpi	Maksimalna količina po korpi
Pomfrit[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Pileći bataci[2]	200	30	450 g	750 g
Povrće[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Polugotove zemičke[2]	180	8	2 kom.	3 kom.
Mafini	150	18	2 kom.	4 kom.
Filet lososa	180	8 – 12	150 g	300 g
Odrezak[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Gambori	180	6 – 12	150 g	300 g

Cifre iznad [1, 2, 3] znače sledeće:
[1]: Protresite ili okrećite svakih 5 minuta.
[2]: Posle polovine predviđenog trajanja pripreme protresti ili okrenuti.
[3]: Zagrejte 5 minuta

U programu **AIR FRY**: Nakon svakih 5 minuta, čućete zvučni signal kao podsetnik da kratko promućkate ili okrenete hranu.

9. Recepti

Mešani pomfrit sa začinjenim majonezom

Sastojci za 4 porcije

Sastojci za majonez

1	jaje
1 kašičica	senfa
125 ml	suncokretovog ulja
1 kašičica	fino seckanog peršuna
1 kašičica	fino seckane krbuljice
1 kašičica	limunovog soka
	so, biber

Sastojci za pomfrit

250 g	slatkog krompira tj. batata
250 g	čvrsto kuvanih krompira
2 supene kašike	suncokretovog ulja
	so

Priprema

1. Da biste dobili majonez sa začinskim biljem, žumance i senf staviti u visoku čašu i mutiti štapnim mikserom.
2. Tokom mućenja dodavati ulje u tankom mlazu, dok ne nastane kremasta homogena masa.
3. Dodajte začinsko bilje i začinite solju, biberom i limunovim sokom.
4. Oljuštiti krompir i batat, oprati i osušiti ih skupljanjem vode.
5. Narežite krompir i batat na štapiće debljine oko 1 cm i, posebno krompir a posebno batat, mešajte u činiji sa 1 supenom kašikom ulja.
6. Sipajte pomfrit u posudu za fritezu.
7. Obe vrste pomfrita paralelno pecite na istoj temperaturi i isti vremenski period.
8. Aktivirajte **SYNC COOK** funkciju. Sada samo jednom treba da podesite vreme i temperaturu i obe vrste pomfrita biće spremne istovremeno.
9. Podesite vreme i temperaturu na **25 minuta** i **200 °C** i pokrenite proces pripreme.
10. **Nakon 15 minuta** smanjiti temperaturu **na 180 °C** i protresti pomfrit.
11. Posoliti pomfrit i poslužiti ga sa majonezom sa začinskim biljem.

Marinirana pileća krilca sa smrznutim pomfritom

Sastojci za 2 osobe

Sastojci

250 g	smrznutog pomfrita
Oko 8	pilećih krilaca

Sastojci za marinadu

6 supenih kašika	suncokretovog ili ulja od repice
6 supenih kašika	Sweet'n Hot Chili sosa
4 supene kašike	paradajz kečapa
4 supene kašike	sirćeta
1–2 kašičice	soli
1–2 kašičice	paprike
1–2 kašičice	čilija u ljuspicama

Priprema

1. U velikoj činiji pomešati sve sastojke marinade.
2. Stavite pileća krilca u posudu, pomešajte sa marinadom i ostavite ih tako oko 1 sat.
3. Poređajte krilca jedno do drugog u umetak **posude za fritezu 1** i podesite vreme i temperaturu na **15 minuta** i **190 °C**.
4. 250 g smrznutog pomfrita smestite u **posudu za fritezu 2** i podesite temperaturu i vreme na **200 °C** i **20 Minuta**.
5. Aktivirajte **SYNC FINISH** funkciju i pokrenite proces pripreme. Sada su procesi pripreme sinhronizovani tako da su obe posude za fritezu spremne istovremeno.
6. Posle polovine predviđenog vremena okrenuti odnosno protresti sastojke kako bi bili ravnomerno pečeni.

7. Na kraju procesa, proverite da li su krilca i pomfrit gotovi, i iznesite ih ako jesu.

Ćuftice sa grilovanim povrćem na mediteranski način

Sastojci za 2 osobe

Sastojci za marinadu

2 supene kašike	maslinovog ulja
1	čen belog luka
½ kašičice	ruzmarina
½ kašičice	origana
½ kašičice	mažurana
	so, biber

Sastojci za grilovano povrće

1	mala tikvica
1	mala crvena paprika
1	crni luk
150 g	čeri paradajza

Sastojci za ćuftice

250 g	mlevene govedine
½	malog crvenog luka
	maslinovo ulje
3 štangle	ravnog peršuna
1	žumance
1 kašika	prezli
	usitnjena paprika (veoma ljuta)
	so, biber

Priprema

1. Oljuštiti čenove belog luka i sitno ih naseckati.
2. U činiji pomešati sve sastojke marinade.
3. Oprati i očistiti povrće.
4. Tikvicu i papriku naseckati na zalogajčiće.
5. Iseći čeri paradajz na pola.
6. Crveni luk iseći na komadiće.
7. Smestiti povrće u marinadu i temeljno izmešati. Ostaviti povrće u marinadi dok pripremate ćuftice.
8. Da biste napravili ćuftice, oljuštite crveni luk, nasecite ga na sitno, i dinstajte u maslinovom ulju dok ne postane proziran.
9. Oprati peršun, protresti da se osuši i iseckati listiće na sitno.
10. Izmešati mleveno meso sa pripremljenim komadićima luka, naseckanim peršunom, umućenim žumancetom i prezlama u homogenu masu, i začiniti po ukusu.
11. Vlažnim rukama napravite male homogene ćuftice od ove mase.
12. Ćuftice poređajte u umetak od **posude za fritezu 1**. Podesite na **180 °C** i **oko 15 minuta**.
13. Izmešajte marinirano povrće i smestite ga u **posudu za fritezu 2**. Podesite na **180 °C** i **oko 20 minuta**.
14. Aktivirajte **SYNC FINISH** funkciju i pokrenite proces pripreme. Sada su procesi pripreme sinhronizovani tako da su obe posude za fritezu spremne istovremeno.
15. Posle polovine predviđenog vremena okrenuti odnosno protresti sastojke kako bi bili ravnomerno pečeni.
16. Na kraju procesa, proverite da li su ćuftice i povrće gotovi, i iznesite ih ako jesu.

SAVET: Vreme trajanja pripreme zavisi od veličine ćuftica i komada povrća.

Ražnjići sa tikvicama i plavim patlidžanom

Sastojci za 4 porcije

NAPOMENA: Obratite pažnju na maksimalni nivo punjenja! Postoji mogućnost da ćete morati da prođete kroz 2 procesa pripreme.

Sastojci

½ kašičice	bibera
½ kašičice	pimenta
½ kašičice	korijandera
½ kašičice	suve majčine dušice
½ kašičice	suvog origana
1 kašičica	soli
50 ml	maslinovog ulja
2	plava patlidžana
2	tikvice
2	glavice crnog luka
	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. Iseći crni luk na četvrtine.
3. Dodati povrće u mešavinu ulja i začina.
4. Ređati povrće naizmenično na štapiće za ražnjiće.
5. Peći ražnjiće na temperaturi od **200 °C 15 minuta**.
6. Posle polovine predviđenog vremena okrenuti štapiće.

Pečeni kamember sa brusnicama

Sastojci za 4 porcije

NAPOMENA: Na samom početku proverite da li u posudu za fritezu možete da smestite 4 cela komada kamembera jedan do drugog. Ako ne možete, probajte sa 2 ciklusa pripreme.

Sastojci

4	kamembera (svaki do 150 g)
2	jaja
2 supene kašike	slatke pavlake
6 kašika	prezli
4 kašike	brusnice iz tegle
	so, biber

Priprema

1. Umutiti jaja sa slatkom pavlakom i začiniti solju i biberom.
2. Sipajte prezle u dubok tanjir.
3. Ohlađeni kamember (ceo ili u četvrtinama) natopite u umućena jaja, a zatim ga uvaljajte u prezle tako da smesa za paniranje čvrsto obavije sir.
4. Pržite kamember na temperaturi od **200 °C oko 5–10 minuta** dok ne dobije smeđezlatnu boju.
5. Poslužite kamember sa brusnicama.

Losos u papiru
Sastojci za 2 porcije

Sastojci

250 g	čvrsto kuvanih krompira
100 g	svežeg spanaća
1	šalot
1	čen belog luka
1 supena kašika	maslinovog ulja
300 g	fileta lososa (bez kožice)
1	grančica peršuna
1	grančica bosiljka
1 supena kašika	kapra
2 supene kašike	mekog putera
1	neobrađena limeta
	so, biber

Priprema
1. Oljuštiti krompir, oprati ga, i skuvati u slanoj vodi. Zatim ga ocediti i naseći na tanke kriške.
2. Očistiti spanać, oprati ga i ostaviti da se dobro ocedi.
3. Oljuštiti šalot i beli luk i naseći na kockice. Zagrejte ulje u sudu, propržite crni luk dok ne postane proziran.
4. Dodati spanać i sve zajedno dinstati još malo dok listovi ne omekšaju. Zatim ukloniti 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 usitnjeno začinsko bilje s maslacem.
9. Oprati limetu vrućom vodom, osušiti je i iseći na kriške.
10. Položiti dva velika komada 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.
14. Postavite „paketiće" jedan do drugog i pecite **na 200 °C oko 20 minuta**.
15. Zatim ukloniti papir i odmah poslužiti jelo.

Medaljoni od karfiola sa harisom
Sastojci za 2 porcije

Sastojci

1	manji karfiol
3 supene kašike	brašna
150 ml	kokosovog mleka
1½ kašičice	slatke paprike
½ kašičice	belog luka u prahu
1 kašika	harisa paste (ako volite jači ukus)
	so, biber

Priprema
1. Očistiti karfiol i naseći na medaljone.
2. Ostale sastojke umešati u žitko, glatko testo. Ako testo nije dovoljno gusto, dodajte još brašna.
3. Svaki medaljon od karfiola posebno utopite u testo i dozvolite višku testa da se dobro osuši.
4. Tako panirane medaljone od karfiola pecite odvojeno. Ne bi trebalo da budu preblizu jedni drugima kako bi dobili žaljenu hrskavost.
5. Temperaturu podesiti na **180 °C** a vreme pripreme na **20 minuta** i pokrenite proces pripreme.
6. Posle polovine predviđenog vremena okrenuti medaljone.

SAVET: Uz ovo jelo ide umak od svežeg jogurta.

Hrskavi prokelj sa slaninom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

400 g	prokelja
40 g	sušene slanine
4	čena belog luka
1 supena kašika	maslinovog ulja
	so, biber

SAVET: Ovaj recept ima najbolji ukus ako je prokelj svež, ali se može pripremati i sa smrznutim prokeljom. U tom slučaju nemojte seći prokelj na pola. Vreme pripreme i temperatura ostaju isti u oba slučaja.

Priprema

1. Očistiti prokelj i iseći na polovine.
2. Naseći slaninu na tanke listiće.
3. Ostavite cele čenove belog luka neoljuštene.
4. Sve sastojke izmešati u činiji i dodati so i biber prema sopstvenom ukusu.
5. Peći **na 180 °C oko 15–20 minuta**.
6. Posle polovine predviđenog vremena protresti ili okrenuti.
7. Svaku porciju servirati sa po 2 čena belog luka. U skladu sa sopstvenim ukusom ukusa, možete iscediti meke delove čenova belog luka.

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. Komade pice pecite u porcijama **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.

Čokoladni lava kolač

Sastojci za 8 porcija

NAPOMENA: Prvo proverite koliko korpica za mafine može istovremeno da stane u fritezu.

Sastojci

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

Priprema

1. Iseckati čokoladu i istopiti je u za to namenjenoj posudi.
2. Dodati maslac i pustiti da se stvori homogena smesa.
3. Umutiti jaja i šećer dok smesa ne postane penasta.
4. Prosejati brašno preko smese od jaja i šećera i umutiti je u glatko testo.
5. Dodati mešavinu čokolade i maslaca.
6. Napunite korpice za mafine ovim testom.
7. Peći mafine **na 180 °C oko 5–6 minuta**.
8. Jesti dok su topli.

10. Čišćenje

OPASNOST od opekotina!

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

OPASNOST od strujnog udara!

⊙ Izvucite mrežni utikač 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: Imajte na umu da posle sušenja i dalje može biti kapljica vode u šupljinama. Ostavite sve delove da se potpuno osuše na vazduhu.

Pribor

- Uklonite veće ostatke hrane.
- Korpa za prženje **7**/**4** i umetak **5** mogu se prati u mašini za pranje sudova. Izvadite umetak **5** nagore i iz korpe za prženje **7**/**4**. Posle čišćenje prilikom umetanja vodite računa da luk umetka bude okrenut prema gore. Pritisnite umetak **5** nadole dok ne nalegne 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.
- Ručno očistite korpu za prženje **7**/**4** toplom vodom i sredstvom za pranje sudova. Temeljno ih isperite čistom vodom.

- Ostavite sve delove da se potpuno osuše pre nego što ih sklonite ili ponovo koristite.

Kućište

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

Unutrašnjost

1. Očistite unutrašnjost mekim sunđerom, 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.

11. Čuvanje

- Pre nego što odložite fritezu na vruć vazduh…
  … obavezno izvucite mrežni utikač **11**,
  … uređaj mora biti hladan i
  … svi delovi moraju biti potpuno suvi.
- **Slika A:** Namotajte priključni kabl **11** u prostor za namotavanje kabla **10**.

12. Naručivanje rezervnih delova

Kako bi vas proizvod dugo i pouzdano služio, na raspolaganju su vam rezervni delovi u našoj internet prodavnici.

Garantujemo dostupnost rezervnih delova za stručnu popravku i vraćanje ovog proizvoda u funkcionalno stanje.

Pronađite sve raspoložive rezervne delove:

1. Otvorite **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Potražite IAN broj proizvoda u traci za pretragu.

ili

Očitajte sledeći QR kod pametnim telefonom ili tablet računarom.

13. 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 uopšteno može doprineti smanjenju potrošnje sirovina.

Ambalaža

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

14. Rešavanje problema

Ako uređaj ne radi ispravno, prvo preduzmite 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.

Greška	Mogući uzroci / mere
Bez ne radi	• Da li je obezbeđeno napajanje električnom energijom? • Proverite priključak.
Jelo još nije gotovo nakon predviđenog vremena	• Da li je količina prevelika ili su komadi suviše debeli? • Da li su temperatura i vreme pripreme bili suviše nisko podešeni?
Javlja se mnogo dima i neprijatnih mirisa	• Da li se na grejaču nalaze ostaci namirnica **2** koji izgore pri zagrevanju? Korpa za prženje **7**/**4** ne sme da se puni iznad oznake **MAX 6**.

15. Tehnički podaci

Model:	SHFDD 2600 D1
Mrežni napon:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa zaštite:	I
Snaga:	2600 W
Primljena snaga u isključenom stanju: ≤ 0,5 W	
Prebacivanje u isključeno stanje: < 20 min.	

Korišćeni simboli

	Zaštitno uzemljenje
	Geprüfte **S**icherheit (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 podseća vas da odložite ambalažu shodno važećim propisima o odlaganju otpada.
21 PAP	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.
	Reč je o proizvodu koji može da se reciklira, koji podleže proširenoj odgovornosti proizvođača kao i odvajanju otpada.
UK CA	Firma HOYER Handel GmbH potvrđuje usaglašenost sa UK propisima UKCA oznakom.
	Simbol označava proizvođača proizvoda.

Zadržavamo pravo na tehničke izmene.

16. 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:	Dvozonska friteza na vruči vazduh
Model:	**SHFDD 2600 D1**
IAN/Serijski broj:	**521408_2607**
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 **521408_2607**) možete otvoriti uputstvo za upotrebu.

Innehåll

1. Översikt 611
2. Avsedd användning 611
3. Säkerhetsanvisningar 612
4. Leveransomfattning 615
5. Före första användningen 615
6. Översikt av kontrollpanelen och displayen 616
7. Litet ABC om fritering 617
8. Användning 617
8.1 Anslutning till ström 618
8.2 På-/avstängning 618
8.3 Val av friteringskorg 618
8.4 Grundanvändning 618
8.5 Använda program 619
8.6 Snabbstart 620
8.7 Avbryta tillagningen 620
8.8 Funktionen SYNC COOK 620
8.9 Funktionen SYNC FINISH 621
8.10 Tillagningen färdig 621
8.11 Översikt program 622
8.12 Tillagningstabell 623
9. Recept 624
10. Rengöring 629
11. Förvaring 630
12. Efterbeställa reservdelar 630
13. Avfallshantering 630
14. Problemlösning 630
15. Tekniska data 631
16. Garanti från HOYER Handel GmbH 632

1. Översikt

1		Hölje
2		Värmeelement (på ovansidan invändigt)
3		Kontrollpanel med displayer och knappar
4		Friteringskorg [2]
5		Insats
6	**MAX**	Markering för den maximala påfyllningsnivån i friteringskorgen (3,5 liter per friteringskorg)
7		Friteringskorg [1]
8		Handtag på friteringskorgen
9		Frånluftsöppningar
10		Distans med kabelupplindning
11		Anslutningskabel med stickpropp

Tack så mycket för ditt förtroende!

Vi gratulerar till din nya varmluftsfritös.

För att hantera produkten säkert och för att lära känna alla egenskaper måste du:

- **Läs noggrant igenom den här bruksanvisningen innan du använder produkten för första gången.**
- **Följ säkerhetsanvisningarna framför allt!**
- **Apparaten får endast hanteras och användas på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning.**
- **Spara bruksanvisningen för att få information vid ett senare tillfälle.**
- **Om du skulle överlåta apparaten till någon annan, se till att även överlämna den här bruksanvisningen. Bruksanvisningen är en del av produkten.**

Vi hoppas att du får mycket glädje av dina nya varmluftsfritös!

Symboler på apparaten



Den här symbolen varnar för att beröra den heta ytan.



Symbolen anger att material med den här märkningen varken ändrar smak eller lukt på livsmedel.

2. Avsedd användning

Varmluftsfritösen är avsedd att tillaga livsmedel med varm luft vid en temperatur upp till maximalt 240 °C.
Varmluftsfritösen är konstruerad för privat hemmabruk. Varmluftsfritösen får endast användas inomhus.
Apparaten får inte användas för yrkesbruk.

Förutsebart missbruk

Varmluftsfritösen är inte lämpad för att värma upp vätskor.

3. Säkerhetsanvisningar

Varningsinformation

När det behövs används följande varningsinformation i den här bruksanvisningen:

FARA! Hög risk: icke beaktande av varningen kan innebära livsfara.

VARNING! Medelhög risk: om varningen ignoreras kan allvarliga personskador eller materialskador inträffa.

SE UPP: låg risk: om varningen ignoreras kan lättare personskador eller materialskador inträffa.

OBSERVERA: sakförhållanden och speciella saker som man måste tänka på när apparaten hanteras.

