



HEIßLUFTFRITTEUSE XL SHFD 2150 B1 **XL AIR FRYER SHFD 2150 B1** **FRITEUSE À AIR CHAUD XL SHFD 2150 B1**

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung
HEIßLUFTFRITTEUSE XL

(GB) Operating instructions
XL AIR FRYER

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

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing
HETELUCHTFRITEUSE XL

(PL) Instrukcja obsługi
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA XL

(CZ) Návod k obsluze
HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

(SK) Návod na obsluhu
TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

(ES) Instrucciones de servicio
FREIDORA DE AIRE XL

(DK) Betjeningsvejledning
AIR FRYER XL

(IT) (CH) Manuale di istruzioni per l'uso
FRIGGITRICE AD ARIA CALDA XL

(HU) Kezelési útmutató
XL FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

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

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

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

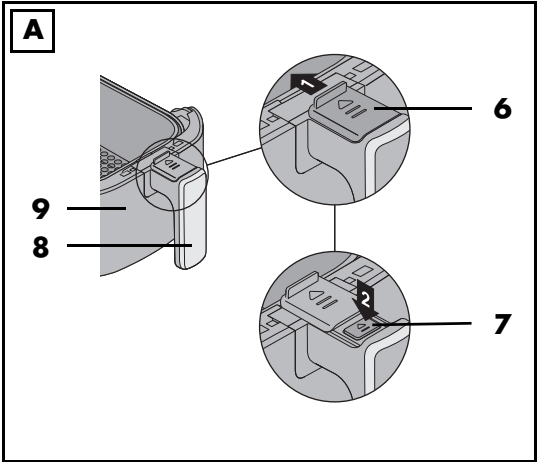
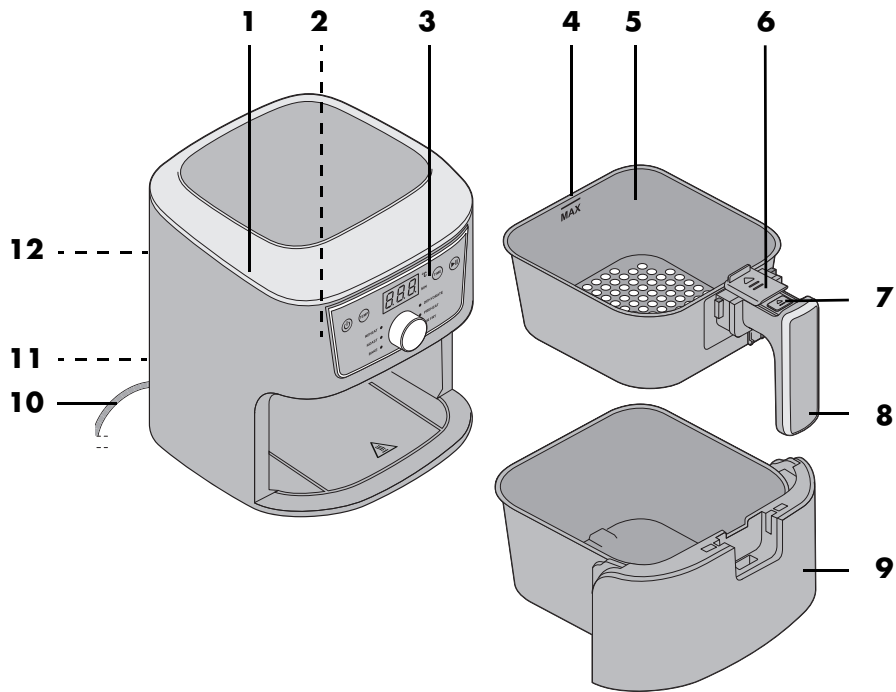
10/2025 ID: SHFD 2150 B1_25_V1.5



Deutsch.....	2
English.....	26
Français	50
Nederlands.....	78
Polski	102
Česky	126
Slovenčina	150
Español.....	174
Dansk	198
Italiano	220
Magyar.....	246



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



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	7
5. Inbetriebnahme	8
6. Bedienfeld und Display im Überblick	9
7. Kleines 1x1 des Frittierens	10
8. Bedienen	11
8.1 Stromanschluss	11
8.2 Ein-/Ausschalten	11
8.3 Grundbedienung	11
8.4 Programme verwenden	12
8.5 Garprozess unterbrechen	12
8.6 Ende des Garprozesses	13
8.7 Die Programme im Überblick	14
8.8 Gartabelle	14
9. Rezepte	15
9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	15
9.2 Würstchen im Schlafrock	15
9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	16
9.4 Gefüllte Tomaten	16
9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl	17
9.6 Lachs im Päckchen	17
9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße	18
9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	18
9.9 Marinierte Chickenwings	19
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	19
10. Reinigen	20
11. Aufbewahren	20
12. Entsorgen	21
13. Problemlösung	22
14. Technische Daten	22
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	23

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Die Heißluftfritteuse ist für den privaten Haushalt konzipiert. Die Heißluftfritteuse darf nur in Innenräumen benutzt werden. Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

WARNING! 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.

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.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.



- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 20).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie

das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichen.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - nach jedem Gebrauch
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.



GEFAHR - Brandgefahr!

- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Das Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtüchern) abstellen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.

- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Pfanne **9**
- 1 Frittierkorb **5**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

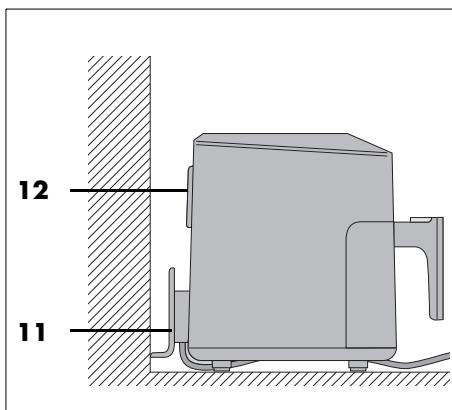
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **12** und der Abstandhalter **11**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heißer Dampf.



- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **12**.
- ⊙ 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.

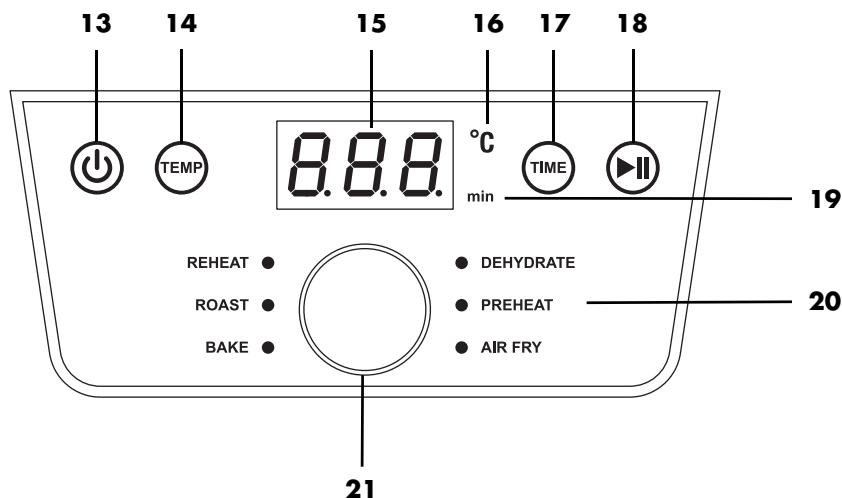
Bild A:

1. Ziehen Sie die Pfanne **9** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**.
2. Schieben Sie den Entriegelungsschutz **6** in Pfeilrichtung.
3. Drücken Sie die Taste **7** zum Entriegeln des Frittierkorbes und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **9**.

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 (siehe "Reinigen" auf Seite 20).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **10** 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



- 13** Ein-/Ausschalten
- 14 TEMP** Drücken, um die Temperatur verändern zu können, Anzeige blinkt
- 15** Display zeigt die Werte von Temperatur und Garzeit an
- 16 °C** Leuchtet, wenn die Temperatur angezeigt wird.
- 17 TIME** Drücken, um die Garzeit verändern zu können, Anzeige blinkt
- 18** Funktion Start/Pause
- 19 min** Leuchtet, wenn die Zeit angezeigt wird.
- 20** 6 Programme (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 14)
- 21** Drehregler:
- drücken, um das Menü für die Programmwahl zu öffnen. Die LED hinter **REHEAT** leuchtet. Durch Drehen werden die Programme aufgerufen. Das gewählte Programm wird durch die leuchtende LED angezeigt.
 - drehen, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern, nur dann, wenn die Werte im Display blinken.

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittierkorb **5** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 4** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

¹: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **9** inkl. Frittierkorb **5** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungarigen Pommes frites nach außen gelangen. Die Lüftung schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **9** automatisch ab. Das Display **3** blinkt.
2. Setzen Sie die Pfanne **9** inkl. Frittierkorb **5** wieder in das Gerät ein. Der unterbrochene Vorgang wird automatisch wieder gestartet.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in den Frittierkorb **5** gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in den Frittierkorb **5**.

Verpackungsinformationen

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

8. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **12** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **9** und des Frittierkorbes **5**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **12** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

8.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Ein kurzer Signalton ist zu hören.

8.2 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste **⏻ 13**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Ein kurzer Signalton ist zu hören.
 - Alle Programm-LEDs leuchten kurz auf.
 - Die voreingestellte Temperatur **180 °C** wird im Display **3** angezeigt.
- Durch erneutes Drücken der Taste **⏻ 13** kann das Gerät jederzeit in den Standby-Betrieb geschaltet werden. Dies funktioniert auch aus laufenden Programmen.

8.3 Grundbedienung

Für die folgenden Punkte gilt: Das Gerät ist eingeschaltet.

Programme aufrufen

- Drücken Sie den Drehregler **21**. Die LED hinter **REHEAT** leuchtet.
- Drehen Sie den Drehregler, bis die LED des gewünschten Programmes leuchtet - dann ist es ausgewählt.

Temperatur ändern

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

- Drücken Sie die Taste **TEMP 14**. Im Display **3** blinkt die Temperatur.
- Drehen Sie den Drehregler, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Temperatur wurde übernommen.

Zeit ändern

Die Garzeit kann in Schritten von 1 Minute zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden. (Im Programm **DEHYDRATE** von 60 Minuten bis zu 24 Stunden.)

- Drücken Sie die Taste **TIME 17**. Im Display blinkt die Zeit.
- Drehen Sie den Drehregler, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Zeit wurde übernommen.

8.4 Programme verwenden

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **2** an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- **SCHNELLSTART-FUNKTION**
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste  **13** ein. Durch Drücken der Taste  **18** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur 180 °C und der voreingestellten Garzeit 15 min gestartet.

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

- Temperatur (nicht bei **DEHYDRATE**)
 - Garzeit
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **5**.
 2. Setzen Sie den Frittierkorb **5** in die Pfanne **9**.
 3. Schieben Sie die Pfanne **9** in das Gehäuse **1**.
 4. Drücken Sie zum Einschalten die Taste  **13**.
 5. Drücken Sie einmal den Drehregler **21**. Die LED hinter **REHEAT** leuchtet.
 6. Drehen Sie den Drehregler, bis die LED zu dem gewünschten Programm leuchtet. Im Display wird die Zeit für das gewählte Programm angezeigt.

HINWEIS: Zum Ändern der Temperatur drücken Sie **TEMP**, zum Ändern der Zeit drücken Sie **TIME**. Solange der entsprechende Wert im Display 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  **18**. Das Programm wird gestartet.
 - Im Display wird die Restlaufzeit angezeigt.
 - Temperatur und Restlaufzeit können auch während des laufenden Programmes verändert werden.

8.5 Garprozess unterbrechen

HINWEISE:

- 20 Minuten nach der Unterbrechung des Garprozesses schaltet sich das Gerät in den Aus-Modus.
- Eine zu lange Pause kann das Garergebnis sehr negativ beeinflussen.
- Beim Programm **AIRFRY** ertönt alle 5 Minuten ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, die Pommes frites zu schütteln oder zu wenden.

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **9** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **9** automatisch ab.
 - Das Display blinkt.
 - Die Garzeit wird angezeigt.
 - Der Ventilator stoppt, bis die Pfanne **9** wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

oder

1. Drücken Sie kurz die Taste **⏏ 18**, um den Garprozess zu unterbrechen.
 - Das Display blinkt.
 - Die Garzeit wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste Start/Pause **⏏ 18** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

8.6 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und *End* erscheint im Display.
 - Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **9** und den Frittierkorb **5** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
 - Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **10**.
1. Ziehen Sie die Pfanne **9** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie die Pfanne **9** auf die hitzebeständige Unterlage.
 2. **Bild A:** Schieben Sie den Entriegelungsschutz **6** in Pfeilrichtung.
 3. Drücken Sie die Taste **7** zum Entriegeln des Frittierkorbes und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **9**.
 4. Stellen Sie den Frittierkorb **5** auf die hitzebeständige Unterlage. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
 5. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern. Schieben Sie die Pfanne **9** mit dem gefüllten Frittierkorb **5** wieder in das Gehäuse **1** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach die Pfanne **9** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** und setzen diese danach wieder ein.

8.7 Die Programme im Überblick

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

Programm	Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
REHEAT	Aufwärmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
ROAST	Steaks, Kotelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
BAKE	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
DEHYDRATE	Lebensmittel dehydrieren / trocknen (Pflaumen / Apfelspalten)	60 °C (feste Temperatur)	2 Stunden (60 Min. – 24 Std.)
PREHEAT	Vorheizen	200 °C (60 – 200 °C)	5 Min. (1 – 60 Min.)
AIRFRY	Gefrorene Pommes frites ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)

8.8 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	maximale Menge
Pommes ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Hähnchenkeulen ²	200	30	450 g	1000 g
Gemüse ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Aufbackbrötchen ²	180	8	4 Stück	6 Stück
Muffins	150	18	4 Stück	9 Stück
Lachsfilet	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

¹: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden. Beim Programm **AIRFRY** ertönt zur Erinnerung alle 5 Minuten ein Signalton.

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

9. Rezepte

9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

- 1 Eigelb
- 1 Teelöffel Senf
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 1 Teelöffel fein gehackte Petersilie
- 1 Teelöffel fein gehackter Korbblütler
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Zutaten für die Pommes frites

- 250 g Süßkartoffeln
- 250 g festkochende Kartoffeln
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Geben Sie für die Kräuter-Mayonnaise Eigelb und Senf in einen hohen Becher und mixen diese Mischung mit einem Stabmixer durch.
2. Gießen Sie während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzu, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Geben Sie Kräuter hinzu und schmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.
4. Schälen, waschen und tupfen Sie die Kartoffeln und Süßkartoffeln trocken.
5. Schneiden Sie Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen und vermischen diese in einer Schüssel mit dem Öl.
6. Füllen Sie die Pommes frites in den Frittierkorb. Beachten Sie die max. Füllhöhe. Eventuell müssen Sie zwei Frittiergänge machen.
7. Stellen Sie die Werte 25 Minuten und 200 °C ein.

8. Reduzieren Sie die Temperatur nach 15 Minuten auf 180 °C und schütteln die Pommes frites durch.
9. Salzen Sie die Pommes frites und servieren diese mit der Kräuter-Mayonnaise.

9.2 Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

- 8 Würstchen (z. B. Frankfurter oder Wiener Würstchen)
- 1 Paket Blätterteig
- Salz & Pfeffer
- 2 Esslöffel Senf
- 2 Eier

Zubereitung

1. Rollen Sie den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus.
2. Schneiden Sie die Würstchen in 4 cm lange Stückchen.
3. Bestreichen Sie den ausgerollten Blätterteig mit Senf und würzen Sie ihn mit Salz und Pfeffer.
4. Schneiden Sie den Teig in 3 cm breite Streifen.
5. Wickeln Sie die Würstchen in den Blätterteig, sodass sie an den Seiten etwas hervorschauen.
6. Verquirlen Sie die Eier und bestreichen den Blätterteig damit.
7. Drücken Sie die Enden des Blätterteiges fest an.
8. Legen Sie die Würstchen in den Frittierkorb. Beachten Sie die max. Füllhöhe. Eventuell müssen Sie zwei Frittiergänge machen.
9. Je nach Geschmack und Bräunungsgrad bei 200 °C ca. 12 - 15 Minuten ausbacken.

9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Prüfen Sie ganz zu Beginn, ob Sie die 4 Camemberts im Ganzen nebeneinander in den Frittierkorb legen können. Falls nicht, verarbeiten Sie die Camemberts in 2 Frittiergängen.

Zutaten

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

Zubereitung

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

9.4 Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Je nach Größe der Tomaten passen vielleicht nicht alle auf einmal in den Frittierkorb. In diesem Fall verarbeiten Sie die übriggebliebenen Tomaten in einem zweiten Arbeitsgang.

Zutaten

12 Esslöffel	Oliveöl
12	mittelgroße Tomaten
4	Knoblauchzehen
2 Bund	glatte Petersilie
4 Scheiben	Toastbrot (normale Größe)
1 Teelöffel	Salz
4 Prisen	Pfeffer
80 g	frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Waschen Sie die Tomaten, befreien Sie von den Stielansätzen und schneiden Sie oben einen Deckel ab.
2. Höhlen Sie die Früchte vorsichtig mit einem Löffel aus und lassen Sie umgedreht in einem Sieb abtropfen.
3. Schälen Sie den Knoblauch.
4. Waschen Sie die Petersilie und trocknen Sie sie.
5. Zerrupfen Sie nun das Toastbrot und geben es mit dem restlichen Öl, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Parmesan in einen Mixer.
6. Alle Zutaten fein zerkleinern.
7. Geben Sie die Füllung in die Tomaten.
8. Die Tomaten in den Frittierkorb stellen.
9. Zunächst bei 180 °C ca. 10 Minuten, dann bei 140 °C weitere 5 Minuten garen.

Tipp: Garen Sie die Tomaten ohne Deckel, wird die Füllung oben braun und knusprig. Wenn Sie die Deckel beim Garen auf die Tomaten setzen, erhöht sich die Garzeit um ca. 3 Minuten und die Füllung bleibt weich.

9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Achten Sie auf die maximale Füllhöhe. Eventuell müssen Sie 2 Frittiergänge machen.

Zutaten

240 g	Kichererbsenmehl
240 ml	Wasser
8 Esslöffel	Oliveöl
4	Knoblauchzehen
2	Schalotten
2 Bund	Petersilie
1 Teelöffel	Salz
3 Teelöffel	Kreuzkümmel
1 Teelöffel	Backpulver
	Etwas Zitronensaft

Zubereitung

1. Waschen und trocknen Sie die Petersilie, zupfen die Blätter ab und hacken Sie sie sehr fein.
2. Schälen Sie die Schalotte und Knoblauchzehen und würfeln Sie sie.
3. Petersilie, Schalotte, Knoblauch, Kichererbsenmehl, Kreuzkümmel, Backpulver und Salz mischen.
4. Wasser aufkochen und nach und nach zu der Mehlmasse geben. Verarbeiten Sie alles zu einem gleichmäßigen und relativ festen Teig.
5. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.
6. Dann 1 Esslöffel Oliveöl und etwas Zitronensaft unterkneten.
7. Den Teig mit feuchten Händen zu etwa walnussgroßen Kugeln formen und nebeneinander auf den Einsatz des Frittierkorbes setzen.
8. Die Falafel zunächst bei 180 °C ca. 6 Minuten garen. Dann bei 200 °C weitere 4 Minuten garen.
9. Nun 7 Esslöffel Oliveöl in eine Schüssel geben und die Falafel vorsichtig darin wenden.

10. Geben Sie die Falafel zurück auf den Einsatz und frittieren Sie sie bei 200 °C ca. 6 Minuten, bis sie goldbraun sind.

9.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in kochendem Salzwasser garen, dann abgießen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Inzwischen den Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
3. Schalotten und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden, zusammen mit dem Öl in einen Topf geben und glasig dünsten.
4. Spinat hinzugeben und kurz mitdünsten, bis die Blätter zusammenfallen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
5. Den Lachs abspülen, trocken tupfen und in zwei Stücke schneiden.
6. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
7. Die Kapern abtropfen lassen und grob hacken.
8. Kapern und gehackte Kräuter mit der Butter verkneten.

9. Die Limette heiß waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
10. Zwei große Stücke Backpapier zurechtlegen.
11. Die Kartoffelscheiben jeweils in die Mitte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Lachs daraufsetzen.
12. Die Kapernbutter in Flöckchen auf den Lachs geben und diesen mit Limettenscheiben belegen.
13. Das Papier über den Zutaten zusammenfalten, an den Seiten gut verschließen und die Päckchen nebeneinander in den Frittierkorb legen.
14. Bei 200 °C ca. 20 Minuten garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Achten Sie auf die maximale Füllhöhe. Eventuell müssen Sie 2 Frittiergänge machen.

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. Vermischen Sie Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel.
2. Schneiden Sie Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und vierteln die Zwiebeln.

3. Geben Sie das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung.
4. Stecken Sie das Gemüse abwechselnd auf die Spieße.
5. Die Spieße bei 200 °C für 15 Minuten garen. Wenden Sie die Spieße nach der Hälfte der Garzeit.

9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Rollen Sie den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und schneiden Sie Rechtecke, die umlaufend 1 cm kleiner sind als die Fläche des Frittierkorbes aus.
2. Den Teig leicht mit einer Gabel einstechen.
3. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
4. Bestreichen Sie den Teig mit den passierten Tomaten, würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Oregano und belegen ihn mit den Mozzarellascheiben.
5. Die Pizzastücke nacheinander portionsweise bei 180 °C ca. 7 Minuten ausbacken.
6. Den Serrano-Schinken auf den Stücken verteilen und diese nochmal 3 - 5 Minuten backen.
7. Wenn die Pizza am Rand leicht braun wird, die Stücke herausnehmen und gewaschenen Rucola darüber verteilen.

8. Die Mini-Pizzen mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

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

9.9 *Marinierte Chickenwings*

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

Ca. 8 Hähnchenflügel
1 - 2 Teelöffel Salz
1 - 2 Teelöffel Paprika

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 Chiliflocken

Zubereitung

1. Vermengen Sie alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel.
2. Geben Sie die Hähnchenflügel in die Schüssel und vermengen Sie sie mit der Marinade.
3. Lassen Sie die Hähnchenteile ca. 1 Stunde in der Marinade ziehen.
4. Legen Sie die Hähnchenflügel nebeneinander in den Frittierkorb und stellen ihn auf 190 °C und 15 Minuten ein.
5. Wenden Sie die Hähnchenflügel nach der Hälfte der Garzeit.
6. Am Ende der Garzeit prüfen Sie die Hähnchenflügel und entnehmen Sie sie, wenn Sie zufrieden sind.

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

9.10 *Schokotörtchen mit flüssigem Kern*

Zutaten für 8 Törtchen

HINWEIS: Sie können jeweils 4 Törtchen in einem Arbeitsgang zubereiten.

Zutaten

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

Zubereitung

1. Hacken Sie die Schokolade und schmelzen diese im Wasserbad.
2. Geben Sie Butter hinzu und lassen diese ebenfalls schmelzen.
3. Schlagen Sie Eier und Zucker schaumig.
4. Sieben Sie Mehl über die Masse und verrühren diese zu einem glatten Teig.
5. Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
6. Füllen Sie den Teig in Muffin-Förmchen und stellen diese in den Frittierkorb. Setzen Sie diesen in das vorgeheizte Gerät.
7. Stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 5 - 6 Minuten ein.
8. Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießen diese warm.

10. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊗ Ziehen Sie den Netzstecker **10** 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.
 - Der Frittierkorb **5** kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
-

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

- Eingebrennte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Reinigen Sie die Pfanne **9** 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 **10** gezogen werden,
 - ... das Gerät abgekühlt sein und
 - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **10** um die Kabelaufwicklung **11**.

12. Entsorgen

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



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber 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.

13. 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? - War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 2, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb 5 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 4 gefüllt werden.
Anzeige von E1, E2 oder E3	Das Gerät heizt nicht mehr oder nicht heiß genug. Ziehen Sie den Netzstecker für einige Minuten. Wird der Fehler danach noch angezeigt, muss das Gerät fachgerecht repariert werden.

14. Technische Daten

Modell:	SHFD 2150 B1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	≤ 0,5 W
automatischer Wechsel zu Aus-Zustand:	≤ 20 Min
Schutzklasse:	I
Leistung:	2150 W

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 484648_2501** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **484648_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 484648_2501



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	27
2. Intended purpose	28
3. Safety information	28
4. Items supplied	31
5. How to use	32
6. Overview of operating panel and display	33
7. The basics of frying	34
8. Operation	35
8.1 Power connection.....	35
8.2 Switching on/off.....	35
8.3 Basic operation	35
8.4 Using Programs	36
8.5 Interrupting the cooking process.....	36
8.6 End of the cooking process	37
8.7 The programs at a glance	38
8.8 Cooking table.....	38
9. Recipes	39
9.1 Mixed French fries with herb mayonnaise	39
9.2 Pigs in a blanket	39
9.3 Baked Camembert with cranberries.....	40
9.4 Stuffed tomatoes	40
9.5 Falafel made from chickpea flour	41
9.6 Salmon parcel	41
9.7 Courgette and aubergine skewers.....	42
9.8 Mini pizza with ham and rocket	42
9.9 Marinated chicken wings.....	43
9.10 Chocolate tartlets with a liquid core	43
10. Cleaning	44
11. Storage	44
12. Disposal	44
13. Trouble-shooting	45
14. Technical specifications	45
15. Warranty of the HOYER Handel GmbH	46

1. Overview

- 1 Housing
- 2 Heating element (at the top of the interior)
- 3 Display and operating panel
- 4 **MAX** Marking for the maximum filling level of the frying basket
(maximum filling level is 5.2 litres)
- 5 Frying basket
- 6 Safety catch
- 7 Button for unlocking the frying basket
- 8 Handle of the frying basket
- 9 Pan; the liquid from cooking collects here
- 10 Power cable with mains plug
- 11 Spacer with cable spool
- 12 Air outlet

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new hot air fryer.

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

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

We hope you enjoy using your new hot air fryer!

The hot air fryer is intended for the cooking of food in hot air at a temperature of up to max. 200 °C.

The hot air fryer is designed for private, domestic use. The hot air fryer must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Symbols on the device



This symbol warns you against touching the hot surface.



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

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood the resulting dangers. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
- ⊙ Misuse may result in injuries.



- ⊙ Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet on the back. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is 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 44).



DANGER for children!

- ⊙ Please make sure that the hot air fryer can never be pulled down (e.g. with the power cable) by children. In cases of scalding there is danger to life!
- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock!

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



DANGER for birds!

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

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

have it checked by a specialist workshop.

- ⊙ Never touch the device with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock!

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

carried out by a specialist workshop or the Service Centre.



DANGER - Fire hazard!

- ⊙ Never leave the device unattended while it is plugged in.
- ⊙ Never leave the hot air fryer unattended during operation. You will thus be able to detect possible problems early on due to unusual smells or noises.
- ⊙ Never cover the device or place it on soft objects (e.g. towels).
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ The hot air fryer should only be operated on a stable, flat, non-slip, dry and non-flammable work surface, in order to prevent it from tipping over or slipping away.



DANGER! Risk of injury through burning!

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

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Make sure that the food will not touch the hot heating element at the top of the interior and become stuck there.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 hot air fryer
- 1 pan **9**
- 1 frying basket **5**
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

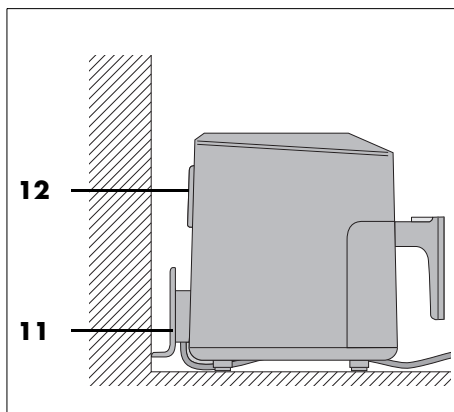
5. How to use

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



DANGER - fire hazard!

On the back of the device you will find the air outlet **12** and the spacer **11**. Hot air escapes from the air outlet during operation.



- ⊙ Never cover the air outlet **12**.
- ⊙ 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.