Anvisningar för säker användning

- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller bristande kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och har förstått vilka faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte genomföras av barn såvida de inte är över 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn som är yngre än 8 år skall hållas borta från apparaten och anslutningskabeln.
- Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador.
- Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluftsöppningarna på baksidan. Håll friteringskorgen endast i handtaget.
- Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluftsöppningarna. Ta inte in i ångan.
- Om nätanslutningskabeln på den här apparaten skadas, måste den bytas ut av tillverkaren eller av dennes kundservice eller någon person med liknande kvalifikationer för att undvika faror.
- Värmeelementen får inte torkas av fuktigt.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller något separat fjärrstyrningssystem.
- Den här apparaten är även avsedd att användas på ställen som liknar hushåll, som exempelvis …
  … i personalkök för medarbetare i affärer, på kontor och inom andra kommersiella områden;
  … inom lantbruk;

… av kunder på hotell, motell och andra boendeinrättningar;
… på frukostpensionat.

⊙ Beakta kapitlet om rengöring (se “Rengöring” på sida 629).

⚠ *FARA för barn!*

⊙ Se till att barn aldrig kan dra ner den heta varmluftsfritösen (t.ex. med elkabeln). Livsfara på grund av skållning!
⊙ Förpackningsmaterialet är ingen leksak. Barn får inte leka med plastpåsar. Kvävningsrisk föreligger.

⚠ *FARA för och på grund av hus- och nyttodjur!*

⊙ Elektriska apparater kan innebära faror för hus- och nyttodjur. Djur kan även förorsaka skador på apparaten. Håll därför djur borta från elektriska apparater.

⚠ *FARA för fåglar!*

⊙ Fåglar andas snabbare, fördelar luften annorlunda i kroppen och är betydligt mindre än människor. Därför kan det vara mycket farligt för fåglar att andas in till och med de mycket små rökmängder som bildas när apparaten används. När du använder apparaten bör fåglar tas till i ett annat rum.

⚠ *FARA för elektrisk stöt genom fuktighet!*

⊙ Skydda apparaten mot fuktighet, droppande vatten eller stänkvatten.
⊙ Apparaten, anslutningskabeln och stickproppen får inte doppas ner i vatten eller andra vätskor.
⊙ Dra ut stickproppen omedelbart om vätska skulle komma in i apparaten. Kontrollera apparaten innan den används igen.
⊙ Om apparaten ändå skulle ha ramlat ner i vatten, dra ut stickproppen direkt och ta först sedan upp apparaten. Använd i det här fallet inte apparaten längre utan låt en fackverkstad kontrollera den.
⊙ Använd inte apparaten med blöta händer.

⚠ *FARA för elektrisk stöt!*

⊙ Ta inte apparaten i drift om apparaten eller anslutningskabeln har synliga skador eller om apparaten har blivit tappad dessförinnan.
⊙ Om du använder en förlängningskabel måste den vara tillräcklig enligt apparatens tekniska data.
⊙ Anslut inte apparaten till ett multiuttag. Det skulle kunna leda till överbelastning.
⊙ Lägg anslutningskabeln så att ingen kan trampa på den, fastna i den eller snubbla över den.
⊙ Anslut endast stickproppen till ett korrekt installerat, väl åtkomligt jordat uttag med en spänning som motsvarar uppgiften på typskylten. Uttaget måste fortfarande vara väl åtkomligt när apparaten har anslutits.
⊙ Se till att anslutningskabeln inte kan skadas genom vassa kanter eller heta platser. Linda inte anslutningskabeln kring apparaten.
⊙ Se till att anslutningskabeln inte kommer i kläm eller blir krossad när apparaten ställs upp.
⊙ Apparaten är inte helt frånkopplad från elnätet även om den är avstängd. Dra ut stickproppen för att göra den helt strömlös.
⊙ Dra alltid i stickproppen, inte i anslutningskabeln, för att dra ut stickproppen från uttaget.
⊙ Dra ut stickproppen ur uttaget:
  - efter varje användning
  - om en störning föreligger

- när du inte använder apparaten
- innan du rengör apparaten
- vid åskväder

⊙ Produkten får inte förändras, risk för skador föreligger. Låt endast en fackverkstad eller ett servicecenter reparera produkten.



FARA - brandfara!

⊙ Lämna aldrig den anslutna apparaten utan uppsikt.
⊙ Håll alltid varmluftsfritösen under uppsikt när den används. Då märker du problem i tid som inträffar med ovanliga lukter eller ljud.
⊙ Täck aldrig över apparaten eller ställ ner den på mjuka föremål (t.ex. handdukar).
⊙ Se till att det finns fritt utrymme på alla sidor och över apparaten.
⊙ Använd inte varmluftsfritösen direkt under överskåp, vägguttag och inte i närheten av gardiner, papper eller liknande brännbara föremål.
⊙ Använd endast varmluftsfritösen på en fast, jämnt, halksäkert, torrt och ej brännbar arbetsyta för att förhindra att den välter eller glider iväg.



FARA för brännskador!

⊙ Vidrör ej de heta ytorna på apparaten och invändigt. Använd grytvantar eller grytlappar.
⊙ Låt apparaten svalna helt innan du rengör den eller ställer undan den.
⊙ Flytta eller transportera inte varmluftsfritösen när den är påkopplad.

VARNING för materialskador!

⊙ Använd endast originaltillbehör.
⊙ Ställ aldrig apparaten på heta ytor (t.ex. spisplattor) eller i närheten av värmekällor eller öppen eld.
⊙ Se till att maten inte berör de heta värmeelementen på ovansidan invändigt och fastnar där.
⊙ Använd inte skarpa eller repande rengöringsmedel.
⊙ Apparaten har halkfria plastfötter. Eftersom möbler är belagda med många olika slags lacker och plaster och behandlas med olika vårdande produkter kan det inte uteslutas helt att vissa av de här ämnena innehåller beståndsdelar som angriper och mjukar upp plastfötterna. Lägg ev. ett halksäkert underlag under apparaten.

Information om plastdelar som kommer i kontakt med livsmedel

⊙ Följande plastdelar resp. plastbelagda ytor är lämpade för livsmedelskontakt:
  - Silinsats: nonstick-beläggning, silikonfötter
  - Friteringskorg: nonstick-beläggning
⊙ Apparatens plastdelar som kommer i kontakt med livsmedel är avsedda för upprepad kontakt med livsmedel vid de förutsättningar som beskrivs i den här bruksanvisningen. Använd endast de här delarna för de angivna livsmedelstyperna, temperaturerna, kontakttiderna och användningarna.

Tillåtna användningsförhållanden:

- Livsmedelstyp: vanliga hushållslivsmedel (inklusive fetthaltiga livsmedel)
- Maximal temperatur: 240 °C
- Maximal kontakttid: 24 timmar

⊙ Plastdelar som inte uttryckligen är avsedda för kontakt med varma livsmedel, ånga eller det varma tillagningsutrymmet får inte användas där.
⊙ Plastdelarna som kommer i kontakt med livsmedel är inte avsedda för konstant förvaring av livsmedel. Låt inte livsmedel, vätskor eller livsmedelsrester vara kvar i eller på plastdelarna längre än vad den avsedda användningen kräver.

- ⊙ Användning utanför de angivna förhållandena samt skador, åldrande eller felaktig rengöring kan leda till ökad migrering av ämnen från materialet till livsmedlen. Fortsätt inte att använda plastdelar som kommer i kontakt med livsmedel om man märker att det finns sprickor, brott, deformationer, ojämna ytor, avflagningar, material som har lossat, starka missfärgningar, ovanlig lukt eller starkt slitage.
- ⊙ Rengör plastdelarna som kommer i kontakt med livsmedel efter varje användning enligt uppgifterna i den är bruksanvisningen. Använd inte slipande, aggressiva, klorhaltiga, lösningsmedelshaltiga eller starkt alkaliska rengöringsmedel och inga rengöringsförmål av metall, såtillvida dessa inte uttryckligen är godkända.
- ⊙ Skadade, deformerade, mycket slitna eller på annat sätt förändrade plastdelar som kommer i kontakt med livsmedel måste bytas ut innan nästa användning. Använd endast de reservdelar som är avsedda för den är apparaten.

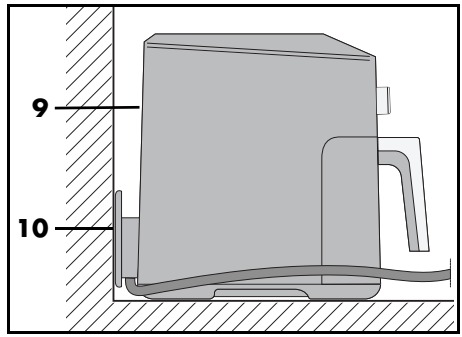
4. Leveransomfattning

1 varmluftsfritös
2 friteringskorgar **7**/**4** med insatser **5**
1 bruksanvisning

5. Före första användningen

- Ta bort allt förpackningsmaterial. **Särskilt invändigt måste det vara helt fritt från förpackningsrester, som till exempel styorporsmulor.**

FARA - brandfara!
På baksidan av apparaten finns frånluftsöppningarna **9** och distansen **10**. Ur frånluftsöppningarna kommer det varm ånga vid användningen.

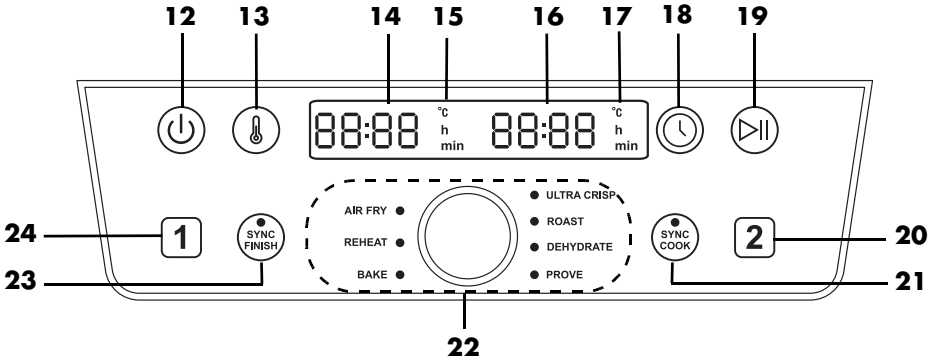


- ⊙ Täck aldrig över frånluftsöppningarna **9**.
- ⊙ Använd inte varmluftsfritösen direkt under överskåp, vägguttag och inte i närheten av gardiner, papper eller liknande brännbara föremål.
- ⊙ Se till att det finns fritt utrymme på alla sidor och över apparaten.

OBSERVERA: vid den första användningen kan en lätt rök- och luktutveckling förekomma. Detta beror på monteringsmedel på värmeelementet **2** och är inget produktfel. Se till att ventilationen är tillräcklig.

- Dra bort skyddsfolier och tejpremsor från apparaten, dock inte typskylten på apparatens undersida.
- Kontrollera att alla tillbehörsdelar finns och är oskadade.
- Rengör apparaten och alla tillbehörsdelar innan första användningen.
- Ställ apparaten på ett torrt, jämnt, halksäkert, värmebeständigt underlag.
- Sätt in stickproppen **11** i ett uttag som uppfyller uppgifterna på typskylten. Det måste gå enkelt att komma åt uttaget även när man har satt på.

6. Översikt av kontrollpanelen och displayen



12 ⏻ Knapp: på/av

13 Knapp: temperatur

14 Display: visning av t.ex. temperatur och tillagningstid för friteringskorgen 1

15 °C/h/min Friteringskorg 1: **°C** lyser när temperaturen visas; **h** eller **min** lyser när tiden visas i timmar (h) eller minuter (min)

16 Display: visning av t.ex. temperatur och tillagningstid för friteringskorgen 2

17 °C/h/min Friteringskorg 2: **°C** lyser när temperaturen visas; **h** eller **min** lyser när tiden visas i timmar (h) eller minuter (min)

18 Knapp: tid

19 ⏯ Knapp: start/paus

20 2 Knapp: val av friteringskorg 2

21 Knapp/LED **SYNC COOK**: båda friteringskorgarna arbetar med samma värden

22 Vridknapp: inställning av temperatur och tillagningstid, programval
AIR FRY (fritering)
REHEAT (uppvärmning)
BAKE (bakning)
ULTRA CRISP (krispiga ytor)
ROAST (rostning)
DEHYDRATE (torkning)
PROVE (låt degen jäsa)

23 Knapp/LED **SYNC FINISH**: färdigställandet av båda friteringskorgarna synkroniseras

24 1 Knapp: val av friteringskorg 1

7. Litet ABC om fritering

Förbereda livsmedlen

- Alla livsmedel måste vara så torra som möjligt före friteringen. Torka av det som skall friteras och ta bort isen på djupfrysta livsmedel.
- Ta bort så mycket vatten och is som möjligt från livsmedlet innan den läggs i varmluftsfritösen.
- För panerade livsmedel, se till att paneringen sitter ordentligt på det som skall friteras.

Friteringstid och -temperatur

- För att få ett välsmakande och hälsosamt resultat bör du hålla dig exakt till uppgifterna på förpackningen när du väljer temperatur och friteringstid.
- Fritera endast små mängder på en gång.
- Friteringskorgarna **7**/**4** får inte fyllas mer än upp till markeringen **MAX 6**.
- Akrylamid kan eventuellt vara cancerframkallande. För det skall bildas så lite akrylamid som möjligt, undvik att bryna för mycket.

För att få jämn bryningsgrad [1] [2]

[1]: Efter varje ¼ av tillagningstiden skakar eller vänder du, det vill säga 3x under tillagningstiden.

[2]: Skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.

När det är viktigt med en jämn bryningsgrad för livsmedlen (t.ex. vid pommes frites eller chicken-nuggets), måste de skakas 1 - 3x under friteringen.

1. Dra friteringskorgarna **7**/**4** i handtaget **8** från höljet **1** och skaka ingredienserna. När du skakar, se till att t.ex. pommes frites blandas väl och att pommes frites som ligger mot mitten och ännu inte är färdig kommer utåt. Apparaten stängs av automatiskt när friteringskorgarna **7**/**4** tas ut.
2. Sätt in friteringskorgarna **7**/**4** igen i apparaten. Apparaten sätts på automatiskt igen fram till att tillagningstiden har gått.

Bakning

Deg får **aldrig** läggas direkt i friteringskorgarna **7**/**4**. Efter förberedelserna placerar du degen i en bakform eller någon annan värmebeständig form (t.ex. muffinsformar). Du ställer sedan formarna med degen i friteringskorgarna **7**/**4**.

Förpackningsinformation

Om du inte hittar några tillagningstider för varmluftsfritöser på förpackningen för djupfryst mat, orientera dig efter tiderna för varmluftsugnar.

8. Användning

FARA för brännskador!

- ⊙ Vid användningen kan ytan på apparaten bli het. Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluftsöppningarna **9** på baksidan.
- ⊙ Använd grytvantar eller grytlappar för att ta i friteringskorgarna **7**/**4**.
- ⊙ Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluftsöppningarna **9**. Ta inte in i ångan.
- ⊙ Flytta eller transportera inte varmluftsfritösen när den är påkopplad.

VARNING för materialskador!

- ⊙ Apparaten får aldrig användas utan friteringskorgarna **7**/**4**!

8.1 Anslutning till ström

- När apparaten är uppställd, sätt in stickproppen **11** i ett jordat uttag som uppfyller uppgifterna på typskylten. Det måste gå enkelt att komma åt uttaget även när man har satt på.

8.2 På-/avstängning

- Tryck på på-/avstängningsknappen ⏻ **12** för att sätta på apparaten från standbyläget.
  - En kort signalton spelas upp och *HI* visas kort på displayen.
  - Den förinställda temperaturen *180 °C* visas på displayerna **14**/**16**.
- Genom att trycka en gång till på på-/avstängningsknappen ⏻ **12** kan apparaten när som helst sättas i standbyläge. Detta fungerar även från program som är igång.
  - En kort signalton spelas upp och *bYE* visas kort på displayen.
  - Alla lampor på displayen slocknar.
  - Fläkten stoppar.

8.3 Val av friteringskorg

1. Tryck på på-/avstängningsknappen ⏻ **12**, för att sätta på fritösen.
2. Genom att trycka på knappen 1 eller 2 väljer du den önskade friteringskorgen **7**/**4**. Symbolen för den valda friteringskorgen blinkar.

OBSERVERA: om man inte trycker på någon knapp inom 15 sekunder, slutar symbolen för den valda friteringskorgen att blinka. Tryck i det här fallet på knappen 1 eller 2 igen för att fortsätta med inställningarna.

8.4 Grundanvändning

För följande punkter gäller:
- Apparaten är påkopplad.
- Friteringskorgen **7**/**4** har valts genom att trycka på knappen 1 eller 2.

Öppna program

- Tryck på vridknappen **22** och vrid tills LED:en för önskat program lyser - då är det bortvalt.

Manuell matlagning

- Du kan ställa in temperatur och tillagningstid direkt. Tryck på knappen ⏯ **19** för att starta tillagningen med de inställda värdena.

Ändra temperatur

Temperaturen kan ställas in i steg om 5 grader mellan 40 °C och 240 °C.
Temperaturen kan endast ställas in i begränsad omfattning i programmen. Exakta uppgifter om de inställbara områdena finns i tabellen med programöversikten (se "Översikt program" på sida 622).

- Tryck på knappen 🌡 **13**. På displayen **14** eller **16** blinkar temperaturen.
- Vrid på vridknappen **22** tills önskad temperatur visas. Blinkandet upphört ca 5 sekunder efter att inställningen har gjorts. Den nya temperaturen har ställts in.

OBSERVERA: om temperaturinställningen är högre än 200 °C aktiveras kylningsfunktionen automatiskt i slutet av tillagningen. *COOL* visas på displayen och fläkten fortsätter att gå i 1 minut. Denna kylningsprocess kan inte pausas.

Ändra tid

Tillagningstiden kan ställas in på mellan 1 och 60 minuter i steg om 1 minut.
- Vid en temperaturinställning över 200 °C i upp till 30 minuter
- I programmet **BAKE** från 1 minut till 4 timmar.

- I programmet **DEHYDRATE** i steg på 15 minuter från 1 timme till 24 timmar.
- I programmet **PROVE** i steg på 5 minuter från 15 minuter till 4 timmar.

- Tryck på knappen ◷ **18**. På displayen blinkar tiden.
- Vrid på vridknappen **22** tills önskad tid visas. Blinkandet upphört ca 5 sekunder efter att inställningen har gjorts. Den nya tiden har ställts in.

OBSERVERA: efter ca 5 minuter utan någon åtgärd sätts apparaten i standbyläge.

8.5 Använda program

OBSERVERA:
- Se till att maten inte berör det heta värmeelementet **2** på ovansidan invändigt och fastnar där.
- Förutom i programmet **SYNC FINISH** kan du alltid ändra temperaturen och tillagningstiden.
- I programmet **AIR FRY** påminns du om att vända livsmedlen var 5:e minut med en signalton.
- I programmet **ULTRA CRISP** visas i slutet av programmet *COOL* på displayen. Fläkten fortsätter att gå ca. 1 minut. Displayen visar *End*, 3 signaltoner hörs och apparaten övergår till standby.
- Medan *COOL* funktionen är aktiv har knappen ⏯ ingen funktion.
- För att undvika värmeförluster får tillagningen endast påbörjas när båda friteringskorgarna **7**/**4** är helt inskjutna.
- För att byta program måste apparaten alltid först sättas i standbyläge och sedan sättas på igen genom att trycka på på-/avstängningsknappen ⏻ **12**.

För vissa livsmedel och tillagningssätt har apparaten förinställda program. När du väljer ett program kan du dessutom alltid göra följande inställningar:
- Temperatur
- Tillagningstid
- Efter aktivering av funktionen **SYNC FINISH** kan du inte ändra temperaturen och tillagningstiden.

1. Förbered livsmedlen och lägg dem i friteringskorgen **7**/**4**.
2. Skjut in friteringskorgen i höljet **1**.
3. För att sätta på trycker du på på-/avstängningsknappen ⏻ **12**.
4. Genom att trycka på knappen 1 eller 2 väljer du den önskade friteringskorgen.
5. Tryck på vridknappen **22**.
6. Vrid på vridknappen tills LED:en bredvid önskat program lyser. På displayerna **14** eller **16** visas temperaturen för det valda programmet.

OBSERVERA: för att ändra temperaturen, tryck på knappen 🌡 **13**, och för att ändra tiden, tryck på ◷ **18**. Så länge motsvarande värde blinkar på displayen **3** kan du ändra det genom att vrida på vridknappen. Vänta ca 5 sekunder efter att du vridit. Indikatorn slutar blinka och det nya värdet används.

7. Starta tillagningen genom att trycka på knappen start/paus ⏯ **19**. Programmet startas.
   - På displayerna visas den återstående tiden. Värdena för temperatur och tid kan ändras genom att trycka på 🌡 **13** eller ◷ **18** medan programmet körs.

8.6 Snabbstart

1. Sätt på apparaten från standbyläget med på-/avstängningsknappen ⏻ **12**.
2. Genom att trycka på knappen start/paus ⏯ **19** startas tillagningen med den förinställda temperaturen *180 °C* och den förinställda tillagningstiden *15 min* för båda friteringskorgarna.
3. Om du bara vill använda en friteringskorg, trycker du på knappen 1 eller 2 innan starten.

OBSERVERA:

- Om du väljer en temperatur över 200 °C kan tiden ställas in på max. 30 minuter.
- Den visas i slutet av programmet *COOL* på displayen. Fläkten fortsätter att gå ca. 1 minut. Displayen visar *End*, 3 signaltoner hörs och apparaten övergår till standby.

8.7 Avbryta tillagningen

OBSERVERA: en för lång paus kan påverka tillagningsresultatet mycket negativt.

Du kan när som helst avbryta tillagningen för att t.ex. kontrollera bryningsgraden.

1. Dra friteringskorgen **7**/**4** i handtaget **8** ut ur höljet **1**. Apparaten stängs av automatiskt när man tar ut korgen.
   - Den återstående tiden blinkar.
   - LED:en bredvid det valda programmet blinkar.
   - Fläkten stoppar tills friteringskorgen **7**/**4** är inskjuten igen.
2. Sätt in friteringskorgen i apparaten igen. Apparaten sätts på automatiskt igen fram till att tillagningstiden har gått.

   eller

1. Tryck kort på knappen start/paus ⏯ **19** för att avbryta tillagningen.
   - Den återstående tiden blinkar.
   - LED:en bredvid det valda programmet blinkar.
   - Fläkten stoppar.
2. Tryck på knappen start/paus ⏯ **19** igen för att fortsätta tillagningen.
   - Den återstående tiden räknas ner ytterligare.
   - Fläkten fortsätter att gå.

8.8 Funktionen SYNC COOK

Med den här funktionen kan du tillaga större mängder med samma tillagningstid och temperatur i båda friteringskorgarna samtidigt. Den förinställda temperaturen och tillagningstiden för båda friteringskorgarna är 180 °C och 15 minuter. Du kan ändra de inställda värdena eller välja ett program.

1. Tryck på på-/avstängningsknappen ⏻, för att sätta på fritösen.
2. Tryck på knappen **SYNC COOK** SYNC COOK **21**.
3. Genom att trycka på knappen 🌡 **13** ställer du in temperaturen och genom att trycka på knappen 🕓 **18** tiden.
   eller
   Välj ett av programmen genom att trycka och vrida på vridknappen.
4. Starta tillagningen genom att trycka på knappen start/paus ⏯ **19**.

De inställda värdena tillämpas för båda friteringskorgarna.

- LED:en **SYNC COOK** SYNC COOK **21** lyser.
- Ev. lyser LED:en för det valda programmet.
- Den återstående tiden visas.

OBSERVERA: du kan hela tiden ändra värdena för temperatur och tillagningstid vid tillagningen.

Vid tillagningen kan du även byta till ett program.

1. Tryck på knappen start/paus ⏯ **19** vid tillagningen.
2. Välj det önskade programmet genom att trycka på och vrida på vridknappen.
3. Tryck igen på knappen start/paus ⏯ **19**.

Båda friteringskorgarna fortsätter att arbeta med det valda programmet.

Du kan hela tiden avbryta funktionen **SYNC COOK**.

1. Tryck igen på knappen **SYNC COOK** **21** vid tillagningen.
   - LED:en **21** slocknar.
   - Alla program som inte avslutades innan man tryckte på knappen **21** fortsätter för båda friteringskorgarna.
2. Välj vid behov en friteringskorg genom att trycka på 1 eller 2.
3. Ange nu de önskade nya värdena för friteringskorgen.

Båda friteringskorgarna fortsätter att arbeta separat med de inställda värdena.

8.9 Funktionen SYNC FINISH

Du kan också synkronisera friteringskorgarna **7**/**4**.

1. Tryck på på-/avstängningsknappen ⏻ **12**, för att sätta på fritösen.
2. Tryck på knappen 1 för att välja friteringskorgen **7**.
3. Ställ in tillagningstiden, temperaturen eller ett program genom att trycka på och vrida på vridknappen.
4. Tryck på knappen 2 för att välja friteringskorgen **4**.
5. Ställ in tillagningstiden, temperaturen eller ett program.
6. Tryck på knappen **SYNC FINISH** **23**.
7. Starta tillagningen genom att trycka på knappen start/paus ⏯ **19**.
   - LED:en **SYNC FINISH** **23** lyser.
   - Den återstående tiden visas på displayen på den arbetande friteringskorgen.
   - Displayen för den friteringskorg som ännu inte arbetar visar *HOLd*.

- Tillagningen startar för båda friteringskorgarna med respektive inställningar.
- Det går inte längre att anpassa tid och temperatur.
- Friteringskorgen med den kortare tillagningstiden slutar ca 15 sekunder innan friteringskorgen med den längre tillagningstiden.
- Om båda friteringskorgarna har samma tillagningstid, börjar den första friteringskorgen med tillagningen 15 sekunder innan den andra friteringskorgen.
- När tillagningstiden är klar för varje friteringskorg hörs 3 signaltoner. I slutet av tillagningstiden för båda friteringskorgarna visas kort *End*. Därefter kopplas apparaten om till standbyläge.

8.10 Tillagningen färdig

- När programmet har körts till slutet hörs en akustisk signal och displayerna **14**/**16** visar *End*. Apparaten kopplas om till standbyläge.

OBSERVERA: om temperaturinställningen är högre än 200 °C aktiveras kylningsfunktionen automatiskt i slutet av tillagningen. *COOL* visas på displayen och fläkten fort-

sätter att gå i 1 minut. Denna kylningsprocess kan inte pausas.

- Du behöver ett värmebeständigt underlag för friteringskorgen **7**/**4** plus en tallrik eller en skål (ev. förvärmd).
- För att koppla bort apparaten från elnätet, dra ut stickproppen **11** efter användningen.

1. Dra friteringskorgen **7**/**4** i handtaget **8** ut ur höljet **1**. Ställ den på det värmebeständiga underlaget.
2. Placera maten på de förberedda tallrikarna/i den förberedda skålen.
3. Låt apparaten och tillbehören svalna innan du rengör dem.

OBSERVERA: om bryningsgraden inte är som du önskar kan du ändra tillagningen manuellt. Skjut in den fyllda friteringskorgen **7**/**4** i höljet **1** igen och starta tillagningen på nytt. Kontrollera bryningsgraden efter några minuter. Dra friteringskorgen **7**/**4** i handtaget **8** ut ur höljet **1**.

8.11 Översikt program

- Följande tabell innehåller grundläggande inställningshjälp för de angivna livsmedlen.

Program	Användningsexempel	Förinställd temperatur (inställbart intervall)	Förinställd tid (inställbart intervall)
AIR FRY	Fryst pommes frites [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Uppvärmning	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffins, kakor och bakverk	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 tim.)
ULTRA CRISP	För mycket krispiga livsmedel	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min.)
ROAST	Biff/kotletter	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Torka livsmedel (plommon, äppelskivor)	60 °C (60 – 90 °C)	2 timmar (1 timme – 24 timmar)
PROVE	Låta jästdeg vila/jäsa	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 tim.)

8.12 Tillagningstabell

- Temperatur- och tidsuppgifterna i tillagningstabellen är riktvärden. Beroende på livsmedlens egenskaper, storlek och mängd samt smaken kan temperaturen och tiden avvika.

Mat	°C	Minuter	Optimal mängd per korg	Maximal mängd per korg
Pommes frites[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Kycklingklubbor[2]	200	30	450 g	750 g
Grönsaker[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Förbakade frallor[2]	180	8	2 styck	3 styck
Muffins	150	18	2 styck	4 styck
Laxfilé	180	8 – 12	150 g	300 g
Biff [2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Jätteräkor	180	6 – 12	150 g	300 g

De upphöjda siffrorna [1, 2, 3] betyder:
[1]: Skaka eller vänd var 5:e minut.
[2]: Skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.
[3]: Förvärm i 5 minuter.

I **AIR FRY**-programmet: Var 5:e minut hör du en ljudsignal som påminnelse om att skaka eller vända maten kort.

9. Recept

Två slags pommes frites med örtmajonnäs

Ingredienser för 4 portioner

Ingredienser för majonnäsen

1	ägg
1 tesked	senap
125 ml	solrosolja
1 tesked	finhackad persilja
1 tesked	finhackad körvel
1 tesked	citronsaft
	Salt, peppar

Ingredienser för pommes fritesen

250 g	sötpotatis
250 g	fast potatis
2 matskedar	solrosolja
	Salt

Tillagning

1. Börja med örtmajonnäsen. Mixa äggula och senap i en hög bägare med stavmixer.
2. Häll under tiden i olja i en tunn stråle till en krämig, jämn blandning.
3. Lägg i kryddorna och smaka av med salt, peppar och citronsaft.
4. Skala, tvätta och klappa potatisen och sötpotatisen torr.
5. Skär potatisen och sötpotatisen i ungefär 1 cm tjocka stavar och blanda varje sort med 1 matsked olja i varsin skål.
6. Lägg pommes fritesen i fritösen.
7. Tillaga båda pommes frites-sorterna med samma inställningar.
8. Aktivera funktionen **SYNC COOK**. Nu behöver värdena ställas in bara en gång och båda pommes frites-sorterna blir färdiga samtidigt.
9. Ställ in på **25 minuter** och **200 °C** och starta friteringen.
10. Sänk temperaturen **till 180 °C efter 15 minuter** och skaka om pommes fritesen.
11. Salta pommes fritesen och servera med örtmajonnäsen.

Marinerade kycklingvingar med pommes frites (frysta)

Ingredienser för 2 personer

Ingredienser

250 g	pommes frites (frysta)
Ca 8	kycklingvingar

Ingredienser för marinaden

6 matskedar	solros- eller rapsolja
6 matskedar	sötstark chilisås
4 matskedar	ketchup
4 matskedar	vinäger
1–2 teskedar	salt
1–2 teskedar	paprikapulver
1–2 teskedar	chiliflingor

Tillagning

1. Blanda alla ingredienser för marinaden i en stor skål.
2. Lägg i kycklingvingarna i skålen och ös med marinaden. Låt stå och dra i ca 1 timme.
3. Rada upp kycklingvingarna bredvid varandra på insatsen till **friteringskorg 1** och ställ in på **15 minuter** och **190 °C**.
4. Häll i 250 g frysta pommes frites i **friteringskorg 2** och ställ in på **200 °C** och **20 minuter**.
5. Aktivera funktionen **SYNC FINISH** och starta friteringen. Med den här funktionen synkroniseras tillagningen så att båda friteringskorgarna blir klara samtidigt.
6. Vänd eller blanda ingredienserna i vartdera facket efter halva tillagningstiden, så att allt tillagas jämnt.
7. Kontrollera att kycklingvingarna och pommes fritesen är färdiglagade i slutet av tillagningstiden och ta ut när de är klara.

Köttbullar med grillade medelhavsgrönsaker

Ingredienser för 2 personer

Ingredienser för marinaden

2 matskedar	olivolja
1	vitlöksklyfta
½ tesked	rosmarin
½ tesked	oregano
½ tesked	mejram
	Salt, peppar

Ingredienser för de grillade grönsakerna

1	liten zucchini
1	liten röd paprika
1	lök
150 g	körsbärstomater

Ingredienser för köttbullarna

250 g	nötfärs
½	liten rödlök
	Olivolja
3 stjälkar	slätpersilja
1	äggula
1 matsked	ströbröd
	Paprikapulver (starkt)
	Salt, peppar

Tillagning

1. Skala vitlöksklyftan och hacka fint.
2. Blanda alla ingredienser för marinaden i en stor skål.
3. Ansa och tvätta grönsakerna.
4. Skär zucchinin och paprikan i lagom stora bitar.
5. Halvera körsbärstomaterna.
6. Strimla löken.
7. Ha i grönsakerna i marinaden och blanda väl. Låt grönsakerna stå i marinaden tills köttbullarna är klara att tillagas.
8. Skala och finhacka rödlöken till köttbullarna. Fräs i lite olivolja tills den mjuknar.
9. Skölj och skaka av persiljan. Finhacka bladen.
10. Knåda ihop köttfärs, rödlök, persilja, äggula och ströbröd till en väl blandad massa. Salta och peppra efter smak.
11. Forma blandningen till jämnstora köttbullar med våta händer.
12. Ställ köttbullarna på insatsen till **friteringskorg 1**. Ställ in på **180 °C** och **ca 15 minuter**.
13. Rör om i de marinerade grönsakerna och häll i **friteringskorg 2**. Ställ in på **180 °C** och **ca 20 minuter**.
14. Aktivera funktionen **SYNC FINISH** och starta friteringen.
    Med den här funktionen synkroniseras tillagningen så att båda friteringskorgarna blir klara samtidigt.
15. Vänd eller blanda ingredienserna i vardera zonen efter halva tillagningstiden, så att allt tillagas jämnt.
16. Kontrollera att köttbullarna och grönsakerna är färdiglagade i slutet av tillagningstiden och ta ut när de är klara.

TIPS: friteringstiden beror på köttbullarnas resp. grönsaksbitarnas storlek.

Spett med zucchini och aubergine

Ingredienser för 4 portioner

OBSERVERA: den maximala påfyllningsnivån! Du kan behöva fritera i 2 omgångar.

Ingredienser

½ tesked	peppar
½ tesked	kryddpeppar
½ tesked	koriander
½ tesked	torkad timjan
½ tesked	torkad oregano
1 tesked	salt
50 ml	olivolja
2	auberginer
2	zucchinier
2	lökar
	Träspett

Tillagning

1. Blanda örter, kryddor och olja i en skål.
2. Skär zucchinier och auberginer i 2 cm tjocka skivor. Dela lökarna i fyra klyftor.
3. Tillsätt grönsakerna i den kryddade oljeblandningen.
4. Trä grönsakerna växelvis på spetten.
5. Tillaga spetten på **200 °C i 15 minuter**.
6. Vänd spetten efter halva tillagningstiden.

Bakad camembert med lingon

Ingredienser för 4 portioner

OBSERVERA: kontrollera först om 4 camembertostar får plats bredvid varandra i friteringskorgen. Om inte så fritera ostarna i 2 omgångar.

Ingredienser

4	camembertostar (upp till 150 g var)
2	ägg
2 matskedar	grädde
6 matskedar	ströbröd
4 matskedar	lingon
	Salt, peppar

Tillagning

1. Vispa ihop ägg och grädde och smaka av med salt och peppar.
2. Häll ströbrödet i en djup tallrik.
3. Doppa den kylskåpskalla camemberten (hel eller delad i fyra) i äggblandningen och vänd den sedan i ströbrödet tills osten är helt täckt av paneringen.
4. Baka camembertbitarna på **200 °C i ca 5–10 minuter** tills de är gyllenbruna.
5. Servera camemberten med lingon.

Lax i knyten
Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser
250 g	fast potatis
100 g	färsk spenat
1	schalottenlök
1	vitlöksklyfta
1 matsked	olivolja
300 g	laxfilé (utan skinn)
1 kvist	persilja
1 kvist	basilika
1 matsked	kapris
2 matskedar	mjukt smör
1	obehandlad lime
	Salt, peppar

Tillagning
1. Skala, skölj och tillaga potatisen i kokande saltat vatten. Häll sedan av vattnet och skiva potatisen tunt.
2. Ansa och skölj spenaten och skaka av vattnet ordentligt.
3. Skala schalottenlök och vitlök och tärna fint. Fräs med oljan i en kastrull tills den mjuknar.
4. Tillsätt spenaten och fräs en liten stund tills bladen mjuknar. Ta av kastrullen från spisen och ställ den åt sidan.
5. Skölj laxen, torka av den och skär den i två bitar.
6. Skölj och skaka av persiljan och basilikan. Finhacka bladen.
7. Låt kaprisen droppa ur och grovhacka den.
8. Knåda ihop kaprisen och de hackade örterna med smöret.
9. Skölj limen i hett vatten, torka av och skiva den.
10. Förbered två stora ark bakplåtspapper.
11. Lägg potatisskivorna i mitten och krydda med salt och peppar. Lägg spenaten och laxen ovanpå.
12. Tillsätt kaprissmöret på laxen i små klickar och lägg limeskivor ovanpå.
13. Vik ihop bakplåtspapperet över ingredienserna och förslut ordentligt på sidorna.
14. Lägg paketen bredvid varandra och tillaga **på 200 °C i ca 20 minuter**.
15. Ta sedan bort papperet och servera rätten direkt.

Blomkålsbuketter med harissa
Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser
1	litet blomkålshuvud
3 matskedar	mjöl
150 ml	kokosmjölk
1½ tesked	milt paprikapulver
½ tesked	vitlökspulver
1 matsked	harissapasta (hetta efter smak)
	Salt, peppar

Tillagning
1. Ansa blomkålen och dela upp i små buketter.
2. Rör ihop de andra ingredienserna till en tjockflytande smet. Blanda i mer mjöl om smeten verkar för rinnig.
3. Doppa varje blomkålsrosett i smeten och låt droppa av.
4. Tillaga de doppade blomkålsrosetterna i omgångar. Lägg inte för tätt, så att de blir riktigt knapriga.
5. Ställ in temperaturen på **180 °C** och tillagningstiden på **20 minuter** och sätt i gång friteringen.
6. Vänd blomkålsbuketterna efter halva tillagningstiden.

TIPS: passar bra ihop med en fräsch yoghurtdipp.