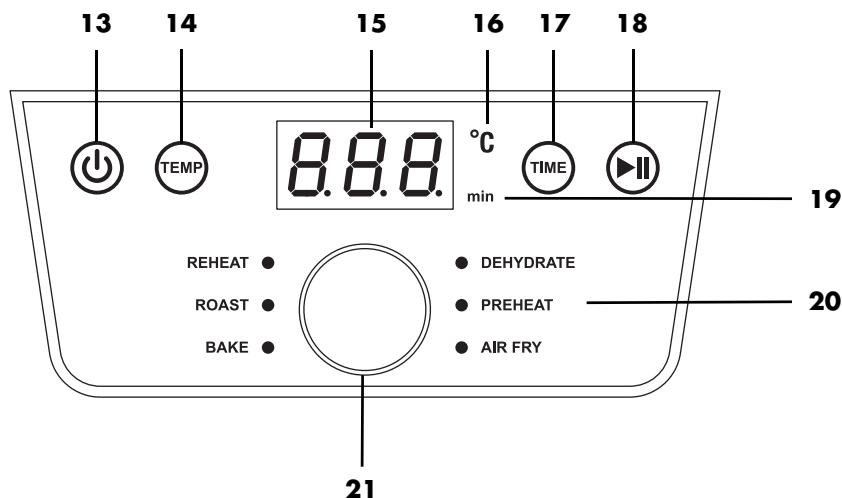
Figure A:

1. Take the pan **9** by the handle **8** and remove it from the housing **1**.
2. Slide the safety catch **6** in the direction of the arrow.
3. Press the button **7** to unlock the frying basket and lift the frying basket **5** out of the pan **9**.

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 (see "Cleaning" on page 44).
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant surface.
- Insert the mains plug **10** 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



- 13** Switching on/off
- 14 TEMP** Press to change the temperature; display flashes
- 15** The display indicates the temperature and cooking time
- 16 °C** Lights up when the temperature is displayed.
- 17 TIME** Press to change the cooking time; display flashes
- 18** Start/Pause function
- 19 min** Lights up when the time is displayed.
- 20** 6 programs (see "The programs at a glance" on page 38)
- 21** Control dial:
- press to open the menu for program selection. The LED behind **REHEAT** lights up. Turning selects the programs. The selected program is displayed by the lit LED.
 - turn to change the temperature or time, only when the values flash on the display.

7. The basics of frying

Preparation of the food

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

Frying time and frying temperature

- For a tasty and healthy result, the information on the packaging should be observed very carefully when selecting the temperature and the frying time.
- Only small quantities should be fried at a time.
- The frying basket **5** must not be filled more than the **MAX 4** marking.
- Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, browning the food too much should be avoided.

For an even browning ^{1 2}

¹: Shake or turn every 5 minutes.

²: Shake or turn halfway through the cooking time.

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

1. Use the handle **8** to pull the pan **9** together with the frying basket **5** out of the housing **1** and shake the contents. While shaking make sure that the French fries are being thoroughly mixed and that the still rawer ones at the basket centre will get to the outside. The ventilation switches off automatically when the pan **9** is removed. The display **3** flashes.
2. Reinsert the pan **9** with the frying basket **5** into the device. The interrupted process will be restarted automatically.

Baking

Dough may **never** be filled directly into the frying basket **5**. 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 basket **5**.

Package instructions

If on a package of deep-frozen food you don't find information regarding the cooking times for hot air fryers, observe the times given for convection ovens.

8. Operation



DANGER of burns!

- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet **12** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to handle the pan **9** and the frying basket **5**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **12**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.

WARNING! Risk of material damage!

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

8.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **10** 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.
 - A short acoustic signal can be heard.

8.2 Switching on/off

- Press the button **⏻ 13** to switch on the device from standby mode.
 - A short acoustic signal can be heard.
 - All program LEDs light up briefly.
 - The preset temperature of **180 °C** is shown on the display **3**.
- The device can be switched to standby mode at any time by pressing the button **⏻ 13** again. This also works during running programs.

8.3 Basic operation

The following applies: the device is switched on.

Accessing programs

- Press the control dial **21**. The LED behind **REHEAT** lights up.
- Turn the control dial until the LED of the desired program lights up – this indicates that the program has been selected.

Changing the temperature

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

- Press the button **TEMP 14**. The temperature flashes on the display **3**.
- Turn the control dial until the desired temperature is displayed. The flashing stops approx. 5 seconds after adjustment. The new temperature has been set.

Changing the time

The cooking time can be set in increments of 1 minute between 1 and 60 minutes. (From 60 minutes to 24 hours in the **DEHYDRATE** program.)

- Press the button **TIME 17**. The time flashes on the display.
- Turn the control dial until the desired time is displayed. The flashing stops approx. 5 seconds after adjustment. The new time has been set.

8.4 Using Programs

NOTES:

- Make sure that the food will not touch the hot heating element **2** at the top of the interior and become stuck there.
 - **QUICK START FUNCTION**
Switch the device on from standby mode with the button  **13**. Pressing the button  **18** starts cooking at the preset temperature of 180 °C and the preset cooking time of 15 min.
-

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 (not for **DEHYDRATE**)
 - Cooking time
1. Prepare the foods and place them in the frying basket **5**.
 2. Place the frying basket **5** in the pan **9**.
 3. Slide the pan **9** into the housing **1**.
 4. Press the button  **13** to switch on.
 5. Press the control dial **21** once. The LED behind **REHEAT** lights up.
 6. Turn the control dial until the LED lights up for the desired program. The display shows the time for the selected program.
-

NOTE: to change the temperature, press **TEMP**; to change the time, press **TIME**.

While the corresponding value is flashing in the display, 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 button  **18**. The program is started.
 - The remaining runtime is shown on the display.

- The temperature and remaining runtime can also be changed while the program is running.

8.5 Interrupting the cooking process

NOTES:

- 20 minutes after the cooking process is interrupted, the device switches to off mode.
 - Too long a pause can affect the quality of the cooking very negatively.
 - In the **AIRFRY** program, an acoustic signal sounds every 5 minutes to remind you to shake or turn the French fries.
-

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

1. Take the pan **9** by the handle **8** and remove it from the housing **1**. When the pan **9** is taken out, the device automatically switches itself off.
 - The display flashes.
 - The cooking time is displayed.
 - The fan stops until the pan **9** is reinserted.
2. Reinsert the pan into the device. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

or

1. Press the button  **18** briefly to pause the cooking process.
 - The display flashes.
 - The cooking time is displayed.
2. Press the Start/Pause button  **18** again to continue the cooking process.

8.6 End of the cooking process

- When the program has run through to the end, an audio signal sounds and *End* appears on the display.
 - You need a heat-resistant surface for the pan **9** and the frying basket **5** and a plate or bowl (pre-heated if necessary).
 - To disconnect the device from the power supply pull the mains plug **10** after use.
1. Take the pan **9** by the handle **8** and remove it from the housing **1**. Place the pan **9** on the heat-resistant surface.
 2. **Figure A:** slide the safety catch **6** in the direction of the arrow.
 3. Press the button **7** to unlock the frying basket and lift the frying basket **5** out of the pan **9**.
 4. Place the frying basket **5** on the heat-resistant surface. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
 5. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

NOTE: if, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can adapt the cooking process manually. Slide the pan **9** with the filled frying basket **5** back into the housing **1** and restart the cooking process. Check the level of browning after a few minutes. Simply pull the pan **9** by the handle **8** out of the housing **1** and then replace it again.

8.7 The programs at a glance

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

Program	Use	Preset temperature (adjustable range)	Preset time (adjustable range)
REHEAT	Reheating	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Steaks, chops	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffins, cakes and baked goods	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehydrate/dry food (plums / apple slices)	60 °C (fixed temperature)	2 hours (60 min. – 24 hrs.)
PREHEAT	Preheating	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min.)
AIRFRY	Frozen French fries ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)

8.8 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 quantity	Maximum quantity
French fries ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Chicken legs ²	200	30	450 g	1000 g
Vegetables ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Part baked bread rolls ²	180	8	4 in total	6 in total
Muffins	150	18	4 in total	9 in total
Salmon fillet	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

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

¹: Shake or turn every 5 minutes. The **AIRFRY** program emits an acoustic signal every 5 minutes as a reminder.

²: Shake or turn halfway through the cooking time.

9. Recipes

9.1 Mixed French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 4 portions

Ingredients for the mayonnaise

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

Ingredients for the French fries

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

Preparation

1. To make the herb mayonnaise, place the egg yolk and mustard into a tall blender jug and blend these with a hand blender.
2. While blending, pour in the oil in a thin stream until a creamy, homogeneous mixture is formed.
3. Add herbs and flavour with salt, pepper and lemon juice.
4. Peel, wash and pat the potatoes and sweet potatoes dry.
5. Cut the potatoes and sweet potatoes into sticks about 1 cm thick and mix them with the oil in a bowl.
6. Fill the French fries into the frying basket. Observe the max. filling level. You may have to carry out two frying processes.
7. Set the values 25 minutes and 200 °C.
8. Reduce the temperature to 180 °C after 15 minutes and shake the French fries thoroughly.
9. Salt the French fries and serve them with the herb mayonnaise.

9.2 Pigs in a blanket

Ingredients for 4 portions

Ingredients

8	sausages (e.g. Frankfurter or Vienna sausages)
1 packet	puff pastry
	Salt & pepper
2 tablespoons	mustard
2	eggs

Preparation

1. Roll out the puff pastry on a floured work surface.
2. Cut the sausages into 4 cm long pieces.
3. Spread the rolled-out puff pastry with mustard and season with salt and pepper.
4. Cut the dough into 3 cm wide strips.
5. Wrap the sausages in the puff pastry and let them protrude slightly at the sides.
6. Whisk the eggs and brush the puff pastry with them.
7. Press the ends of the puff pastry firmly together.
8. Put the sausages into the frying basket. Observe the max. filling level. You may have to carry out two frying processes.
9. Bake at 200 °C for approx. 12 - 15 minutes, depending on taste and degree of browning.

9.3 Baked Camembert with cranberries

Ingredients for 4 portions

NOTE: check at the beginning, if the 4 Camemberts can be place in the frying basket next to each other. If not, fry the Camemberts in 2 processes.

Ingredients

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

Preparation

1. Whisk the eggs with the cream and season with salt and pepper.
2. Place the breadcrumbs in a deep plate.
3. Coat the chilled Camembert (whole or in quarters) in the egg mixture and then roll it in the breadcrumbs until the breading coats the cheese firmly.
4. Bake the Camembert pieces at 200 °C for approx. 5 - 10 minutes until golden brown.
5. Serve the Camembert with some cranberries.

9.4 Stuffed tomatoes

Ingredients for 4 portions

NOTE: depending on the size of the tomatoes they may not fit in the frying basket all at once. In this case fry the remaining tomatoes in a separate frying process.

Ingredients

12 tablespoons	olive oil
12	medium tomatoes
4	cloves of garlic
2 bunches	smooth parsley
4 slices	toast (normal size)
1 teaspoon	salt
4 pinches	pepper
80 g	freshly grated Parmesan

Preparation

1. Wash the tomatoes, remove the stems and cut a lid off the top.
2. Carefully scoop out the fruit with a spoon and drain upside down in a sieve.
3. Peel the garlic.
4. Wash and dry the parsley.
5. Now tear up the toast and put it in a blender with the remaining oil, garlic, parsley, salt, pepper and Parmesan.
6. Finely chop all the ingredients.
7. Place the filling in the tomatoes.
8. Place the tomatoes in the frying basket.
9. First cook at 180 °C for approx. 10 minutes, then at 140 °C for a further 5 minutes.

Tip: if you cook the tomatoes without the lid, the filling will turn brown and crispy on top. If you place the lid on the tomatoes while they are cooking, the cooking time will be increased by approx. 3 minutes and the filling will remain tender.

9.5 *Falafel made from chickpea flour*

Ingredients for 4 portions

NOTE: observe the maximum filling level.
You may have to carry out 2 frying processes.

Ingredients

240 g	chickpea flour
240 ml	water
8 tablespoons	olive oil
4	cloves of garlic
2	shallots
2 bunches	parsley
1 teaspoon	salt
3 teaspoons	cumin
1 teaspoons	baking powder
	A little lemon juice

Preparation

1. Wash and dry the parsley, pluck the leaves and chop them very finely.
2. Peel and dice the shallot and garlic cloves.
3. Mix the parsley, shallot, garlic, chickpea flour, cumin, baking powder and salt.
4. Bring the water to the boil and gradually add to the flour mixture. Work everything into a consistent and relatively firm dough.
5. Leave the dough to rest for 15 minutes.
6. Then knead in 1 tablespoon of olive oil and a little lemon juice.
7. With wet hands, shape the dough into balls about the size of a walnut and place them next to each other on the assembly of the frying basket.
8. First cook the falafel at 180 °C for approx. 6 minutes. Then cook at 200 °C for a further 4 minutes.
9. Now pour 7 tablespoons of olive oil into a bowl and carefully toss the falafel in it.

10. Return the falafel to the assembly and deep-fry at 200 °C for approx. 6 minutes until golden brown.

9.6 *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 and wash the potatoes, cook in boiling salted water, then drain and cut into thin slices.
2. In the meantime, clean and wash the spinach and drain well.
3. Peel the shallots and garlic, dice into small cubes, place in a pot with the oil and sauté until translucent.
4. Add the spinach and sauté briefly until the leaves start to shrivel. Then remove the pot from the heat and set aside.
5. Rinse the salmon, pat dry and cut into two pieces.
6. Wash the parsley and basil, shake dry and finely chop the leaves.
7. Drain and roughly chop the capers.
8. Knead the capers and chopped herbs with the butter.
9. Wash the lime in hot water, pat dry and cut into slices.
10. Prepare 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, seal well at the sides and place the packets next to each other in the frying basket.
14. Cook at 200 °C for approx. 20 minutes.
15. Then remove the paper and serve the dish immediately.

9.7 Courgette and aubergine skewers

Ingredients for 4 portions

NOTE: observe the maximum filling level. You may have to carry out 2 frying processes.

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 and quarter the onions.
3. Add the vegetables to the spice and oil mixture.
4. Alternate the vegetables on the skewers.

5. Cook the skewers at 200 °C for 15 minutes. Turn the skewers halfway through cooking time.

9.8 Mini pizza with ham and rocket

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

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

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

9.9 *Marinated chicken wings*

Ingredients for 2 persons

Ingredients

Approx. 8 chicken wings
1 - 2 teaspoons salt
1 - 2 teaspoons paprika

Ingredients for the marinade

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

Preparation

1. Mix all the marinade ingredients together in a large bowl.
2. Place the chicken wings in the bowl and mix them with the marinade.
3. Leave the chicken pieces to marinate in the marinade for approx. 1 hour.
4. Place the chicken wings next to each other in the frying basket and set the frying basket to 190 °C and 15 minutes.
5. Turn the chicken wings halfway through the cooking time.
6. Check the chicken wings at the end of the cooking time and remove them when you are satisfied.

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

9.10 *Chocolate tartlets with a liquid core*

Ingredients for 8 tartlets

NOTE: you can prepare 4 tartlets per cycle.

Ingredients

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

Preparation

1. Chop the chocolate and melt it in a water bath.
2. Add butter to it and let it melt as well.
3. Whip the eggs and sugar until frothy.
4. Sift flour over the mass and stir to form a smooth batter.
5. Fold in the chocolate and butter mixture.
6. Pour the batter into muffin moulds and place them in the frying basket. Place this in the preheated device.
7. Set the temperature to 180 °C and the cooking time to 5 - 6 minutes.
8. Bake the chocolate tartlets and enjoy them 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 **10** from the wall socket before cleaning the hot air fryer.
- ⊙ The hot air fryer must not be immersed in water.

WARNING! Risk of material damage!

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

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

Accessories

- Remove coarse food residues.
- The frying basket **5** can be cleaned in the dishwasher.

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 pan **9** 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 mild detergent.
- Dry with a tea towel.

Interior

1. Clean the interior with a soft sponge, a little water and mild detergent.
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 **10** has been pulled out,
 - ... the device has cooled down and
 - ... all parts are completely dry again.
- Wind the power cable **10** around the cable spool **11**.

12. 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 helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

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

13. 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 5 must not be filled more than the MAX 4 marking.
Display of E1, E2 or E3	• The device no longer heats or does not heat sufficiently. Unplug the mains plug for a few minutes. If the fault is still displayed after this, the device will need to be repaired by a qualified technician.

14. Technical specifications

Model:	SHFD 2150 B1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Power consumption in off mode:	≤ 0.5 W
Automatic switch to off mode:	≤ 20 min.
Protection class:	I
Power rating:	2150 W

Symbols used

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

Subject to technical modifications.

15. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 484648_2501** 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) **484648_2501** 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

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 484648_2501



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	51
2. Utilisation conforme	52
3. Consignes de sécurité	52
4. Éléments livrés	56
5. Mise en service	56
6. Vue d'ensemble du panneau de commande et de l'écran	57
7. Les bases de la friture	58
8. Utilisation	59
8.1 Raccordement électrique	59
8.2 Mise en marche/arrêt	59
8.3 Commandes de base	59
8.4 Utilisation des programmes	60
8.5 Interrompre le processus de cuisson	60
8.6 Fin du processus de cuisson	61
8.7 Vue d'ensemble des programmes	62
8.8 Tableau de cuisson	62
9. Recettes	63
9.1 Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes	63
9.2 Roulés à la saucisse	63
9.3 Camembert rôti aux aïelles	64
9.4 Tomates farcies	64
9.5 Falafels à la farine de pois chiches	65
9.6 Saumon en papillotes	65
9.7 Brochettes courgette et aubergine	66
9.8 Mini-pizzas au jambon et à la roquette	67
9.9 Ailes de poulet marinées	67
9.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant	68
10. Nettoyage	68
11. Rangement	69
12. Mise au rebut	69
13. Dépannage	70
14. Caractéristiques techniques	70
15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	71
16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	74

1. Aperçu de l'appareil

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

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 200 °C.

La friteuse à air chaud est conçue pour un usage domestique. La friteuse à air chaud doit être utilisée uniquement à l'intérieur. Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

REMARQUE : remarques 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 pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière. Saisissez le panier à friture uniquement par la poignée.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ 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 (voir « Nettoyage » à la page 68).



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 sec-

teur. 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 n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant brûlant 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.

4. Éléments livrés

- 1 friteuse à air chaud
- 1 sauteuse **9**
- 1 panier à friture **5**
- 1 mode d'emploi complet
(disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)

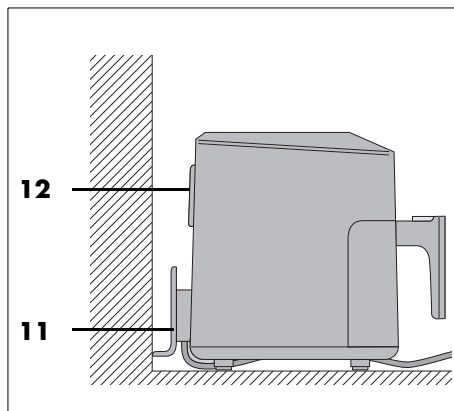
5. Mise en service

- 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 l'orifice d'échappement d'air **12** et l'écarteur **11**. De la vapeur chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant le fonctionnement.



- ⊙ Ne couvrez jamais l'orifice d'échappement d'air **12**.
- ⊙ 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.

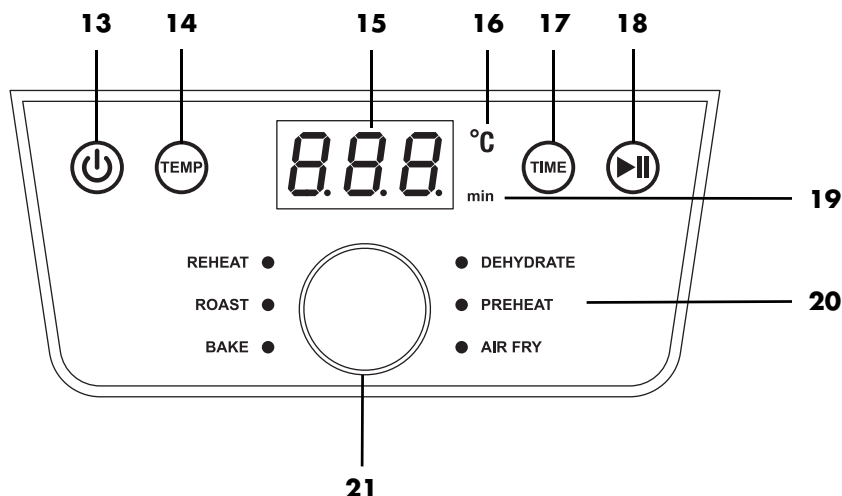
Figure A :

1. Sortez la sauteuse **9** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8**.
2. Faites glisser la protection contre le déverrouillage **6** dans le sens de la flèche.
3. Appuyez sur le bouton **7** de déverrouillage du panier et soulevez le panier à friture **5** hors de la sauteuse **9**.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant **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 (voir « Nettoyage » à la page 68).
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- Branchez la fiche secteur **10** 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



- 13** Mise en marche/arrêt
- 14 TEMP** Appuyer pour modifier la température, l'affichage clignote
- 15** L'écran indique la température et le temps de cuisson
- 16 °C** S'allume lorsque la température est affichée.
- 17 TIME** Appuyer pour modifier le temps de cuisson, l'affichage clignote
- 18** Fonction démarrage/pause
- 19 min** S'allume lorsque le temps est affiché.
- 20** 6 programmes (voir « Vue d'ensemble des programmes » à la page 62)
- 21** Bouton rotatif :
- appuyer pour ouvrir le menu de sélection des programmes. La DEL derrière **REHEAT** s'allume. Le fait de tourner le bouton permet d'appeler les programmes. Le programme sélectionné est indiqué par sa DEL qui s'allume.
 - tourner pour modifier la température ou le temps, uniquement lorsque les valeurs clignent sur l'écran.

7. Les bases de la friture

Préparation des aliments

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

Temps et température de friture

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de friture.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Il ne faut pas remplir le panier à friture **5** au-delà du repère **MAX 4**.
- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez un trop fort brunissement.

Pour un brunissement homogène ^{1 2}

¹ : Secouer ou retourner toutes les 5 minutes.

² : Secouer ou retourner à mi-cuisson.

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

1. Sortez la sauteuse **9** y compris le panier à friture **5** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8** et secouez les ingrédients. Lorsque vous les secouez, veillez à ce que les frites se mélangent bien et que les frites non cuites se trouvant vers l'intérieur parviennent vers l'extérieur. La ventilation s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la sauteuse **9**. L'écran **3** clignote.
2. Remplacez la sauteuse **9** y compris le panier à friture **5** dans l'appareil. Le processus qui a été interrompu redémarre automatiquement.

Cuisson

La pâte ne doit **en aucun cas** être versée directement dans le panier à friture **5**. Après la préparation, versez la pâte dans un moule à gâteau ou dans un autre moule résistant à la chaleur (p. ex. des petits moules à muffins). Ensuite, placez ces moules contenant la pâte dans le panier à friture **5**.

Informations portées sur l'emballage

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

8. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air **12** sur la partie arrière.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir la sauteuse **9** et le panier à friture **5**.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **12** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

8.1 Raccordement électrique

- Une fois l'appareil installé, branchez la fiche secteur **10** 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.
 - Un bref signal sonore retentit.

8.2 Mise en marche/arrêt

- Appuyez sur le bouton **13** pour mettre l'appareil en marche à partir du mode veille.
 - Un bref signal sonore retentit.
 - Toutes les DEL programme s'allument brièvement.

- La température préréglée **180 °C** s'affiche sur l'écran **3**.

- En appuyant à nouveau sur le bouton **13**, l'appareil peut-être commuté en mode veille à tout moment. Cela fonctionne également lorsque les programmes sont en cours d'exécution.

8.3 Commandes de base

Pour les points suivants, l'appareil est allumé.

Appeler les programmes

- Appuyez sur le bouton rotatif **21**. La DEL derrière **REHEAT** s'allume.
- Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la DEL du programme souhaité s'allume. Il est alors sélectionné.

Modifier la température

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

- Appuyez sur le bouton **TEMP 14**. À l'écran **3**, l'affichage de la température clignote.
- Tournez le bouton rotatif 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.

Modifier le temps

Le temps de cuisson peut être réglé de 1 à 60 minutes par paliers d'une minute. (Dans le programme **DEHYDRATE**, de 60 minutes à 24 heures.)

- Appuyez sur le bouton **TIME 17**. À l'écran, l'affichage de l'heure clignote.
- Tournez le bouton rotatif 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.

8.4 Utilisation des programmes

REMARQUES :

- veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant **2** chaud situé sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- **FONCTION DÉMARRAGE RAPIDE**
Allumez l'appareil depuis le mode veille à l'aide du bouton **13**. En appuyant sur le bouton **18**, la cuisson démarre à la température préréglée **180 °C** et pour le temps de cuisson préréglé **15 min.**

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 (pas pour **DEHYDRATE**)
 - Temps de cuisson
1. Préparez les aliments et déposez-les dans le panier à friture **5**.
 2. Placez le panier à friture **5** dans la sauteuse **9**.
 3. Insérez la sauteuse **9** dans le corps de la friteuse **1**.
 4. Appuyez sur le bouton **13** pour la mise en marche.
 5. Appuyez une fois sur le bouton rotatif **21**. La DEL derrière **REHEAT** s'allume.
 6. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la DEL du programme souhaité s'allume. L'écran affiche la durée pour le programme sélectionné.

REMARQUE : pour modifier la température, appuyez sur **TEMP** ; pour modifier le temps, appuyez sur **TIME**. Tant que la valeur correspondante clignote sur l'écran,

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 **18**. Le programme démarre.
 - L'écran affiche la durée de fonctionnement restante.
 - La température et la durée de fonctionnement restante peuvent être modifiées, même pendant que le programme est en cours d'exécution.

8.5 Interrompre le processus de cuisson

REMARQUES :

- 20 minutes après l'interruption du processus de cuisson, l'appareil s'éteint.
- Une pause trop longue peut avoir un impact négatif sur le résultat de la cuisson.
- Pendant le programme **AIRFRY**, un signal sonore retentit toutes les 5 minutes pour vous rappeler de secouer ou de retourner les frites.

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

1. Sortez la sauteuse **9** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8**. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la sauteuse **9**.
 - L'écran clignote.
 - Le temps de cuisson est affiché.
 - Le ventilateur s'arrête jusqu'à ce que la sauteuse **9** soit à nouveau insérée.
2. Remplacez la sauteuse dans l'appareil. L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

ou

1. Appuyez brièvement sur le bouton  **18** pour interrompre le processus de cuisson.
 - L'écran clignote.
 - Le temps de cuisson est affiché.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton démarrage/pause  **18** pour poursuivre le processus de cuisson.

8.6 Fin du processus de cuisson

- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit et l'écran affiche *End*.
 - Une surface résistante à la chaleur pour la sauteuse **9** et le panier à friture **5** ainsi qu'une assiette ou un bol (éventuellement préchauffés) sont nécessaires.
 - Pour couper l'alimentation secteur de l'appareil, débranchez la fiche secteur **10** après utilisation.
1. Sortez la sauteuse **9** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8**. Placez la sauteuse **9** sur la surface résistante à la chaleur.
 2. **Figure A** : faites glisser la protection contre le déverrouillage **6** dans le sens de la flèche.
 3. Appuyez sur le bouton **7** de déverrouillage du panier et soulevez le panier à friture **5** hors de la sauteuse **9**.
 4. Placez le panier à friture **5** sur la surface résistante à la chaleur. Mettez les aliments dans l'assiette préparée / dans le bol préparé.
 5. 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 la sauteuse **9** avec le panier à friture **5** rempli dans le corps de la friteuse **1** et redémarrez le processus de cuisson. Contrôlez le degré de brunissement après quelques minutes. Pour ce faire, il vous suffit de sortir la sauteuse **9** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8** et de la réinsérer.

8.7 Vue d'ensemble des programmes

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

Programme	Utilisation	Température préréglée (plage réglable)	Temps préréglé (plage réglable)
REHEAT	Réchauffage	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
ROAST	Steaks, côtelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffins, gâteaux et pâtisseries	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Déshydrater/sécher des aliments (prunes / pommes)	60 °C (température fixe)	2 heures (60 min – 24 h)
PREHEAT	Préchauffage	200 °C (60 – 200 °C)	5 min (1 – 60 min)
AIRFRY	Frites surgelées ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)

8.8 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	Quantité maximale
Frites ¹	190	30 - 40	500 g	1400 g
Cuisses de poulet ²	200	30	450 g	1000 g
Légumes ²	180	15 - 30	400 g	1400 g
Petits pains précuits ²	180	8	4 petits pains	6 petits pains
Muffins	150	18	4 muffins	9 muffins
Filet de saumon	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 - 20	100 g	500 g

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

¹ : Secouer ou retourner toutes les 5 minutes. Pendant le programme **AIRFRY**, un signal sonore retentit toutes les 5 minutes.

² : Secouer ou retourner à mi-cuisson.

9. Recettes

9.1 Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients pour la mayonnaise

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

Ingrédients pour les frites

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

Préparation

1. Pour la mayonnaise aux herbes, ajoutez un jaune d'œuf et la moutarde dans un gobelet haut et mixez le tout au mixeur plongeant.
2. Pendant le mixage, ajoutez l'huile en un mince filet jusqu'à obtenir une crème homogène.
3. Ajoutez les herbes et assaisonnez avec du sel, du poivre et du jus de citron.
4. Épluchez, lavez et séchez les pommes de terre et les patates douces.
5. Coupez les pommes de terre et les patates douces en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur, puis brassez-les dans un bol avec l'huile.
6. Remplissez les frites dans le panier à friture. Veillez à respecter le niveau de remplissage maximal. Il faudra éventuellement faire deux fritures.
7. Réglez les valeurs sur 25 minutes et 200 °C.

8. Au bout de 15 minutes, réduisez la température à 180 °C et secouez les frites.
9. Salez les frites et servez-les avec la mayonnaise aux herbes.

9.2 Roulés à la saucisse

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

- | | |
|---------------------|--|
| 8 | saucisses (p. ex. de Francfort ou de Strasbourg) |
| 1 paquet | de pâte feuilletée |
| | Sel et poivre |
| 2 cuillères à soupe | de moutarde |
| 2 | œufs |

Préparation

1. Abaissez la pâte feuilletée au rouleau sur un plan de travail fariné.
2. Découpez les saucisses en morceaux de 4 cm de long.
3. Badigeonnez la pâte feuilletée abaisée de moutarde et assaisonnez-la avec le sel et le poivre.
4. Découpez la pâte en bandes de 3 cm de large.
5. Enroulez les saucisses dans la pâte feuilletée en les laissant dépasser un peu de chaque côté.
6. Battez les œufs et badigeonnez la pâte feuilletée avec.
7. Appuyez fermement sur les extrémités de la pâte feuilletée pour bien la sceller.
8. Placez les saucisses dans le panier à friture. Veillez à respecter le niveau de remplissage maximal. Il faudra éventuellement faire deux fritures.
9. Faites cuire à 200 °C pendant env. 12 à 15 minutes en fonction de vos préférences et du degré de brunissement souhaité.

9.3 Camembert rôti aux aïrelles

Ingrédients pour 4 portions

REMARQUE : vérifiez, tout au début, si vous pouvez placer les 4 camemberts entiers côte à côte dans le panier à friture. Si ce n'est pas le cas, préparez les camemberts en 2 fritures.

Ingrédients

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

Préparation

1. Battez les œufs avec la crème et assaisonnez avec le sel et le poivre.
2. Versez la chapelure dans une assiette creuse.
3. Passez 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. Faites cuire le camembert à 200 °C pendant env. 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
5. Servez le camembert avec quelques aïrelles.

9.4 Tomates farcies

Ingrédients pour 4 portions

REMARQUE : selon la taille des tomates, il se peut qu'elles ne rentrent pas toutes en même temps dans le panier à friture. Dans ce cas, préparez les tomates restantes dans une deuxième friture.

Ingrédients

- 12 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 12 tomates de taille moyenne
- 4 gousses d'ail
- 2 bouquets de persil plat
- 4 tranches de pain de mie (de taille normale)
- 1 cuillère à café de sel
- 4 pincées de poivre
- 80 g de parmesan fraîchement râpé

Préparation

1. Lavez les tomates, équeutez-les et découpez un petit chapeau sur le dessus.
2. Évidez délicatement la chair à l'aide d'une cuillère et égouttez les tomates tête en bas dans une passoire.
3. Épluchez l'ail.
4. Lavez le persil et séchez-le.
5. Émiettez le pain de mie et placez-le dans le mixeur avec le reste d'huile, l'ail, le persil, le sel, le poivre et le parmesan.
6. Hachez finement tous les ingrédients.
7. Remplissez les tomates avec la farce.
8. Déposez les tomates dans le panier à friture.
9. Cuisez-les ensuite à 180 °C pendant env. 10 minutes, puis à 140 °C pendant 5 minutes supplémentaires.

Astuce : cuisez les tomates sans leur chapeau pour que la farce soit bien dorée et croustillante.

Si vous ajoutez le chapeau sur les tomates pendant la cuisson, le temps de cuisson augmente d'env. 3 minutes et la farce ne dore pas.

9.5 Falafels à la farine de pois chiches

Ingrédients pour 4 portions

REMARQUE : veillez à respecter le niveau de remplissage maximal. Il faudra éventuellement faire 2 fritures.

Ingrédients

240 g	de farine de pois chiches
240 ml	d'eau
8 cuillères à soupe	d'huile d'olive
4	gousses d'ail
2	échalotes
2 bouquets	de persil
1 cuillère à café	de sel
3 cuillères à café	de cumin
1 cuillère à café	de levure chimique
	Un peu de jus de citron

Préparation

1. Lavez et séchez le persil, détachez les feuilles et hachez-les très finement.
2. Épluchez l'échalote et les gousses d'ail et coupez-les en dés.
3. Mélangez le persil, l'échalote, l'ail, la farine de pois chiches, le cumin, la levure chimique et le sel.
4. Faites bouillir l'eau et ajoutez-la progressivement à la préparation à base de farine. Travaillez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et relativement ferme.
5. Laissez la pâte reposer pendant 15 minutes.
6. Ajoutez ensuite 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et un peu de jus de citron et incorporez-les à la pâte.
7. Avec les mains humides, formez des boules de pâte de la taille d'une noix et déposez-les côte à côte sur l'insert du panier à friture.
8. Faites cuire les falafels à 180 °C pendant env. 6 minutes. Poursuivez ensuite

la cuisson à 200 °C pendant 4 minutes supplémentaires.

9. Versez 7 cuillères à soupe d'huile d'olive dans un saladier et roulez délicatement les falafels dedans.
10. Redéposez les falafels sur l'insert et faites-les frire à 200 °C pendant env. 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

9.6 Saumon en papillotes

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. Épluchez les pommes de terre, lavez-les, faites-les bouillir dans de l'eau salée, égouttez-les, puis découpez-les en tranches fines.
2. Entretemps, rincez les épinards et égouttez-les bien.
3. Épluchez les échalotes et l'ail, coupez-les en petits dés, versez-les dans une casserole avec l'huile et faites-les suer jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
4. Ajoutez les épinards, cuisez-les brièvement jusqu'à ce que les feuilles se détachent. Retirez la casserole du feu et réservez.

5. Rincez le saumon, tamponnez-le pour le sécher et coupez-le en deux.
6. Lavez le persil et le basilic, secouez-les pour les égoutter et hachez finement les feuilles.
7. Égouttez les câpres et hachez-les grossièrement.
8. Mélangez les câpres et les herbes hachées avec le beurre.
9. Lavez le citron vert à l'eau chaude, séchez-le et découpez-le en tranches.
10. Préparez deux grands morceaux de papier cuisson.
11. Déposez les pommes de terre au centre de chacun d'entre eux et assaisonnez-les avec le sel et le poivre. Déposez les épinards et le saumon dessus.
12. Répartissez le beurre aux câpres en flocons sur le saumon et déposez les tranches de citron vert dessus.
13. Repliez le papier sur les aliments, refermez bien les côtés et déposez les papillotes côte à côte dans le panier à friture.
14. Cuisez à 200 °C pendant env. 20 minutes.
15. Retirez le papier cuisson et servez aussitôt.

9.7 Brochettes courgette et aubergine

Ingrédients pour 4 portions

REMARQUE : veillez à respecter le niveau de remplissage maximal. Il faudra éventuellement faire 2 fritures.

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. Mélangez les herbes, les épices et l'huile dans un bol.
2. Coupez les courgettes et les aubergines en rondelles de 2 cm d'épaisseur, coupez les oignons en quatre quartiers.
3. Ajoutez les légumes au mélange d'épices et d'huile.
4. Formez les brochettes en alternant les légumes.
5. Cuisez les brochettes à 200 °C pendant 15 minutes. Retournez les brochettes à mi-cuisson.

9.8 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 et origan

Préparation

1. Abaissez la pâte à pizza au rouleau sur un plan de travail fariné et découpez-la en rectangles 1 cm plus petits que la surface du panier à friture.
2. Piquez délicatement la pâte avec une fourchette.
3. Coupez la mozzarella en fines tranches.
4. Badigeonnez la pâte de coulis de tomates, assaisonnez avec le sel, le poivre et l'origan et déposez les tranches de mozzarella sur le dessus.
5. Cuisez les mini-pizzas en petites quantités l'un après l'autre à 180 °C pendant env. 7 minutes.
6. Répartissez le jambon Serrano sur les pizzas et faites cuire à nouveau pendant 3 à 5 minutes.
7. Dès que les pizzas sont dorées sur les côtés, retirez-les et garnissez-les de roquette.
8. Arrosez les mini-pizzas d'un filet d'huile d'olive et servez.

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

9.9 Ailes de poulet marinées

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédients

Env. 8	ailes de poulet
1 à 2 cuillères à café	de sel
1 à 2 cuillères à café	de paprika

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 piment en flocons

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un grand saladier.
2. Déposez les ailes de poulet dans le saladier et mélangez-les avec la marinade.
3. Laissez les ailes de poulet mariner pendant env. 1 heure.
4. Déposez les ailes de poulet côte à côte dans le panier à friture et réglez le panier à friture sur 190 °C et 15 minutes.
5. Retournez les ailes de poulet à mi-cuisson.
6. À la fin du temps de cuisson, vérifiez si les ailes de poulet sont cuites et retirez-les si vous êtes satisfait.

Astuce : si vous aimez les ailes de poulet plus croustillantes, vous pouvez prolonger la cuisson à 200 °C pendant 5 minutes.

9.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Ingrédients pour 8 petits fondants

REMARQUE : vous pouvez préparer 4 petits fondants à la fois en une seule friture.

Ingrédients

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

Préparation

1. Hachez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
2. Ajoutez le beurre et faites-le fondre.
3. Battez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
4. Tamisez la farine au-dessus du mélange et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
5. Incorporez le mélange beurre-chocolat.
6. Répartissez la pâte dans des moules à muffins et déposez-les dans le panier à friture. Placez ce dernier dans l'appareil préchauffé.
7. Réglez la température sur 180 °C et le temps de cuisson sur 5 à 6 minutes.
8. Faites cuire les petits fondants et dégustez-les 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 **10** 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 **5** peut passer au lave-vaisselle.

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 la sauteuse **9** à la main et 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 **10**,
... l'appareil doit être refroidi et
... toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement séchées.
- Enroulez le câble de raccordement **10** autour de l'enrouleur de câble **11**.

12. Mise au rebut

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



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

OU



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



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

13. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible/ solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
Après écoulement du temps recommandé, les aliments ne sont toujours pas cuits	• La quantité d'aliments était-elle trop importante ou les morceaux trop épais ? • La température ou le temps de cuisson étaient-ils réglés trop bas ?
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	• Des restes d'aliments brûlant lors du préchauffage se trouvent-ils sur l'élément chauffant 2 ? Il ne faut pas remplir le panier à friture 5 au-delà du repère MAX 4.
Affichage de E1, E2 ou E3	• L'appareil ne chauffe plus ou pas assez. Débranchez la fiche secteur pendant quelques minutes. Si le problème s'affiche toujours, l'appareil doit être réparé par un professionnel.

14. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHFD 2150 B1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Puissance absorbée en mode éteint :	≤ 0,5 W
Passage automatique vers le mode éteint :	≤ 20 min
Classe de protection :	I
Puissance :	2150 W

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 484648_2501 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)
484648_2501.



Centre de service

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

IAN : 484648_2501



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

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

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 484648_2501 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)
484648_2501.



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 : 484648_2501



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	79
2. Correct gebruik	80
3. Veiligheidsinstructies	80
4. Levering	83
5. Ingebruikname	84
6. Overzicht van het bedieningspaneel en display	85
7. Grondbeginselen van het frituren	86
8. Bedienen	87
8.1 Stroomaansluiting	87
8.2 In-/uitschakelen	87
8.3 Basisbediening	87
8.4 Programma's gebruiken	88
8.5 Gaarproces onderbreken	88
8.6 Einde van het gaarproces	89
8.7 Een overzicht van de programma's	90
8.8 Gaartabel	90
9. Recepten	91
9.1 Gemengde patat frites met kruidenmayonaise	91
9.2 Saucijzenbroodjes	91
9.3 Gebakken camembert met veenbessen	92
9.4 Gevulde tomaten	92
9.5 Falafel van kikkererwtenmeel	93
9.6 Zalm in pakjes	93
9.7 Spiesjes van courgette en aubergine	94
9.8 Minipizza met ham en rucola	94
9.9 Gemarineerde chickenwings	95
9.10 Chocoladetaartjes met zachte kern	95
10. Reinigen	96
11. Bewaren	96
12. Weggooien	97
13. Problemen oplossen	97
14. Technische gegevens	98
15. Garantie van HOYER Handel GmbH	99

1. Overzicht

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

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!

2. Correct gebruik

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

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

De heteluchtfriteuse is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



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

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

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

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

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.

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 de afvoerluchtopening aan de achterzijde, niet aan. Pak uitsluitend de greep van de frituurmand vast.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om 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 96) in acht.



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



GEVAAR voor vogels!

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



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

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

apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.

- ⊙ Bedien het apparaat niet met natte handen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

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



GEVAAR - Brandgevaar!

- ⊙ Laat het aangesloten apparaat nooit
zonder toezicht achter.
- ⊙ Laat de heteluchtfriteuse tijdens het ge-
bruik nooit onbeheerd achter. Zo her-
kent u ongewone geuren of geluiden
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, slipvrij, droog en
niet-brandbaar werkblad om te voorko-
men dat ze omvalt of wegglijdt.



GEVAAR voor verwondin- gen door verbranden!

- ⊙ Raak de hete oppervlakken aan de bui-
tenkant of in de binnenruimte van het
apparaat niet aan. Gebruik ovenwan-
ten of pannenlappen.
- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen,
voordat u het reinigt of opbergt.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfri-
teuse nooit, terwijl deze ingeschakeld
is.

WAARSCHUWING voor materieële schade!

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoi-
res.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete op-
pervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de
buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Let erop dat de gerechten het hete ver-
warmingselement aan de bovenzijde
van de binnenruimte niet aanraken en
daar blijven vastplakken.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende
schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof
antislipvoeten. Omdat meubels zijn ge-
coat met een grote verscheidenheid van
lakken en kunststoffen en worden be-
handeld met verschillende onderhouds-
middelen, kan niet volledig worden
uitgesloten dat sommige van deze stof-
fen bestanddelen bevatten die de kunst-
stof voeten aantasten en zacht maken.
Leg indien nodig een antislipmatje on-
der het apparaat.

4. Levering

- 1 heteluchtfriteuse
- 1 pan **9**
- 1 frituurmand **5**
- 1 volledige gebruiksaanwijzing
(op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegre-
pen bij het apparaat)

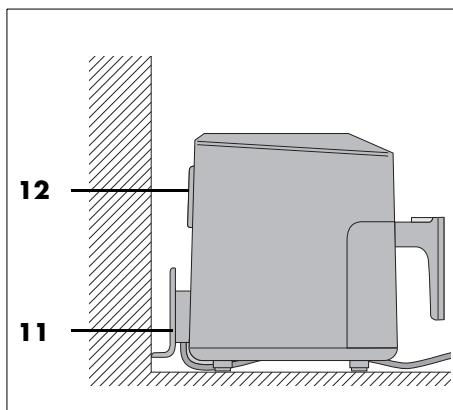
5. Ingebruikname

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



GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat bevindt zich de afvoerluchtopening **12** en de afstandhouder **11**. Tijdens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopening.



- ⊙ Dek de afvoerluchtopening **12** 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.

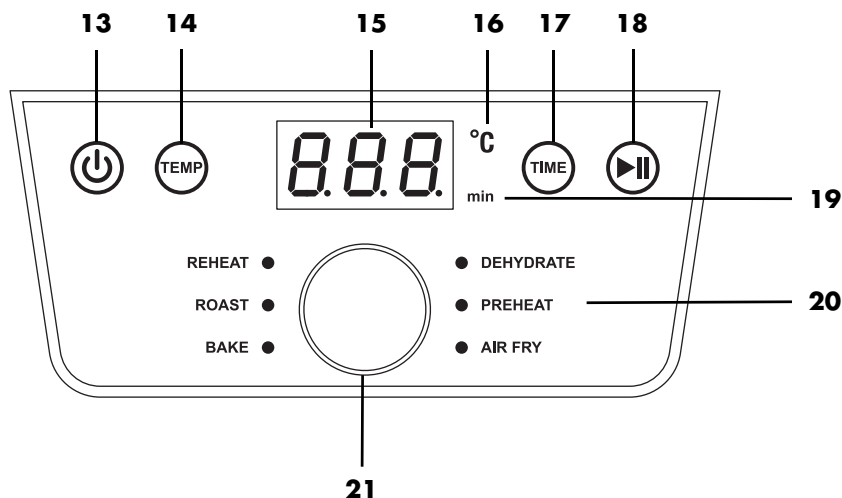
Afbeelding A:

1. Trek de pan **9** aan de greep **8** uit de behuizing **1**.
2. Schuif de ontgrendelingsbeveiliging **6** in de richting van de pijl.
3. Druk op de toets **7** voor het ontgrendelen van de frituurmand en trek de frituurmand **5** naar boven uit de pan **9**.

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 (zie "Reinigen" op pagina 96).
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, antislip, hittebestendige ondergrond.
- Steek de stekker **10** 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



- 13** In-/uitschakelen
- 14 TEMP** Indrukken om de temperatuur te veranderen, het display knippert
- 15** Display geeft de temperatuur en de gaartijd weer
- 16 °C** Brandt, wanneer de temperatuur wordt weergegeven.
- 17 TIME** Indrukken om de gaartijd aan te passen, het display knippert
- 18** Functie start/pauze
- 19 min** Brandt, wanneer de tijd wordt weergegeven.
- 20** 6 programma's (zie "Een overzicht van de programma's" op pagina 90)
- 21** Draairegelaar:
- indrukken om het programmakeuzemenu te openen. De ledlamp achter **REHEAT** brandt. Door de knop te draaien kunt u het gewenste programma uitkiezen. Aan de hand van de brandende ledlamp kunt u zien welk programma u selecteert.
 - draaien om de temperatuur of de tijd te veranderen (enkel wanneer die waarden in het display knipperen).

7. Grondbeginselen van het frituren

Vorbereiding van de levensmiddelen

- Alle levensmiddelen moeten voor het frituren zo droog mogelijk zijn. Droog de te frituren etenswaren goed af en verwijder het ijs bij diepgevroren 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 frituurmand **5** mag niet hoger dan de markering **MAX 4** worden gevuld.
- Acrylamide is mogelijk kankerverwekkend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u te sterke bruinkleuring te vermijden.

Voor een gelijkmatige bruining ^{1 2}

¹: Elke 5 minuten schudden of omdraaien.

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

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

1. Trek de pan **9** en de frituurmand **5** aan de greep **8** uit de behuizing **1** en schud de ingrediënten. Zorg er tijdens het schudden voor dat de patat frites goed gemengd worden en dat de binnenste, ongebakken frieten aan de buitenkant terechtkomen. De ventilatie schakelt bij het uitnemen van de pan **9** automatisch uit. Het display **3** knippert.
2. Zet de pan **9** incl. frituurmand **5** terug in het apparaat. Het onderbroken proces wordt automatisch weer gestart.

Bakken

Deeg mag **nooit** rechtstreeks in de frituurmand **5** 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 frituurmand **5**.

Verpakkingsgegevens

Als u op de verpakking van diepvriesproducten geen gaartijden voor heteluchtfriteuses vindt, kunt u de gaartijden 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 de afvoerluchtopening **12** aan de achterzijde, niet aan.
- ⊙ Gebruik ovenwanten of pannenlappen om de pan **9** en de frituurmand **5** vast te pakken.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening **12**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfrituse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

8.1 Stroomaansluiting

- Wanneer het apparaat is opgesteld, steekt u de stekker **10** in een stopcontact met aardingscontacten dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.
 - U hoort een kort geluidssignaal.

8.2 In-/uitschakelen

- Druk op de toets **⏻ 13** om het apparaat vanuit stand-bymodus in te schakelen.
 - U hoort een kort geluidssignaal.
 - Alle programma-leds branden kort.
 - De vooraf ingestelde temperatuur **180 °C** wordt op het display **3** weergegeven.

- Door opnieuw op de toets **⏻ 13** te drukken, kunt u het apparaat op ieder moment in de stand-bymodus zetten. Dit werkt ook bij lopende programma's.

8.3 Basisbediening

Voor onderstaande aanwijzingen moet het apparaat ingeschakeld zijn.

Programma starten

- Druk op de draairegelaar **21**. De ledlamp achter **REHEAT** brandt.
- Draai de draairegelaar tot de ledlamp van het gewenste programma brandt - dan is deze geselecteerd.

Temperatuur wijzigen

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

- Druk op de toets **TEMP 14**. Op het display **3** knippert de temperatuur.
- Draai de draairegelaar tot de gewenste temperatuur wordt weergegeven. Het knippen stopt ongeveer 5 seconden nadat u de temperatuur heeft ingesteld. Het apparaat werkt naar de nieuwe temperatuur toe.

Tijd wijzigen

De baktijd, met een bereik van 1 tot 60 minuten, kan in stappen van 1 minuut worden ingesteld. (In het programma

DEHYDRATE van 60 minuten tot en met 24 uur.)

- Druk op de toets **TIME 17**. Op het display knippert de tijd.
- Draai de draairegelaar tot de gewenste tijd wordt weergegeven. Het knippen stopt ongeveer 5 seconden nadat u de temperatuur heeft ingesteld. De nieuwe tijd wordt overgenomen.

8.4 Programma's gebruiken

AANWIJZINGEN:

- Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement **2** aan de bovenzijde van de binnenruimte niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- **SNELSTARTFUNCTIE**
Schakel het apparaat uit de stand-bymodus met de toets  **13** in. Door op de toets  **18** te drukken, wordt het bakken met de vooraf ingestelde temperatuur van 180 °C en de vooraf ingestelde baktijd van 15 min gestart.

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 (behalve bij **DEHYDRATE**)
 - Gaartijd
1. Bereid de levensmiddelen voor en doe deze in de frituurmand **5**.
 2. Plaats de frituurmand **5** in de pan **9**.
 3. Schuif de pan **9** in de behuizing **1**.
 4. Druk op de toets  **13** om het apparaat in te schakelen.
 5. Druk één keer op de draairegelaar **21**. De ledlamp achter **REHEAT** brandt.
 6. Draai de draairegelaar tot de led van het gewenste programma brandt. Op het display verschijnt de tijd voor het gekozen programma.

AANWIJZING: om de temperatuur aan te passen, drukt u op **TEMP**. Wilt u de tijd wijzigen, dan drukt u op **TIME**. Zolang de betreffende waarde in het display knippert, kunt u deze aanpassen door de draairegelaar te draaien. Wacht ongeveer 5 seconden nadat u de juiste waarde heeft

ingesteld. De display stopt dan met knipperen, waarna de nieuwe waarde is overgenomen.

7. Start het gaarproces door de toets  **18** in te drukken. Het programma wordt gestart.
 - Op het display verschijnt de restlooptijd.
 - Temperatuur en restlooptijd kunnen ook tijdens het lopende programma worden gewijzigd.

8.5 Gaarproces onderbreken

AANWIJZINGEN:

- 20 minuten na het onderbreken van het gaarproces zet het apparaat zichzelf in de uit-modus.
- Een te lange pauze kan namelijk een zeer negatieve invloed hebben op het gaarresultaat.
- Bij het programma **AIRFRY** weerklinkt om de 5 minuten een geluidssignaal om u eraan te herinneren de patat frites te schudden of om te draaien.

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

1. Trek de pan **9** aan de greep **8** uit de behuizing **1**. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de pan **9** automatisch uit.
 - Het display knippert.
 - De gaartijd wordt weergegeven.
 - De ventilator stopt tot de pan **9** weer is teruggeplaatst.
2. Plaats de pan weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot de gaartijd is afgelopen.

of

1. Druk kort op de toets  **18** om het gaarproces te onderbreken.
 - Het display knippert.
 - De gaartijd wordt weergegeven.
2. Druk opnieuw op de toets start/pauze  **18** om het gaarproces voort te zetten.

8.6 Einde van het gaarproces

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, hoort u een geluidssignaal en ziet u *End* in het display verschijnen.
 - U hebt een hittebestendige ondergrond voor de pan **9** en de frituurmand **5** nodig, en een bord of een schaal (evt. voorverwarmd).
 - Om de stroomtoevoer naar het apparaat te verbreken, dient u na gebruik de stekker **10** uit het stopcontact te trekken.
1. Trek de pan **9** aan de greep **8** uit de behuizing **1**. Plaats de pan **9** op de hittebestendige ondergrond.
 2. **Afbeelding A:** schuif de ontgrendelingsbeveiliging **6** in de richting van de pijl.
 3. Druk op de toets **7** voor het ontgrendelen van de frituurmand en trek de frituurmand **5** naar boven uit de pan **9**.
 4. Plaats de frituurmand **5** op de hittebestendige ondergrond. Doe de gerechten in het voorbereide bord / de voorbereide schaal.
 5. Laat het apparaat en de accessoires afkoelen voordat u deze reinigt.

AANWIJZING: als bijvoorbeeld de mate van bruining nog niet voldoet aan uw wens, dan kunt u het gaarproces handmatig veranderen. Schuif de pan **9** met de gevulde frituurmand **5** weer in de behuizing **1** en start opnieuw met het gaarproces. Controleer de mate van bruining na een paar minuten. Trek de pan **9** daarvoor aan de greep **8** gewoon uit de behuizing **1** en plaats deze daarna weer terug.

8.7 Een overzicht van de programma's

- In de volgende tabel staan fundamentele instelhelpmiddelen voor de vermelde levensmiddelen.

Programma	Gebruik	Vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	Vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik)
REHEAT	Opwarmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
ROAST	Biefstukken/koteletten	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffins, gebak en bakproducten	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Levensmiddelen dehydreren / drogen (pruimen/appelpartjes)	60 °C (vaste temperatuur)	2 uur (60 min – 24 u.)
PREHEAT	Voorverwarmen	200 °C (60 – 200 °C)	5 min (1 – 60 min)
AIRFRY	Diepvriesfrietten ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)

8.8 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	Maximale hoeveelheid
Friet ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Kippenbouten ²	200	30	450 g	1000 g
Groente ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Afbakbroodjes ²	180	8	4 stuks	6 stuks
Muffins	150	18	4 stuks	9 stuks
Zalmfilet	200	16	100 g	500 g
Biefstuk ²	200	5 – 20	100 g	500 g

De verwijzingen ^{1,2} betekenen:

¹: Elke 5 minuten schudden of omdraaien. Bij het programma **AIRFRY** weerklinkt ter herinnering om de 5 minuten een geluidssignaal.

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

9. Recepten

9.1 Gemengde patat frites met kruidenmayonaise

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten voor de mayonaise

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

Ingrediënten voor de patat frites

250 g	zoete aardappelen
250 g	vastkokende aardappelen
2 eetlepels	zonnebloemolie

Bereiding

1. Om de kruidenmayonaise te maken, doet u de eierdooier en mosterd in een hoge beker en mengt u het mengsel met een staafmixer.
2. Giet tijdens het mengen de olie er langzaam bij tot er een romig, homogeen mengsel ontstaat.
3. Voeg kruiden toe en breng op smaak met zout, peper en citroensap.
4. Schil de aardappelen en zoete aardappelen, was ze en dep ze droog.
5. Snijd de aardappelen en zoete aardappelen in reepjes van ongeveer 1 cm dik en meng ze met de olie in een schaal.
6. Doe de patat frites in de frituurmand. Let op de maximale vulhoogte. Indien nodig frituurt u het in twee keer.
7. Stel de waarden 25 minuten en 200 °C in.
8. Verlaag de temperatuur na 15 minuten tot 180 °C en schud de patat frites goed om.
9. Zout de patat frites en serveer met de kruidenmayonaise.

9.2 Saucijzenbroodjes

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

8	worstjes (bijv. Frankfurter of Weense worstjes)
1 pak	bladerdeeg
	Zout en peper
2 eetlepels	mosterd
2	eieren

Bereiding

1. Rol het bladerdeeg op een met bloem bestoven werkblad uit.
2. Snijd de worstjes in 4 cm lange stukjes.
3. Bestrijk het uitgerolde bladerdeeg met mosterd en breng het op smaak met peper en zout.
4. Snijd het deeg in 3 cm brede reepjes.
5. Wikkel de worstjes in het bladerdeeg zodat ze aan de zijanten iets uitsteken.
6. Klop de eieren los en bestrijk het bladerdeeg ermee.
7. Druk de uiteinden van het bladerdeeg stevig aan.
8. Doe de worstjes in de frituurmand. Let op de maximale vulhoogte. Indien nodig frituurt u het in twee keer.
9. Naar smaak en mate van bruining bij 200 °C ca. 12 - 15 minuten uitbakken.