Knaprig brysselkål med fläsk

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

400 g	brysselkål
40 g	randigt fläsk
4	vitlöksklyftor
1 matsked	olivolja
	Salt, peppar

TIPS: detta recept smakar bäst med färsk brysselkål, men fryst brysselkål går också bra. Om fryst brysselkål används så ska den inte halveras. Tillagningstid och temperatur är desamma.

Tillagning

1. Ansa och halvera brysselkålen.
2. Strimla fläsket tunt.
3. Låt vitlöksklyftorna vara oskalade.
4. Blanda alla ingredienser i en skål och salta och peppra efter smak.
5. Tillaga allt på **180 °C i ca 15–20 minuter**.
6. Skaka om eller vänd ingredienserna efter halva tillagningstiden.
7. Servera varje portion med 2 vitlöksklyftor. Tryck ut den mjuka vitlöken ur klyftorna efter smak och avnjut.

Minipizzor med skinka och rucola

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

1 paket	pizzadeg
1 paket	passerade tomater
200 g	mozzarella
1 bunt	rucola
100 g	serranoskinka
	Olivolja
	Salt, peppar och oregano

Tillagning

1. Kavla ut pizzadegen på en mjölad arbetsyta och skär ut fyrkanter som är 1 cm mindre än botten på friteringskorgen.
2. Nagga degen lätt med en gaffel.
3. Skär mozzarellan i tunna skivor.
4. Stryk på passerad tomat på degen, krydda med salt, peppar och oregano och täck med mozzarellaskivor.
5. Baka pizzabitarna i omgångar **på 180 °C i ca 7 minuter**.
6. Fördela serranoskinkan över bitarna och baka i ytterligare **3–5 minuter**.
7. Ta ut pizzabitarna när kanterna börjar bli lätt gyllenbruna och toppa med den sköljda rucolan.
8. Ringla lite olivolja på minipizzorna och servera.

TIPS: beroende på hur tjock degen är kan pizzan behöva tillagas 1–2 minuter längre eller kortare.

Chokladfondant

Ingredienser för 8 portioner

OBSERVERA: kontrollera först hur många muffinsformar som får plats samtidigt i fritösen.

Ingredienser

75 g	mörk choklad
3	ägg
75 g	smör
75 g	socker
50 g	mjöl

Tillagning

1. Hacka chokladen och smält i vattenbad.
2. Tillsätt smöret och låt smälta.
3. Vispa ägg och socker vitt och poröst.
4. Sikta i mjölet i ägg- och sockerblandningen och rör ihop till en slät smet.
5. Vänd ner choklad- och smörblandningen.
6. Fördela smeten i muffinsformarna.
7. Förvärm apparaten **till 180 °C och** baka chokladfondanten **i ca 5–6 minuter**.
8. Avnjut chokladfondanten varm.

10. Rengöring

FARA för brännskador!

- ⊙ Låt apparaten svalna innan du flyttar eller rengör den.

FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Dra ut stickproppen från uttaget innan du rengör varmluftsfritösen.
- ⊙ Varmluftsfritösen får inte doppas i vatten.

VARNING för materialskador!

- ⊙ Använd inte skarpa eller repande rengöringsmedel.

OBSERVERA: vänligen observera att det fortfarande kan finnas vattendroppar i håligheter efter avtorkningen. Låt alla delar torka helt i luften.

Tillbehörsdelar

- Ta bort grova livsmedelsrester.
- Friteringskorgen **7**/**4** och insatsen **5** kan rengöras i diskmaskin. Tryck ut insatsen **5** uppåt ur friteringskorgen **7**/**4**. Se till att insatsens välvning pekar uppåt när den sätts in efter rengöringen. Tryck ner insatsen **5** tills den vilar mot botten.

OBSERVERA: du kan även diska de här delarna för hand med varmt vatten och diskmedel. Efterskölj noga med klart vatten.

- Inbrända matrester lägger du i blöt först.
- Rengör friteringskorgen **7**/**4** för hand med varmt vatten och diskmedel. Efterskölj noga med klart vatten.
- Låt alla delar torka helt innan du ställer undan dem eller använder dem igen.

Hölje

- Torka av höljet **1** utifrån med en fuktig trasa med lite milt rengöringsmedel.
- Eftertorka med en kökshandduk.

Invändigt

1. Rengör invändigt med en mjuk svamp, lite vatten och milt rengöringsmedel.
2. Eftertorka flera gånger med en fuktig mikrofibertrasa som du sköljer ur och vrider ur emellanåt.
3. Eftertorka med en kökshandduk.

11. Förvaring

- Innan du ställer undan varmluftsfritösen …
  … måste stickproppen **11** dras ut,
  … apparaten ha svalnat och
  … alla delar måste vara helt torra.
- **Bild A:** linda anslutningskabeln **11** kring kabelupplindningen **10**.

12. Efterbeställa reservdelar

För att du ska ha glädje av din artikel så länge som möjligt erbjuder vi ett urval av reservdelar i vår nätbutik.

Vi garanterar tillhandahållandet av reservdelar som krävs för en fackmässig återställning av produktens funktionsduglighet.

Hitta alla tillgängliga reservdelar:

1. Öppna **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Sök artikelns IAN i sökrutan.

eller

Skanna följande QR-kod med din smartphone/surfplatta.

13. Avfallshantering



Den produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU. Symbolen med genomstruken avfallstunna betyder att produkten skall avfallshanteras separat enligt regler inom EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehörsdelar, försedda med denna symbol. Symbolmärkta produkter får inte kastas i vanliga hushållssopor utan skall lämnas till lämplig återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning.



Den här återvinningssymbolen markerar att t.ex. ett föremål eller materialdelar kan återvinnas. Återvinning kan generellt bidra till att minska förbrukningen av råvaror.

Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land där förpackningen avfallshanteras.

14. Problemlösning

Kontrollera apparaten enligt denna checklista om apparaten inte fungerar. Du kanske kan lösa problemet själv på ett enkelt sätt.

FARA för elektrisk stöt!

⊙ Försök inte att reparera apparaten själv.

Fel	Möjliga orsaker / åtgärder
Ingen funktion	• Är strömförsörjningen upprättad? • Kontrollera anslutningen.

Fel	Möjliga orsaker / åtgärder
Maten är ännu inte färdig efter den rekommenderade tiden	• Var mängden för stor eller bitarna för tjocka? • Var temperaturen eller tillagningstiden för lågt inställd?
Mycket os och lukt bildas	• Finns livsmedelrester på värmeelementet **2** som blir brända vid uppvärmningen? Friteringskorgen **7**/**4** får inte fyllas mer än upp till markeringen **MAX 6**.

15. Tekniska data

Modell:	SHFDD 2600 D1
Nätspänning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Skyddsklass:	I
Effekt:	2600 W
Effektförbrukning i avstängt läge: ≤ 0,5 W	
Koppla om till avstängt läge: < 20 min.	

Symboler som används

	Skyddsjordning
	**G**eprüfte **S**icherheit (kontrollerad säkerhet): apparaterna måste uppfylla de allmänt erkända tekniska reglerna och den tyska produktsäkerhetslagen Produktsicherheitsgesetz (ProdSG).
	Med CE-märkningen försäkrar HOYER Handel GmbH EU-överensstämmelse.
	Denna symbol påminner om att förpackningen ska kasseras i enlighet med gällande bestämmelser om bortskaffande.
	Material som kan återvinnas är märkta med återvinningssymbolen (3 pilar). I mitten kan det även finnas ett återvinningsnummer (här: 21) och/eller en förkortning (här: PAP) för materialet.
~	Växelspänning
	Symbolen markerar delar som kan rengöras i diskmaskin.
	Med den serbiska märkningen försäkrar HOYER Handel GmbH överensstämmelse med de serbiska fordringarna.
	Det rör sig om en återvinningsbar produkt med utökat producentansvar och som ska källsorteras.
UK CA	Med UKCA-märkningen försäkrar HOYER Handel GmbH UK-överensstämmelse.
	Symbolen markerar produkttillverkaren.

Med förbehåll för tekniska ändringar.

16. Garanti från HOYER Handel GmbH

Kära kund,
denna produkt omfattas av en 3-årig kommersiell hållbarhetsgaranti från inköpsdatumet. Om produkten visar sig ha fel har du lagstadgade rättigheter gentemot säljaren av produkten. Utövandet av dessa rättigheter är kostnadsfritt. De lagstadgade rättigheterna begränsas inte av vår garanti som beskrivs nedan.

Garantivillkor

Garantiperioden börjar gälla från och med inköpsdatumet. Förvara originalkvittot på en säker plats. Detta dokument krävs som bevis på köpet.
För att garantin ska gälla krävs att den defekta produkten och kvittot uppvisas inom treårsperioden och att det skriftligen kort beskrivs vad felet består i och när det uppstod. Om felet täcks av vår garanti får du tillbaka den reparerade produkten eller en ny produkt. En ny garantiperiod börjar inte gälla vid reparation eller utbyte av produkten.

Garantitid och juridiska garantikrav

Garantitiden förlängs inte genom garantin. Detta gäller även för utbytta och reparerade delar. Skador och fel som eventuellt finns redan vid köpet måste anmälas direkt när produkten har packats upp. Reparationer när garantitiden har gått ut är kostnadspliktiga.

Garantiomfattning

Produkten har tillverkats noggrant enligt strikta kvalitetsriktlinjer och har före leverans kontrollerats omsorgsfullt.
Om ett fel som påverkar produktens användbarhet uppstår inom garantiperioden vid normal användning, kommer produkten att repareras eller bytas ut kostnadsfritt av oss – enligt vårt val. Garantin upphör att gälla om produkten har skadats, använts på felaktigt sätt eller underhållits på felaktigt sätt. För att produkten ska användas på rätt sätt måste alla anvisningar i bruksanvisningen följas noggrant. Användningsändamål och åtgärder som avråds från eller som det varnas för i bruksanvisningen måste absolut undvikas. Produkten är endast avsedd för privat, inte för kommersiell användning. Vid felaktig eller olämplig hantering, våldsanvändning och ingrepp som inte utförts av en behörig reparatör upphör garantin att gälla.

Tillvägagångssätt vid skadefall

För att kunna garantera en snabb behandling av ditt ärende, gör på följande sätt:

- Ha artikelnummer **IAN: 521408_2607** och kassakvittot som intyg för köpet till hands vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret hittar du på typskylten, en ingravering, på titelbladet till bruksanvisningen (nere till vänster) eller som dekal på bak- eller undersidan av apparaten.
- Om funktionsfel eller andra fel skulle inträffa, kontakta först nedan angivna servicecenter **på telefon** eller med **e-post**.
- En produkt registrerad som defekt kan du då skicka portofritt till den serviceadress du då får, bifoga inköpsbevis (kassakvitto) och ange vad det är för fel och när det inträffade.

På www.lidl-service.com går det att ladda ner den här och många fler handböcker, produktvideor och installationsprogram.



Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) och kan öppna din bruksanvisning genom att ange artikelnumret (IAN) **521408_2607**.

Service-Center

(SE) Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: hoyer@lidl.se

IAN: 521408_2607

Leverantör

Vänligen observera att följande adress **inte är någon serviceadress**. Kontakta först ovan angivna servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Vsebina

1. Pregled 635
2. Predvidena uporaba 635
3. Varnostna opozorila 636
4. Obseg dobave 639
5. Prva uporaba 639
6. Pregled upravljalnega polja in zaslona 640
7. Mala šola cvrtja 641
8. Uporaba 641
8.1 Električni priključek 641
8.2 Vklop/izklop 642
8.3 Izbira košare cvrtnika 642
8.4 Osnovno upravljanje 642
8.5 Uporaba programov 643
8.6 Hiter zagon 643
8.7 Prekinitev postopka pečenja 644
8.8 Funkcija SYNC COOK 644
8.9 Funkcija SYNC FINISH 645
8.10 Konec procesa priprave 645
8.11 Pregled programov 646
8.12 Tabela priprave 647
9. Recepti 648
10. Čiščenje 653
11. Shranjevanje 654
12. Naknadno naročanje delov 654
13. Odstranjevanje med odpadke 654
14. Odpravljanje težav 655
15. Tehnični podatki 655
16. Garancija 656

1. Pregled

1		Ohišje
2		Grelni element (v zgornjem delu v notranjosti)
3		Upravljalna površina s prikazi in tipkami
4		Košara cvrtnika [2]
5		Nastavek
6	**MAX**	Oznaka za največjo višino polnjenja v košari cvrtnika (3,5 litra na košaro cvrtnika)
7		Košara cvrtnika [1]
8		Ročaj košare cvrtnika
9		Odprtine za odzračevanje
10		Distančnik s kabelskim navitjem
11		Napajalni kabel z vtičem

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.**
- **Predvsem upoštevajte 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 napravi



Ta simbol opozarja pred stikom z vročimi površinami.



Simbol pomeni, da materiali, ki so označeni s tem simbolom, ne spreminjajo okusa ali vonja živil.

2. Predvidena uporaba

Cvrtnik na vroč zrak je predviden za pripravo hrane na vročem zraku pri temperaturi do največ 240 °C.
Cvrtnik na vroč zrak je predviden 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.

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

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

Navodila za varno uporabo

- To napravo 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 odprtin za odzračevanje na hrbtni strani naprave. Košari cvrtnika držite le za ročaj.
- Med cvrtjem iz odprtin za odzračevanje uhaja vroča para. Ne segajte v paro.
- Če se napajalni 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 ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- Ta naprava je prav tako namenjena za uporabo v gospodinjstvu in gospodinjskih opravilih, kot na primer
  … v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in ostalih poslovnih območjih;
  … na kmetijskih posestvih;
  … za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;

… v penzionih z zajtrkom.

⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje" na strani 653).

⚠ *NEVARNOST za otroke!*

⊙ Poskrbite, da otroci nikoli ne bodo mogli povleči vročega cvrtnika nase (npr. za omrežni kabel). Opekline so lahko smrtno nevarne!

⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.

⚠ *NEVARNOST za hišne ljubljenčke in domače živali ter zaradi njih!*

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

⚠ *NEVARNOST za ptice!*

⊙ Ptice dihajo 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!*

⊙ Napravo zaščitite pred vlago, kapljajočo vodo ali pršenjem vode.

⊙ Naprave, napajalnega kabla in omrežnega vtiča ne potapljajte v vodo ali drugo tekočino.

⊙ Če v napravo prodre tekočina, takoj izvlecite omrežni vtič. Napravo pred ponovno uporabo temeljito preglejte.

⊙ Če se zgodi, da naprava pade v vodo, takoj izvlecite omrežni vtič iz vtičnice in šele nato napravo vzemite iz vode. V tem primeru naprave ne uporabljajte več, ampak naj jo pregleda strokovnjak.

⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.

⚠ *NEVARNOST električnega udara!*

⊙ Naprave ne uporabljajte, 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 kabel 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 kabel iz vtičnice.

⊙ Ko želite izklopiti napajalni kabel iz vtičnice, vedno povlecite za vtič in ne za kabel.

⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice:
- po vsaki uporabi,

- če se pojavi motnja,
- kadar naprave ne uporabljate,
- pred čiščenjem naprave,
- 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 jedi ne dotikajo in zalepijo na grelne elemente na zgornji stran notranjosti.
⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
⊙ Naprava je opremljena z nedrsečimi nogicami iz umetne mase. Ker je pohištvo zaščiteno z raznimi 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.

Napotki glede plastičnih delov, ki pridejo v stik z živili

⊙ Naslednji plastični deli oz. površine s plastično oblogo so primerne za stik z živili:
  - Cedilni vstavek: Premaz proti prijemanju, silikonske nogice
  - Košara cvrtnika: Premaz proti prijemanju
⊙ Plastični deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so namenjeni za ponavljajoč stik z živili pod pogoji, opisanimi v teh navodilih. Te dele uporabljajte izključno za navedene vrste živil, temperaturo, čas stika in namen uporabe.

Dovoljeni pogoji uporabe:

- Vrsta živil: običajna živila za gospodinjstvo (vključno z mastnimi živili)
- Maksimalna temperatura: 240 °C
- Maksimalen čas stika: 24 ur

⊙ Plastični deli, ki niso izrecno namenjeni za stik z vročo hrano, paro ali vročim notranjim prostorom pečice, se ne smejo uporabljati.
⊙ Plastični deli, ki pridejo v stik z živili, niso namenjeni za dolgotrajno shranjevanje živil. Hrane, tekočin ali ostankov

hrane ne puščajte v ali na plastičnih delih dlje, kot je to potrebno za predvideno uporabo.

- ⊙ Uporaba, ki ne ustreza navedenim pogojem, ter poškodbe, staranje ali nepravilno čiščenje lahko povzročijo povečano prehajanje snovi iz materiala v živila. Plastičnih delov, ki pridejo v stik z živili, ne uporabljajte več, če opazite razpoke, zlome, deformacije, hrapave površine, odlomke, luščenje materiala, močno obarvanje, nenavaden vonj ali močno obrabo.
- ⊙ Plastične dele, ki pridejo v stik z živili, očistite po vsaki uporabi v skladu z navodili v tem priročniku. Ne uporabljajte abrazivnih, agresivnih močno alkalnih čistil, ali čistil, ki vsebujejo klor ali topila, ter pravtako ne uporabljajte kovinskih pripomočkov za čiščenje, razen če so izrecno odobreni.
- ⊙ Poškodovane, deformirane, močno obrabljene ali kako drugače spremenjene plastične dele, ki pridejo v stik z živili, je treba pred naslednjo uporabo zamenjati. Uporabljajte izključno nadomestne dele, ki so namenjeni za to napravo.

4. Obseg dobave

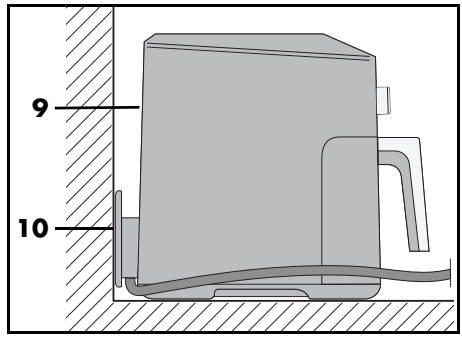
1 cvrtnik na vroč zrak
2 košari cvrtnika **7**/**4** z nastavki **5**
1 navodila za uporabo

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 sta odprtini za odzračevanje **9** in distančnik **10**. Med uporabo iz odprtin za odzračevanje uhaja vroča para.

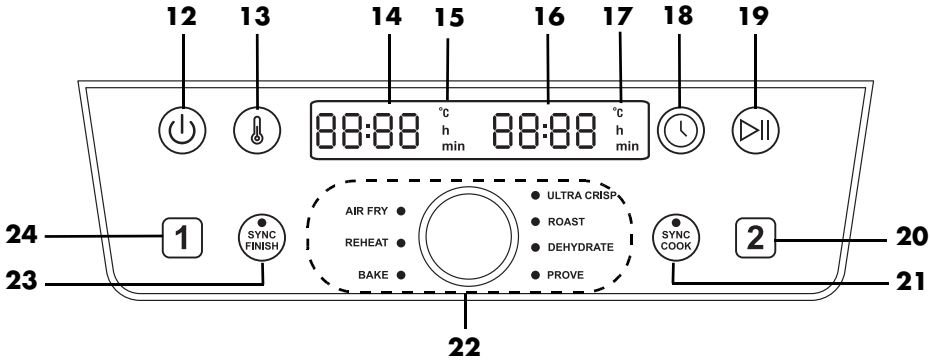


- ⊙ Nikoli ne prekrijte odprtin za odzračevanje **9**.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne uporabljajte neposredno pod visečimi omaricami, stenskimi vtičnicami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Poskrbite, da bo okoli naprave in nad njo dovolj prostora.

NAPOTEK: Med prvo uporabo lahko zaznate nekoliko dima in neprijetnega vonja. To je zaradi sredstev za vgradnjo grelnih elementov **2** in ni napaka izdelka. Poskrbite za zadostno zračenje.

- Odstranite zaščitno folijo in lepilni trak z naprave, vendar pa ne odstranjujte tipske ploščice na spodnji 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 proti vročini.
- Omrežni kabel **11** priključite v vtičnico, ki ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

6. Pregled upravljalnega polja in zaslona



12 ⏻ Tipka: vklop/izklop

13 🌡 Tipka: temperatura

14 Prikazovalnik: prikaz npr. temperature in časa kuhanja za košaro cvrtnika 1

15 **°C/h/min** Košara cvrtnika 1: **°C** sveti, ko je prikazana temperatura; **h** ali **min** sveti, ko je prikazan čas v urah (h) ali minutah (min)

16 Prikazovalnik: prikaz npr. temperature in časa kuhanja za košaro cvrtnika 2

17 **°C/h/min** Košara cvrtnika 2: **°C** sveti, ko je prikazana temperatura; **h** ali **min** sveti, ko je prikazan čas v urah (h) ali minutah (min)

18 🕒 Tipka: čas

19 ⏯ Tipka: začetek/premor

20 2 Tipka: Izbira košare cvrtnika 2

21 SYNC COOK Tipka/LED **SYNC COOK**: obe košari cvrtnika delujeta z enakimi vrednostmi

22 Vrtljivi regulator: Nastavitev temperature in časa priprave, izbira programa
AIR FRY (cvrtje)
REHEAT (segrevanje)
BAKE (peka)
ULTRA CRISP (hrustljava skorja)
ROAST (pečenje)
DEHYDRATE (dehidriranje)
PROVE (vzhajanje testa)

23 SYNC FINISH Tipka/LED **SYNC FINISH**: konec časa pečenja obeh košar cvrtnika se sinhronizira.

24 1 Tipka: izbira košare cvrtnika 1

7. Mala šola cvrtja

Priprava 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.
- Košari cvrtnika **7/4** ne smeta biti napolnjeni preko oznake **MAX 6**.
- Akrilamid je lahko rakotvoren. Da bi zagotovili čim manjše tvorjenje akrilamida, hrane ne zapecite premočno.

Za enakomerno zapečeno hrano [1, 2]

[1]: Po vsaki ¼ časa priprave pretresite ali obrnite, torej 3-krat med časom 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- do 3-krat premešati.

1. Košari cvrtnika **7/4** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1** in pretresite sestavine. Pri mešanju pazite, da se npr. ocvrt krompirček dobro premeša in pri tem koščki krompirja, ki so bolj v sredini in niso zapečeni, pridejo ven. Naprava se samodejno izključi, ko košari cvrtnika **7/4** vzamete ven.
2. Košari cvrtnika **7/4** ponovno namestite v napravo. Naprava se do poteka časa priprave znova vklopi.

Peka

Testa **v nobenem primeru** ne smete dati neposredno v košari cvrtnika **7/4**. Po pripravi dajte testo v pekač ali drug model za peko (npr. model za kolačke). To nato postavite skupaj s testom v košari cvrtnika **7/4**.

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.

8. Uporaba

NEVARNOST opeklin!

- Med uporabo se površina naprave lahko zelo segreje. Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtin za odzračevanje **9** na hrbtni strani naprave.
- Za prijemanje košar cvrtnika **7/4** uporabite prijemalne rokavice ali krpo.
- Med cvrtjem iz odprtin za odzračevanje **9** uhaja 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 košar cvrtnika **7/4**!

8.1 Električni priključek

- Ko naprava stoji na ustreznem mestu, priključite omrežni kabel **11** v varnostno vtičnico, ki ustreza podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

8.2 Vklop/izklop

- Pritisnite tipko vklop/izklop ⏻ **12**, da vklopite napravo iz stanja pripravljenosti.
  - Oglasi se kratek zvočni signal in na zaslonu se na kratko pokaže *HI*.
  - Nastavljena temperatura *180 °C* je prikazana na zaslonih **14**/**16**.
- S ponovnim pritiskom na tipko vklop/izklop ⏻ **12** lahko napravo kadarkoli preklopite v stanje pripravljenosti. To lahko storite tudi, ko so programi že v teku.
  - Oglasi se kratek zvočni signal in na zaslonu se na kratko pokaže *bYE*.
  - Vse lučke na zaslonu ugasnejo.
  - Ventilator se ustavi.

8.3 Izbira košare cvrtnika

1. Pritisnite tipko za vklop/izklop ⏻ **12**, da vklopite cvrtnik.
2. S pritiskom na tipko 1 ali 2 izberite želeno košaro cvrtnika **7**/**4**. Simbol izbrane košarice cvrtnika utripa.

NAPOTEK: Če v 15 sekundah ne pritisnete nobene tipke, simbol za izbrano košaro cvrtnika preneha utripati. V tem primeru znova pritisnite tipko 1 ali 2, da nadaljujete z nastavitvami.

8.4 Osnovno upravljanje

Za naslednje točke velja:
- Naprava je vključena.
- Košara cvrtnika **7**/**4** je bila izbrana s pritiskom na tipko 1 ali 2.

Priklic programov

- Pritisnite vrtljivi regulator **22** in ga obračajte, dokler ne sveti LED-lučka želenega programa – takrat je le-ta izbran.

Ročno kuhanje

- Temperaturo in čas priprave lahko nastavite neposredno. S pritiskom na tipko ⏯ **19** se zažene pečenje z vnaprej nastavljenimi vrednostmi.

Spreminjanje temperature

Temperaturo lahko nastavite v korakih po 5 stopinj med 40 °C in 240 °C.
V programih je nastavitev temperature omejena. Natančne podatke o nastavljivih območjih najdete v preglednici programov (glejte "Pregled programov" na strani 646).

- Pritisnite tipko 🌡 **13**. Na zaslonu **14** ali **16** utripa temperatura.
- Obračajte vrtljivi regulator **22**, dokler ni prikazana želena temperatura. Utripanje se ustavi pribl. 5 sekund po nastavitvi. Nova temperatura je prevzeta.

NAPOTEK: Pri nastavitvi temperature nad 200 °C se ob koncu postopka priprave hrane samodejno aktivira funkcija hlajenja. Na zaslonu se pokaže *COOL* in ventilator se 1 minuto še vrti. Tega postopka hlajenja ni mogoče zaustaviti.

Spreminjanje časa

Čas priprave lahko nastavljate v korakih po 1 minuto med 1 in 60 minut.
- pri nastavitvi temperature nad 200 °C do 30 minut,
- V programu **BAKE** od 1 minute do 4 ure.
- V programu **DEHYDRATE** v korakih po 15 minut med 1 uro in 24 urami.
- V programu **PROVE** v korakih po 5 minut med 15 minut in 4 urami.

- Pritisnite tipko 🕒 **18**. Na zaslonu utripa čas.
- Obračajte vrtljivi regulator **22**, dokler ni prikazan želeni čas. Utripanje se ustavi pribl. 5 sekund po nastavitvi. Nov čas je prevzet.

NAPOTEK: Po približno 5 minutah brez uporabe se naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

8.5 Uporaba programov

NAPOTKI:

- Poskrbite, da se nabodala ne dotikajo in zalepijo na grelni element **2** v zgornjem delu v notranjosti.
- Razen v programu **SYNC FINISH** lahko temperaturo in čas priprave kadarkoli spremenite.
- V programu **AIR FRY** vas bo vsakih 5 minut zvočni signal opozoril, da morate hrano obrniti.
- V programu **ULTRA CRISP** se na koncu programa na zaslonu pokaže *COOL*. Ventilator deluje še približno 1 minuto. Na zaslonu se prikaže *End*, oglasijo se 3 zvočni signali in naprava preklopi v stanje pripravljenosti.
- Medtem ko je funkcija *COOL* aktivna, je tipka ⏯ brez funkcije.
- Da bi preprečili izgubo toplote, je treba postopek kuhanja začeti šele, ko sta obe košari cvrtnika **7**/**4** popolnoma potisnjeni noter.
- Za spremembo programa napravo vedno najprej preklopite v stanje pripravljenosti s pritiskom na tipko za vklop/izklop ⏻ **12** in jo nato ponovno vklopite.

Za nekatera živila in načine priprave ima naprava prednastavljene programe. Če izberete program, lahko kadarkoli dodatno opravite naslednje nastavitve:

- Temperatura
- Čas priprave
- Po tem ko aktivirate funkcijo **SYNC FINISH**, temperature in časa priprave ne morete spremeniti.

1. Pripravite živila in jih dodajte v košaro cvrtnika **7**/**4**.
2. Košaro cvrtnika potisnite v ohišje **1**.
3. Za vklop pritisnite tipko Vklop/izklop ⏻ **12**.
4. S pritiskom na tipko 1 ali 2 izberite želeno košaro cvrtnika.
5. Pritisnite vrtljivi regulator **22**.
6. Obračajte vrtljivi regulator, dokler ne sveti LED-lučka želenega programa. Na zaslonu **14** ali **16** se prikaže temperatura za izbrani program.

NAPOTEK: Za spreminjanje temperature pritisnite tipko 🌡 **13**, za spreminjanje časa pa pritisnite 🕓 **18**. Dokler na zaslonu utripa vrednost **3**, jo lahko spreminjate z obračanjem vrtljivega regulatorja. Po obračanju počakajte pribl. 5 sekund. Prikaz preneha utripati in nova vrednost je prevzeta.

7. Postopek priprave zaženite s tipko za začetek/premor ⏯ **19**. Program se zažene.
   - Na zaslonu je prikazan preostali čas. Vrednosti temperature in časa lahko spremenite s pritiskom na 🌡 **13** ali 🕓 **18** medtem, ko se program izvaja.

8.6 Hiter zagon

1. Napravo vklopite iz stanja pripravljenosti s tipko vklop/izklop ⏻ **12**.
2. S pritiskom na tipko za začetek/premor ⏯ **19** se zažene delovanje za obe košari cvrtnika za pečenje z vnaprej nastavljeno temperaturo *180 °C* in vnaprej nastavljenim časom priprave *15 min*.
3. Če želite uporabiti samo eno košaro cvrtnika, pred začetkom pritisnite tipko 1 ali 2.

NAPOTKI:

- Če izberete temperaturo nad 200 °C, lahko nastavite čas do največ 30 minut.

- Na koncu programa na zaslonu pokaže *COOL*. Ventilator deluje še približno 1 minuto. Na zaslonu se prikaže *End*, oglasijo se 3 zvočni signali in naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

8.7 Prekinitev postopka pečenja

NAPOTEK: Predolg premor lahko zelo negativno vpliva na rezultat priprave.

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

1. Košaro cvrtnika **7**/**4** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1**. Naprava se samodejno izključi, ko košaro vzamete ven.
   - Preostali čas utripa.
   - LED-lučka poleg izbranega programa utripa.
   - Ventilator se ustavi, dokler ponovno ne vstavite košare cvrtnika **7**/**4**.
2. Košaro cvrtnika ponovno namestite v napravo. Naprava se do poteka čas priprave znova vklopi.

   ali

1. Na kratko pritisnite tipko za začetek/premor ⏯ **19**, da prekinete postopek pečenja.
   - Preostali čas utripa.
   - LED-lučka poleg izbranega programa utripa.
   - Ventilator se ustavi.
2. Znova pritisnite tipko za začetek/premor ⏯ **19**, da nadaljujete postopek pečenja.
   - Preostali čas se še naprej odšteva.
   - Ventilator deluje naprej.

8.8 Funkcija SYNC COOK

S to funkcijo lahko v obeh košarah cvrtnika hkrati pripravite večje količine hrane z enakim časom kuhanja in temperaturo. Prednastavljena temperatura in čas pečenja za obe košari cvrtnika sta 180 °C in 15 minut. Lahko spremenite nastavljene vrednosti ali izberete program.

1. Pritisnite tipko za vklop/izklop ⏻, da vklopite cvrtnik.
2. Pritisnite tipko **SYNC COOK** **21**.
3. Nastavite temperaturo s pritiskom tipke 🌡 **13** ter čas s pritiskom tipke 🕓 **18**.
   ali
   Izberite enega od programov s pritiskom in vrtenjem vrtljivega regulatorja.
4. Postopek priprave zaženite s tipko za začetek/premor ⏯ **19**.

Nastavljene verzije se uporabijo v obeh košarah cvrtnika.

- LED-lučka **SYNC COOK** **21** sveti.
- Po potrebi zasveti LED-lučka izbranega programa.
- Prikaže se preostali čas.

NAPOTEK: Vrednosti temperature in časa priprave lahko med pečenjem kadarkoli spremenite.

Med postopkom pečenja lahko preklopite na drug program.

1. Med postopkom pečenja pritisnite tipko za začetek/premor ⏯ **19**.
2. Želeni program izberite s pritiskom in vrtenjem vrtljivega regulatorja.
3. Ponovno pritisnite tipko za začetek/premor ⏯ **19**.

Obe košari cvrtnika nadaljujeta izbrani program.

Funkcijo **SYNC COOK** lahko kadar koli prekinete.

1. Med postopkom pečenja znova pritisnite tipko **SYNC COOK** **21**.
   - LED-lučka **21** ugasne.
   - Vsak program, ki se pred pritiskom tipke **21** ni zaključil, se nadaljuje za obe košari cvrtnika.
2. S pritiskom na tipko 1 ali 2 izberite košaro cvrtnika.
3. Sedaj vnesite želene nove vrednosti za košaro cvrtnika.

Obe košari cvrtnika nadaljujeta delovanje ločeno z nastavljenimi vrednostmi.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

Košari cvrtnika **7**/**4** lahko tudi sinhronizirate.

1. Pritisnite tipko za vklop/izklop **12**, da vklopite cvrtnik.
2. Če želite izbrati košaro cvrtnika **7**, pritisnite tipko 1.
3. Nastavite čas pečenja, temperaturo ali program s pritiskom in vrtenjem vrtljivega regulatorja.
4. Če želite izbrati košaro cvrtnika **4**, pritisnite tipko 2.
5. Nastavite čas pečenja, temperaturo ali program.
6. Pritisnite tipko **SYNC FINISH** **23**.
7. Postopek pečenja zaženite s tipko za začetek/premor **19**.
   - LED-lučka **SYNC FINISH** **23** sveti.
   - Preostali čas se prikaže na zaslonu delujoče košare cvrtnika.
   - Na zaslonu košare cvrtnika, ki še ne deluje, se prikaže *HOLd*.

- Postopek priprave hrane se začne za obe košari cvrtnika z ustreznimi nastavitvami.
- Časa in temperature ni več mogoče prilagoditi.
- Košara cvrtnika s krajšim časom priprave se konča približno 15 sekund pred košaro cvrtnika z daljšim časom priprave.
- Če imata obe košari cvrtnika enak čas priprave, prva košara cvrtnika začne peči 15 sekund pred drugo košaro cvrtnika.
- Po koncu časa priprave vsake košare cvrtnika se oglasijo 3 zvočni signali. Ob koncu časa pečenja obeh košar cvrtnika se za kratek čas prikaže *End*. Nato se naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

8.10 Konec procesa priprave

- Ko se program zaključi, se sprosti zvočni signal in na zaslonih **14**/**16** se pokaže *End*. Naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

NAPOTEK: Pri nastavitvi temperature nad 200 °C se ob koncu postopka priprave hrane samodejno aktivira funkcija hlajenja. Na zaslonu se pokaže *COOL* in ventilator se 1 minuto še vrti. Tega postopka hlajenja ni mogoče zaustaviti.

- Potrebujete toplotno odporno podlago za posodo in košaro cvrtnika **7**/**4** in krožnik ali skledo (po potrebi predhodno ogreto).
- Za izklop naprave iz električnega omrežja po uporabi izvlecite omrežni vtič **11**.

1. Košaro cvrtnika **7**/**4** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1**. Košaro cvrtnika postavite na podlago, ki je odporna proti vročini.
2. Živila stresite na pripravljen krožnik ali v pripravljeno posodo.
3. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava in pribor ohladita.

NAPOTEK: Če stopnja zapečenosti na takšna, kot jo želite, lahko ročno spremenite postopek priprave. Napolnjeno košaro cvrtnika **7**/**4** znova vstavite v ohišje **1** in ponovno začnite postopek pečenja. Po nekaj minutah preverite stopnjo zapečenosti. Za to košaro cvrtnika **7**/**4** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1**.

8.11 Pregled programov

- Naslednja tabela vsebuje osnovne pripomočke za nastavitev določenih živil.

Program	Primeri uporabe	Prednastavljena temperatura (nastavljivo območje)	Prednastavljen čas (nastavljivo območje)
AIR FRY	Zamrznjen ocvrt krompirček[1]	190 °C (60–200 °C)	30 min (1–60 min)
REHEAT	Segrevanje	200 °C (60–200 °C)	15 min (1–60 min)
BAKE	Kolački, pecivo in pekarski proizvodi	150 °C (60–200 °C)	18 min (1 min–4 ure)
ULTRA CRISP	za zelo hrustljavo hrano	240 °C	10 min[3] (1–30 min)
ROAST	Steaki, kotleti	200 °C (60–200 °C)	20 min (1–60 min)
DEHYDRATE	Dehidriranje/sušenje živil (slive/jabolčne rezine)	60 °C (60–90 °C)	2 uri (1 ura–24 ur)
PROVE	Počivanje/vzhajanje kvašenega testa	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min (15 min–4 ure)

8.12 Tabela priprave

- Informacije o temperaturi in času v tabeli priprave hrane so le primeri za orientacijo. Temperatura in čas se lahko razlikujeta glede na kakovost, velikost in količino živila pa tudi glede na vaš okus.

Živilo	**°C**	**Minute**	**optimalna količina na košaro**	**maksimalna količina na košaro**
Ocvrt krompirček[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Piščančja bedra[2]	200	30	450 g	750 g
Zelenjava[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Pečene žemljice[2]	180	8	2 kosa	3 kosi
Kolački	150	18	2 kosa	4 kosi
Lososov filet	180	8 – 12	150 g	300 g
Steak[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Rakci	180	6 – 12	150 g	300 g

Nadpisane številke [1, 2, 3] pomenijo:
[1]: Vsakih 5 minut pretresite ali obrnite.
[2]: Premešajte ali obrnite po polovici časa priprave.
[3]: Predgrejte 5 minut

V programu **AIR FRY**: Po vsakih 5 minutah boste zaslišali zvočni signal, ki vas opomni, da jed na kratko pretresite ali obrnete.