9.3 Gebakken camembert met veenbessen

Ingrediënten voor 4 porties

AANWIJZING: controleer helemaal aan het begin of de 4 camemberts heel naast elkaar in het frituurmandje passen. Anders kunt u 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
	Naar wens zout en peper

Bereiding

1. Klop de eieren los met de slagroom en breng ze op smaak met peper en zout.
2. Doe het paneermeel in een diep bord.
3. Trek de afgekoelde camembert (in zijn geheel of in vieren) door het eimengsel en rol deze vervolgens door het paneermeel tot het paneermeel de kaas strak omhult.
4. De stukken camembert bij 200 °C ca. 5 - 10 minuten goudbruin uitbakken.
5. Serveer de camembert met enkele veenbessen.

9.4 Gevulde tomaten

Ingrediënten voor 4 porties

AANWIJZING: afhankelijk van de grootte van de tomaten kan het zijn dat ze niet allemaal tegelijk in de frituurmand passen. Doe het in dat geval nog een keer over met de resterende tomaten.

Ingrediënten

12 eetlepels	olijfolie
12	middelgrote tomaten
4	teentjes knoflook
2 bosje	gladde peterselie
4 plakjes	geroosterd brood (normaal formaat)
1 theelepel	zout
4 snufje	peper
80 g	vers geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding

1. Was de tomaten, verwijder de steeltjes en snij het topje eraf.
2. Schep de vruchten er voorzichtig met een lepel uit en laat het ondersteboven in een zeef uitlekken.
3. Pel de knoflook.
4. Was de peterselie en droog deze.
5. Verscheur nu het geroosterde brood en plaats deze in een blender met de resterende olie, knoflook, peterselie, zout, peper en Parmezaanse kaas.
6. Alle ingrediënten fijnmaken.
7. Doe de vulling in de tomaten.
8. Leg de tomaten in de frituurmand.
9. Eerst op 180 °C voor ca. 10 minuten, vervolgens op 140 °C nog 5 minuten gaar laten worden.

Tip: bij het zonder topje garen van de tomaten wordt de vulling aan de bovenkant bruin en knapperig.

Als u tijdens het garen de topjes op de tomaten plaatst, wordt de gaartijd met ongeveer 3 minuten verlengd en blijft de vulling zacht.

9.5 Falafel van kikkererwtenmeel

Ingrediënten voor 4 porties

AANWIJZING: let op de maximale vuurhoogte. Indien nodig frituurt u het in twee keer.

Ingrediënten

240 g	kikkererwtenmeel
240 ml	water
8 eetlepels	olijfolie
4	teentjes knoflook
2	sjalotten
2 bosjes	peterselie
1 theelepel	zout
3 theelepels	komijn
1 theelepel	bakpoeder
	Een beetje citroensap

Bereiding

1. Was en droog de peterselie, pluk de blaadjes eraf en hak ze zeer fijn.
2. Pel en snipper de sjalot en de teentjes knoflook en snijdt ze in dobbelsteentjes.
3. Peterselie, sjalotten, knoflook, kikkererwtenmeel, komijn, bakpoeder en zout met elkaar vermengen.
4. Breng water aan de kook en voeg het geleidelijk aan het meelmengsel toe. Verwerk alles tot een gelijkmatig en relatief stevig deeg.
5. Laat het deeg 15 minuten rusten.
6. Kneed er vervolgens 1 eetlepel olijfolie en een beetje citroensap door.
7. Vorm met natte handen balletjes van het deeg ter grootte van een walnoot en plaats deze naast elkaar op het inzetstuk van de frituurmand.
8. Laat de falafel eerst bij 180 °C gedurende ca. 6 minuten garen. Vervolgens op 200 °C nog 4 minuten gaar laten worden.

9. Doe nu 7 eetlepels olijfolie in een schaal en schep de falafel er voorzichtig doorheen.
10. Leg de falafels terug op het inzetstuk en frituur ze op 200 °C gedurende ca. 6 minuten, tot ze goudbruin zijn.

9.6 Zalm in pakjes

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. Schil de aardappelen, was ze, kook ze in kokend gezouten water, laat ze uitlekken en snijd ze in dunne plakjes.
2. Maak intussen de spinazie schoon, was deze en goed uit laten lekken.
3. Pel de sjalotjes en de knoflook, snijd ze in kleine blokjes, plaats ze in een pan met de olie en bak ze tot ze glazig zijn.
4. Voeg de spinazie toe en bak deze kort tot de bladeren slinken. Haal vervolgens de pan van het vuur en zet hem opzij.
5. Spoel de zalm af, dep hem droog en snijd hem in twee stukken.
6. Was de peterselie en basilicum, schud ze droog en hak de blaadjes fijn.
7. Laat de kappertjes uitlekken en hak ze grof.

8. Kneed de kappertjes en gehakte kruiden met de boter.
9. Was de limoen met heet water, dep hem droog en snijd hem in plakjes.
10. Leg twee grote stukken bakpapier neer.
11. Leg de aardappelschijfjes in het midden en bestrooi ze met peper en zout. Leg de spinazie en zalm erop.
12. Verdeel de kappertjesboter in vlokken over de zalm en beleg deze met schijfjes limoen.
13. Vouw het papier over de ingrediënten, sluit de zijken goed dicht en plaats de pakjes naast elkaar in de frituurmand.
14. Op 200 °C gedurende ca. 20 minuten laten garen.
15. Verwijder vervolgens het papier en serveer het gerecht onmiddellijk.

9.7 Spiesjes van courgette en aubergine

Ingrediënten voor 4 porties

AANWIJZING: let op de maximale vulhoogte. Indien nodig frituurt u het in twee keer.

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. Meng de kruiden, specerijen en olie in een schaal.
2. Snijd de courgettes en aubergines in 2 cm dikke plakjes en snijd de uien in vieren.
3. Voeg de groenten toe aan het kruiden-olienmengsel.
4. Wissel de groenten af op de spiesjes.
5. Laat de spiesjes gedurende 15 minuten op 200 °C garen. Na de helft van de baktijd draai de spiesjes.

9.8 Minipizza met ham en rucola

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Rol het pizzadeeg uit op een met bloem bestoven werkblad en steek er rechthoeken uit die 1 cm kleiner zijn dan de oppervlakte van de frituurmand.
2. Prik lichtjes in het deeg met een vork.
3. Snijd de mozzarella in dunne plakjes.
4. Bestrijk het deeg met de gezeefde tomaten, breng het op smaak met zout, peper en oregano en beleg het met de plakjes mozzarella.
5. Bak de pizzastukken in porties op 180 °C gedurende ca. 7 minuten.
6. Verdeel de Serranoham over de stukken en bak ze nog eens 3 - 5 minuten.
7. Wanneer de pizza aan de randen licht bruin wordt, verwijdert u de stukken en verdeelt u de gewassen rucola erover.

8. Besprenkel de minipizza's met een beetje olijfolie en serveer ze.

Tip: al naar gelang de dikte van het deeg heeft de pizza 1 - 2 minuten langer of korter nodig.

9.9 Gemarineerde chickenwings

Ingrediënten voor 2 personen

Ingrediënten

Ca. 8 kippenvleugels
1 - 2 theelepels zout
1 - 2 theelepels paprika

Ingrediënten voor de marinade

6 eetlepels zonnebloem- of koolzaad-olie
6 eetlepels Sweet'n Hot chilisaus
4 eetlepels tomatenketchup
4 eetlepels azijn
1 - 2 theelepels chilivlokken

Bereiding

1. Vermeng alle marinade-ingrediënten in een grote schaal.
2. Voeg de kippenvleugels toe aan de schaal en vermeng ze met de marinade.
3. Laat de stukken kip ongeveer 1 uur in de marinade trekken.
4. Leg de kippenvleugels naast elkaar in de frituurmand en stel deze in op 190 °C en 15 minuten in.
5. Draai de kippenvleugels na de helft van de baktijd om.
6. Controleer de kippenvleugels aan het einde van de baktijd en haal ze eruit als u tevreden bent.

Tip: tip Wie de kippenvleugels graag knapperiger wil, kan ze vervolgens op 200 °C nog 5 minuten verder laten garen.

9.10 Chocoladetaartjes met zachte kern

Ingrediënten voor 8 taartjes

AANWIJZING: u kunt in één keer 4 taartjes bereiden.

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Hak de chocolade fijn en smelt hem in een waterbad.
2. Voeg de boter toe en laat ook deze smelten.
3. Klop de eieren en suiker schuimig.
4. Zeef de bloem over het mengsel en roer tot een glad deeg.
5. Spatel het chocolade-botermengsel erdoorheen.
6. Giet het beslag in muffinvormpjes en plaats ze in de frituurmand. Plaats dit in het voorverwarmede apparaat.
7. Stel de temperatuur op 180 °C en de gaartijd op 5 - 6 minuten in.
8. Bak de chocoladetaartjes en geniet er warm van.

10. Reinigen



GEVAAR voor brandwonden!

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊗ Trek de stekker **10** 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.
 - De frituurmand **5** mag in de vaatwasmachine.
-

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 pan **9** 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 **10** uit het stopcontact worden getrokken,
... moet het apparaat afgekoeld zijn; en
... moeten alle onderdelen volledig droog zijn.
- Wikkel het aansluitsnoer **10** rond de kabelopwikkeling **11**.

12. 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 help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

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

13. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Gerechten na de aanbevolen tijd nog niet klaar	• Was de hoeveelheid te groot of waren de stukken te dik? • Was de temperatuur of de baktijd te laag ingesteld?
Sterke rook- en geurontwikkeling	• Zijn er levensmiddelen aanwezig op het verwarmingselement 2 die bij het opwarmen verbranden? De frituurmand 5 mag niet hoger dan de marking MAX 4 worden gevuld.
Weergave van E1, E2 of E3	• Het apparaat warm niet meer (warm genoeg) op. Trek de stekker voor een paar minuten uit het stopcontact. Als de foutcode daarna nog steeds te zien is, moet het apparaat door een deskundig persoon worden gerepareerd.

14. Technische gegevens

Model:	SHFD 2150 B1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Verbruik in uit-stand:	$\leq 0,5$ W
automatische wis-sel naar uit-stand:	≤ 20 min
Beschermings-klasse:	I
Vermogen:	2150 W

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

15. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 484648_2501** 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.



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

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video'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) **484648_2501** 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: 484648_2501

Spis treści

1. Przegląd.....	103
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	104
3. Zasady bezpieczeństwa.....	104
4. Zakres dostawy	108
5. Uruchomienie	108
6. Panel obsługi i wyświetlacz.....	109
7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy	110
8. Obsługa	111
8.1 Podłączanie do prądu	111
8.2 Włączanie/wyłączanie	111
8.3 Podstawowe operacje	111
8.4 Korzystanie z programów	112
8.5 Przerwanie procesu smażenia.....	112
8.6 Koniec procesu smażenia	113
8.7 Lista dostępnych programów	114
8.8 Tabela smażenia/pieczenia	114
9. Przepisy	115
9.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym	115
9.2 Kiełbaski w cieście francuskim	115
9.3 Pieczony camembert z żurawiną	116
9.4 Faszerowane pomidory	116
9.5 Falafel z maki z ciecierzycy	117
9.6 Łosoś w papilotach.....	117
9.7 Szaszłyki z cukinii i bakłażana.....	118
9.8 Mini pizza z szynką i rukolą	118
9.9 Marynowane skrzydełka z kurczaka	119
9.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem.....	119
10. Czyszczenie	120
11. Przechowywanie	120
12. Utylizacja	121
13. Rozwiązywanie problemów	121
14. Dane techniczne.....	122
15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	123

1. Przegląd

- 1** Obudowa
- 2** Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
- 3** Wyświetlacz i panel obsługi
- 4** **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza frytkownicy
(maksymalny poziom napełnienia wynosi 5,2 litra)
- 5** Kosz frytkownicy
- 6** Zabezpieczenie przed odblokowaniem
- 7** Przycisk do odblokowywania kosza frytkownicy
- 8** Uchwyt (rączka) kosza frytkownicy
- 9** Misa; tutaj zbiera się ciecz ze smażenia
- 10** Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 11** Element dystansowy z podstawą do nawijania przewodu
- 12** Otwór wylotu powietrza

Dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztłuszczowej.

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

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

Życzymy Państwu dużo radości podczas korzystania z nowej frytkownicy beztłuszczowej!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



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

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić 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

⊙ Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby wykazujące brak doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i po zostają pod nadzorem.

⊙ Urządzenie oraz przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.

⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.



⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza. Dlatego należy chwycić kosz frytkownicy wyłącznie za rączkę.

⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.

⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, serwis producenta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.

⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.

⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.

⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania zarówno w gospodarstwach domowych, jak i podobnych obiektach, na przykład...
... w kuchniach dla pracowników sklepów, 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 umieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 120).



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.
- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzane w wodzie i w innych cieczach.

- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakkolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową. 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 zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na kablu przyłączeniowym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym opisywanego urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przeciążenia.
- ⊙ Przewód zasilający należy układać w taki sposób, aby wykluczyć ryzyko ewentualnego nadepnęcia, zaczepienia lub potknięcia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.

- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenia nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - po każdym użyciu,
 - w przypadku wystąpienia usterki,
 - w przypadku nieużywania urządzenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia,
 - podczas burzy.
- ⊙ Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia. Zlecać wykonywanie napraw tylko autoryzowanemu warsztatowi lub centrum serwisowemu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze obserwować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić i eksploatować wyłącznie na stabilnym, równym, zabezpieczonym przed ślizganiem, su-

chym i niepalnym blacie roboczym, aby zapobiec jego przewróceniu lub przesunięciu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

- ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia i komory wewnętrznej. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztluszczowej.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi 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 powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztłuszczowa
- 1 misa **9**
- 1 kosz frytkownicy **5**
- 1 pełna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

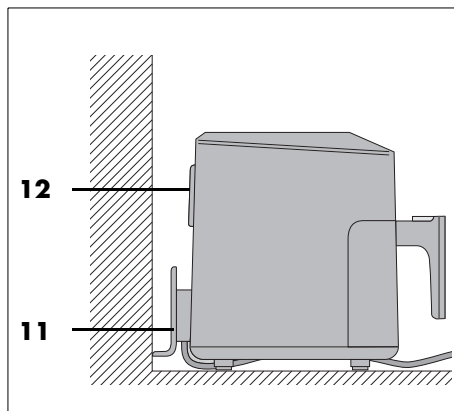
5. Uruchomienie

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajduje się otwór wylotu powietrza **12** i element dystansowy **11**. W trakcie pracy z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.



- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **12**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.

- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

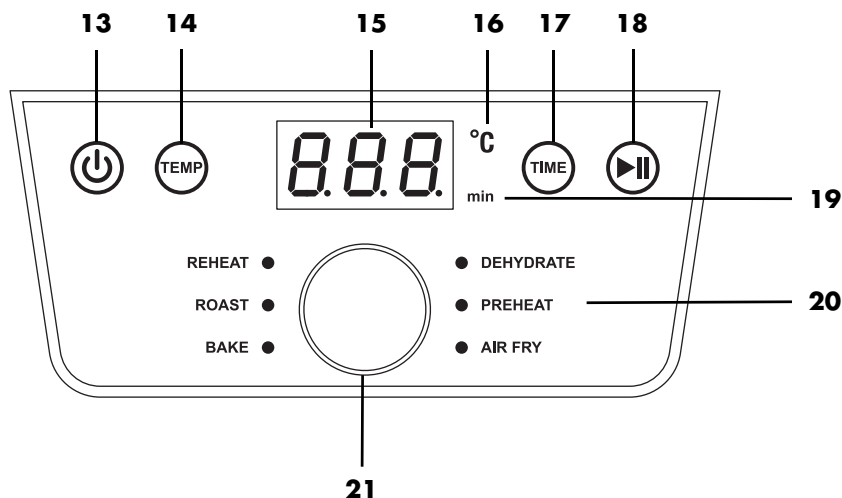
Rysunek A:

- Wyjąć misę **9** za rączkę **8** z obudowy **1**.
- Przesunąć zabezpieczenie przed odblokowaniem **6** w kierunku strzałki.
- Nacisnąć przycisk do odblokowania **7** kosza frytkownicy **5** i wyjąć kosz z misy **9**.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości 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.
- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie” na stronie 120).
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **10** należy wpiąć do gniazdka, które odpowiada danym warunkom na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

6. Panel obsługi i wyświetlacz



- 13** Włączanie/wyłączanie
- 14 TEMP** Nacisnąć, aby zmienić temperaturę, wyświetlacz miga.
- 15** Wyświetlacz pokazuje temperaturę i czas gotowania
- 16 °C** Świeci, gdy wyświetlana jest temperatura.
- 17 TIME** Nacisnąć, aby zmienić czas gotowania, wyświetlacz miga.
- 18** Funkcja uruchomienie/wstrzymanie
- 19 min** Świeci, gdy wyświetlany jest czas.
- 20** 6 programów (patrz „Lista dostępnych programów” na stronie 114)
- 21** Regulator obrotowy:
- Nacisnąć, aby otworzyć menu wyboru programu. Dioda LED za napisem **REHEAT** świeci się. Programy uruchamia się poprzez pokręcenie. Wybrany program jest sygnalizowany przez świejącą diodę LED.
 - Obrócić, aby zmienić temperaturę lub czas, możliwe tylko wtedy, gdy wartości na wyświetlaczu migają.

7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy

Przygotowanie żywności

- Wszystkie produkty do przyrządzania we frytkownicy powinny być suche. Dobrze osuszyć potrawę przygotowaną do smażenia lub usunąć przymarznęty do niej lód.
- W przypadku mrożonek przed ich włożeniem do frytkownicy należy usunąć jak najwięcej wody i lodu.
- Podczas smażenia panierowanych produktów 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 przyrządzania.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza frytkownicy **5** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 4**.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.

Aby uzyskać równomierne zarumienienie ^{1 2}

¹: Co 5 minut potrzęsać lub obracać.

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

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

1. Wyciągnąć misę **9** wraz z koszem frytkownicy **5** za rączkę **8** z obudowy **1** i potrzęsnąć składnikami. Podczas potrzęśnięcia frytki muszą się dobrze wymieszać, a te leżące w środku, surowe, muszą znaleźć się na zewnątrz. Wentylacja wylacza się automatycznie po wyjściu misy **9**. Wyświetlacz **3** miga.
2. Włożyć misę **9** z koszem **5** do urządzenia. Przerwana operacja zostanie automatycznie wznowiona.

Pieczenie

Ciasta **nie wolno** wkładać bezpośrednio do kosza frytkownicy **5**. Po przygotowaniu ciasto włożyć je do formy do pieczenia lub innego naczynia odpornego na wysoką temperaturę (np. foremka na babki). Następnie foremkę z ciastem włożyć do kosza **5**.

Informacje na opakowaniach

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

8. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **12**.
- ⊙ Do chwytania misy **9** i kosza frytkownicy **5** używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza **12** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztluszczowej.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

8.1 Podłączanie do prądu

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka ze stykiem ochronnym spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.
 - Słyszalny będzie krótki sygnał dźwiękowy.

8.2 Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk **⏻ 13**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu gotowości.
 - Słyszalny będzie krótki sygnał dźwiękowy.
 - Wszystkie diody LED programu zapalają się na krótko.
 - Na wyświetlaczu **3** pojawia się ustawiona temperatura **180°C**.

- Ponowne naciśnięcie przycisku **⏻ 13** powoduje przełączenie urządzenia w tryb czuwania w dowolnym momencie. Działło to również w przypadku uruchomionych programów.

8.3 Podstawowe operacje

W odniesieniu do poniższych punktów obowiązują następujące zasady: Urządzenie jest włączone.

Uruchamianie programów

- Nacisnąć regulator obrotowy **21**. Dioda LED za napisem **REHEAT** świeci się.
- Obrócić regulator obrotowy, aż zaświeci się dioda LED odpowiadająca wybranemu programowi – oznacza to, że program został wybrany.

Zmiana temperatury

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

- Nacisnąć przycisk **TEMP 14**. Na wyświetlaczu **3** miga temperatura.
- Obrócić regulator obrotowy, aż wyświetli się żądana temperatura. Miganie zatrzymuje się po około 5 sekundach od ustawienia. Nowa temperatura została zastosowana.

Zmiana czasu

Czas gotowania można ustawić w krokach co 1 minutę w zakresie od 1 do 60 minut. (W programie **DEHYDRATE** od 60 minut do 24 godzin.)

- Nacisnąć przycisk **TIME 17**. Na wyświetlaczu miga czas.
- Obrócić regulator obrotowy, aż wyświetli się żądany czas. Miganie zatrzymuje się po około 5 sekundach od ustawienia. Nowy czas został zastosowany.

8.4 Korzystanie z programów

WSKAZÓWKI:

- Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejącego **2** na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.
- **FUNKCJA SZYBKIEGO STARTU**
Włączyć urządzenie, wybudzając je z trybu czuwania przyciskiem **⏻ 13**. Po przez wciśnięcie przycisku **⏻ 18** rozpoczyna się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze **180 °C** i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący **15 min.**

W przypadku kilku produktów spożywczych i sposobów przyrządzania urządzenie wyposażone jest w domyślne programy. Przy wyborze danego programu użytkownik może dodatkowo w każdym momencie dokonywać następujących ustawień:

- Temperatura (nie dotyczy **DEHYDRATE**)
 - Czas smażenia
1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu frytkownicy **5**.
 2. Włożyć kosz frytkownicy **5** w misę **9**.
 3. Wsunąć misę **9** do obudowy **1**.
 4. Nacisnąć przycisk **⏻ 13** w celu włączenia.
 5. Ponownie nacisnąć regulator obrotowy **21**. Dioda LED za napisem **REHEAT** świeci się.
 6. Obrócić pokrętkę, aż dioda LED zaświeci się przy wybranym programie. Na wyświetlaczu wskazany jest czas trwania wybranego programu.

WSKAZÓWKA: Aby zmienić temperaturę, należy nacisnąć przycisk **TEMP**, a aby zmienić czas, należy nacisnąć przycisk **TIME**. Dopóki odpowiednia wartość miga na wyświetlaczu, można ją zmieniać, obra-

cając regulator obrotowy. Po obróceniu należy odczekać około 5 sekund.

Wyświetlana wartość przestaje migać i zostaje wybrana.

7. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk **⏻ 18**. Program zostanie uruchomiony.
 - Na wyświetlaczu wskazany jest pozostały czas pracy.
 - Temperaturę i pozostały czas pracy można zmieniać również podczas trwania programu.

8.5 Przerwanie procesu smażenia

WSKAZÓWKI:

- 20 minut po przerwaniu procesu smażenia/gotowania urządzenie przechodzi w tryb wyłączenia.
- Zbyt długa przerwa może mieć bardzo negatywny wpływ na wynik gotowania.
- W programie **AIRFRY** co 5 minut rozlega się sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności potrząśnięcia lub obrócenia frytek.

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

1. Wyjąć misę **9** za rączkę **8** z obudowy **1**. Po wyjęciu misy **9** urządzenie automatycznie się wyłącza.
 - Wyświetlacz miga.
 - Wyświetlany jest czas smażenia.
 - Wentylator zatrzymuje się do momentu ponownego wsunięcia misy **9**.
2. Włożyć misę z powrotem do urządzenia. Urządzenie włącza się automatycznie po upływie ustawionego czasu smażenia/gotowania.

albo

1. Nacisnąć krótko przycisk  **18**, aby przerwać proces smażenia.
 - Wyświetlacz miga.
 - Wyświetlany jest czas smażenia.
2. Nacisnąć ponownie przycisk uruchomienia/wstrzymanie  **18**, aby kontynuować proces smażenia.

8.6 Koniec procesu smażenia

- Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis *End*.
 - Potrzebna będzie żaroodporna podkładka pod misę **9** i kosz do frytkownicy **5** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).
 - W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **10** z gniazda.
1. Wyjąć misę **9** za rączkę **8** z obudowy **1**. Postawić misę **9** na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
 2. **Rysunek A:** Przesunąć zabezpieczenie przed odblokowaniem **6** w kierunku strzałki.
 3. Nacisnąć przycisk **7** do odblokowania kosza frytkownicy i wyjąć kosz **5** z misy **9**.
 4. Postawić kosz frytkownicy **5** na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
 5. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i elementu wyposażenia należy odczekać do momentu ich całkowitego schłodzenia.

WSKAZÓWKA: Jeśli np. stopień zarumienienia nie spełnia jeszcze określonych wymagań, można zmienić ręcznie ustawienia procesu smażenia. Wsunąć z powrotem misę **9** wraz z napelnionym koszem frytkownicy **5** do obudowy **1** i ponownie rozpocząć proces smażenia. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia. Aby to zrobić, wystarczy wyciągnąć misę **9** z obudowy **1** za rączkę **8**, a następnie włożyć ją ponownie.

8.7 Lista dostępnych programów

- Poniższa tabela zawiera podstawowe informacje dotyczące ustawień dla określonych produktów spożywczych.

Program	Zastosowanie	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres regulacji)
REHEAT	Podgrzewanie	200°C (60 – 200°C)	15 min. (1 – 60 min)
ROAST	Steki/kotlety	200°C (60 – 200°C)	20 min. (1 – 60 min)
BAKE	Babeczki, ciasta i wypieki	150°C (60 – 200°C)	18 min. (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Dehydratacja / suszenie żywności (śliwki / plasterki jabłka)	60°C (stała temperatura)	2 godziny (60 min – 24 godz.)
PREHEAT	Wstępne nagrzanie	200°C (60 – 200°C)	5 min. (1 – 60 min)
AIRFRY	Frytki mrożone ¹	190°C (60 – 200°C)	30 min. (1 – 60 min)

8.8 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 własnych upodobań.

Przygotowany produkt	°C	Minuty	Optymalna ilość	Maksymalna ilość
Frytki ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Udka z kurczaka ²	200	30	450 g	1000 g
Warzywa ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Butelczki do podgrzania ²	180	8	4 sztuki	6 sztuk
Muffinki	150	18	4 sztuki	9 sztuk
Filet z łososia	200	16	100 g	500 g
Stek ²	200	5 – 20	100 g	500 g

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

¹: Co 5 minut potrząsać lub obracać. W programie **AIRFRY** co 5 minut rozlega się sygnał dźwiękowy przypominający o zakończeniu programu.

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

9. Przepisy

9.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

Składniki na majonez

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

Składniki na frytki

250 g	batatów
250 g	ziemniaków sałatkowych
2 łyżki	oleju słonecznikowego

Przygotowanie

1. Aby przygotować majonez ziołowy, należy dodać żółtko i musztardę do wysokiej miski i zmiksować mieszanie za pomocą blendera ręcznego.
2. Podczas miksowania dolewać olej cienkim strumieniem aż do uzyskania kremowej, jednolitej masy.
3. Dodać zioła i doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
4. Obrać, umyć i osuszyć ziemniaki i bataty.
5. Pokroić ziemniaki i bataty w słupki o grubości około 1 cm i wymieszać je z olejem w misce.
6. Włożyć tak przygotowane frytki do kosza frytkownicy. Zwrócić uwagę na maksymalny poziom napełnienia. Może być konieczne wykonanie dwóch cykli smażenia.
7. Ustawić czas na 25 minut oraz temperaturę 200°C.

8. Po 15 minutach zmniejszyć temperaturę do 180°C i dokładnie wstrząsnąć frytkami.
9. Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.

9.2 Kiełbaski w cieście francuskim

Składniki na 4 porcje

Składniki

8	kiełbasek (np. frankfurtek lub innych)
1 opakowanie	ciasta francuskiego
	sól i pieprz
2 łyżki	musztardy
2	jajka

Przygotowanie

1. Rozwałkować ciasto francuskie na posypanym mąką blacie.
2. Pokroić kiełbaski na kawałki o długości 4 cm.
3. Rozwinięte ciasto francuskie posmarować musztardą i doprawić solą i pieprzem.
4. Pokroić ciasto na paski o szerokości 3 cm.
5. Zawinąć kiełbaski w ciasto francuskie tak, aby lekko wystawały po bokach.
6. Roztrzepać jajka i posmarować nimi ciasto francuskie.
7. Docisnąć końce ciasta francuskiego mocno do siebie.
8. Włożyć kiełbaski do kosza frytkownicy. Zwrócić uwagę na maksymalny poziom napełnienia. Może być konieczne wykonanie dwóch cykli smażenia.
9. Piec w temperaturze 200°C przez około 12–15 minut, w zależności od upodobań i pożądanego stopnia zarumienienia.

9.3 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 i pieprz do smaku

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.

9.4 Faszzerowane pomidory

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: W zależności od wielkości pomidory mogą nie zmieścić się wszystkie naraz w koszu frytkownicy. W takim przypadku należy rozłożyć proces smażenia na dwa cykle.