9. Recepti

Dve vrsti ocvrtega krompirčka z zeliščno majonezo

Sestavine za 4 porcije

Sestavine za majonezo

1	jajce
1 čajna žlička	gorčice
125 ml	sončničnega olja
1 čajna žlička	fino sesekljanega peteršilja
1 čajna žlička	fino sesekljane krebuljice
1 čajna žlička	limoninega soka
	sol, poper

Sestavine za ocvrti krompirček

250 g	sladkega krompirja
250 g	krompirja, ki se ne razkuha
2 jedilni žlici	sončničnega olja
	sol

Priprava

1. Za zeliščno majonezo dajte v visoko lonček jajce in gorčico ter ju premešajte s paličnim mešalnikom.
2. Med mešanjem v tankem curku vlivajte olje, da nastane kremasta homogena zmes.
3. Dodajte zelišča in po okusu začinite s soljo, poprom in limoninim sokom.
4. Krompir in sladki krompir olupite, operite in popivnajte do suhega.
5. Krompir in sladki krompir narežite na približno 1 cm debele trakove in jih premešajte v skledi z 1 jedilno žlico olja.
6. Krompir dajte v cvrtnik.
7. Obe vrsti krompirčka lahko cvrete vzporedno z enakimi vrednostmi.
8. Aktivirajte funkcijo **SYNC COOK**. Sedaj je treba vrednosti nastaviti le enkrat in obe vrsti krompirčka sta pripravljeni hkrati.
9. Vrednosti nastavite na **25 minut** in **200 °C** in zaženite postopek cvrtja.
10. **Po 15 minutah** temperaturo znižajte **na 180 °C** in krompirček pretresite.
11. Ocvrt krompirček solite in postrezite z zeliščno majonezo.

Marinirane piščančje peruti z zamrznjenim ocvrtim krompirčkom

Sestavine za 2 osebi

Sestavine

250 g	zamrznjenega ocvrtega krompirčka
Pribl. 8	piščančjih perutnič

Sestavine za marinado

6 jedilnih žlic	sončničnega ali repičnega olja
6 jedilnih žlic	sladko-pekoče omake s čilijem
4 jedilne žlice	paradižnikovega kečapa
4 jedilne žlice	kisa
1–2 čajni žlički	soli
1–2 čajni žlički	paprike
1–2 čajni žlički	kosmičev čilija

Priprava

1. V veliki skledi zmešajte vse sestavine za marinado.
2. Piščančje perutničke dajte v skledo, jih zmešajte z marinado in pustite, da se pribl. 1 uro marinira v marinadi.
3. Piščančje perutničke položite eno zraven druge v vstavek **košare cvrtnika 1** in vrednosti nastavite na **15 minut** in **190 °C**.
4. 250 g zamrznjenega ocvrtega krompirčka položite v **košaro cvrtnika 2** in nastavite **200 °C** in **20 minut**.
5. Aktivirajte funkcijo **SYNC FINISH** in zaženite postopek cvrtja. Sedaj sta postopka priprave sinhronizirana tako, da sta obe košari cvrtnika pripravljeni hkrati.
6. Po polovici časa pečenja sestavine premešajte/obrnite, da se le-te enakomerno spečejo.

7. Na koncu časa priprave preverite piščančje perutničke in ocvrt krompirček in oboje vzemite ven, če je primerno pečeno.

Mesne kroglice z mediteransko zelenjavo na žaru

Sestavine za 2 osebi

Sestavine za marinado

2 jedilni žlici	oljčnega olja
1	strok česna
½ čajne žličke	rožmarina
½ čajne žličke	origana
½ čajne žličke	majarona
	sol, poper

Sestavine za zelenjavo na žaru

1	majhna bučka
1	majhna rdeča paprika
1	čebula
150 g	češnjevega paradižnika

Sestavine za mesne kroglice

250 g	mletega govejega mesa
½	majhne rdeče čebule
	oljčno olje
3 vejice	listnega petršilja
1	rumenjak
1 jedilna žlica	drobtin
	paprika v prahu (pikantna)
	sol, poper

Priprava

8. Olupite in fino sesekljajte strok česna.
9. V skledi zmešajte vse sestavine za marinado.
10. Zelenjavo operite in očistite.
11. Bučko in papriko narežite na kose, velike za grižljaj.
12. Prerežite češnjev paradižnik na pol.
13. Čebulo narežite na krhlje.
14. Zelenjavo dodajte v marinado in vse skupaj temeljito premešajte. Pustite, da se zelenjava marinira, medtem pa pripravite mesne kroglice.
15. Za mesne kroglice olupite rdečo čebulo, jo fino sesekljajte in popražite na malo oljčnega olja, da postekleni.
16. Peteršilj operite, otresite do suhega in liste fino sesekljajte.
17. Mleto meso pregnetite s pripravljenimi koščki čebule, sesekljanim peteršiljem, razžvrkljanim jajčnim rumenjakom in krušnimi drobtinami v enakomerno maso in začinite po okusu.
18. Z mokrimi rokami iz mase mletega mesa oblikujte majhne, enakomerne kroglice.
19. Mesne kroglice položite v vstavek **košare cvrtnika 1**. Nastavite na **180 °C** in **pribl. 15 minut**.
20. Marinirano zelenjavo še enkrat premešajte in položite v **košaro cvrtnika 2**. Nastavite na **180 °C** in **pribl. 20 minut**.
21. Aktivirajte funkcijo **SYNC FINISH** in zaženite postopek cvrtja.
    Sedaj sta postopka priprave sinhronizirana tako, da sta obe košari cvrtnika pripravljeni hkrati.
22. Po polovici časa pečenja sestavine premešajte/obrnite, da se enakomerno spečejo.
23. Na koncu časa priprave preverite mesne kroglice in zelenjavo ter oboje vzemite ven, če je primerno pečeno.

NASVET: Čas cvrtja je odvisen od velikosti mesnih kroglic oz. koščkov zelenjave.

Nabodala iz bučk in jajčevcev

Sestavine za 4 porcije

NAPOTEK: Upoštevajte največjo količino polnjenja! Po potrebi pecite v 2 rundah.

Sestavine

½ čajne žličke	popra
½ čajne žličke	pimenta
½ čajne žličke	koriandra
½ čajne žličke	suhega timijana
½ čajne žličke	suhega origana
1 čajna žlička	soli
50 ml	oljčnega olja
2	jajčevca
2	bučki
2	čebuli
	lesena nabodala

Priprava

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

Pečeni Camembert z brusnicami

Sestavine za 4 porcije

NAPOTEK: Najprej preverite, ali je mogoče 4 Camamberte v celoti položiti v košaro cvrtnika enega poleg drugega. Če ni mogoče, Camambert pecite v 2 rundah.

Sestavine

4	Camamberti (po 150 g)
2	jajci
2 jedilni žlici	smetane
6 jedilnih žlic	drobtin
4 jedilne žlice	vloženih brusnic
	sol, poper

Priprava

1. Jajci razžvrkljate s smetano in začiniti s soljo in poprom.
2. Drobtine iz žemelj strestite 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.

Paketki z lososom

Sestavine za 2 porciji

Sestavine

250 g	krompirja, ki se ne razkuha
100 g	sveže špinače
1	šalotka
1	strok česna
1 jedilna žlica	oljčnega olja
300 g	lososovega fileja (brez kože)
1	vejica peteršilja
1	vejica bazilike
1 jedilna žlica	kaper
2 jedilni žlici	zmehčanega masla
1	neškropljena limeta
	sol, poper

Priprava

1. Krompir olupite, operite, skuhajte v vreli slani vodi. Nato krompir odcedite in narežite na tanke rezine.
2. Vmes očistite špinačo, jo operite in dobro odcedite.
3. Olupite šalotke in česen in narežite na majhne kocke. V loncu na olju popražite, 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, otresite 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 si dva lista 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. Paketke položite enega poleg drugega in pecite **pribl. 20 minut pri 200 °C**.
15. Nato odstranite papir in jed nemudoma postrezite.

Cvetača s hariso

Sestavine za 2 porciji

Sestavine

1	majhna cvetača
3 jedilne žlice	moke
150 ml	kokosovega mleka
1½ čajna žlička	sladke paprike
½ čajne žličke	česna v prahu
1 jedilna žlica	paste harisa (želene ostrine)
	sol, poper

Priprava

1. Očistite cvetačo in jo razdelite na manjše cvetke.
2. Ostale sestavine zmešajte v gosto, gladko testo. Če je testo preredko, dodajte še malo moke.
3. Posamezne cvetačne cvetke potopite v testo in pustite, da odvečno testo steče dol.
4. Panirane cvetačne cvetke ocvrite v več porcijah. Ne zložite jih pretesno, da bodo bolj hrustljave.
5. Temperaturo nastavite na **180 °C** in čas cvrtja na **20 minut** in zaženite postopek cvrtja.
6. Po polovici časa cvetačne cvetke obrnite.

NASVET: Zraven se prileže jogurtova omaka.

Hrustljav brstični ohrovt s slanino

Sestavine za 2 porciji

Sestavine

400 g	brstičnega ohrovta
40 g	slanine z mastjo
4	stroki česna
1 jedilna žlica	oljčnega olja
	sol, poper

NASVET: Ta recept je najboljši s svežim brstičnim ohrovtom, lahko pa ga pripravite tudi z zamrznjenim brstičnim ohrovtom. V tem primeru brstičev brstičnega ohrovta ne razpolovite. Čas priprave in temperatura ostaneta enaka.

Priprava

1. Očistite brstični ohrovt in prerežite brstiče na pol.
2. Slanino narežite na tanke trakove.
3. Pustite stroke česna cele in neolupljene.
4. Vse sestavine zmešajte v skledi in začinite po okusu s soljo in poprom.
5. Vse pecite **pri 180 °C pribl. 15–20 minut**.
6. Po polovici časa sestavine pretresite ali obrnite.
7. Vsako porcijo servirajte z 2 strokoma česna. Po okusu stisnite mehke stroke česna in jih dodajte jedi.

Mini pice s pršutom in rukolo

Sestavine za 2 porciji

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

Priprava

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 pica po robu rahlo porjavi, 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.

Čokoladne tortice s tekočo sredico

Sestavine za 8 tortic

NAPOTEK: Za začetek preverite, koliko modelčkov za mafine naenkrat lahko postavite v cvrtnik.

Sestavine

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

Priprava

1. Nasekljajte čokolado in jo stopite v vodni kopeli.
2. Dodajte maslo in ga prav tako stopite.
3. Penasto stepite jajca in sladkor.
4. Na mešanico jajc in sladkorja presejte moko in zmešajte v gladko testo.
5. Vmešajte čokoladno-masleno mešanico.
6. Modelčke za mafine napolnite s testom.
7. Čokoladne tortice pecite v vnaprej ogretem aparatu **pri 180 °C pribl. 5–6 minut**.
8. Čokoladne tortice pojejte še tople.

10. Čiščenje

NEVARNOST opeklin!

- Preden napravo premaknete ali čistite, se mora ohladiti.

NEVARNOST električnega udara!

- Pred čiščenjem cvrtnika na vroč zrak izvlecite omrežni kabel iz vtičnice.
- Cvrtnika na vroč zrak ne smete potopiti v vodo.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.

NAPOTEK: Upoštevajte, da so po sušenju v votlih prostorih še vedno lahko kapljice vode. Pustite, da se vsi deli popolnoma posušijo na zraku.

Pribor

- Odstranite večje ostanke živil.
- Košaro cvrtnika **7**/**4** in nastavek **5** lahko pomivate v pomivalnem stroju. Nastavek **5** izvlecite navzgor iz košare cvrtnika **7**/**4**. Pri vstavljanju, ki sledi čiščenju, pazite, da je izboklina nastavka obrnjena navzgor. Nastavek **5** pritisnite navzdol, dokler ne leži na dnu.

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

- Zapečene ostavke hrane predhodno namočite.
- Košaro cvrtnika **7**/**4** lahko pomijete tudi ročno s toplo vodo in sredstvom za pomivanje. Temeljito splaknite s čisto vodo.
- 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 gobico, malo vode in blagim čistilom.
2. Nato večkrat obrišite z vlažno krpo iz mikrovlaken, ki jo vmes splaknete in ožamete.
3. Osušite s kuhinjsko krpo.

11. Shranjevanje

- Preden cvrtnik na vroč zrak pospravite …
  … morate izvleči omrežni kabel **11**,
  … počakati, da se naprava ohladi,
  … vsi deli pa morajo biti popolnoma suhi.
- **Slika A:** Navijte napajalni kabel **11** okrog kabelskega navitja **10**.

12. Naknadno naročanje delov

Da boste imeli čim dlje veselje s svojim izdelkom, vam v naši spletni trgovini ponujamo izbor nadomestnih delov.

Zagotavljamo razpoložljivost nadomestnih delov za ustrezno obnovitev funkcionalnosti tega izdelka.

Poiščite vse razpoložljive nadomestne dele:

1. Poglejte:
   https://shop.hoyerhandel.com/
2. V iskalni vrstici poiščite številko IAN izdelka

ali

Odčitajte naslednjo kodo QR s pametnim telefonom/tabličnim računalnikom.

13. Odstranjevanje med odpadke



Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU. Simbol prečrtanega smetiščnega koša na koleščkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski 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. Na splošno

lahko recikliranje pomaga pri zmanjšanju porabe surovin.

Embalaža

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

14. 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.

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Brez ukrepov Funkcija	• Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave? • Preverite priključek.
Hrana po predpisanem času še ni pečena	• Je bila količina živil prevelika ali kosi predebeli? • Ali sta bili temperatura ali čas priprave nastavljena prenizko oziroma prekratko?
Močno nastajanje dima in vonja	• Ali so na grelnem elementu **2** ostanki živil, ki se lahko med segrevanjem zažgejo? Košare cvrtnika **7**/**4** ne smete napolniti več kot do oznake **MAX 6**.

15. Tehnični podatki

Model:	SHFDD 2600 D1
Omrežna napetost:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	I
Zmogljivost:	2600 W
Poraba moči v izklopljenem stanju: ≤ 0,5 W	
Preklop v izklopljeno stanje: < 20 min	

Uporabljeni simboli

	Zaščitna ozemljitev
	Geprüfte **S**icherheit (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškim zakonom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
CE	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol opozarja, da je treba embalažo odstraniti v skladu z veljavnimi predpisi o ravnanju z odpadki.
21 PAP	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.

	Gre za izdelek, ki ga je mogoče reciklirati in je podvržen razširjeni odgovornosti proizvajalca ter ločevanju odpadkov.
	Z oznako UKCA podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost z Združenim kraljestvom.
	Simbol označuje proizvajalca.

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

16. 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



Pooblaščeni serviser

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

IAN: 521408_2607

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 zavezujemo, 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 mesecev 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 pooblaščeni 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 pooblaščeni 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 kompleksnost 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 pooblaščeni 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 nepooblaščeni servis ali nepooblaščena 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. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

15. 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 namestitev 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) **521408_2607** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Prehľad 660
2. Účel použitia 660
3. Bezpečnostné pokyny 661
4. Obsah balenia 664
5. Uvedenie do prevádzky 664
6. Prehľad riadiaceho panela a displeja 665
7. Základy fritovania 666
8. Obsluha 666
8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu 667
8.2 Zapnutie/vypnutie 667
8.3 Výber fritovacieho koša 667
8.4 Základné ovládanie 667
8.5 Používanie programov 668
8.6 Rýchly štart 669
8.7 Prerušenie procesu prípravy 669
8.8 Funkcia SYNC COOK 669
8.9 Funkcia SYNC FINISH 670
8.10 Koniec procesu prípravy 670
8.11 Prehľad programov 671
8.12 Tabuľka prípravy jedál 672
9. Recepty 673
10. Čistenie 678
11. Uskladnenie 679
12. Doobjednanie náhradných dielov 679
13. Likvidácia 679
14. Riešenie problémov 680
15. Technické údaje 680
16. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH 681

1. Prehľad

1		Kryt
2		Vyhrievací prvok (na hornej strane vnútorného priestoru)
3		Ovládacia plocha s indikátormi a tlačidlami
4		Fritovací kôš [2]
5		Nadstavec
6	**MAX**	Značka pre maximálnu výšku hladiny naplnenia fritovacieho koša (3,5 litra na fritovací kôš)
7		Fritovací kôš [1]
8		Rúčka fritovacieho koša
9		Vetracie otvory
10		Dištančný držiak s navinutím kábla
11		Pripojovacie vedenie so zástrčkou

Srdečná vďaka za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze.

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

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riaďte 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!

Symboly 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 240 °C.
Teplovzdušná fritéza je koncipovaná na domáce používanie. Teplovzdušná fritéza sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.
Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

UPOZORNENIE: Fakty a osobitosti, ktoré je potrebné vziať do úvahy pri používaní prístroja.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Deti smú vykonávať čistenie a údržbu prístroja len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
- ⊙ 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. vetracích otvorov na zadnej strane. Fritovacie koše uchopujte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracích otvorov horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
  - … v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
  - … na poľnohospodárskych farmách;

… hosťami v hoteloch, moteloch a iných obytných zariadeniach;
… v penziónoch s raňajkami.

⊙ Prečítajte si kapitolu Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 678).

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 udusenia.

NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

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

NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

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

NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vytiahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.
⊙ Prístroj neobsluhujte s 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 veďte 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, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
  - po každom použití,
  - v prípade poruchy,
  - ak prístroj nepoužívate,
  - pred čistením prístroja,
  - počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku. Opravy nechajte vykonávať len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.

NEBEZPEČENSTVO 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 neklaďte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacích prvkov na hornej strane vnútorného priestoru a nenalepili 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.

Informácie o plastových častiach prichádzajúcich do styku s potravinami

- ⊙ Nasledujúce plastové diely, resp. povrchy s plastovým povrchom, sú vhodné na kontakt s potravinami:
  - Sitový nadstavec: nepriľnavý povrch, silikónové nožičky
  - Fritovací kôš: nepriľnavý povrch
- ⊙ Plastové časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, sú určené na opakovaný kontakt s potravinami za podmienok uvedených v tomto návode. Tieto časti používajte iba na uvedené druhy potravín, pri uvedených teplotách, dobách kontaktu a spôsoboch použitia.

Prípustné podmienky použitia:

- Druh potravín: bežné potraviny používané v domácnosti (vrátane potravín s obsahom tuku)

- Maximálna teplota: 240 °C
- Maximálna doba kontaktu: 24 hodín

⊙ Plastové diely, ktoré nie sú výslovne určené na kontakt s horúcimi potravinami, parou alebo horúcim varným priestorom, sa tam nesmú používať.

⊙ Plastové časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, nie sú určené na dlhodobé skladovanie potravín. Nenechávajte potraviny, tekutiny ani zvyšky jedla v plastových častiach alebo na nich dlhšie, ako je to nevyhnutné na ich určené použitie.

⊙ Použitie mimo stanovených podmienok, ako aj poškodenie, starnutie alebo nesprávne čistenie môžu viesť k zvýšenému uvoľňovaniu látok z materiálu do potravín. Plastové časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, už ďalej nepoužívajte, ak na nich zistíte praskliny, zlomy, deformácie, drsný povrch, odlupovanie, odlupovanie materiálu, výrazné zafarbenie, nezvyčajný zápach alebo silné opotrebovanie.

⊙ Plastové časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, čistite po každom použití podľa pokynov uvedených v tomto návode. Nepoužívajte abrazívne, agresívne, chlórované, silne zásadité čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky s obsahom rozpúšťadiel, ani kovové čistiace predmety, pokiaľ nie sú výslovne schválené.

⊙ Poškodené, deformované, silne opotrebované alebo inak zmenené plastové časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, je potrebné pred ďalším použitím vymeniť. Používajte výhradne náhradné diely určené pre tento prístroj.

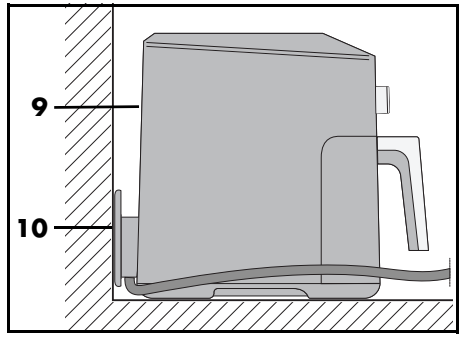
4. Obsah balenia

1 teplovzdušná fritéza
2 fritovacie koše **7**/**4** s nadstavcami **5**
1 návod na obsluhu

5. Uvedenie do prevádzky

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

NEBEZPEČENSTVO požiaru!
Na zadnej strane prístroja sa nachádzajú vetracie otvory **9** a dištančný držiak **10**. Z vetracích otvorov uniká počas prevádzky horúca para.



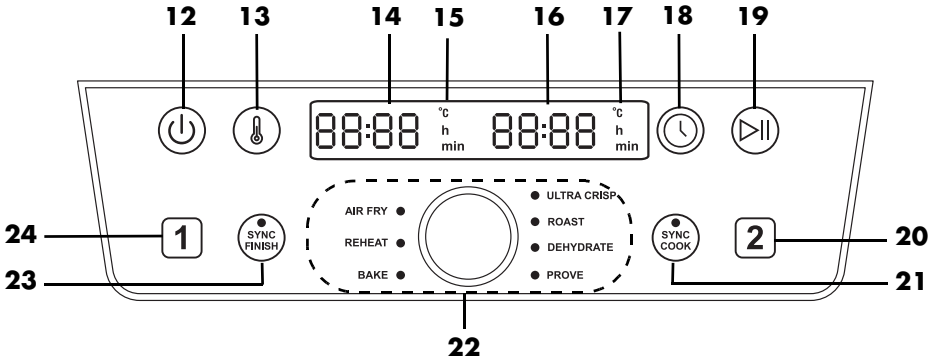
⊙ Vetracie otvory **9** nikdy nezakrývajte.
⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku **2** a nie je to chyba výrobku. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na spodnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.

- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite.
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekĺzavú, teplovzdornú podložku.
- Zástrčku **11** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

6. Prehľad riadiaceho panela a displeja



12 ⏻ Tlačidlo: zapnutie/vypnutie

13 🌡 Tlačidlo: teplota

14 Displej: zobrazenie, napr. teplota a čas prípravy fritovacieho koša 1

15 °C/h/min Fritovací kôš 1: **°C** svieti, keď sa zobrazuje teplota; **h** alebo **min** svietia, keď sa zobrazuje čas v hodinách (h) alebo minútach (min)

16 Displej: zobrazenie, napr. teplota a čas prípravy fritovacieho koša 2

17 °C/h/min Fritovací kôš 2: **°C** svieti, keď sa zobrazuje teplota; **h** alebo **min** svietia, keď sa zobrazuje čas v hodinách (h) alebo minútach (min)

18 🕒 Tlačidlo: čas

19 ▷II Tlačidlo: štart/prestávka

20 2 Tlačidlo: Výber fritovacieho koša 2

21 SYNC COOK Tlačidlo/LED **SYNC COOK**: obidva fritovacie koše pracujú s rovnakými hodnotami

22 Otočný regulátor: nastavenie hodnoty teploty a času prípravy, výber programu
AIR FRY (fritovanie)
REHEAT (zohrievanie)
BAKE (pečenie)
ULTRA CRISP (chrumkavé povrchy)
ROAST (vyprážanie)
DEHYDRATE (sušenie)
PROVE (kysnutie cesta)

23 Tlačidlo/LED **SYNC FINISH**: synchronizuje sa dokončenie obidvoch fritovacích košov

24 1 Tlačidlo: Výber fritovacieho koša 1

7. Základy fritovania

Príprava potravín

- Všetky potraviny musia byť na fritovanie podľa možnosti suché. Fritované potraviny osušte, resp. pri mrazených potravinách z nich odstráňte ľad.
- Pri hlbokomrazených potravinách odstráňte čo najviac vody a ľadu, skôr ako ich dáte do teplovzdušnej fritézy.
- Pri obaľovaných 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.
- Fritovacie koše **7**/**4** sa nesmú naplniť viac ako po značku **MAX 6**.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

Na rovnomerné zhnednutie[1] [2]

[1]: Vždy po ¼ času prípravy pretrepte alebo obráťte, teda 3x počas času prípravy.
[2]: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

Ak si potraviny (napr. hranolčeky alebo kuracie nugetky) vyžadujeú rovnomerné zhnednutie, musia sa počas fritovania 1 – 3x pretrepať.

1. Vytiahnite fritovacie koše **7**/**4** za rúčku **8** z krytu **1** a prísady pretrepte. Pri pretrepaní dbajte o to, aby sa napr. hranolčeky dobre premiešali a pritom sa surové hranolčeky ležiace vnútri dostali von. Prístroj sa pri vybratí fritovacích košov **7**/**4** automaticky vypne.
2. Znovu vložte fritovacie koše **7**/**4** do prístroja. Prístroj sa automaticky zapne až do uplynutia času prípravy.

Pečenie

Cesto sa **v žiadnom prípade** nesmie dávať priamo do fritovacích košov **7**/**4**. Po príprave dajte cesto do formy na pečenie alebo inej teplovzdornej formy (napr. formičky na muffiny). Túto potom s cestom postavte do fritovacích košov **7**/**4**.

Informácie na obale

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

8. Obsluha

NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracích otvorov **9** na zadnej strane.
- Na uchopenie fritovacích košov **7**/**4** používajte rukavicu alebo lapky.
- Počas fritovania uniká z vetracích otvorov **9** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- Prístroj sa v žiadnom prípade nesmie prevádzkovať bez fritovacích košov **7**/**4**!

8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

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

8.2 Zapnutie/vypnutie

- Na zapnutie prístroja z pohotovostného režimu stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ⏻ **12**.
  - Počuť krátky zvukový signál a na displeji sa na chvíľu zobrazí *HI.*
  - Predstavená teplota *180 °C* sa zobrazí na displejoch **14**/**16**.
- Opakovaným stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia ⏻ **12** sa prístroj môže kedykoľvek prepnúť do pohotovostného režimu. Toto funguje aj pri prebiehajúcich programoch.
  - Počuť krátky zvukový signál a na displeji sa na chvíľu zobrazí *bYE.*
  - Zhasnú všetky svetlá displeja.
  - Ventilátor sa zastaví.

8.3 Výber fritovacieho koša

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ⏻ **12**.
2. Stlačením tlačidla 1 alebo 2 vyberte požadovaný fritovací kôš **7**/**4**. Symbol zvoleného fritovacieho koša bliká.

UPOZORNENIE: Ak sa do 15 sekúnd nestlačí žiadne tlačidlo, symbol zvoleného fritovacieho koša prestane blikať. V takom prípade znovu stlačte tlačidlo 1 alebo 2, aby ste mohli pokračovať s nastaveniami.

8.4 Základné ovládanie

Pre nasledujúce body platí:
- Prístroj je zapnutý.
- Bol vybratý fritovací kôš **7**/**4** stlačením tlačidla 1 alebo 2.

Vyvolanie programov
- Stlačte otočný regulátor **22** a otáčajte, kým nebude svietiť LED požadovaného programu – potom je zvolený.

Manuálne varenie
- Teplotu a čas prípravy môžete nastaviť priamo. Stlačením tlačidla ⏯ **19** sa spustí príprava s nastavenými hodnotami.

Zmena teploty
Teplotu je možné nastaviť po 5 stupňoch v rozsahu 40 až 240 °C.
Teplotu je možné v programoch nastaviť len obmedzene. Presné údaje o nastaviteľných rozsahoch nájdete v tabuľke s prehľadom programov (pozri „Prehľad programov“ na strane 671).
- Stlačte tlačidlo 🌡 **13**. Na displeji **14** alebo **16** bliká teplota.
- Otáčajte otočný regulátor **22**, kým sa nezobrazí požadovaná teplota. Blikanie sa zastaví cca 5 sekúnd po nastavení. Nová teplota bola prevzatá.

UPOZORNENIE: Ak je teplota nastavená nad 200 °C, funkcia chladenia sa na konci procesu prípravy aktivuje automaticky. Na displeji sa zobrazí *COOL* a ventilátor beží ďalej 1 minútu. Tento proces chladenia nie je možné pozastaviť.

Zmena času
Čas prípravy môžete nastaviť po 1 minúte v rozsahu 1 až 60 minút.
- Ak je teplota nastavená nad 200 °C, do 30 minút.
- V programe **BAKE** od 1 minúty do 4 hodín.
- V programe **DEHYDRATE** po 15 minútach od 1 hodiny do 24 hodín.

- V programe **PROVE** po 5 minútach od 15 minút do 4 hodín.

- Stlačte tlačidlo ◷ **18**. Na displeji bliká čas.
- Otáčajte otočný regulátor **22**, kým sa nezobrazí požadovaný čas. Blikanie sa zastaví cca 5 sekúnd po nastavení. Nový čas bol prevzatý.

UPOZORNENIE: Asi 5 minút bez ovládania sa prístroj prepne do pohotovostného stavu.

8.5 Používanie programov

UPOZORNENIA:
- Dbajte o to, aby sa pokrmy nedotýkali vyhrievacieho prvku **2** na hornej strane vnútorného priestoru a neprilepili sa tam.
- S výnimkou programu **SYNC FINISH** môžete kedykoľvek zmeniť teplotu a čas prípravy.
- V programe **AIR FRY** vás každých 5 minút upozorní zvukový signál, aby ste potraviny otočili.
- V programe **ULTRA CRISP** sa na konci programu zobrazí na displeji *COOL*. Ventilátor beží ďalej cca 1 minútu. Na displeji sa zobrazí *End*, zaznejú 3 zvukové signály a zariadenie prejde do pohotovostného režimu.
- Kým je aktívna funkcia *COOL*, tlačidlo ⏯ nefunguje.
- Aby sa predišlo strate tepla, proces prípravy by sa mal spustiť až vtedy, keď sú oba fritovacie koše **7**/**4** úplne zasunuté.
- Pri zmene programu vždy najskôr prepnite prístroj do pohotovostného režimu stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia ⏻ **12** a potom ho znovu zapnite.

Prístroj má pre niektoré potraviny a spôsoby prípravy prednastavené programy. Keď vyberiete program, môžete navyše kedykoľvek vykonať nasledujúce nastavenia:
- teplota
- čas prípravy
- Po aktivovaní funkcie **SYNC FINISH** nemôžete zmeniť teplotu a čas prípravy.

1. Pripravte si potraviny a dajte ich do fritovacieho koša **7**/**4**.
2. Zasuňte fritovací kôš do krytu **1**.
3. Na zapnutie stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ⏻ **12**.
4. Stlačením tlačidla 1 alebo 2 vyberte požadovaný fritovací kôš.
5. Stlačte otočný regulátor **22**.
6. Otáčajte otočný regulátor, kým nebude svietiť LED požadovaného programu. Na displejoch **14** alebo **16** sa zobrazuje teplota zvoleného programu.

UPOZORNENIE: Na zmenu teploty stlačte tlačidlo 🌡 **13**, na zmenu času stlačte ◷ **18**. Kým príslušná hodnota bliká na displeji **3**, môžete ju zmeniť otočením otočného regulátora. Po otočení počkajte cca 5 sekúnd. Indikátor prestane blikať a nová hodnota je prevzatá.

7. Proces prípravy spustite stlačením tlačidla štart/prestávka ⏯ **19**. Program sa spustí.
   - Na displejoch sa zobrazuje zvyšná doba chodu. Hodnoty času a teploty je možné zmeniť aj počas prebiehajúceho programu stlačením 🌡 **13** alebo ◷ **18**.

8.6 Rýchly štart

1. Prístroj zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom zapnutia/vypnutia ⏻ **12**.
2. Stlačením tlačidla štart/prestávka ⏯ **19** sa spustí príprava s prednastavenou teplotou *180 °C* a prednastaveným časom prípravy *15 min* pre obidva fritovacie koše.
3. Ak chcete použiť len jeden fritovací kôš, stlačte pred spustením tlačidlo 1 alebo 2.

UPOZORNENIA:

- Ak zvolíte teplotu nad 200 °C, čas je možné nastaviť maximálne na 30 minút.
- Na konci programu sa na displeji zobrazí *COOL*. Ventilátor beží ďalej cca 1 minútu. Na displeji sa zobrazí *End*, zaznejú 3 zvukové signály a zariadenie prejde do pohotovostného režimu.

8.7 Prerušenie procesu prípravy

UPOZORNENIE: Príliš dlhá prestávka môže veľmi negatívne ovplyvniť výsledok prípravy.

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

1. Vytiahnite fritovací kôš **7**/**4** za rúčku **8** z krytu **1**. Prístroj sa pri vybratí koša automaticky vypne.
   - Bliká zvyšná doba chodu.
   - Bliká LED vedľa zvoleného programu.
   - Ventilátor sa zastaví, kým nebude fritovací kôš **7**/**4** opäť zasunutý.
2. Znovu vložte fritovací kôš do prístroja. Prístroj sa automaticky zapne až do uplynutia času prípravy.

alebo

1. Na prerušenie procesu prípravy krátko stlačte tlačidlo štart/prestávka ⏯ **19**.
   - Bliká zvyšná doba chodu.
   - Bliká LED vedľa zvoleného programu.
   - Ventilátor sa zastaví.
2. Znovu stlačte tlačidlo štart/prestávka ⏯ **19** na pokračovanie v procese prípravy.
   - Zvyšná doba chodu sa opäť odpočítava.
   - Ventilátor ide ďalej.

8.8 Funkcia SYNC COOK

Pomocou tejto funkcie môžete v obidvoch fritovacích košoch súčasne pripravovať väčšie množstvá s rovnakým časom prípravy a rovnakou teplotou.
Prednastavená teplota a čas prípravy pre obidva fritovacie koše je 180 °C a 15 minút. Môžete zmeniť nastavené hodnoty alebo vybrať program.

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ⏻.
2. Stlačte tlačidlo **SYNC COOK** ⇕ **21**.
3. Stlačením tlačidla 🌡 **13** nastavíte teplotu a stlačením tlačidla 🕓 **18** čas.
   alebo
   Vyberte niektorý z programov stlačením a otočením otočného regulátora.
4. Proces varenia spustite stlačením tlačidla štart/prestávka ⏯ **19**.

Nastavené hodnoty sa použijú na obidva fritovacie koše.

- Svieti LED **SYNC COOK** ⇕ **21**.
- Prípadne svieti LED zvoleného programu.
- Zobrazuje sa zostávajúci čas.

UPOZORNENIE: Počas prípravy môžete kedykoľvek zmeniť hodnoty teploty a času prípravy.

Počas prípravy tiež môžete prepnúť na niektorý program.

1. Počas prípravy stlačte tlačidlo štart/prestávka ⏯ **19**.
2. Stlačením a otočením otočného regulátora vyberte požadovaný program.
3. Znovu stlačte tlačidlo štart/prestávka ⏯ **19**.

Obidva fritovacie koše pracujú ďalej so zvoleným programom.

Funkciu **SYNC COOK** môžete kedykoľvek prerušiť.

1. Počas prípravy stlačte znovu tlačidlo štart/prestávka **SYNC COOK** **21**.
   - LED **21** zhasne.
   - Každý program, ktorý nebol ukončený pred stlačením tlačidla **21**, bude pokračovať pre obidva fritovacie koše.
2. Stlačením 1 alebo 2 vyberte fritovací kôš.
3. Teraz zadajte požadované nové hodnoty pre fritovací kôš.

Obidva fritovacie koše ďalej pracujú osobitne s nastavenými hodnotami.

8.9 Funkcia SYNC FINISH

Fritovacie koše **7**/**4** tiež môžete synchronizovať.

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ⏻ **12**.
2. Stlačte tlačidlo 1 na výber fritovacieho koša **7**.
3. Nastavte čas prípravy, teplotu alebo program stlačením a otočením otočného regulátora.
4. Stlačte tlačidlo 2 na výber fritovacieho koša **4**.
5. Nastavte čas prípravy, teplotu alebo program.
6. Stlačte tlačidlo **SYNC FINISH** **23**.
7. Proces prípravy spustite stlačením tlačidla štart/prestávka ⏯ **19**.
   - Svieti LED **SYNC FINISH** **23**.
   - Na displeji aktívneho fritovacieho koša sa zobrazí zvyšná doba chodu.
   - Na displeji ešte neaktívneho fritovacieho koša sa zobrazí *HOLd*.

- Proces prípravy sa pre obidva fritovacie koše spustí s príslušnými nastaveniami.
- Čas a teplota sa už nedajú prispôsobiť.
- Fritovací kôš s kratšou dobou prípravy skončí cca 15 sekúnd pre fritovacím košom s dlhšou dobou prípravy.
- Ak majú oba fritovacie koše rovnaký čas prípravy, prvý fritovací kôš začne proces prípravy 15 sekúnd pred druhým fritovacím košom.
- Po skončení času prípravy každého fritovacieho koša zaznejú 3 zvukové signály. Na konci času prípravy obidvoch fritovacích košov sa na chvíľu zobrazí *End*. Potom sa prístroj prepne do pohotovostného režimu.

8.10 Koniec procesu prípravy

- Keď sa program dostal až na koniec, zaznie akustický signál a na displejoch **14**/**16** sa zobrazí *End*. Prístroj sa prepne do pohotovostného stavu.

UPOZORNENIE: Ak je teplota nastavená nad 200 °C, funkcia chladenia sa na konci procesu prípravy aktivuje automaticky. Na displeji sa zobrazí *COOL* a ventilátor beží ďalej 1 minútu. Tento proces chladenia nie je možné pozastaviť.

- Potrebujte teplovzdornú podložku na fritovací kôš **7**/**4**, ako aj tanier alebo misu (môže byť predhriata).
- Na odpojenie prístroja zo siete vytiahnite po použití zástrčku **11**.

1. Vytiahnite fritovací kôš **7**/**4** za rúčku **8** z krytu **1**. Postavte ho na teplovzdornú podložku.
2. Pokrmy dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
3. Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť.

UPOZORNENIE: Ak by napríklad stupeň zhnednutia nezodpovedal vášmu želaniu, môžete proces prípravy manuálne zmeniť. Naplnený fritovací kôš **7**/**4** zasuňte znova do krytu **1** a znova spustite proces prípravy. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia. Pritom jednoducho vytiahnite fritovací kôš **7**/**4** za rúčku **8** z krytu **1**.

8.11 Prehľad programov

- Nasledujúca tabuľka uvádza základné nastavovacie pomôcky pre uvedené potraviny.