Składniki

12 łyżek	oliwy
12	średniej wielkości pomidorów
4	ząbki czosnku
2 pęczki	pietruszki
4 kawałki	chleba tostowego (normalnej wielkości)
1 łyżeczka	soli
4 szczypty	pieprzu
80 g	świeżo startego parmezanu

Przygotowanie

1. Umyć pomidory, usunąć szypułki i odciąć górną część.
2. Ostrożnie wyjąć mięszkę łyżką i odsączyć pomidory, ustawiając je na sicie do góry dnem.
3. Obrać czosnek.
4. Umyć i osuszyć pietruszkę.
5. Następnie pokruszyć chleb tostowy i umieścić go w blenderze, dodając tam również oliwę, czosnek, pietruszkę, sól, pieprz i parmezan.
6. Wszystkie składniki zblendować.
7. Umieść farsz w pomidorach.
8. Umieść pomidory w koszu do smażenia.
9. Smażyć w temperaturze 180°C przez ok. 10 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 140°C i smażyć przez kolejne 5 minut.

Rada: Piec pomidory bez górnej części, wtedy nadzienie stanie się brązowe i chrupiące na wierzchu.

Jeśli wstawisz pomidory z górną częścią, czas pieczenia wydłuży się o ok. 3 minuty, ale nadzienie pozostanie nadal miękkie.

9.5 *Falafel z mąki z ciecierzycy*

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Przestrzegać maksymalnej wysokości napełnienia. Może być konieczne wykonanie 2 cykli smażenia.

Składniki

240 g	mąki z ciecierzycy
240 ml	wody
8 łyżek	oliwy z oliwek
4	ząbki czosnku
2	szalotka
2 pęczki	pietruszki
1 łyżeczka	soli
3 łyżeczki	kuminu
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
	Trochę soku z cytryny

Przygotowanie

1. Umyć i osuszyć natkę pietruszki, oskubać listki i bardzo drobno posiekać.
2. Szalotkę i ząbki czosnku obrać i pokroić w kostkę.
3. Wymieszać pietruszkę, szalotkę, czosnek, mąkę z ciecierzycy, kumin, proszek do pieczenia i sól.
4. Zagotować wodę i stopniowo dodawać ją do masy z mąki. Wyrobić wszystko na jednolite i stosunkowo zwarte ciasto.
5. Pozostawić ciasto na 15 minut.
6. Następnie dodać 1 łyżkę oliwy z oliwek i odrobinę soku z cytryny.
7. Zwiłzonymi dłońmi uformować z ciasta kulki wielkości orzecha włoskiego i ułożyć je obok siebie na wkładzie kosza frytkownicy.
8. Najpierw smażyć falafel w temperaturze 180°C przez około 6 minut. Następnie zwiększyć temperaturę do 200°C i smażyć przez kolejne 4 minuty.
9. Wlać 7 łyżek oliwy z oliwek do miski i ostrożnie wrzucić do niej falafel.

10. Przełożyć falafel z powrotem na ruszt i smażyć w temperaturze 200°C przez około 6 minut na złoty kolor.

9.6 *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 łososa (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, a następnie odcedzić i pokroić w cienkie plasterki.
2. W międzyczasie oczyścić i umyć szpinak, a następnie dobrze odsączyć.
3. Szalotki i czosnek obrać, pokroić w drobną kostkę, umieścić w garnku z olejem i smażyć do zeszklenia.
4. Dodać szpinak i krótko podsmażyć, aż liście się skurczą. Następnie zdjąć garnek z ognia i odstawić.
5. Optukać łososa, 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 i umieścić je obok siebie w koszu frytkownicy.
14. Smażyć w temperaturze 200°C przez około 20 minut.
15. Następnie usunąć papier i podać danie. Najlepiej smakuje na gorąco.

9.7 Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Przestrzegać maksymalnej wysokości napełnienia. Może być konieczne wykonanie 2 cykli smażenia.

Składniki

½ łyżeczki	pieprzu
½ łyżeczki	ziela angielskiego
½ łyżeczki	kolendry
½ łyżeczki	suszonego tymianku
½ łyżeczki	suszonego oregano
1 łyżeczka	sol
50 ml	oliwy z oliwek
2	bakłażany
2	cukinie
2	cebule
	drewniane patyczki do szaszłyków

Przygotowanie

1. Wymieszać zioła, przyprawy i olej w misce.
2. Cukinie i bakłażany pokroić w plastry o grubości 2 cm, a cebule 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. Obrócić szaszłyki w połowie czasu smażenia.

9.8 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 i 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.

9.9 Marynowane skrzydełka z kurczaka

Składniki na 2 porcje

Składniki

Ok. 8	skrzydełek z kurczaka
1–2 łyżeczki	sol
1–2 łyżeczki	papryki

Składniki na marynatę

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

Przygotowanie

1. Wymieszać wszystkie składniki marynaty w dużej misce.
2. Włożyć skrzydełka kurczaka do miski i połączyć je z marynatą.
3. Umieścić kawałki kurczaka w marynacie na ok. 1 godzinę.
4. Umieścić skrzydełka kurczaka obok siebie w koszu i ustawić temperaturę na 190°C na 15 minut.
5. Obrócić skrzydełka kurczaka w połowie czasu pieczenia.
6. Pod koniec smażenia sprawdzić skrzydełka kurczaka i wyjąć je, gdy stopień zarumienienia będzie wystarczający.

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

9.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartałek

WSKAZÓWKA: Za jednym razem można przygotować 4 tartaletki.

Składniki

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

Przygotowanie

1. Posiekać czekoladę i roztopić ją w łańcuch wodnej.
2. Dodać masło i pozwolić mu się roztopić.
3. Ubić jajka z cukrem na pianę.
4. Przesiać mąkę do masy i wymieszać do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Delikatnie wymieszać z masłem i czekoladą.
6. Wlać ciasto do foremek na muffiny i umieścić je w koszu frytkownicy. Umieścić w rozgrzanym urządzeniu.
7. Ustawić temperaturę na 180°C i czas pieczenia na 5–6 minut.
8. Upiec czekoladowe tartaletki i delektować się nimi na ciepło.

10. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej należy wyjąć wtyczkę sieciową **10** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

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

Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
- Kosza frytkownicy **5** nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

WSKAZÓWKA: Części te można również umyć ręcznie ciepłą wodą i deterгентem. Spłukać dokładnie czystą wodą.

- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.
- Wyczyścić misę **9** 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. Przemyc 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 **10** z gniazdka,
... urządzenie musi ostygnąć i
... wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.
- Nawinąć przewód zasilający **10** wokół uchwyty do nawijania przewodu **11**.

12. Utylizacja

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

Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

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

13. Rozwiązywanie problemów

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błędy	Możliwe przyczyny/działania
Nie działa	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przy-smażenia	• Za duża ilość lub za grube kawałki? • Za niska temperatura smażenia lub za krótki czas smażenia?
Silne wydzielanie dymu i zapachu	• Czy na elemencie grzejnym 2 znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia kosza frytkownicy 5 nie powinien przekraczać oznaczenia MAX 4.

Błędy	Możliwe przyczyny/ działania
Wyświetlanie E1, E2 albo E3	Urządzenie nie nagrzewa się wcale lub nie nagrzewa się wystarczająco. Należy odłączyć wtyczkę zasilającą na kilka minut. Jeśli błąd nadal występuje, urządzenie należy oddać do serwisu.

14. Dane techniczne

Model:	SHFD 2150 B1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Pobór mocy w stanie wyłączenia:	≤ 0,5 W
automatyczne przełączenie do stanu wyłączenia:	≤ 20 min
Klasa ochrony:	I
Moc:	2150 W

Użyte symbole

	Uziemienie ochronne
	G eprüfte S icherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

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

Warunki gwarancyjne

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

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

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

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

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterek

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

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

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

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

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

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 484648_2501** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

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



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **484648_2501**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 484648_2501



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	127
2. Použití k určenému účelu	128
3. Bezpečnostní pokyny	128
4. Obsah balení	131
5. Uvedení do provozu	132
6. Ovládací panel a displej	133
7. Základy fritování	134
8. Ovládání	135
8.1 Proudová přípojka	135
8.2 Zapnutí/vypnutí	135
8.3 Základní obsluha	135
8.4 Použití programů	136
8.5 Přerušení procesu přípravy	136
8.6 Konec procesu přípravy	137
8.7 Přehled programů	138
8.8 Tabulka přípravy	138
9. Recepty	139
9.1 Směs hranolků s bylinkovou majonézou	139
9.2 Párky v županu	139
9.3 Smažený hermelín s brusinkami	140
9.4 Plněná rajčata	140
9.5 Falafel z cizrnové mouky	141
9.6 Losos v balíčku	141
9.7 Špízy s cuketou a lilkem	142
9.8 Mini pizza se šunkou a rukolou	142
9.9 Marinovaná kuřecí křídýlka	143
9.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní	143
10. Čištění	144
11. Uložení	144
12. Likvidace	145
13. Řešení problémů	145
14. Technické údaje	146
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	147

1. Přehled

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

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 smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Uchovejte si tento návod k použití pro pozdější potřebu.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou horkovzdušnou fritézou!

Symbols na přístroji



Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.



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

2. Použití k určenému účelu

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

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

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

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



- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně. Fritovacího koše se dotýkejte pouze na rukojeti.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Topné články se nesmí otírat vlhkou utěrkou.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového 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 bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 144).



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!

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



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

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

nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat ve specializované opravně.

- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřýma rukama.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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



NEBEZPEČÍ požáru!

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



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Dbejte na to, aby se pokrmý nedotýkaly horkého topného článku na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek po-

tažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Obsah balení

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

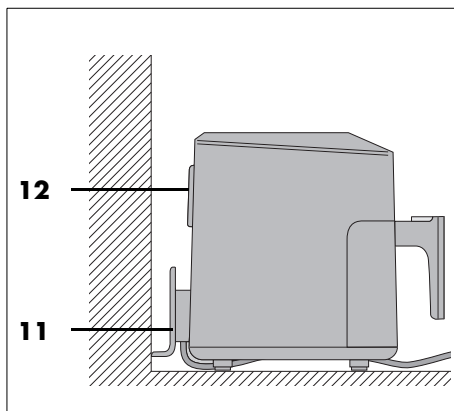
5. Uvedení do provozu

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



NEBEZPEČÍ požáru!

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



- ⊙ Větrací průduch **12** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.

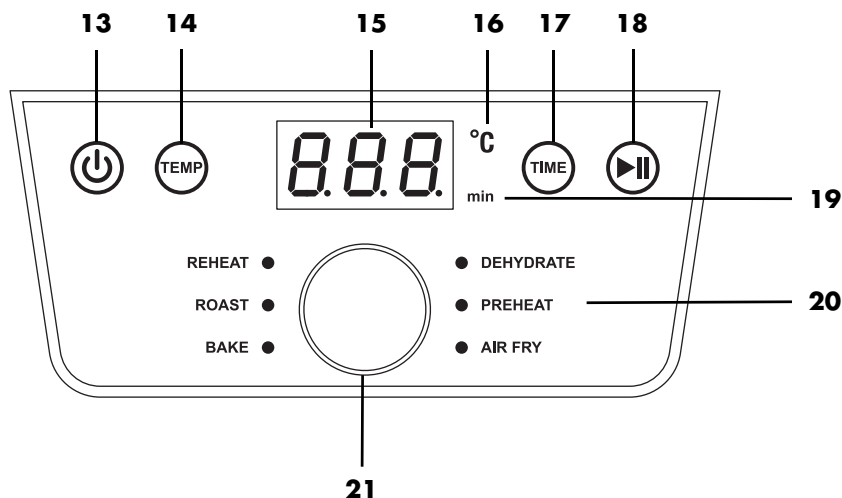
Obrázek A:

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

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topném článku **2** a není to chyba výroby. 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 (viz „Čištění“ na straně 144).
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Síťovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

6. Ovládací panel a displej



- 13** Zapnutí/vypnutí
- 14 TEMP** Stisknutím změňte teplotu, ukazatel bliká
- 15** Na displeji se zobrazují hodnoty teploty a doby přípravy
- 16 °C** Svítí, když se zobrazuje teplota.
- 17 TIME** Stisknutím změňte dobu přípravy, ukazatel bliká.
- 18** Funkce spuštění/přerušení
- 19 min** Svítí, když se zobrazuje čas.
- 20** 6 programů (viz „Přehled programů“ na straně 138)
- 21** Otočný regulátor:
- Stisknutím otevřete nabídku pro výběr programu. Kontrolka LED za **REHEAT** svítí. Otáčením se vyvolávají programy. Zvolený program je signalizován rozsvícenou kontrolkou LED.
 - Otáčením změňte teplotu nebo čas pouze tehdy, když hodnoty na displeji blikají.

7. Základy fritování

Příprava potravin

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

Doba a teplota fritování

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

Pro rovnoměrné zhnědnutí ^{1 2}

- ¹: Každých 5 minut protřepejte nebo obraťte.
- ²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

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

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

Pečení

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

Obalové informace

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

8. Ovládání



NEBEZPEČÍ popálení!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

8.1 Proudová přípojka

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

8.2 Zapnutí/vypnutí

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

8.3 Základní obsluha

Pro následující body platí: Přístroj je zapnutý.

Vyvolání programů

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

Změna teploty

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

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

Změna času

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

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

8.4 Použití programů

UPOZORNĚNÍ:

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

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

- Teplota (ne při programu **DEHYDRATE**)
- Doba přípravy

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

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

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

8.5 Přerušení procesu přípravy

UPOZORNĚNÍ:

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

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

1. Vytáhněte pánev **9** za rukojeť **8** z krytu **1**. Přístroj se při vytáhnutí pánve **9** automaticky vypne.
 - Displej bliká.
 - Zobrazí se doba přípravy.
 - Ventilátor se zastaví, dokud se pánev **9** znovu nezasune.
2. Pánev opět nasadte do přístroje. Přístroj se znovu automaticky zapne, dokud neuplyne doba přípravy pokrmu.

nebo

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

8.6 Konec procesu přípravy

- Po skončení programu zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí *End*.
 - Potřebujete žáruvzdornou podložku pro pánev **9** a fritovací koš **5** a také talíř nebo misku (příp. nahřáté).
 - Pro odpojení přístroje od elektrické sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **10**.
1. Vytáhněte pánev **9** za rukojeť **8** z krytu **1**. Pánev **9** postavte na žáruvzdornou podložku.
 2. **Obrázek A:** Posuňte pojistku zámku **6** ve směru šipky.
 3. Stiskněte tlačítko **7** k uvolnění fritovacího koše a vysuňte fritovací koš **5** směrem nahoru z pánve **9**.
 4. Fritovací koš **5** postavte na žáruvzdornou podložku. Dejte pokrmy na připravený talíř / do připravené misky.
 5. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

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

8.7 Přehled programů

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

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

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

Horní indexy ^{1,2} znamenají:

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

²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

9. Recepty

9.1 Směs hranolků s bylinkovou majonézou

Suroviny na 4 porce

Suroviny na majonézu

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

Suroviny na hranolky

250 g	batátů
250 g	konzumních brambor
2 lžíce	slunečnicového oleje

Příprava

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

9.2 Párky v županu

Suroviny na 4 porce

Suroviny

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

Příprava

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

9.3 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
	Podle chuti sůl a pepř

Příprava

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

9.4 Plněná rajčata

Suroviny na 4 porce

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

Suroviny

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

Příprava

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

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

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

9.5 Falafel z cizrnové mouky

Suroviny na 4 porce

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

Suroviny

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

Příprava

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

10. Falafel vraťte zpět na nástavec a fritujte ho dozlatova při teplotě 200 °C cca 6 minut.

9.6 Losos v balíčku

Ingredience na 2 porce

Suroviny

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

Příprava

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

11. Doprostřed položte plátky brambor a dochutěte je solí a pepřem. Na ně dejte špenát a lososa.
12. Lososa potřete kaparovým máslem a obložte plátky limetky.
13. Papír přeložte přes ingredience, po stranách dobře utěsněte a balíčky vložte vedle sebe do fritovacího koše.
14. Přípravujte při teplotě 200 °C cca 20 minut.
15. Potom odstraňte pečicí papír a pokrm ihned podávejte.

9.7 Špízy s cuketou a lilkem

Suroviny na 4 porce

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

Suroviny

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

Příprava

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

9.8 Mini pizza se šunkou a rukolou

Ingredience na 2 porce

Suroviny

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

Příprava

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

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

9.9 Marinovaná kuřecí křídýlka

Suroviny pro 2 osoby

Suroviny

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

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	chilli vloček

Příprava

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

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

9.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní

Suroviny na 8 dortíků

UPOZORNĚNÍ: Můžete připravovat vždy 4 dortíky najednou.

Suroviny

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

Příprava

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

10. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

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

Díly příslušenství

- Odstraňte hrubé zbytky potravin.
 - Fritovací koš **5** můžete mýt v myčce.
-

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

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

Kryt

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

Vnitřní prostor

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

11. Uložení

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

12. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu.

To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

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



Obal

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

13. Řešení problémů

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny/opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Pokrm není po doporučené době ještě horký	• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné? • Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba kouře nebo zápachu	• Nachází se na topném článku 2 zbytky potravin, které se při zahřívání pálí? Fritovací koš 5 nesmíte plnit výš než po značku MAX 4.
Zobrazení E1, E2 nebo E3	• Přístroj se již nezahřívá nebo není dostatečně horký. Odpojte na několik minut síťovou zástrčku. Pokud se chyba zobrazuje i poté, je nutné přístroj nechat odborně opravit.

14. Technické údaje

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

Použité symboly

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

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

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

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu
a výrobní chybu.

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku
dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 484648_2501** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

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



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **484648_2501** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 484648_2501



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	151
2. Účel použitia.....	152
3. Bezpečnostné pokyny	152
4. Obsah balenia	155
5. Uvedenie do prevádzky	156
6. Prehľad riadiaceho panela a displeja	157
7. Základy fritovania.....	158
8. Obsluha	159
8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	159
8.2 Zapnutie/vypnutie.....	159
8.3 Základné ovládanie	159
8.4 Používanie programov.....	160
8.5 Prerušenie procesu prípravy	160
8.6 Koniec procesu prípravy	161
8.7 Prehľad programov	162
8.8 Tabuľka prípravy.....	162
9. Recepty	163
9.1 Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou	163
9.2 Párky v župane.....	163
9.3 Pečený camembert s brusnicami	164
9.4 Plnené paradajky	164
9.5 Falafel z cícerovej múky.....	165
9.6 Losos v obale	165
9.7 Špízy z cukety a baklažánu	166
9.8 Minipizza so šunkou a rukolou	166
9.9 Marinované kuracie krídelká	167
9.10 Čokoládové tortičky s tekutým jadrom.....	167
10. Čistenie.....	168
11. Uskladnenie	168
12. Likvidácia	169
13. Riešenie problémov	169
14. Technické údaje	170
15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	171

1. Prehľad

- 1** Kryt
- 2** Vyhrievací prvok (na hornej strane vnútorného priestoru)
- 3** Displej a riadiaci panel
- 4** **MAX** Značka maximálnej výšky naplnenia fritovacieho koša
(maximálna výška naplnenia je 5,2 l)
- 5** Fritovací kôš
- 6** Ochrana proti odblokovaniu
- 7** Tlačidlo na odblokovanie fritovacieho koša
- 8** Rúčka fritovacieho koša
- 9** Panvica, tu sa zbiera tekutina z varenia
- 10** Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 11** Dištančný držiak s navinutím kábla
- 12** Vetrací otvor

Srdečná vďaka za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze.

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

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na použitie si uschovajte, ak by ste neskôr potrebovali ďalšie informácie.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosť s vašou novou teplovzdušnou fritézou!

Symbols na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



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

2. Účel použitia

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

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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



- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane. Fritovací kôš uchopujte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externými spínacími hodinami alebo separátnym diaľkovým systémom.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Prečítajte si kapitolu o čistení (pozri „Čistenie“ na strane 168).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Zabezpečte, aby deti nikdy nemohli teplovzdušnú fritézu stiahnuť dolu (napr. za sieťový kábel). Obarenia predstavujú smrteľné nebezpečenstvo!
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

- ⊙ Vtáky dýchajú rýchlejšie, vzduch sa v ich tele rozvádza inak a sú podstatne menšie ako ľudia. Pre vtáky môže byť preto veľmi nebezpečné, ak vdýchnu čo i len najmenšie množstvo dymov, uvoľňujúcich sa pri prevádzke tohto prístroja. Ak používate tento prístroj, vtáky by ste mali preniesť do inej miestnosti.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vytiahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von.

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

- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokрыmi rukami.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Keď používate 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 ved'te tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa oň alebo sa na ňom potknúť.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nezacvikoľ alebo nestlačil.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.

- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
 - po každom použití,
 - v prípade poruchy,
 - ak prístroj nepoužívate,
 - pred čistením prístroja,
 - počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajúte žiadne zmeny na výrobku. Opravy nechajte vykonávať len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.



NEBEZPEČENSTVO

požiaru!

- ⊙ Zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ⊙ Počas prevádzky majte teplovzdušnú fritézu vždy pod dohľadom. Takto si problém môžete hneď všimnúť vďaka nezvyčajnému zápachu alebo zvuku.
- ⊙ Prístroj nikdy nezakrývajte, ani ho neumiestňujte na mäkké predmety (napr. utierky).
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu prevádzkujte výhradne na pevnej, rovnej, nešmyklavej, suchej a nehorľavej podložke, čím zabránite, aby sa prevrhla alebo skĺzla.



NEBEZPEČENSTVO

poranení popálením!

- ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchov prístroja a vnútorného priestoru. Používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. dosky sporáka) alebo do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa pokrmý nedotýkali vyhrievacieho prvku na hornej strane vnútorného priestoru a neprilepili sa tam.
- ⊙ Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Obsah balenia

- 1 teplovzdušná fritéza
- 1 panvica **9**
- 1 fritovací kôš **5**
- 1 kompletný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

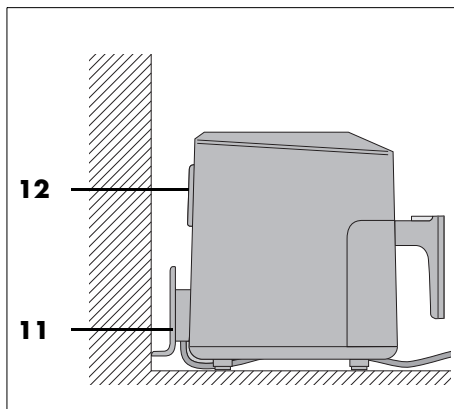
5. Uvedenie do prevádzky

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



NEBEZPEČENSTVO požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádza vetrací otvor **12** a dištančný držiak **11**. Počas prevádzky uniká z vetracieho otvoru horúca para.



- ⊙ Vetrací otvor **12** 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.

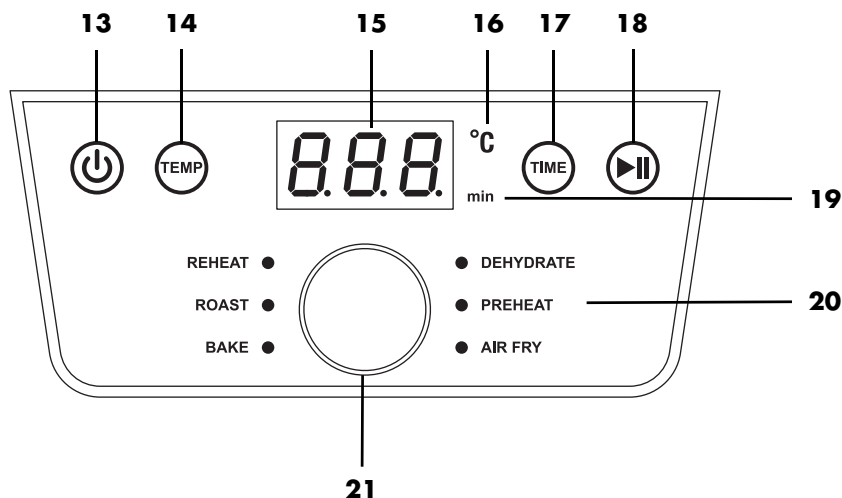
Obrázok A:

1. Vytiahnite panvicu **9** za rúčku **8** z krytu **1**.
2. Posuňte ochranu proti odblokovaniu **6** v smere šípky.
3. Stlačte tlačidlo **7** na odblokovanie fritovacieho koša a nadvihnite fritovací kôš **5** nahor z panvice **9**.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky môže vznikať mierny dym a zápach. Tento vzniká z montážnych prostriedkov na vyhrievacom prvku **2** a nepredstavuje chybu výrobu. 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 (pozri „Čistenie“ na strane 168).
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, protišmykovú, žiaruvzdornú podložku.
- Zástrčku **10** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

6. Prehľad riadiaceho panela a displeja



- 13** Zapnutie/vypnutie
- 14 TEMP** Stlačenie umožní zmenu teploty, indikátor bliká
- 15** Displej zobrazuje hodnoty teploty a času prípravy
- 16 °C** Svetí, keď sa zobrazuje teplota.
- 17 TIME** Stlačenie umožní zmenu času prípravy, indikátor bliká
- 18** Funkcia spustenie/pozastavenie
- 19 min** Svetí, keď sa zobrazuje čas.
- 20** 6 programov (pozri „Prehľad programov“ na strane 162)
- 21** Otočný regulátor:
- Stlačenie umožní otvoriť výber programu. Svetí LED za **REHEAT**. Otočením sa vyvolajú programy. Zvolený program sa zobrazuje svietiacou LED.
 - Otočenie umožní zmenu teploty alebo času len vtedy, keď hodnoty blikajú na displeji.

7. Základy fritovania

Príprava potravín

- Všetky potraviny musia byť na fritovanie podľa možnosti suché. Fritované potraviny osušte, resp. pri mrazených potravinách z nich odstráňte ľad.
- Pri hlbokomrazených potravinách odstráňte čo najviac vody a ľadu, skôr ako ich dáte do teplovzdušnej fritézy.
- Pri obalovaných potravinách dbajte na to, aby strúhanka čo najviac priliehala na potravinu.

Čas a teplota fritovania

- Na dosiahnutie chutného a zdravého výsledku by ste mali veľmi presne dodržiavať teplotu a čas fritovania uvedené na obale.
- Naraz fritujte len malé množstvá.
- Fritovací kôš **5** sa nesmie naplniť viac ako po značku **MAX 4**.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

Na rovnomerné zhnednutie^{1 2}

¹: Každých 5 minút pretrepte alebo otočte.

²: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

Ak si potravina (napr. hranolčky alebo kuracie nugetky) vyžaduje rovnomerné zhnednutie, musí sa počas fritovania 1 – 2x pretrepať.

1. Vytiahnite panvicu **9** vrát. fritovacieho koša **5** za rúčku **8** z krytu **1** a prísady pretrepte. Pri pretrepaní dbajte o to, aby sa hranolčky dobre premiešali a pritom sa surové hranolčky ležiace vnútri dostali von. Vetrание sa pri vybratí panvice **9** automaticky vypne. Display **3** bliká.
2. Vložte panvicu **9** vrát. fritovacieho koša **5** znovu do prístroja. Prerušený proces sa znovu automaticky spustí.

Pečenie

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

Informácie na obale

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

8. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **12** na zadnej strane.
- ⊙ Na uchopenie panvice **9** a fritovacieho koša **5** používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **12** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj sa v žiadnom prípade nesmie prevádzkovať bez fritovacieho koša **5**!

8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **10** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.
 - Počúť krátky zvukový signál.

8.2 Zapnutie/vypnutie

- Na zapnutie prístroja z pohotovostného režimu stlačte tlačidlo **⏻ 13**.
 - Počúť krátky zvukový signál.
 - Všetky programové LED sa nakrátko rozsvietia.
 - Predstavená teplota **180 °C** sa zobrazí na displeji **3**.
- Opakovaným stlačením tlačidla **⏻ 13** sa prístroj môže kedykoľvek prepnúť do pohotovostného režimu. Toto funguje aj pri prebiehajúcich programoch.

8.3 Základné ovládanie

Pre nasledujúce body platí: Prístroj je zapnutý.

Vyvolanie programov

- Stlačte otočný regulátor **21**. Svieti LED za **REHEAT**.
- Otáčajte otočný regulátor, kým nebude svietiť LED požadovaného programu – potom je zvolený.

Zmena teploty

Teplotu je možné nastaviť po 5 stupňoch v rozsahu 60 až 200 °C.

- Stlačte tlačidlo **TEMP 14**. Na displeji **3** bliká teplota.
- Otáčajte otočný regulátor, kým sa nezobrazí požadovaná teplota. Blikanie sa zastaví cca 5 sekúnd po nastavení. Nová teplota bola prevzatá.

Zmena času

Čas prípravy môžete nastaviť po 1 minúte v rozsahu 1 až 60 minút. (V programe **DEHYDRATE** 60 minút až 24 hodín.)

- Stlačte tlačidlo **TIME 17**. Na displeji bliká čas.
- Otáčajte otočný regulátor, kým sa nezobrazí požadovaný čas. Blikanie sa zastaví cca 5 sekúnd po nastavení. Nový čas bol prevzatý.

8.4 Používanie programov

UPOZORNENIA:

- Dbajte o to, aby sa pokrmý nedotýkali vyhrievacieho prvku **2** na hornej strane vnútorného priestoru a neprilepili sa tam.
- **FUNKCIA RÝCHLEHO ŠTARTU**
Prístroj zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom **⏻ 13**. Stlačením tlačidla **⏻ 18** sa spustí príprava s prednastavenou teplotou **180 °C** a prednastaveným časom prípravy **15 min.**

Prístroj má pre niektoré potraviny a spôsoby prípravy prednastavené programy. Keď vyberiete program, môžete navyše kedykoľvek vykonať nasledujúce nastavenia:

- teplota (nie pri **DEHYDRATE**)
 - čas prípravy
1. Pripravte si potraviny a dajte ich do fritovacieho koša **5**.
 2. Fritovací kôš **5** vložte do panvice **9**.
 3. Panvicu **9** zasunúť do krytu **1**.
 4. Na zapnutie stlačte tlačidlo **⏻ 13**.
 5. Stlačte raz otočný regulátor **21**. Svetlí LED za **REHEAT**.
 6. Otáčajte otočný regulátor, kým nebude svietiť LED požadovaného programu. Na displeji sa zobrazuje čas zvoleného programu.

UPOZORNENIE: Na zmenu teploty stlačte **TEMP**, na zmenu času stlačte **TIME**. Kým príslušná hodnota bliká na displeji, môžete ju zmeniť otočením otočného regulátora. Po otočení počkajte cca 5 sekúnd. Indikátor prestane blikáť a nová hodnota je prevzatá.

7. Proces prípravy spustíte stlačením tlačidla **⏻ 18**. Program sa spustí.
 - Na displeji sa zobrazuje zvyšná doba chodu.
 - Teplotu a zvyšnú dobu chodu je možné zmeniť aj počas prebiehajúceho programu.

8.5 Prerušenie procesu prípravy

UPOZORNENIA:

- 20 minút po prerušení procesu prípravy sa prístroj prepne do vypnutého režimu.
- Príliš dlhá prestávka môže veľmi negatívne ovplyvniť výsledok prípravy.
- V programe **AIRFRY** zaznie každých 5 minút zvukový signál, ktorý pripomína, že hranolčeky treba pretrepať alebo otočiť.

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

1. Vytiahnite panvicu **9** za rúčku **8** z krytu **1**. Prístroj sa pri vybratí panvice **9** automaticky vypne.
 - Displej bliká.
 - Zobrazuje sa čas prípravy.
 - Ventilátor sa zastaví, kým nebude panvica **9** opäť zasunutá.
2. Vložte panvicu znovu do prístroja. Prístroj sa automaticky zapne až do uplynutia času prípravy.

alebo

1. Na prerušenie procesu prípravy krátko stlačte tlačidlo **⏻ 18**.
 - Displej bliká.
 - Zobrazuje sa čas prípravy.
2. Znovu stlačte tlačidlo spustenie/pozastavenie **⏻ 18** na pokračovanie v procese prípravy.

8.6 Koniec procesu prípravy

- Keď program dôjde do konca, zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí *End*.
 - Potrebujete teplovzdornú podložku na panvicu **9** a fritovací kôš **5**, ako aj tanier alebo misu (môže byť predhriata).
 - Na odpojenie prístroja zo siete vytiahnite po použití zástrčku **10**.
1. Vytiahnite panvicu **9** za rúčku **8** z krytu **1**. Postavte panvicu **9** na teplovzdornú podložku.
 2. **Obrázok A:** Posuňte ochranu proti od-
blokovaniu **6** v smere šípky.
 3. Stlačte tlačidlo **7** na odblokovanie frito-
vacieho kôša a nadvihnite fritovací
kôš **5** nahor z panvice **9**.
 4. Postavte fritovací kôš **5** na teplovzdornú
podložku. Dajte pokrmu na pripravený
tanier/do pripravenej misy.
 5. Pred čistením nechajte prístroj a príslu-
šenstvo úplne vychladnúť.

UPOZORNENIE: Ak by napríklad stupeň zhnednutia nezodpovedal vášmu želaniu, môžete proces prípravy manuálne zmeniť. Panvicu **9** s naplneným fritovacím košom **5** zasunúť do krytu **1** a znovu spustíte proces prípravy. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia. Jednoducho vytiahnite panvicu **9** za rúčku **8** z krytu **1** a potom ju znovu vložte.

8.7 Prehľad programov

- Nasledujúca tabuľka uvádza základné nastavovacie pomôcky pre uvedené potraviny.

Program	Použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	prednastavený čas (nastaviteľný rozsah)
REHEAT	Zohrievanie	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
ROAST	Steaky, kotlety	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffiny, koláče a pečivo	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Dehydratácia/sušenie potravín (slivky/plátky jablák)	60 °C (pevná teplota)	2 hodiny (60 min – 24 h)
PREHEAT	Predhriatie	200 °C (60 – 200 °C)	5 min (1 – 60 min)
AIRFRY	Mrazené hranolčeky ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)

8.8 Tabuľka prípravy

- Informácie o teplote a čase v tabuľke prípravy 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	Maximálne množstvo
Hranolčeky ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Kuracie stehná ²	200	30	450 g	1000 g
Zelenina ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Opekané žemle ²	180	8	4 kusy	6 kusov
Muffiny	150	18	4 kusy	9 kusov
Lososové filé	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

Čísla horného indexu ^{1,2} znamenajú:

¹: Každých 5 minút pretrepte alebo otočte. V programe **AIRFRY** zaznie na pripomenutie každých 5 minút zvukový signál.

²: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

9. Recepty

9.1 Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie

Prísady na majonézu

1	žĺtok
1 čajová lyžička	horčice
125 ml	snečnicového oleja
1 čajová lyžička	najemno nasekaného petržľenu
1 čajová lyžička	najemno nasekanej kr-košky
1 čajová lyžička	citrónovej šťavy
	Soľ, čierne korenie

Prísady na hranolčky

250 g	sladkých zemiakov
250 g	pevných zemiakov
2 polievkové lyžice	snečnicového oleja

Príprava

1. Na bylinkovú majonézu dajte žĺtok a horčicu do vysokého pohára a túto zmes mixujte tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievajte tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridajte bylinky a dochutte soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpte, umyte a osušte.
5. Zemiaky a sladké nakrájajte na tyčinky hrubé asi 1 cm a v miske zmiešajte s olejom.
6. Hranolčky vložte do fritovacieho koša. Dodržte max. výšku naplnenia. Možno budete musieť urobiť dva cykly fritovania.
7. Nastavte hodnoty 25 minút a 200 °C.
8. Po 15 minútach znížte teplotu 180 °C a hranolčky pretrepte.
9. Hranolčky osolte a podávajte ich s bylinkovou majonézou.

9.2 Párky v župane

Prísady na 4 porcie

Prísady

8	párkov (napr. frankfurtské alebo viedenské párky)
1 balík	lístkového cesta
	Soľ a korenie
2 lyžice	horčice
2	vajcia

Príprava

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

9.3 Pečený camembert s brusnicami

Prísady na 4 porcie

UPOZORNENIE: Hneď na začiatku skontrolujte, či môžete 4 camemberty vložiť celé vedľa seba do fritovacieho koša. Ak nie, pripravte 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 a korenie podľa chuti

Príprava

1. Vyšľahajte vajíčka so smotanou a ochuťte soľou a korením.
2. Do hlbšieho taniera dajte strúhanku.
3. Vychladnutý hermelín (celý alebo na štvrtiny) obaľte vo vajíčku a potom v strúhanke, kým nebude syr pevne obalený.
4. Kúsky camemberty opekajte na 200 °C cca 5 – 10 minút do zlatohneda.
5. Camembert podávajte s brusnicami.

9.4 Plnené paradajky

Prísady na 4 porcie

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

Prísady

12 polievkových lyžíc olivového oleja	
12	paradajok strednej veľkosti
4	strúčiky cesnaku
2 zväzky	hladkého petržľenu
4 plátky	toastového chleba (normálna veľkosť)
1 lyžička	soľ
4 štipky	korenia
80 g	čerstvo nastrúhaného parmezánu

Príprava

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

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

9.5 Falafel z cícerovej múky

Prísady na 4 porcie

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

Prísady

240 g	cícerovej múky
240 ml	vody
8 polievkových lyžíc	olivového oleja
4	strúčiky cesnaku
2	šalotky
2 zväzky	petržlenu
1 lyžička	soli
3 čajové lyžičky	rasce
1 lyžička	prášku na pečenie
	Trocha citrónovej šťavy

Príprava

1. Petržlenovú vňať umyjete a osušte, lístky oberte a najemno nasekajte.
2. Ošúpte a nakrájajte na kocky šalotku a strúčiky cesnaku.
3. Zmiešajte petržlenovú vňať, šalotku, cesnak, cícerovú múku, rascu, prášok do pečiva a soľ.
4. Vodu privedte do varu a postupne pridávajte do múčnej zmesi. Všetko vymiešajte na rovnomerné a pomerne tuhé cesto.
5. Cesto nechajte cca 15 minút odpočívať.
6. Potom primiešajte 1 lyžicu olivového oleja a trocha citrónovej šťavy.
7. Mokkými rukami vytvarujte z cesta guľky veľké asi ako orech a ukladajte ich vedľa seba na nadtavec fritovacieho koša.
8. Falafel pečte najskôr na 180 °C cca 6 minút. Potom na 200 °C ďalšie 4 minúty.
9. Teraz pridajte 7 polievkových lyžíc olivového oleja do misky a opatrne v nej falafel otočte.

10. Falafel dajte späť na nadtavec a fritujte na 200 °C cca 6 minút, kým nebude zlatohnedý.

9.6 Losos v obale

Prísady na 2 porcie

Prísady

250 g	pevných zemiakov
100 g	čerstvého špenátu
1	šalotka
1	strúčik cesnaku
1 lyžica	olivového oleja
300 g	filé 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 ošúpte a umyte, uvarte vo vriacej osolenej vode, potom scedte a nakrájajte na tenké plátky.
2. Špenát medzitým očistite, umyte a nechajte dobre odkvapkať.
3. Šalotku a cesnak ošúpte, nakrájajte na malé kocky, vložte do hrnca s olejom a uduste do sklovita.
4. Pridajte špenát a krátko spolu poduste, kým lístky nezvädnu. Potom hrniec zoberte zo sporáka a odstavte.
5. Lososa opláchnite, osušte a narežte na dve časti.
6. Petržlenovú vňať a bazalku umyte, osušte a lístky najemno nasekajte.
7. Kapary nechajte odkvapkať a nahrubo nasekajte.
8. Kapary a nasekané bylinky zmiešajte s maslom.
9. Limetku umyte horúcou vodou, osušte a nakrájajte na plátky.
10. Položte dva veľké kusy papiera na pečenie.

11. Do stredu každého položte plátku zemiakov a ochutte soľou a korením. Na to položte lososa.
12. Na lososa dajte kaparové maslo vo vločkách a navrch dajte plátky limetky.
13. Papier preložte cez prísady, boky pevne uzavrite a balíčky uložte vedľa seba do fritovacieho koša.
14. Fritujte na 200 °C cca 20 minút.
15. Potom odstráňte papier a pokrm ihneď podávajte.

9.7 Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 4 porcie

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

Prísady

½ lyžičky	korenia
½ lyžičky	nového korenia
½ lyžičky	koriandru
½ čajovej lyžičky	sušeného tymianu
½ čajovej lyžičky	sušeného oregana
1 lyžička	soľ
50 ml	olivového oleja
2	baklažány
2	cukety
2	cibule
	Drevené špajdle

Príprava

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

9.8 Minipizza so šunkou a rukolou

Prísady na 2 porcie

Prísady

1 balenie	pizzového cesta
1 konzerva	pasírovaných paradajok
200 g	mozzarellly
1 zväzok	rukoly
100 g	šunky Serrano
	Olivový olej
	Soľ, čierne korenie a ore-gano

Príprava

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

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

9.9 Marinované kuracie krídelká

Prísady pre 2 osoby

Prísady

Asi 8	kuracích krídel
1 – 2 lyžičky	solí
1 – 2 lyžičky	papriky

Prísady na marinádu

6 lyžíc	snečnicového alebo repkového oleja
6 lyžíc	omáčky Sweet'n Hot
	Cilli
4 lyžice	kečupu
4 polievkové lyžice	octu
1 – 2 lyžičky	čili vločiek

Príprava

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

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

9.10 Čokoládové tortičky s tekutým jadrom

Prísady na 8 tortičiek

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

Prísady

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

Príprava

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

10. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊗ Pred čistením alebo premiestnením nechajte prístroj vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom!

- ⊗ Vytiahnite zástrčku **10** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu čistiť.
- ⊗ Teplovzdušná fritéza sa nesmie ponoriť do vody.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊗ Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

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

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
- Fritovací kôš **5** sa môže čistiť v umývačke riadu.

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

- Pripečené zvyšky jedla vopred namočte.
- Panvicu **9** umyte ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.
- Všetky diely nechať 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.

Vnútrotný priestor

1. Vyčistite vnútrotný 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 **10**,
 - ... prístroj musí byť vychladnutý a
 - ... všetky diely musia byť úplne suché.
- Pripojovacie vedenie **10** namotajte okolo navinutia kábla **11**.

12. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť

odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zataženie životného prostredia.



Obal

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

13. 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? • Nebola 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 5 sa nesmie naplniť viac ako po značku MAX 4.
Zobrazuje sa E1, E2 alebo E3	• Prístroj už nehreje alebo nie je dostatočne horúci. Na niekoľko minút vytiahnite zástrčku. Ak sa chyba zobrazuje ešte aj potom, musí sa prístroj odborné opraviť.

14. Technické údaje

Model:	SHFD 2150 B1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Príkon vo vypnutom stave:	≤ 0,5 W
Automatické prepnutie do vypnutého stavu:	≤ 20 min
Trieda ochrany:	I
Výkon:	2150 W

Použíte symboly

	Ochranné uzemnenie
	G eprüfte 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, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	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.

15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a výrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamacii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 484648_2501** 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) **484648_2501** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

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

IAN: 484648_2501



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Indice

1. Vista general	175
2. Uso adecuado.....	176
3. Indicaciones de seguridad.....	176
4. Volumen de suministro	179
5. Puesta en servicio.....	180
6. Resumen del cuadro de mandos y la pantalla	181
7. Información básica para freír.....	182
8. Uso.....	183
8.1 Conexión eléctrica	183
8.2 Encendido y apagado	183
8.3 Funcionamiento básico	183
8.4 Utilizar los programas	184
8.5 Interrumpir el proceso de cocción	184
8.6 Fin del proceso de cocción	185
8.7 Resumen de los programas	186
8.8 Tabla de cocción	186
9. Recetas.....	187
9.1 Combinado de patatas fritas con mayonesa a las finas hierbas.....	187
9.2 Salchichas en hojaldre	187
9.3 Camembert horneado con arándanos rojos	188
9.4 Tomates rellenos	188
9.5 Falafel de harina de garbanzos.....	189
9.6 Salmón en papillote	189
9.7 Brochetas de calabacines y berenjenas	190
9.8 Minipizza de jamón y rúcula.....	191
9.9 Alitas de pollo marinadas	191
9.10 Tartaletas de chocolate con centro fundido	192
10. Limpieza	192
11. Conservación	193
12. Eliminación	193
13. Solución de problemas.....	194
14. Datos técnicos.....	194
15. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	195

1. Vista general

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

¡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.

2. Uso adecuado

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

La freidora de aire caliente está concebida para el uso doméstico. La freidora de aire caliente solo deberá utilizarse en el interior. Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

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

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

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.

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., el orificio de aire de escape en la parte posterior. Agarre la cesta de la freidora únicamente por el mango.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ 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 192).



¡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 re-

visar 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 éste 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 el elemento calefactor caliente situado en la parte superior del interior ni se queden adheridos a este.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

4. Volumen de suministro

- 1 freidora de aire caliente
- 1 sartén **9**
- 1 cesta de la freidora **5**
- 1 copia de las instrucciones de servicio completas (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

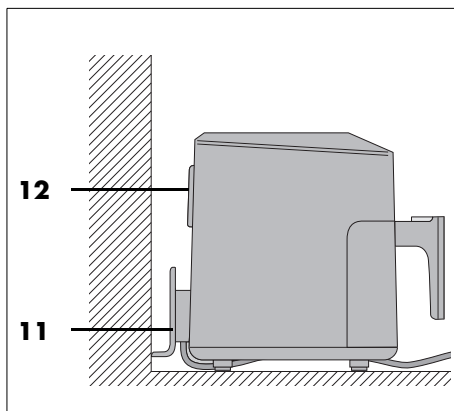
5. Puesta en servicio

- 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 el orificio de aire de escape **12** y la pieza distanciadora **11**. Durante el funcionamiento sale vapor caliente por el orificio de aire de escape.



- ⊙ Nunca cubra el orificio de aire de escape **12**.
- ⊙ 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.

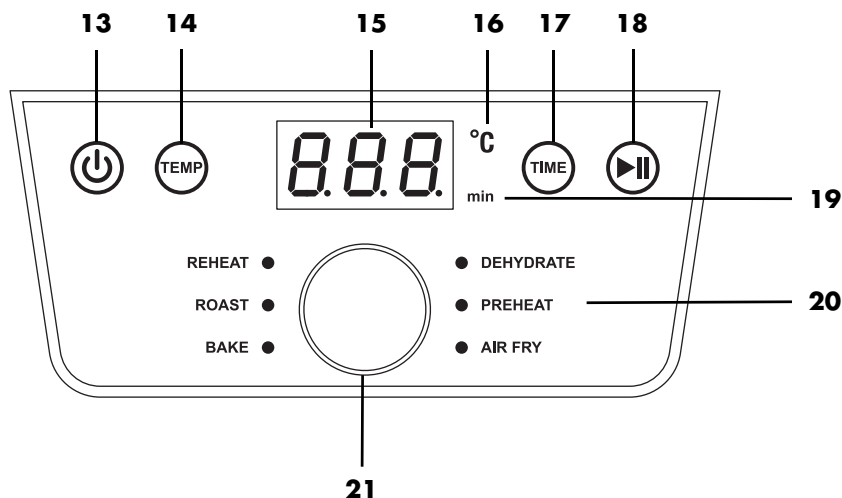
Ilustración A:

1. Agarre la sartén **9** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1**.
2. Deslice la protección contra desbloqueo **6** en la dirección de la flecha.
3. Pulse la tecla **7** de desbloqueo de la cesta de la freidora y levante la cesta de la freidora **5** hacia arriba para retirarla de la sartén **9**.

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 (véase "Limpieza" en la página 192).
- Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, lisa, antideslizante y resistente al calor.
- Introduzca el enchufe **10** 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



- 13** Encendido/apagado
- 14 TEMP** Pulsar para poder modificar la temperatura, el indicador parpadea
- 15** La pantalla muestra los valores de la temperatura y el tiempo de cocción
- 16 °C** Se ilumina si se muestra la temperatura.
- 17 TIME** Pulsar para poder modificar el tiempo de cocción, el indicador parpadea
- 18** Función de inicio/pausa
- 19 min** Se ilumina si se muestra el tiempo.
- 20** 6 programas (véase "Resumen de los programas" en la página 186)
- 21** Regulador giratorio:
- pulsar para abrir el menú para la selección de programas. El LED detrás de **REHEAT** se ilumina. Girándolo se accede a los programas. El programa seleccionado se muestra mediante el LED iluminado.
 - girar para modificar la temperatura o el tiempo, solo si los valores en la pantalla parpadean.

7. Información básica para freír

Preparación de los alimentos

- Todos los alimentos que vayan a freírse deben estar tan secos como sea posible. Seque bien los alimentos para freír y, en su caso, retire el hielo de los alimentos congelados.
- Retire todo el agua y el hielo que sea posible de los alimentos congelados antes de echar los alimentos a la freidora de aire caliente.
- Al freír alimentos empanados, procure que el rebozado quede tan adherido como sea posible a los alimentos para freír.

Tiempo y temperatura de fritura

- Para un resultado sano y sabroso es preciso respetar con exactitud la selección de temperatura y el tiempo de fritura que figuran en las indicaciones del embalaje.
- Fría únicamente pequeñas cantidades cada vez.
- La cesta de la freidora **5** no debe llenarse por encima de la marca **MAX 4**.
- La acrilamida puede resultar cancerígena. Para mantener al mínimo posible la formación de acrilamida, evite un tostado excesivo.

Para conseguir un tostado uniforme ^{1 2}

¹: Sacudir o girar cada 5 minutos.

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

Si desea que los alimentos (p. ej., las patatas fritas o los nuggets de pollo) alcancen un tostado uniforme, deberá sacudirlos 1 o 2 veces durante el proceso de fritura.

1. Agarre la sartén **9** incluyendo la cesta de la freidora **5** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1** y sacuda los ingredientes. Al sacudir, procure que las patatas fritas se mezclen bien y de esa forma las patatas sin freír del todo que estén en el interior salgan hacia fuera. La ventilación se apaga automáticamente al retirar la sartén **9**. La pantalla **3** parpadea.
2. Vuelva a colocar la sartén **9** incluyendo la cesta de la freidora **5** en el aparato. El proceso interrumpido se inicia de nuevo automáticamente.

Cocer

No se debe añadir **en ningún caso** masa directamente a la cesta de la freidora **5**. Una vez preparada, añada la masa a un molde para horno u otro molde resistente al calor (p. ej., moldes para magdalenas). A continuación, coloque los moldes con la masa en la cesta de la freidora **5**.

Información del embalaje

Si no encuentra tiempos de cocción para freidoras de aire caliente en el embalaje de los alimentos congelados, guíese por los tiempos indicados para los hornos de circulación de aire.

8. Uso



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape **12** en la parte posterior.
- ⊙ Utilice manoplas para horno o agarraadores para sujetar la sartén **9** y la cesta de la freidora **5**.
- ⊙ Mientras fría saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape **12**. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

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

8.1 Conexión eléctrica

- Una vez montado el aparato, introduzca el enchufe **10** 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.
 - Se escuchará una breve señal acústica.

8.2 Encendido y apagado

- Pulse la tecla  **13** para conectar el aparato desde el modo de espera.
 - Se escuchará una breve señal acústica.
 - Todos los LED de programa se iluminan brevemente.

- La temperatura preajustada **180 °C** se indica en la pantalla **3**.

- Pulsando de nuevo la tecla  **13**, el aparato puede conmutarse en cualquier momento al modo de espera. Esto funciona también desde programas en curso.

8.3 Funcionamiento básico

Para los siguientes puntos se aplica: el aparato está encendido.

Acceder a los programas

- Pulse el regulador giratorio **21**. El LED detrás de **REHEAT** se ilumina.
- Gire el regulador giratorio hasta que el LED del programa deseado se ilumine, entonces se habrá seleccionado.

Modificar la temperatura

La temperatura puede ajustarse en pasos de 5 grados entre 60 y 200 °C.

- Pulse la tecla **TEMP 14**. En la pantalla **3** parpadeará la temperatura.
- Gire el regulador giratorio hasta que aparezca la temperatura deseada. El parpadeo se detiene aprox. 5 segundos después de ajustar. La nueva temperatura se adoptará.

Modificar el tiempo

El tiempo de cocción puede ajustarse en pasos de 1 minuto entre 1 y 60 minutos. (En el programa **DEHYDRATE** entre 60 minutos y 24 horas.)

- Pulse la tecla **TIME 17**. En la pantalla parpadeará el tiempo.
- Gire el regulador giratorio hasta que aparezca el tiempo deseado. El parpadeo se detiene aprox. 5 segundos después de ajustar. El nuevo tiempo se adoptará.

8.4 Utilizar los programas

NOTAS:

- Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor **2** caliente situado en la parte superior del interior ni se queden adheridos a este.
- **FUNCIÓN DE INICIO RÁPIDO**
Encienda el aparato desde el modo de espera con la tecla  **13**. Pulsando la tecla  **18** se inicia la cocción con la temperatura de 180 °C preajustada y el tiempo de cocción de 15 min preajustado.

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 (no con **DEHYDRATE**)
 - Tiempo de cocción
1. Prepare los alimentos y añádalos a la cesta de la freidora **5**.
 2. Coloque la cesta de la freidora **5** en la sartén **9**.
 3. Deslice la sartén **9** para insertarla en la carcasa **1**.
 4. Pulse la tecla  **13** para encender.
 5. Pulse el regulador giratorio **21** una vez. El LED detrás de **REHEAT** se ilumina.
 6. Gire el regulador giratorio hasta que el LED del programa deseado se ilumine. En la pantalla se indica el tiempo para el programa seleccionado.

NOTA: para modificar la temperatura presione **TEMP**, para modificar el tiempo presione **TIME**. Mientras el valor correspondiente esté parpadeando en la pantalla, 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  **18**. El programa se inicia.
 - En la pantalla se indica el tiempo de funcionamiento restante.
 - La temperatura y el tiempo de funcionamiento restante pueden modificarse también mientras el programa está en curso.

8.5 Interrumpir el proceso de cocción

NOTAS:

- El aparato conmuta al modo de apagado 20 minutos después de interrumpir el proceso de cocción.
- Una pausa demasiado larga puede influir muy negativamente en el resultado de la cocción.
- Con el programa **AIRFRY** suena cada 5 minutos una señal acústica para recordar que hay que sacudir o dar la vuelta a las patatas fritas.

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

1. Agarre la sartén **9** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1**. El aparato se apaga automáticamente al retirar la sartén **9**.
 - La pantalla parpadea.
 - Se indica el tiempo de cocción.
 - El ventilador se detiene hasta que la sartén **9** se haya introducido de nuevo.
2. Vuelva a colocar la sartén en el aparato. El aparato vuelve a encenderse automáticamente hasta que haya transcurrido el tiempo de cocción.

o

1. Pulse brevemente la tecla **⏏ 18** para interrumpir el proceso de cocción.
 - La pantalla parpadea.
 - Se indica el tiempo de cocción.
2. Pulse de nuevo la tecla de inicio/pausa **⏏ 18** para continuar con el proceso de cocción.

8.6 Fin del proceso de cocción

- Cuando el programa haya llegado al final, se escuchará una señal acústica y en la pantalla aparecerá *End*.
 - Necesitará una base de apoyo resistente al calor para la sartén **9** y la cesta de la freidora **5** así como un plato o un recipiente (en caso necesario, precalentado).
 - Para desconectar el aparato de la red, retire el enchufe **10** después de su uso.
1. Agarre la sartén **9** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1**. Coloque la sartén **9** sobre la base de apoyo resistente al calor.
 2. **Ilustración A:** deslice la protección contra desbloqueo **6** en la dirección de la flecha.
 3. Pulse la tecla **7** de desbloqueo de la cesta de la freidora y levante la cesta de la freidora **5** hacia arriba para retirarla de la sartén **9**.
 4. Coloque la cesta de la freidora **5** sobre la base de apoyo resistente al calor. Sirva los alimentos en el plato o el recipiente preparado.
 5. 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 sartén **9** con la cesta de la freidora **5** 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, agarre la sartén **9** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1** y vuelva a colocarla después de nuevo.

8.7 Resumen de los programas

- La tabla siguiente ofrece consejos de ajuste básicos para los alimentos indicados.

Programa	Uso	Temperatura preajustada (rango ajustable)	Tiempo preajustado (rango ajustable)
REHEAT	Calentamiento	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Filetes, chuletas	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Magdalenas, pasteles y panadería	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Deshidratar/secar alimentos (cruelas / rodajas de manzana)	60 °C (temperatura fija)	2 horas (60 min. – 24 h)
PREHEAT	Precalentamiento	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min.)
AIRFRY	Patatas fritas congeladas ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)

8.8 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 cocinados	°C	Minutos	Cantidad óptima	Cantidad máxima
Patatas fritas ¹	190	30 a 40	500 g	1400 g
Muslo de pollo ²	200	30	450 g	1000 g
Verdura ²	180	15 a 30	400 g	1400 g
Panecillo para hornear ²	180	8	4 unidades	6 unidades
Magdalenas	150	18	4 unidades	9 unidades
Filete de salmón	200	16	100 g	500 g
Filete ²	200	5 a 20	100 g	500 g

Los números volados ^{1,2} significan:

¹: Sacudir o girar cada 5 minutos. Con el programa **AIRFRY** suena una señal acústica como recordatorio cada 5 minutos.