Program	Príklady použitia	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	Prednastavený čas (rozsah nastavenia)
AIR FRY	Mrazené hranolčeky[1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
REHEAT	Zohrievanie	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffiny, koláče a pečivo	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 min – 4 h)
ULTRA CRISP	Pre veľmi chrumkavé potraviny	240 °C	10 min [3] (1 – 30 min)
ROAST	Steaky, kotlety	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Dehydratácia/sušenie potravín (slivky/plátky jabĺk)	60 °C (60 – 90 °C)	2 hodiny (1 h – 24 h)
PROVE	Nechajte kysnuté cesto odpočívať/kysnúť	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min (15 min – 4 h)

8.12 Tabuľka prípravy jedál

- Údaje o teplote a čase v tabuľke sú orientačné hodnoty. Teplota a čas sa môžu líšiť v závislosti od konzistencie, veľkosti a množstva potravín, ako aj od vašej chuti.

Pokrm	°C	Minúty	optimálne množstvo na kôš	maximálne množstvo na kôš
Hranolčeky[1, 3]	175	30	580 g	-
	170	45	-	880 g
Kuracie stehná[2]	200	30	450 g	750 g
Zelenina[1, 3]	170	30	400 g	750 g
Žemle na dopekanie[2]	180	8	2 kusy	3 kusy
Muffiny	150	18	2 kusy	4 kusy
Lososové filé	180	8 – 12	150 g	300 g
Steak[2]	240	6 – 12	150 g	300 g
Krevety	180	6 – 12	150 g	300 g

Horné indexové čísla [1, 2, 3] znamenajú:
[1]: Každých 5 minút pretrepte alebo otočte.
[2]: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.
[3]: Predhrievajte 5 minút

V programe **AIR FRY**: Po každých 5 minútach zaznie zvukový signál, ktorý vás pripomenie, že jedlo treba krátko potriasť alebo otočiť.

9. Recepty

Dva druhy hranolčekov s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie

Prísady na majonézu

1	vajce
1 čajová lyžička	horčice
125 ml	slnečnicového oleja
1 čajová lyžička	najemno nasekaného petržlenu
1 čajová lyžička	najemno nasekanej krkošky
1 čajová lyžička	citrónovej šťavy
	Soľ, čierne korenie

Prísady na hranolčeky

250 g	sladkých zemiakov
250 g	pevných zemiakov
2 lyžice	slnečnicového oleja
	Soľ

Príprava

1. Na bylinkovú majonézu dáme vajce a horčicu do vysokej nádoby a rozmixujeme tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievame tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridáme bylinky a dochutíme soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpeme, umyjeme a osušíme.
5. Zemiaky a sladké zemiaky nakrájame na tyčinky hrubé asi 1 cm a každý druh zmiešame v jednej v miske s 1 lyžicou oleja.
6. Hranolčeky vložíme do fritézy.
7. Obidva druhy hranolčekov fritujeme súčasne s rovnakými hodnotami.
8. Aktivujeme funkciu **SYNC COOK**. Teraz stačí nastaviť hodnoty iba raz a oba druhy hranolčekov budú hotové súčasne.
9. Nastavíme hodnoty **25 minút** a **200 °C** a spustíme fritovanie.
10. **Po 15 minútach** znížime teplotu **na 180 °C** a hranolčeky pretrepeme.
11. Hranolčeky osolíme a podávame s bylinkovou majonézou.

Marinované kuracie krídla s mrazenými hranolčekmi

Prísady pre 2 osoby

Prísady

250 g	mrazených hranolčekov
Asi 8	kuracích krídel

Prísady na marinádu

6 lyžíc	slnečnicového alebo repkového oleja
6 lyžíc	omáčky Sweet'n Hot Chili
4 lyžice	kečupu
4 lyžice	octu
1 – 2 lyžičky	soli
1 – 2 lyžičky	papriky
1 – 2 lyžičky	čili vločiek

Príprava

1. Všetky prísady na marinádu zmiešame vo veľkej miske.
2. Kuracie krídla dáme do misky, zmiešame s marinádou a necháme marinovať cca 1 hodinu.
3. Kuracie krídla položíme vedľa seba na nadstavec **fritovacieho koša 1** a nastavíme hodnoty **15 minút** a **190 °C**.
4. 250 g zmrazených hranolčekov dáme do **fritovacieho koša 2** a nastavíme **200 °C** a **20 minút**.
5. Aktivujeme funkciu **SYNC FINISH** a spustíme fritovanie.
   Teraz sa procesy prípravy zosynchronizujú tak, aby boli obidva fritovacie koše hotové súčasne.
6. Vždy v polovici času prípravy prísady premiešame/otočíme, aby sa rovnomerne prepiekli.
7. Na konci času prípravy kuracie krídla a hranolčeky skontrolujeme a ak sú v poriadku, vyberieme ich.

Mäsové guľôčky so stredomorskou zeleninou

Prísady pre 2 osoby

Prísady na marinádu

2 lyžice	olivového oleja
1	strúčik cesnaku
½ lyžičky	rozmarínu
½ lyžičky	oregana
½ lyžičky	rozmarínu
	Soľ, čierne korenie

Prísady na grilovanú zeleninu

1	malá cuketa
1	malá červená paprika
1	cibuľa
150 g	cherry paradajok

Prísady na mäsové guľôčky

250 g	mletej hovädziny
½	malej červenej cibule
	Olivový olej
3 stonky	hladkej petržlenovej vňate
1	žĺtok
1 lyžica	strúhanky
	Mletá paprika (štipľavá)
	Soľ, čierne korenie

Príprava

1. Strúčik cesnaku ošúpeme a najemno nasekáme.
2. Všetky prísady na marinádu zmiešame v miske.
3. Zeleninu umyjeme a očistíme.
4. Cuketu a papriku nakrájajame na kúsky.
5. Cherry paradajky nekrájajme na polovicu.
6. Cibuľu nakrájame na mesiačiky.
7. Zeleninu dáme do marinády a všetko dôkladne premiešame. Kým pripravíme mäsové guľôčky, necháme zeleninu marinovať.
8. Na mäsové guľôčky ošúpeme červenú cibuľu, nadrobno nakrájame a orestujeme na troche olivového oleja do sklovita.
9. Petržlenovú vňať umyjeme, osušíme a lístky najemno nasekáme.
10. Mleté mäso vymiešame s pripravenými kockami cibule, nasekanou petržlenovou vňaťou, rozšľahaným žĺtkom a strúhankou na hladkú zmes a dochutíme podľa chuti.
11. Mokrými rukami vytvarujeme z mletého mäsa malé, rovnomerné guľôčky.
12. Mäsové guľôčky položíme na nadstavec **fritovacieho koša 1**. Nastavíme **180 °C** a **cca 15 minút**.
13. Marinovanú zeleninu raz premiešame a dáme do **fritovacieho koša 2**. Nastavíme **180 °C** a **cca 20 minút**.
14. Aktivujeme funkciu **SYNC FINISH** a spustíme fritovanie.
    Teraz sa procesy prípravy zosynchronizujú tak, aby boli obidva fritovacie koše hotové súčasne.
15. Vždy v polovici času prípravy prísady premiešame/otočíme, aby sa rovnomerne prepiekli.
16. Na konci času prípravy mäsové guľôčky a zeleninu skontrolujeme a ak sú v poriadku, vyberieme ich.

TIP: Časy fritovania závisia od veľkosti mäsových guľôčok, resp. kúskov zeleniny.

Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 4 porcie

UPOZORNENIE: Dbajte na maximálne množstvo naplnenia! Prípadne bude potrebné urobiť 2 cykly fritovania.

Prísady

½ lyžičky	korenia
½ lyžičky	nového korenia
½ lyžičky	koriandru
½ lyžičky	sušeného tymianu
½ lyžičky	sušeného oregana
1 lyžička	soli
50 ml	olivového oleja
2	baklažány
2	cukety
2	cibule
	Drevené špajdle

Príprava

1. V miske zmiešame bylinky, koreniny a olej.
2. Cuketu a baklažán nakrájame na 2 cm hrubé plátky. Cibuľu nakrájame na štvrtiny.
3. Zeleninu pridáme do zmesi korenín a oleja.
4. Zeleninu striedavo napichávame na špízy.
5. Špízy pripravujem **na 200 °C 15 minút**.
6. V polovici času prípravy špízy otočíme.

Pečený camembert s brusnicami

Prísady na 4 porcie

UPOZORNENIE: Hneď na začiatku skontrolujeme, či je možné vložiť 4 camemberty celé vedľa seba do fritovacieho koša. Ak nie, pripravíme camemberty v 2 fritovacích cykloch.

Prísady

4	camemberty (po 150 g)
2	vajcia
2 lyžice	smotany
6 lyžíc	strúhanky
4 lyžice	brusníc z pohára
	Soľ, čierne korenie

Príprava

1. Vajíčka vyšľaháme so smotanou a ochutíme soľou a korením.
2. Do hlbokého taniera dáme strúhanku.
3. Vychladený hermelín (celý alebo na štvrtiny) obalíme vo vajíčku a potom v strúhanke, kým strúhanka pevne nepokryje syr.
4. Kúsky camembertu opekáme na **200 °C cca 5 – 10 minút** do zlatohneda.
5. Camembert podávame s trochou brusníc.

Losos v obale
Prísady na 2 porcie

Prísady

250 g	pevných zemiakov
100 g	čerstvého špenátu
1	šalotka
1	strúčik cesnaku
1 polievková lyžica	olivového oleja
300 g	filety z lososa (bez kože)
1	stonka petržlenu
1	stonka bazalky
1 lyžica	kapár
2 lyžice	mäkkého masla
1	biolimetka
	Soľ, čierne korenie

Príprava
1. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a varíme vo vriacej osolenej vode. Potom zemiaky scedíme a nakrájame na tenké plátky.
2. Špenát očistíme, umyjeme a necháme dobre odkvapkať.
3. Šalotku a cesnak ošúpeme a nakrájame na malé kocky. V hrnci s olejom podusíme do sklovita.
4. Pridáme špenát a krátko spolu podusíme, kým lístky nezmäknú. Potom hrniec zoberte zo sporáka a odstavte.
5. Lososa opláchnite, osušte a narežte na dve časti.
6. Petržlenovú vňať a bazalku umyte, osušte a lístky najemno nasekajte.
7. Kapary nechajte odkvapkať a nahrubo nasekajte.
8. Kapary a nasekané bylinky zmiešame s maslom.
9. Limetku umyjeme horúcou vodou, osušíme a nakrájame na plátky.
10. Položte dva veľké kusy papiera na pečenie.
11. Do stredu položte plátky zemiakov a ochutte soľou a korením. Na to poukladajte špenát a lososa.
12. Na lososa dajte kaparové maslo vo vločkách a navrch dajte plátky limetky.
13. Papier preložíme cez prísady a boky pevne uzavrieme.
14. Balíčky poukladané vedľa seba pečieme **na 200 °C cca 20 minút**.
15. Potom odstráňte papier a pokrm ihneď podávajte.

Karfiolové ružičky s harissou
Prísady na 2 porcie

Prísady

1	malý karfiol
3 lyžice	múky
150 ml	kokosového mlieka
1½ lyžičky	sladkej papriky
½ lyžičky	sušeného cesnaku
1 lyžica	pasty harissa (podľa požadovanej štipľavosti)
	Soľ, čierne korenie

Príprava
1. Karfiol očistíme a rozdelíme na malé ružičky.
2. Zvyšné prísady vymiešame do hustého, hladkého cesta. Ak je cesto príliš riedke, pridáme trochu viac múky.
3. Ružičky karfiolu namáčame jednotlivo do cesta a necháme prebytočné cesto dobre odkvapkať.
4. balené ružičky karfiolu pripravujeme po dávkach. Nemali by byť príliš blízko pri sebe, aby boli pekne chrumkavé.
5. Teplotu nastavíme na **180 °C** a čas prípravy na **20 minút** a spustíme fritovanie.
6. V polovici času prípravy ružičky karfiolu otočíme.

TIP: Hodí sa k nim hodí dip z čerstvého jogurtu.

Chrumkavý ružičkový kel so slaninou

Prísady na 2 porcie

Prísady

400 g	ružičkového kelu
40 g	prerastenej slaniny
4	strúčiky cesnaku
1 polievková lyžica	olivového oleja
	Soľ, čierne korenie

TIP: Tento recept chutí najlepšie s čerstvým ružičkovým kelom, ale dá sa pripraviť aj s mrazeným ružičkovým kelom. Potom ružičky nekrájajme na polovicu. Čas prípravy a teplota zostávajú rovnaké.

Príprava

1. Ružičkový kel očistíme a ružičky prekrojíme na polovicu.
2. Slaninu nakrájame na tenké prúžky.
3. Celé strúčiky cesnaku necháme neolúpané.
4. Všetky prísady zmiešame v miske a dochutíme soľou a korením podľa chuti.
5. Všetko pripravujeme **na 180 °C cca 15 – 20 minút**.
6. V polovici času prípravy prísady pretrepeme alebo otočíme.
7. Každú porciu podávame s 2 strúčikmi cesnaku. Podľa chuti vytlačíme mäkké časti strúčikov cesnaku a vychutnáme si.

Minipizza so šunkou a rukolou

Prísady na 2 porcie

Prísady

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

Príprava

1. Pizzové cesto rozvaľkáme na pomúčenej pracovnej doske a vykrajujeme obdĺžniky, ktoré sú o 1 cm menšie ako plocha fritovacieho koša.
2. Cesto zľahka napicháme vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájame na tenké plátky.
4. Cesto potrieme pasírovanými paradajkami, dochutíme soľou, čiernym korením a oreganom a obložíme plátkami mozzarelly.
5. Kúsky pizze pečieme po porciách na **180 °C cca 7 minút**.
6. Šunku Serrano rozdelíme na kúsky a tieto pečieme ešte raz **3 – 5 minút**.
7. Keď pizza začne na okrajoch mierne hnednúť, vyberieme kúsky a rozložíme na ne umytú rukolu.
8. Mini pizze pokvapkajte olivovým olejom a podávajte.

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

Čokoládová tortička s tekutým stredom

Prísady na 8 tortičiek

UPOZORNENIE: Najprv skontrolujte, koľko formičiek na muffiny sa zmestí do fritézy naraz.

Prísady

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

Príprava

1. Čokoládu nasekáme a rozpustíme vo vodnom kúpeli.
2. Pridáme maslo a tiež ho necháme rozpustiť.
3. Vajcia a cukor vyšľaháme do spenenia.
4. Na hmotu z vajec a cukru preosejeme múku a vymiešame hladké cesto.
5. Primiešame čokoládovo-maslovú zmes.
6. Cesto naplníme do formičiek na muffiny.
7. Čokoládové tortičky pečieme v predhriatom prístroji **na 180 °C cca 5 – 6 minút**.
8. Čokoládové tortičky si vychutnáme teplé.

10. Čistenie

NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- Pred čistením alebo premiestnením nechajte prístroj vychladnúť.

NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom!

- Vytiahnite zástrčku 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 **7**/**4** a nadstavec **5** sa môžu umývať v umývačke riadu. Nadstavec **5** vyberte nahor z fritovacieho koša **7**/**4**. Po čistení dbajte pri vkladaní o to, aby vyklenutie vložky smerovalo nahor. Nadstavec **5** zatlačte nadol, kým nebude priliehať na dno.

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.
- Fritovací kôš **7**/**4** umyte ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Potom dôkladne opláchnite čistou vodou.

- 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.

Vnútorný priestor

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

11. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte …
  … musí sa vytiahnuť zástrčka **11**,
  … prístroj musí byť vychladnutý a
  … všetky diely musia byť úplne suché.
- **Obrázok A:** Pripojovacie vedenie **11** namotajte okolo navinutia kábla **10**.

12. Doobjednanie náhradných dielov

Aby ste mali z výrobku čo najdlhšie radosť, ponúkame vám v našom internetovom obchode výber náhradných dielov.

Zaručujeme predaj náhradných dielov na odborné obnovenie funkčnosti tohto výrobku.

Všetky dostupné náhradné diely nájdete:

1. Choďte na **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Vyhľadajte IAN tohto tovaru v vyhľadávacom riadku.

alebo

Pomocou smartfónu/tabletu naskenujte nasledujúci QR kód.

13. Likvidácia



Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia môže vo všeobecnosti prispieť k zníženiu spotreby surovín.

Obal

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

14. Riešenie problémov

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

NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj svojpomocne opravovať.

Chyba	Možné príčiny/opatrenia
Žiadne Funkcia	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	• Nebolo množstvo príliš veľké alebo kúsky príliš hrubé? • Neboli teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Silný dym a zápach	• Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku **2** zvyšky potravín, ktoré sa pri zohrievaní spaľujú? Fritovací kôš **7/4** sa nesmie naplniť viac ako po značku **MAX 6**.

15. Technické údaje

Model:	SHFDD 2600 D1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	2 600 W
Príkon vo vypnutom stave: ≤ 0,5 W	
Prepnutie do vypnutého stavu: < 20 min	

Použité symboly

	Ochranné uzemnenie
	Geprüfte **S**icherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, že obal je potrebné zlikvidovať v súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadu.
21 PAP	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.

	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

16. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,
Na tento výrobok máte 3-ročnú záruku od dátumu zakúpenia. V prípade výskytu nedostatkov pri tomto výrobku máte voči predávajúcemu tohto výrobku zákonné práva. Uplatnenie týchto práv je bezplatné. Zákonné práva nie sú našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami žiadnym spôsobom obmedzené.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento podklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.
Predpokladom záručného plnenia je, že nefunkčný výrobok a doklad o kúpe (pokladničný blok) predložíte v rámci trojročnej záručnej doby a krátko písomne popíšete, v čom nedostatok spočíva a kedy sa prejavil. Ak je chyba výrobku pokrytá našou zárukou, potom vám vrátime opravený alebo nový výrobok. Po oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

Výrobok bol starostlivo vyrobený podľa prísnych smerníc kvality a pred dodaním starostlivo otestovaný.
Ak sa v priebehu záručnej doby pri normálnom používaní vyskytne chyba, ktorá negatívne ovplyvní použiteľnosť, výrobok pre vás – podľa nášho výberu – bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený, nebol správne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie

výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniu, od ktorého návod na obsluhu odrádza alebo pred ktorým vystríha, sa musí bezpodmienečne predchádzať.
Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné použitie. V prípade nedovoleného a nesprávneho zaobchádzania s výrobkom, pri použití násilia a v prípade zásahov, ktoré neboli vykonané odborne vhodnou servisnou prevádzkou, záruka zaniká.

Postup pri reklamácii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 521408_2607** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

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



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **521408_2607** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

Servisné stredisko

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

IAN: 521408_2607

Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

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

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations
Statusi i informacionit · Дата на информацията · Stav informací
Informationernes stand · Info seisuga · Estado de las informaciones
Tiedot päivitetty · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stanje informacija
Stanje informacija · Az információ kelte · Versione delle informazioni
Informacijos peržiūros data · Aktuālā redakcija · Верзија на информациите
Stand van de informatie · Stan informacji · Estado das informações · Data reviziei
Verzija informacija · Informationsstatus · Stanje informacij · Stav informácií:

11/2026 ID: SHFDD 2600 D1_26_V1.1