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

9. Recetas

9.1 Combinado de patatas fritas con mayonesa a las finas hierbas

Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes para la mayonesa

1	yema de huevo
1 cucharadita	mostaza
125 ml	aceite de girasol
1 cucharadita	perejil picado fino
1 cucharadita	perifollo picado fino
1 cucharadita	zum de limón
	Sal y pimienta

Ingredientes para las patatas fritas

250 g	boniatos
250 g	patatas con textura consistente
2 cucharadas	aceite de girasol

Preparación

1. Para la mayonesa a las finas hierbas introduzca la yema del huevo y la mostaza en un vaso alto y bata la mezcla con una batidora de mano.
2. Mientras la bate, añada un chorrito fino de aceite hasta que se consiga una masa cremosa y homogénea.
3. Añada las hierbas y condimente con sal, pimienta y zumo de limón.
4. Pele, lave y seque las patatas y los boniatos con papel de cocina.
5. Corte las patatas y los boniatos en palillos de aprox. 1 cm de espesor y mézclelos en un recipiente con el aceite.
6. Añada las patatas fritas en la cesta de la freidora. Observe el nivel de llenado máximo. Pueden ser necesarios dos procesos de fritura.
7. Ajuste los valores 25 minutos y 200 °C.

8. Al cabo de 15 minutos reduzca la temperatura a 180 °C y sacuda bien las patatas fritas.
9. Sale las patatas fritas y sívalas con la mayonesa a las finas hierbas.

9.2 Salchichas en hojaldre

Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

8	salchichas (p. ej., salchichas tipo Frankfurt o Wiener)
1 paquete	masa de hojaldre
	Sal y pimienta
2 cucharadas	mostaza
2	huevos

Preparación

1. Desenrolle la masa de hojaldre sobre una superficie de trabajo enharinada.
2. Corte las salchichas en trocitos de 4 cm de largo.
3. Unte con mostaza la masa de hojaldre desenrollada y condiméntela con sal y pimienta.
4. Corte la masa en tiras de 3 cm de ancho.
5. Envuelva las salchichas en la masa de hojaldre de tal forma que sobresalgan un poco por los lados.
6. Bata los huevos y unte con ellos la masa de hojaldre.
7. Presione con fuerza los extremos de la masa de hojaldre.
8. Coloque las salchichas en la cesta de la freidora. Observe el nivel de llenado máximo. Pueden ser necesarios dos procesos de fritura.
9. Hornee a 200 °C durante aprox. 12 a 15 minutos, según el gusto y el grado de tostado deseado.

9.3 Camembert horneado con arándanos rojos

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: primero, compruebe si los 4 quesos Camembert completos pueden colocarse unos junto a otros en la cesta de la freidora. Si no, procese 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 al gusto

Preparación

1. Bata los huevos con la nata y condimente con sal y pimienta.
2. Vierta el pan rallado en un plato hondo.
3. Pase el Camembert refrigerado (entero o en cuartos) por la masa de huevo y empánelo a continuación con el pan rallado hasta que el queso quede bien recubierto.
4. Hornee los trozos de Camembert a 200 °C durante aprox. 5 a 10 minutos hasta que se doren.
5. Sirva el Camembert con unos pocos arándanos rojos.

9.4 Tomates rellenos

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: dependiendo del tamaño de los tomates, es posible que no todos quepan a la vez en la cesta de la freidora. En este caso procese los tomates restantes en un segundo proceso de fritura.

Ingredientes

12 cucharadas	aceite de oliva
12	tomates de tamaño mediano
4	dientes de ajo
2 manojos	perejil liso
4 rebanadas	pan de molde (tamaño normal)
1 cucharadita	sal
4 pizcas	pimienta
80 g	parmesano recién rallado

Preparación

1. Lave los tomates, retire las bases de los tallos y corte en la parte superior una especie de tapa.
2. Vacíe los tomates cuidadosamente con una cuchara hasta que queden huecos y déjelos escurrir dados la vuelta en un colador.
3. Pele el ajo.
4. Lave el perejil y séquelo.
5. Haga trocitos el pan de molde y añádalo con el resto del aceite, ajo, perejil, sal, pimienta y parmesano en una batidora.
6. Triture bien todos los ingredientes.
7. Añada la mezcla como relleno para los tomates.
8. Coloque los tomates en la cesta de la freidora.
9. Cocínelos primero a 180 °C durante aprox. 10 minutos y seguidamente a 140 °C durante otros 5 minutos.

Consejo: cocine los tomates sin la tapa para que el relleno quede tostado y crujiente por arriba.

Si coloca la tapa sobre los tomates al cocinarlos, el tiempo de cocción se incrementará en aprox. 3 minutos y el relleno quedará blando.

9.5 Falafel de harina de garbanzos

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: observe el nivel de llenado máximo. Pueden ser necesarios 2 procesos de fritura.

Ingredientes

240 g	harina de garbanzos
240 ml	agua
8 cucharadas	aceite de oliva
4	dientes de ajo
2	chalotas
2 manojos	perejil
1 cucharadita	sal
3 cucharaditas	comino
1 cucharadita	levadura en polvo
	Un poco de zumo de limón

Preparación

1. Lave y seque el perejil, quite las hojas y píquelas muy finas.
2. Pele las chalotas y los dientes de ajo y córtelos en daditos.
3. Mezcle el perejil, las chalotas, el ajo, la harina de garbanzos, el comino, la levadura en polvo y la sal.
4. Lleve agua a ebullición y añádala poco a poco a la masa de harina. Procese la mezcla hasta obtener una masa uniforme y relativamente consistente.
5. Deje reposar la masa 15 minutos.
6. Añada y amase a continuación 1 cucharada de aceite de oliva y un poco de zumo de limón.
7. Con las manos mojadas, forme bolas con la masa del tamaño aproximado de una nuez y colóquelas unas junto a otras sobre el accesorio de la cesta de la freidora.
8. Cocine primero el falafel a 180 °C durante aprox. 6 minutos. Seguidamente,

cocínelo a 200 °C durante otros 4 minutos.

9. Vierta 7 cucharadas de aceite de oliva en un recipiente y dé vueltas cuidadosamente al falafel en su interior.
10. Vuelva a colocar el falafel sobre el accesorio y fríalo a 200 °C durante aprox. 6 minutos hasta que se dore.

9.6 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. Pele las patatas, lávelas, cuézalas en agua salada hirviendo y a continuación escúrralas y córtelas en rodajas finas.
2. Entretanto, limpie y lave las espinacas, y déjelas escurrir bien.
3. Pele la chalota y el ajo, córtelos en daditos, añádalos a una cazuela junto con el aceite y rehóguelos hasta que queden transparentes.
4. Añada las espinacas y rehóguelas también brevemente hasta que las hojas se junten. A continuación, retire la cazuela del fuego y déjela a un lado.
5. Lave el salmón, séquelo con papel de cocina y córtelo en dos trozos.

6. Lave el perejil y la albahaca, sacúdalos para secarlos y pique finas las hojas.
7. Deje escurrir las alcaparras y píquelas en trozos grandes.
8. Amase las alcaparras y las hierbas picadas con la mantequilla.
9. Lave la lima con agua caliente, séquela con papel de cocina y córtela en rodajas.
10. Prepare dos trozos grandes de papel de horno.
11. Coloque las rodajas de patata en el medio de cada uno y condiméntelas con sal y pimienta. Ponga encima las espinacas y el salmón.
12. Añada la mantequilla con alcaparras desmenuzada sobre el salmón y cúbralo con las rodajas de lima.
13. Pliegue el papel por encima de los ingredientes, ciérrelo bien por los lados y coloque los papillotes uno junto al otro en la cesta de la freidora.
14. Cocine a 200 °C durante aprox. 20 minutos.
15. Retire a continuación el papel y sirva el plato inmediatamente.

9.7 **Brochetas de calabacines y berenjenas**

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: observe el nivel de llenado máximo. Pueden ser necesarios 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. Mezcle las hierbas, las especias y el aceite en un recipiente.
2. Corte los calabacines y las berenjenas en rodajas de 2 cm de espesor y las cebollas en cuartos.
3. Añada la verdura a la mezcla de especias y aceite.
4. Inserte la verdura alternativamente en las brochetas.
5. Cocine las brochetas a 200 °C durante 15 minutos. Gire las brochetas pasada la mitad del tiempo de cocción.

9.8 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 y orégano

Preparación

1. Desenrolle la masa de pizza sobre una superficie de trabajo enharinada y recorte rectángulos que sean 1 cm más pequeños por todos los lados que la superficie de la cesta de la freidora.
2. Pinche ligeramente la masa con un tenedor.
3. Corte la mozzarella en rodajas finas.
4. Unte la masa con la salsa de tomate, condiméntela con sal, pimienta y orégano y cúbrala con las rodajas de mozzarella.
5. Hornee los trozos de pizza en porciones consecutivamente a 180 °C durante aprox. 7 minutos.
6. Distribuya el jamón serrano sobre los trozos y hornéelos de nuevo durante 3 a 5 minutos.
7. Cuando la pizza se tueste ligeramente por el borde, retire los trozos y distribuya por encima la rúcula lavada.
8. Rocíe las minipizzas con un poco de aceite de oliva y sírvalas.

Consejo: en función del grosor de la masa, la pizza necesitará entre 1 y 2 minutos más o menos.

9.9 Alitas de pollo marinadas

Ingredientes para 2 personas

Ingredientes

Aprox. 8	alitas de pollo
1 a 2 cucharaditas	sal
1 a 2 cucharaditas	pimentón

Ingredientes para el marinado

6 cucharadas	aceite de colza o girasol
6 cucharadas	salsa Sweet 'n' Hot
	Chilli
4 cucharadas	kétchup de tomate
4 cucharadas	vinagre
1 a 2 cucharaditas	copos de chile

Preparación

1. Mezcle todos los ingredientes del marinado en un recipiente de gran tamaño.
2. Añada las alitas de pollo al recipiente y mézclelas con el marinado.
3. Deje las alitas de pollo dentro del marinado durante aprox. 1 hora.
4. Coloque las alitas de pollo unas junto a otras en la cesta de la freidora y ajústela a 190 °C y 15 minutos.
5. Gire las alitas de pollo pasada la mitad del tiempo de cocción.
6. Compruebe las alitas de pollo al final del tiempo de cocción y retírelas si está satisfecho.

Consejo: si le gustan las alitas de pollo más crujientes, puede seguir cocinándolas a 200 °C durante otros 5 minutos.

9.10 Tartaletas de chocolate con centro fundido

Ingredientes para 8 tartaletas

NOTA: puede preparar 4 tartaletas en un mismo proceso de fritura.

Ingredientes

75 g	chocolate negro
3	huevos
75 g	mantequilla
75 g	azúcar
50 g	harina

Preparación

1. Pique el chocolate y derrítalo al baño María.
2. Añada mantequilla y deje que se derri- ta también.
3. Bata los huevos y el azúcar hasta obte- ner una mezcla espumosa.
4. Tamice la harina sobre la masa y méz- clela hasta conseguir una masa lisa.
5. Incorpore la mezcla de mantequilla y chocolate.
6. Introduzca la masa en moldes para magdalenas y colóquelos en la cesta de la freidora. Póngala en el aparato precalentado.
7. Ajuste la temperatura a 180 °C y el tiempo de cocción a 5 a 6 minutos.
8. Hornee las tartaletas de chocolate y consúmalas calientes.

10. Limpieza



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Deje enfriar el aparato antes de mover- lo o limpiarlo.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **10** de la toma de co- rriente antes de limpiar la freidora de aire caliente.
- ⊙ La freidora de aire caliente no puede sumergirse en agua.

¡ADVERTENCIA sobre daños mate- riales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o pro- ductos de limpieza que produzcan ara- ñazos.

NOTA: tenga en cuenta que después de se- carla todavía pueden quedar gotas de agua en las cavidades. Deje secar completamen- te todas las piezas al aire.

Accesorios

- Elimine los restos de alimentos más grandes.
- La cesta de la freidora **5** puede lavarse en el lavavajillas.

NOTA: también puede fregar estas piezas a mano con agua caliente y detergente. En- juague a fondo a continuación con agua limpia.

- Previamente deberá poner en remojo los restos de alimentos que se hayan quemado.
- Lave la sartén **9** manualmente con agua caliente y líquido lavavajillas. Enjuague a fondo a continuación con agua lim- pia.

- 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 **10**,
... el aparato debe haberse enfriado y
... todas las piezas deben estar totalmente secas.
- Enrolle el cable de conexión **10** alrededor del guardacable **11**.

12. 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 reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

13. 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 5 no debe llenarse por encima de la marca MAX 4.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
Indicación de E1, E2 o E3	• El aparato no se calienta más o no calienta lo suficiente. Retire el enchufe de la toma de corriente durante unos minutos. Si el error sigue apareciendo después, el aparato deberá ser reparado por una persona capacitada.

14. Datos técnicos

Modelo:	SHFD 2150 B1
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Consumo de potencia en estado apagado:	≤ 0,5 W
Cambio automático al estado apagado:	≤ 20 min
Clase de protección:	I
Potencia:	2150 W

Símbolos empleados

	Puesta a tierra de protección
	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

15. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 484648_2501 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) **484648_2501**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 484648_2501



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	199
2. Tilsigtet anvendelse	200
3. Sikkerhedsanvisninger	200
4. Leveringsomfang	203
5. Ibrugtagning	204
6. Overblik over betjeningsfelt og display.....	205
7. Hvad man bør vide om friturestegning	206
8. Betjening	207
8.1 Strømtilslutning	207
8.2 Tænd/sluk	207
8.3 Betjening	207
8.4 Anvendelse af programmer	208
8.5 Afbrydelse af tilberedningsprocessen.....	208
8.6 Tilberedningsprocessens slutning.....	209
8.7 Hurtigt overblik over programmer	210
8.8 Tilberedningstabel.....	210
9. Opskrifter.....	211
9.1 Blandede pomfritter med urtemayonnaise.....	211
9.2 Pølsehorn	211
9.3 Bagt camembert med tyttebær	212
9.4 Fyldte tomater.....	212
9.5 Falafel lavet af kikærtemel.....	213
9.6 Laks i pakker	213
9.7 Spyd med squash og aubergine	214
9.8 Minipizza med skinke og rucola	214
9.9 Marinerede chickenwings	215
9.10 Blødende chokoladekage.....	215
10. Rengøring.....	216
11. Opbevaring	216
12. Bortskaffelse	216
13. Problemløsning.....	217
14. Tekniske data	217
15. HOYER Handel GmbHs garanti	218

1. Oversigt

- 1** Hus
- 2** Varmeelement (på oversiden af inderrummet)
- 3** Display og betjeningsfelt
- 4** **MAX** Markering for friturekurvens maksimale påfyldningsniveau
(det maksimale påfyldningsniveau er 5,2 liter)
- 5** Friturekurv
- 6** Oplåsningsbeskyttelse
- 7** Knap til frigørelse af friturekurven
- 8** Greb til friturekurven
- 9** Pande – her samler væsken fra tilberedningen sig
- 10** Tilslutningsledning med netstik
- 11** Afstandsholder med kabeloprulning
- 12** Returluftåbning

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 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 advarer dig mod at berøre 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. 200 °C.

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

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

Varmluft-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.

ANVISING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger til en 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. returluftåbningen på bagsiden. Hold kun friturekurven i grebet.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder;
 - ... i landbrugsejendomme;
 - ... af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer;
 - ... i bed and breakfast.
- ⊙ Overhold anvisningerne i kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 216).



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. Benyt i så fald ikke længere apparatet, men 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 forlænger kabel, 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 let tilgængelig 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 helt adskilt 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. Få altid kun reparationer udført på et fagværksted eller i servicecentret.



FARE – brandfare!

- ⊙ Lad aldrig det tilsluttede apparat være uden opsyn.
- ⊙ Hold altid opsyn med varmluft-frituregryden under brugen. På den måde kan du opdage opstående problemer i god tid ved usædvanlige lugte eller lyde.
- ⊙ Tildæk aldrig apparatet, og stil det ikke på bløde genstande (som f.eks. håndklæder).
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Anvend udelukkende varmluft-frituregryden på en fast, plan, skridsikker, tør og ikke-brændbar arbejdsflade for at forhindre, at frituregryden vælter eller skider.



FARE for forbrændings-skader!

- ⊙ Rør ikke ved de varme overflader på apparatet og i inderrummet. Brug ovenhandsker eller grydelapper.
- ⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Sørg for, at maden ikke berører varmeelementet på oversiden af inderrummet og klæber til det.
- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastfodder. Da møbler er overfladebe-

handlet med mange slags lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfodderne. Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 varmluft-frituregryde
- 1 pande **9**
- 1 friturekurv **5**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

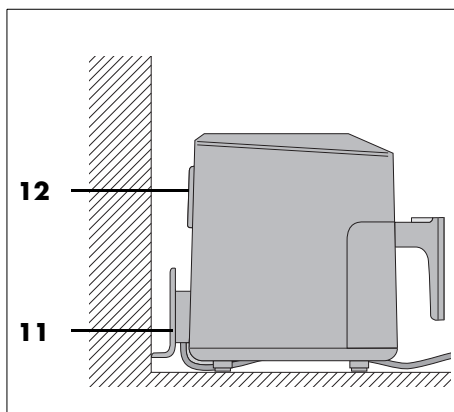
5. Ibrugtagning

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



FARE – brandfare!

På bagsiden af apparatet sidder returluftåbningen **12** og afstandsholderen **11**. Under betjening af apparatet ledes varm damp ud af returluftåbningen.



- ⊙ Dæk aldrig returluftåbningen **12** 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.

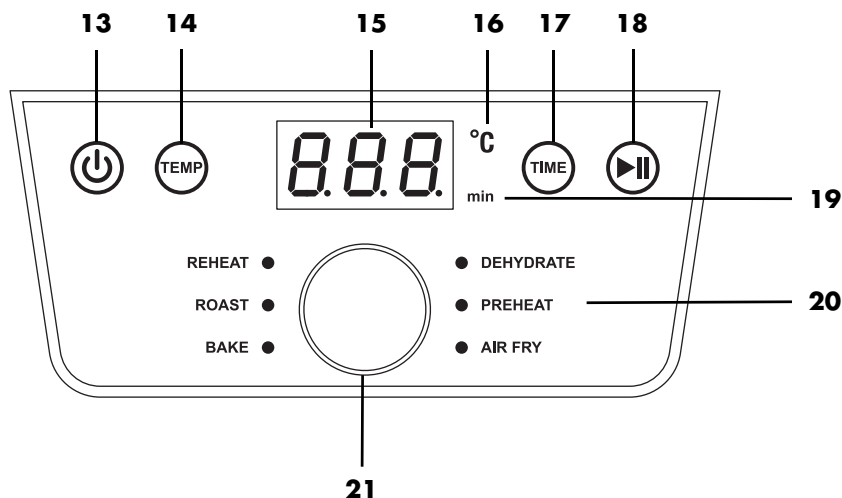
Fig. A:

1. Træk panden **9** ud af huset **1** via grebet **8**.
2. Skub oplåsningsbeskyttelsen **6** mod pilretningen.
3. Tryk på knappen **7** til frigørelse af friturekurven, og løft friturekurven **5** opad og ud af panden **9**.

ANVISNING: ved første ibrugtagning kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montage midlerne 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 tilbehørsdele, før de tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 216).
- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert og varmebestandigt underlag.
- Sæt netstikket **10** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

6. Overblik over betjeningsfelt og display



- 13** Tænd/sluk
- 14 TEMP** Tryk for at ændre temperatur – indikatoren blinker
- 15** Displayet viser værdierne for temperatur og tilberedningstid
- 16 °C** Lyser, når temperaturen vises.
- 17 TIME** Tryk for at ændre tilberedningstid – indikatoren blinker
- 18** Funktionen Start/pause
- 19 min** Lyser, når tiden vises.
- 20** 6 programmer (se "Hurtigt overblik over programmer" på side 210)
- 21** Drejeknap:
- tryk for at åbne menuen til programvalget. LED'en bag **REHEAT** lyser. Drej for at åbne programmerne. Det valgte program vises med en lysende LED.
 - drej for at ændre temperatur eller tid – kun når værdierne på displayet blinker.

7. Hvad man bør vide om friturestegning

Forberedelse af fødevaren

- Alle fødevarer skal være så tørre som muligt til friturestegningen. Tør fødevarerne til friturestegning af, hhv. fjern is fra frosne fødevarer.
- Fjern så meget vand og is som muligt, før du placerer fødevaren i varmluft-frituregryden.
- Vær ved panerede fødevarer opmærksom på, at paneringen sidder så fast som muligt på fødevaren.

Friturestegetid og -temperatur

- For at opnå et velsmagende og sundt resultat bør du ved valg af temperaturen og friturestegetiden holde dig meget nøje til angivelserne på emballagen.
- Frituresteg kun små mængder på én gang.
- Friturekurven **5** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 4**.
- Akrylamid er muligvis kræftfremkaldende. For at holde dannelsen af akrylamid så lav som muligt bør du undgå en for stærk bruning.

For at opnå en ensartet bruning ^{1 2}

¹: Ryst eller vend hvert 5. minut.

²: Ryst eller vend efter halvdelen af tilberedningstiden.

Hvis det er vigtigt, at fødevaren brunes ensartet (f.eks. ved pomfritter eller kyllingenggets), skal den rystes 1-2 gange under friturestegningen.

1. Træk panden **9** inkl. friturekurv **5** ud af huset **1** via grebet **8**, og ryst ingredienserne. Sørg for, at pomfritterne bliver blandet godt, når du ryster dem, så de inderste ufærdige pomfritter bevæger sig ud til kanten. Udluftningen slukkes automatisk, når panden **9** tages ud. Displayet **3** blinker.
2. Sæt panden **9** inkl. friturekurv **5** ind i apparatet igen. Den afbrudte proces starter automatisk igen.

Bagning

Dej må under **ingen omstændigheder** placeres direkte i friturekurven **5**. Placer dejen i en bageform eller i en anden varmebestandig form (f.eks. muffinforme) efter forberedelsen. Placer derefter formen med dejen i friturekurven **5**.

Emballageinformationer

Hvis du på frosne fødevarers emballage ikke finder nogen tilberedningstider for varmluft-frituregryder, skal du rette dig efter tiderne for varmluftsovne.

8. Betjening



FARE for forbrænding!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen **12** på bagsiden.
- ⊙ Brug ovenhandsker eller grydelapper til at gribe fat om panden **9** og friturekurven **5**.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen **12**. Undgå dampen.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

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

8.1 Strømtilslutning

- Når apparatet er opstillet, skal du tilslutte netstikket **10** til en jordet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
 - Der lyder en kort signaltone.

8.2 Tænd/sluk

- Tryk på knappen **⏻ 13** for at tænde apparatet fra standby-drift.
 - Der lyder en kort signaltone.
 - Alle program-LED'er lyser kortvarigt op.
 - Den forindstillede temperatur **180 °C** vises på displayet **3**.
- Ved at trykke på knappen **⏻ 13** igen kan apparatet når som helst tændes fra standby-drift. Dette fungerer også under igangværende programmer.

8.3 Betjening

For følgende punkter gælder: apparatet er tændt.

Åbning af programmer

- Tryk på drejeknappen **21**. LED'en bag **REHEAT** lyser.
- Drej drejeknappen, indtil LED'en for det ønskede program lyser – så er det valgt.

Ændring af temperatur

Temperaturen kan indstilles i trin à 5 grader mellem 60 og 200 °C.

- Tryk på knappen **TEMP 14**. Temperaturen blinker i displayet **3**.
- Drej på drejeknappen, indtil den ønskede temperatur vises. Den stopper med at blinke ca. 5 sekunder efter indstilling. Den nye temperatur er trådt i kraft.

Ændring af tid

Tilberedningstiden kan indstilles i trin à 1 minut mellem 1 og 60 minutter. (I programmet **DEHYDRATE** fra 60 minutter til 24 timer.)

- Tryk på knappen **TIME 17**. Tiden blinker i displayet.
- Drej på drejeknappen, indtil den ønskede tid vises. Den stopper med at blinke ca. 5 sekunder efter indstilling. Den nye temperatur er trådt i kraft.

8.4 Anvendelse af programmer

ANVISNINGER:

- Sørg for, at maden ikke berører varmeelementet **2** på oversiden af inderrummet og klæber til det.
- **KVIKSTARTSFUNKTION**
Tænd apparatet fra standby-drift med knappen **⏻ 13**. Når du trykker på knappen **⏻ 18**, påbegyndes tilberedningen med den forindstillede temperatur **180 °C** og den forindstillede tilberedningstid **15 min**.

Apparatet har forindstillede programmer til visse fødevarer og tilberedningsmåder. Når du vælger et program, kan du til enhver tid foretage følgende yderligere indstillinger:

- Temperatur (ikke for **DEHYDRATE**)
 - Tilberedningstid
1. Forbered fødevarerne, og placer dem i friturekurven **5**.
 2. Placer friturekurven **5** i panden **9**.
 3. Skub panden **9** ind i huset **1**.
 4. Tænd ved at trykke på knappen **⏻ 13**.
 5. Tryk én gang på drejeknappen **21**. LED'en bag **REHEAT** lyser.
 6. Drej drejeknappen, indtil LED'en for det ønskede program lyser. Tiden for det valgte program vises på displayet.

ANVISNING: ændr temperaturen ved at trykke på **TEMP**. Ændr tiden ved at trykke på **TIME**. Når en værdi blinker på displayet, 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 **⏻ 18**. Programmet startes.
 - Den resterende funktionstid vises på displayet.
 - Temperaturen og den resterende funktionstid kan også ændres, mens programmet er i gang.

8.5 Afbrydelse af tilberedningsprocessen

ANVISNINGER:

- 20 minutter efter afbrydelsen af tilberedningsprocessen slår apparatet fra.
- En for lang pause kan påvirke tilberedningsresultatet negativt.
- Med programmet **AIRFRY** lyder der en signaltone hvert 5. minut for at minde dig om at ryste eller vende pomfritterne.

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

1. Træk panden **9** ud af huset **1** via grebet **8**. Apparatet slukkes automatisk, når panden **9** tages ud.
 - Displayet blinker.
 - Tilberedningstiden vises.
 - Ventilatoren stopper, indtil panden **9** skubbes på plads igen.
2. Indsæt panden i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

eller

1. Tryk kort på knappen **⏻ 18** for at afbryde tilberedningsprocessen.
 - Displayet blinker.
 - Tilberedningstiden vises.
2. Tryk på Start/pause-knappen **⏻ 18** igen for at fortsætte tilberedningsprocessen.

8.6 Tilberedningsprocessens lutning

- Når programmet er slut, lyder et akustisk signal, og *End* vises på displayet.
 - Du skal bruge et varmebestandigt underlag til panden **9** og friturekurven **5** samt et fad eller en skål (evt. forvarmet).
 - For at koble apparatet fra lysnettet skal du trække netstikket **10** ud efter brug.
1. Træk panden **9** ud af huset **1** via grebet **8**. Stil panden **9** på det varmebestandige underlag.
 2. **Fig. A:** skub oplåsningsbeskyttelsen **6** mod pileretningen.
 3. Tryk på knappen **7** til frigørelse af friturekurven, og løft friturekurven **5** opad og ud af panden **9**.
 4. Placer friturekurven **5** på det varmebestandige underlag. Anret retterne i det forberedte fad/i den forberedte skål.
 5. Lad apparatet og tilbehøret køle af, inden du rengør dem.

ANVISNING: hvis eksempelvis bruningsgraden ikke er i overensstemmelse med din forventning, kan du ændre tilberedningsprocessen manuelt. Skub panden **9** med den fyldte friturekurv **5** ind i huset **1** igen, og start tilberedningsprocessen på ny. Kontrolér bruningsgraden efter et par minutter. For at gøre dette skal du blot trække panden **9** ud af huset **1** via grebet **8** og derefter indsætte den igen.

8.7 Hurtigt overblik over programmer

- Følgende tabel indeholder oplysninger om basisindstillinger for de angivne fødevarer.

Program	Anvendelse	Forindstillet temperatur (indstilleligt område)	Forindstillet tid (indstilleligt område)
REHEAT	Opvarmning	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Steaks, koteletter	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffins, kager og bagværk	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehydrer/tør fødevarer (blommer/æbleringe)	60 °C (fast temperatur)	2 timer (60 Min. – 24 timer)
PREHEAT	Forvarmning	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min.)
AIRFRY	Frosne pomfritter ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)

8.8 Tilberedningstabel

- Temperatur- og tidsangivelserne i tilberedningstabellen er referenceværdier. Temperaturen og tiden kan variere afhængigt af fødewarens art, størrelse og mængde eller din smag.

Fødevarer	°C	Minutter	Optimal mængde	Maksimal mængde
Pomfritter ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Kyllingelår ²	200	30	450 g	1000 g
Grøntsager ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Færdigbagte rundstykker ²	180	8	4 stk.	6 stk.
Muffins	150	18	4 stk.	9 stk.
Laksefilet	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

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

¹: Ryst eller vend hvert 5. minut. Med programmet **AIRFRY** lyder der en signaltone hvert 5. minut som en påmindelse.

²: Ryst eller vend efter halvdelen af tilberedningstiden.

9. Opskrifter

9.1 Blandede pomfritter med urtemayonnaise

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser til mayonnaisen

1	æggeblomme
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

Tilberedning

1. For at lave urtemayonnaisen kommes æggeblomme og sennep i et høj bæger, og blandingen blendes med en stavblender.
2. Mens du blander, hælder du olien i en tynd stråle, indtil der er dannet en cremet, ensartet blanding.
3. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skræl, vask og dup kartoflerne og de søde kartofler tørre.
5. Skær kartoflerne og de søde kartofler i ca. 1 cm tykke stave, og bland dem med olien i en skål.
6. Kom pomfritterne i friturekurven. Vær opmærksom på det maksimale påfyldningsniveau. Frituresteg evt. ad 2 omgange.
7. Indstil værdierne 25 minutter og 200 °C.
8. Sænk efter 15 minutter temperaturen til 180 °C, og ryst pomfritterne grundigt.
9. Salt pomfritterne, og server dem med urtemayonnaisen.

9.2 Pølsehorn

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

8	pølser (f.eks. frankfurter- eller wienerpølser)
1 pakke	butterdej
	Salt og peber
2 spiseskefulde	sennep
2	æg

Tilberedning

1. Rul butterdejen ud på et meldrysset bord.
2. Skær pølserne i 4 cm lange stykker.
3. Pensl den udrullede butterdej med sennep, og krydr med salt og peber.
4. Skær butterdejen i 3 cm brede strimler.
5. Rul pølserne ind i butterdejen, så de stikker lidt ud i siderne.
6. Pisk æggene sammen, og pensl butterdejen med dem.
7. Tryk enderne af butterdejen godt ned.
8. Læg pølserne i friturekurven. Vær opmærksom på det maksimale påfyldningsniveau. Frituresteg evt. ad 2 omgange.
9. Bag ved 200 °C i ca. 12-15 minutter afhængigt af smag og bruningsgrad.

9.3 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 frituresteges ad 2 omgange.

Ingredienser

4	camembertstykker (op til 150 g pr. stk.)
2	æg
2 spiseskefulde	fløde
6 spiseskefulde	rasp
4 spiseskefulde	tyttebær fra glas
Salt og peber efter smag og behag	

Tilberedning

1. Pisk æggene sammen med fløden, og krydr med salt og peber.
2. Hæld brødkrummerne 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.

9.4 Fyldte tomater

Ingredienser til 4 portioner

ANVISNING: alt efter størrelsen på tomaterne kan de måske ikke alle være i friturekurven samtidig. Hvis det er tilfældet, kan du friturestege de resterende tomater for sig.

Ingredienser

12 spiseskefulde	olivenolie
12	mellemstore tomater
4	fed hvidløg
2 bundter	bredbladet persille
4 skiver	toastbrød (normal størrelse)
1 teskefuld	salt
4 knivspidser	peber
80 g	friskrevet parmesanost

Tilberedning

1. Vask tomaterne, fjern stilkene, og skær toppen af som et låg.
2. Skrab forsigtigt kernerne ud med en ske, og lad dem dryppe af med hovedet nedad i en sigte.
3. Pil hvidløgene.
4. Vask og tør persillen.
5. Riv toastbrødet i mindre stykker, og kom det i en blender sammen med resten af olien, hvidløg, persille, salt, peber og parmesan.
6. Hak alle ingredienserne fint.
7. Hæld fyldet i tomaterne.
8. Placer tomaterne i friturekurven.
9. Tilbered dem først ved 180 °C i ca. 10 minutter og derefter ved 140 °C i yderligere 5 minutter.

Tip: hvis du frituresteger tomaterne uden låg, bliver fyldet brunt og sprødt på toppen. Hvis du lægger låg på tomaterne, mens de koger, forlænges tilberedningstiden med ca. 3 minutter, og fyldet forbliver blødt.

9.5 Falafel lavet af kikærtemel

Ingredienser til 4 portioner

ANVISNING: vær opmærksom på det maksimale påfyldningsniveau. Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

240 g	kikærtemel
240 ml	vand
8 spiseskefulde	olivenolie
4	fed hvidløg
2	skalotteløg
2 bundter	persille
1 teskefuld	salt
3 teskefulde	spidskommen
1 teskefuld	bagepulver
	Lidt citronsaft

Tilberedning

1. Vask og tør persillen, pluk bladene af, og hak dem meget fint.
2. Pil og skær skalotteløg og hvidløgsfed i tern.
3. Bland persille, skalotteløg, hvidløg, kikærtemel, spidskommen, bagepulver og salt.
4. Bring vandet i kog, og tilsæt det gradvist til melblandingen. Arbejd det hele sammen til en jævn og relativt fast dej.
5. Lad dejen hvile i 15 minutter.
6. Ælt derefter 1 spiseskefuld olivenolie og lidt citronsaft i.
7. Form dejen med våde hænder til kugler på størrelse med en valnød, og læg dem ved siden af hinanden på indsatsen i friturekurven.
8. Tilbered først falaflerne ved 180 °C i ca. 6 minutter. Tilbered dem derefter ved 200 °C i yderligere 4 minutter.
9. Hæld nu 7 spiseskefulde olivenolie i en skål, og vend forsigtigt falaflerne i den.
10. Læg falaflerne tilbage i indsatsen, og fritér dem ved 200 °C i ca. 6 minutter, indtil de er gyldenbrune.

9.6 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, tilbered dem i kogende, saltet vand, lad dem dryppe af, og skær dem i tynde skiver.
2. Rens og vask i mellemtiden spinaten, og lad den dryppe godt af.
3. Pil skalotteløg og hvidløg, 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 af hver, og krydr med salt og peber. Læg spinat og laks ovenpå.
12. Fordel kaperssmørret på laksen, og top med limeskiver.

13. Fold papiret hen over ingredienserne, luk godt til i siderne, og læg pakkerne ved siden af hinanden i friturekurven.
14. Tilbered ved 200 °C i ca. 20 minutter.
15. Fjern derefter papiret, og servér retten med det samme.

9.7 *Spyd med squash og aubergine*

Ingredienser til 4 portioner

ANVISNING: vær opmærksom på det maksimale påfyldningsniveau. Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

½ teskefuld	peber
½ teskefuld	allehånde
½ teskefuld	koriander
½ teskefuld	tørret timian
½ teskefuld	tørret oregano
1 teskefuld	salt
50 ml	olivenolie
2	auberginer
2	squash
2	løg
	Træspyd

Tilberedning

1. Bland krydderurter, krydderier og olie i en skål.
2. Skær squash og auberginer i 2 cm tykke skiver, og 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. Vend spyddene halvvejs gennem tilberedningstiden.

9.8 *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 mozzarellæen i tynde skiver.
4. Pensl dejen med tomatpuréen, kryd med salt, peber og oregano, og dæk med mozzarellastykkerne.
5. Bag pizzastykkerne efter hinanden 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.

9.9 *Marinerede chickenwings*

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

Ca. 8	kyllingevinger
1-2 teskefulde	salt
1-2 teskefulde	paprika

Ingredienser til marinade

6 spiseskefulde	solsikke- eller rapsolie
6 spiseskefulde	sød chilisaucé
4 spiseskefulde	tomatketchup
4 spiseskefulde	eddike
1-2 teskefulde	chiliflager

Tilberedning

1. Bland alle ingredienserne til marinaden sammen i en stor skål.
2. Læg kyllingevingerne i skålen, og bland dem med marinaden.
3. Lad kyllingestykkerne ligge i marinaden i ca. 1 time.
4. Læg kyllingevingerne ved siden af hinanden i friturekurven, og indstil den til 190 °C og 15 minutter.
5. Vend kyllingevingerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
6. Tjek hen imod slutningen af tilberedningstiden, om kyllingevingerne er færdige, og tag dem op, hvis du er tilfreds.

Tip: hvis du vil have kyllingevingerne mere sprøde, kan du tilberede dem ved 200 °C i yderligere 5 minutter.

9.10 *Blødende chokoladekage*

Ingredienser til 8 små chokoladekager

ANVISNING: du kan tilberede 4 små chokoladekager i samme arbejdsgang.

Ingredienser

75 g	mørk chokolade
3	æg
75 g	smør
75 g	sukker
50 g	mel

Tilberedning

1. Hak chokoladen, og smelt den i et vandbad.
2. Tilsæt smørret, og lad det også smelte.
3. Pisk æg og sukker skummende.
4. Sigt mel over blandingen, og rør til en glat dej.
5. Fold chokolade- og smørblandingen i.
6. Hæld dejen i muffinforme, og stil dem i friturekurven. Sæt den i det forvarmede apparat.
7. Indstil temperaturen til 180 °C og tilberedningstiden til 5-6 minutter.
8. Bag chokoladetartetterne, og nyd dem varme.

10. Rengøring



FARE for forbrænding!

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



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **10** ud af stikkontakten, før du rengør varmluft-frituregryden.
- ⊙ Varmluft-frituregryden må ikke dypes 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 madrester.
- Friturekurven **5** kan rengøres i opvaske-maskinen.

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 panden **9** 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 mikro-fiberklud, og skyl og vrid den af og til.
3. Tør efter med et viskestykke.

11. Opbevaring

- Inden du stiller varmluft-frituregryden til opbevaring ...
 - ... skal netstikket **10** trækkes ud,
 - ... skal apparatet være afkølet, og
 - ... alle dele skal være fuldstændigt tørre.
- Vikl tilslutningsledningen **10** op på kabeloprulningen **11**.

12. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

13. 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.

14. Tekniske data

Model:	SHFD 2150 B1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Effektforbrug i slukket tilstand:	≤ 0,5 W
Automatisk skift til slukket tilstand:	≤ 20 Min
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	2150 W

Fejl	Mulige årsager/ foranstaltninger
Virker ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.
Retterne er endnu ikke færdige efter den anbefalede tid	• Var mængden for stor eller stykkerne for tykke? • Var temperaturen eller tilberedningstiden indstillet for lavt?
Kraftig røg- og lugtudvikling	• Sidder der fødevarerester på varmeelementet 2, som brænder på under opvarmningen? Friturekurven 5 må ikke fyldes mere end til markeringen MAX 4.
Visning af E1, E2 eller E3	• Apparatet varmer ikke mere eller ikke længere varmt nok. Træk netstikket ud i nogle minutter. Hvis fejlen stadig vises, skal apparatet repareres af en professionel.

Anvendte symboler

	Beskyttelsesjord
	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

15. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stilledes garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver korfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og u hensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 484648_2501** 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) **484648_2501** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 484648_2501



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	221
2. Uso conforme	222
3. Avvertenze di sicurezza	222
4. Materiale in dotazione	225
5. Messa in funzione	226
6. Panoramica del pannello di comando e del display	227
7. Piccola guida basica alla frittura	228
8. Uso	229
8.1 Collegamento elettrico	229
8.2 Accensione/spegnimento	229
8.3 Uso di base	229
8.4 Uso dei programmi	230
8.5 Interruzione del processo di cottura	230
8.6 Fine del processo di cottura	231
8.7 Panoramica dei programmi	232
8.8 Tabella di cottura	232
9. Ricette	233
9.1 Patatine fritte miste con maionese alle erbe aromatiche	233
9.2 Salsicciotti in vestaglia	233
9.3 Camembert al forno con mirtilli rossi	234
9.4 Pomodori ripieni	234
9.5 Falafel di farina di ceci	235
9.6 Salmone al cartoccio	235
9.7 Spiedini di zucchine e melanzane	236
9.8 Mini pizza con prosciutto e rucola	236
9.9 Alette di pollo marinate	237
9.10 Tortine di cioccolato con cuore liquido	237
10. Pulizia	238
11. Conservazione	238
12. Smaltimento	239
13. Risoluzione dei problemi	239
14. Dati tecnici	240
15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	241
16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	243

1. Panoramica

- 1** Alloggiamento
- 2** Elemento riscaldante (sul lato superiore del vano interno)
- 3** Display e pannello di comando
- 4 MAX** Segno per il livello di riempimento massimo del cestello
(il livello di riempimento massimo è di 5,2 litri)
- 5** Cestello
- 6** Sicura del dispositivo di sblocco
- 7** Tasto per sbloccare il cestello
- 8** Maniglia del cestello
- 9** Padella, qui si raccoglie il liquido di cottura
- 10** Cavo di collegamento con spina
- 11** Distanziatore con avvolgicavo
- 12** Apertura per l'aria di scarico

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 200 °C.

La friggitrice ad aria calda è stata ideata per l'uso domestico. Usare la friggitrice ad aria calda solo al chiuso.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

La friggitrice ad aria calda non è adatta a riscaldare liquidi.

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.



- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico situata sul lato posteriore. Prendere il cestello solo dalla maniglia.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura 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 telecomando separato.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 238).



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 portarlo negli 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 all'articolo. 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 l'elemento riscaldante caldo sul lato superiore del vano interno 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.

4. Materiale in dotazione

- 1 friggitrice ad aria calda
- 1 padella **9**
- 1 cestello **5**
- 1 manuale di istruzioni per l'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

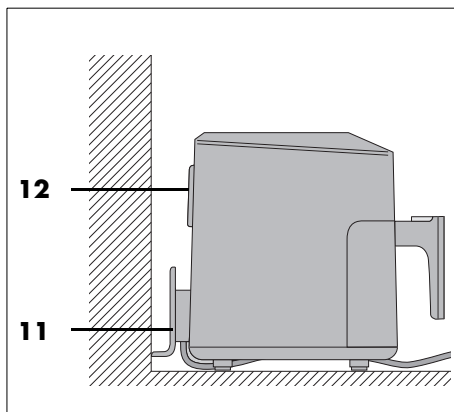
5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio. **In particolare il vano interno deve essere completamente sgombrato da resti della confezione, ad esempio briciole di polistirolo.**



PERICOLO di incendio!

Sul lato posteriore dell'apparecchio si trovano l'apertura per l'aria di scarico **12** e il distanziatore **11**. Durante il funzionamento, dall'apertura per l'aria di scarico esce vapore caldo.



- ⊙ Non coprire mai l'apertura per l'aria di scarico **12**.
- ⊙ 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.

Figura A:

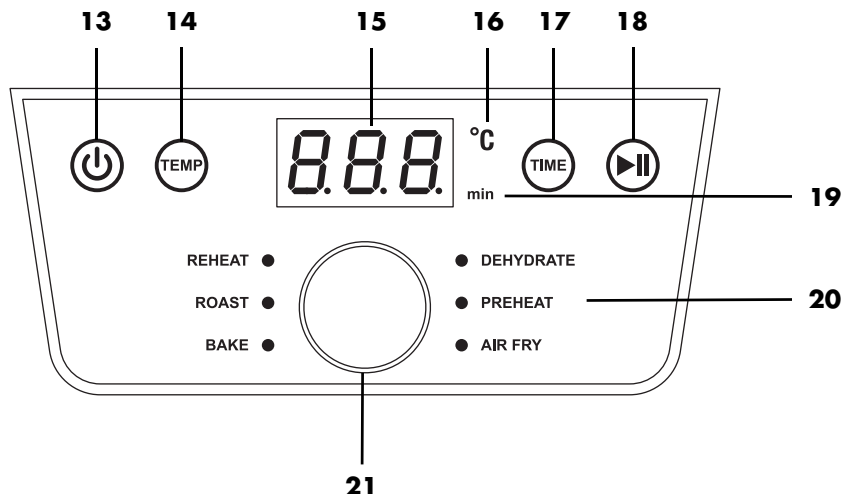
1. Estrarre la padella **9** dall'alloggiamento **1** prendendola dalla maniglia **8**.
2. Spingere la sicura del dispositivo di sblocco **6** nella direzione della freccia.
3. Premere il tasto **7** per sbloccare il cestello e sollevare il cestello **5** verso l'alto estraendolo dalla padella **9**.

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 protettive 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 (vedere "Pulizia" a pagina 238).
- Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.
- Collegare la spina **10** 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*



- 13** Accensione/spegnimento
- 14 TEMP** Premere per poter modificare la temperatura, l'indicazione lampeggia
- 15** Il display mostra i valori di temperatura e tempo di cottura
- 16 °C** Si accende quando viene indicata la temperatura.
- 17 TIME** Premere per poter modificare il tempo di cottura, l'indicazione lampeggia
- 18** Funzione di avvio/pausa
- 19 min** Si accende quando viene indicato il tempo.
- 20** 6 programmi (vedere "Panoramica dei programmi" a pagina 232)
- 21** Manopola di regolazione:
- premere per aprire il menu per la scelta del programma. Si accende il LED accanto a **REHEAT**. Girando si accede ai vari programmi. Il programma selezionato è indicato dal LED acceso.
 - girare per modificare la temperatura o il tempo, solo quando i valori lampeggiano nel display.

7. Piccola guida basica alla frittura

Preparazione degli alimenti

- Per la frittura, tutti gli alimenti devono essere il più possibile asciutti. Asciugare gli alimenti da friggere o, in caso di alimenti congelati, rimuovere il ghiaccio.
- Se si utilizzano alimenti congelati, rimuovere la maggiore quantità possibile di acqua e ghiaccio prima di collocare gli alimenti nella friggitrice ad aria calda.
- In caso di alimenti impanati, assicurarsi che l'impanatura aderisca il più possibile agli alimenti da friggere.

Tempo e temperatura di frittura

- Per un risultato sano e gustoso attenersi strettamente alle indicazioni su scelta della temperatura e tempo di frittura riportate sulla confezione.
- Friggere piccole quantità alla volta.
- Il cestello **5** non deve essere riempito oltre il segno **MAX 4**.
- L'acrilammide può essere cancerogena. Per mantenere al minimo la formazione di acrilammide, evitare una doratura eccessiva.

Per una doratura uniforme ^{1 2}

¹: Scuotere o rivoltare ogni 5 minuti.

²: Scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.

Se l'alimento (ad es. patatine fritte o bocconcini di pollo) richiede una doratura uniforme, è necessario scuoterlo 1 - 2 volte durante la frittura.

1. Estrarre dall'alloggiamento **1** la padella **9** con il cestello **5** prendendola dalla maniglia **8** e scuotere gli ingredienti. Mentre si scuote assicurarsi di mescolare bene le patatine fritte e che le patatine non cotte che si trovano nella parte più interna giungano all'esterno. La ventilazione si spegne automaticamente quando si estrae la padella **9**. Il display **3** lampeggia.
2. Inserire nuovamente la padella **9** con il cestello **5** nell'apparecchio. L'operazione interrotta riprende automaticamente.

Cottura di impasti

Non mettere in **nessun caso** l'impasto direttamente nel cestello **5**. Dopo aver preparato l'impasto, metterlo in uno stampo per dolci o un altro stampo resistente al calore (ad es. formine per focaccine). Collocare lo stampo con l'impasto nel cestello **5**.

Informazioni riportate sulla confezione

Se non si trovano i tempi di cottura per friggitrice ad aria calda sulla confezione dell'alimento congelato, orientarsi in base ai tempi per forni ventilati.

8. Uso



PERICOLO di ustioni!

- Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico **12** situata sul lato posteriore.
- Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare la padella **9** e il cestello **5**.
- Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico **12** 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 cestello **5**!

8.1 Collegamento elettrico

- Dopo aver posizionato l'apparecchio, inserire la spina **10** 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.
 - Si sente un breve segnale acustico.

8.2 Accensione/spegnimento

- Premere il tasto  **13** per accendere l'apparecchio dalla modalità standby.
 - Si sente un breve segnale acustico.
 - Tutti i LED di programma si accendono brevemente.
 - Sul display **3** viene indicata la temperatura preimpostata **180 °C**.
- Premendo nuovamente il tasto  **13** si può mettere l'apparecchio in modalità

standby in qualsiasi momento. Ciò funziona anche a partire da programmi in esecuzione.

8.3 Uso di base

Per i punti che seguono si applica quanto segue: L'apparecchio è acceso.

Accesso ai programmi

- Premere la manopola di regolazione **21**. Si accende il LED accanto a **REHEAT**.
- Girare la manopola di regolazione finché non si accende il LED del programma desiderato, che in questo modo viene selezionato.

Modifica della temperatura

La temperatura può essere impostata a passi di 5 gradi tra 60 e 200 °C.

- Premere il tasto **TEMP 14**. Nel display **3** lampeggia la temperatura.
- Girare la manopola di regolazione finché non viene indicata la temperatura desiderata. Il lampeggiamento si arresta circa 5 secondi dopo l'impostazione. La nuova temperatura è stata acquisita.

Modifica del tempo

Il tempo di cottura può essere impostato a passi di 1 minuto tra 1 e 60 minuti. (Nel programma **DEHYDRATE** da 60 minuti a 24 ore.)

- Premere il tasto **TIME 17**. Nel display lampeggia il tempo.
- Girare la manopola di regolazione finché non viene indicato il tempo desiderato. Il lampeggiamento si arresta circa 5 secondi dopo l'impostazione. Il nuovo tempo è stato acquisito.

8.4 Uso dei programmi

NOTE:

- assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante **2** caldo sul lato superiore del vano interno restandovi attaccati.
- **FUNZIONE DI AVVIO RAPIDO**
Accendere l'apparecchio dalla modalità standby con il tasto  **13**. Premendo il tasto  **18** si avvia la cottura alla temperatura preimpostata di 180 °C e con il tempo di cottura preimpostato di 15 min.

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 (non in **DEHYDRATE**)
 - Tempo di cottura
1. Preparare gli alimenti e introdurli nel cestello **5**.
 2. Collocare il cestello **5** nella padella **9**.
 3. Inserire la padella **9** nell'alloggiamento **1**.
 4. Per accendere premere il tasto  **13**.
 5. Premere una volta la manopola di regolazione **21**. Si accende il LED accanto a **REHEAT**.
 6. Girare la manopola di regolazione finché non si accende il LED del programma desiderato. Sul display viene indicato il tempo del programma selezionato.

NOTA: per modificare la temperatura premere **TEMP**, per modificare il tempo premere **TIME**. Finché il valore corrispondente lampeggia nel display, è possibile modificarlo girando la manopola di regolazione. Dopo averla girata attendere per circa 5 se-

condi. L'indicazione smette di lampeggiare e il nuovo valore è acquisito.

7. Avviare il processo di cottura premendo il tasto  **18**. Il programma viene avviato.
 - Sul display viene indicato il tempo residuo.
 - La temperatura e il tempo residuo possono essere modificati anche mentre il programma è in esecuzione.

8.5 Interruzione del processo di cottura

NOTE:

- 20 minuti dopo l'interruzione del processo di cottura, l'apparecchio passa alla modalità di spegnimento.
- Una pausa troppo lunga può avere un'influenza molto negativa sul risultato della cottura.
- Nel programma **AIRFRY** viene emesso ogni 5 minuti un segnale acustico che serve a ricordare di scuotere o rivoltare le patatine fritte.

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento, ad es. per controllare il grado di doratura.

1. Estrarre la padella **9** dall'alloggiamento **1** prendendola dalla maniglia **8**. L'apparecchio si spegne automaticamente quando si estrae la padella **9**.
 - Il display lampeggia.
 - Viene indicato il tempo di cottura.
 - Il ventilatore resta fermo finché non si reinserisce la padella **9**.
2. Reinserire la padella nell'apparecchio. L'apparecchio si riaccende automaticamente e resta acceso fino allo scadere del tempo di cottura.

oppure

1. Premere brevemente il tasto **⏏ 18** per interrompere il processo di cottura.
 - Il display lampeggia.
 - Viene indicato il tempo di cottura.
2. Premere nuovamente il tasto di avvio/pausa **⏏ 18** per proseguire il processo di cottura.

8.6 Fine del processo di cottura

- Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, viene emesso un segnale acustico e sul display compare *End*.
 - È necessaria una superficie d'appoggio resistente al calore per la padella **9** e il cestello **5**, nonché un piatto o una ciotola (eventualmente preriscaldati).
 - Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, staccare la spina **10** dopo l'uso.
1. Estrarre la padella **9** dall'alloggiamento **1** prendendola dalla maniglia **8**. Collocare la padella **9** sulla superficie d'appoggio resistente al calore.
 2. **Figura A:** spingere la sicura del dispositivo di sblocco **6** nella direzione della freccia.
 3. Premere il tasto **7** per sbloccare il cestello e sollevare il cestello **5** verso l'alto estraendolo dalla padella **9**.
 4. Collocare il cestello **5** sulla superficie d'appoggio resistente al calore. Mettere i cibi sul piatto preparato o nella ciotola preparata.
 5. 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 la padella **9** con il cestello **5** pieno nell'alloggiamento **1** e riavviare il processo di cottura. Dopo qualche minuto controllare il grado di doratura. A tale scopo basta togliere la padella **9** dall'alloggiamento **1** prendendola dalla maniglia **8** e poi reinserirla.

8.7 Panoramica dei programmi

- La tabella che segue fornisce un primo aiuto per la regolazione relativa agli alimenti specificati.

Programma	Utilizzo	Temperatura preimpostata (intervallo regolabile)	Tempo preimpostato (intervallo regolabile)
REHEAT	Riscaldamento	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Bistecche, cotolette	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Focaccine, torte e prodotti da forno	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Disidratazione/asciugatura di alimenti (prugne / spicchi di mela)	60 °C (temperatura fissa)	2 ore (60 min. – 24 ore)
PREHEAT	Preriscaldamento	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min.)
AIRFRY	Patatine fritte congelate ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)

8.8 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	Quantità massima
Patatine ¹	190	30 - 40	500 g	1400 g
Cosce di pollo ²	200	30	450 g	1000 g
Verdure ²	180	15 - 30	400 g	1400 g
Panini precucinati ²	180	8	4 panini	6 panini
Focaccine	150	18	4 focaccine	9 focaccine
Filetto di salmone	200	16	100 g	500 g
Bistecche ²	200	5 - 20	100 g	500 g

I numeri all'esponente ^{1,2} significano:

¹: Scuotere o rivoltare ogni 5 minuti. Nel programma **AIRFRY**, ogni 5 minuti viene emesso un segnale acustico a modo di promemoria.

²: Scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.

9. Ricette

9.1 Patatine fritte miste con maionese alle erbe aromatiche

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti per la maionese

1	tuorlo
1 cucchiaino di	senape
125 ml di	olio di semi di girasole
1 cucchiaino di	prezzemolo tritato finemente
1 cucchiaino di	cerfoglio tritato finemente
1 cucchiaino di	succo di limone
	Sale, pepe

Ingredienti per le patatine fritte

250 g di	patate dolci
250 g di	patate che tengano la cottura
2 cucchiai di	olio di semi di girasole

Preparazione

1. Per la maionese alle erbe aromatiche mettere il tuorlo e la senape in un recipiente alto e mescolarli con un 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 mescolarli con l'olio in una ciotola.
6. Mettere le patatine fritte nel cestello. Rispettare il livello di riempimento massimo. Eventualmente sarà necessario friggere in due cicli.
7. Impostare i valori 25 minuti e 200 °C.

8. Dopo 15 minuti ridurre la temperatura a 180 °C e scuotere bene le patatine fritte.
9. Salare le patatine fritte e servirle con la maionese alle erbe aromatiche.

9.2 Salsicciotti in vestaglia

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

8	salsicciotti (ad es. wurstel o salsicce viennesi)
1 confezione di	pasta sfoglia
	Sale e pepe
2 cucchiai di	senape
2	uova

Preparazione

1. Stendere la pasta sfoglia su una superficie di lavoro infarinata.
2. Tagliare i salsicciotti in pezzetti di 4 cm di lunghezza.
3. Spennellare la senape sulla pasta sfoglia stesa e insaporire con sale e pepe.
4. Tagliare la pasta sfoglia a strisce di 3 cm di larghezza.
5. Avvolgere i salsicciotti nella pasta sfoglia in modo che sporgano un poco dai lati.
6. Battere le uova e spennellarle sulla pasta sfoglia.
7. Comprimer bene le estremità della pasta sfoglia.
8. Mettere i salsicciotti nel cestello. Rispettare il livello di riempimento massimo. Eventualmente sarà necessario friggere in due cicli.
9. Secondo i gusti e il grado di doratura cuocere a 200 °C per circa 12 - 15 minuti.

9.3 *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 cucchiaini di	panna
6 cucchiaini di	pangrattato
4 cucchiaini di	mirtilli rossi in barattolo di vetro
	Sale e pepe a piacere

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.

9.4 *Pomodori ripieni*

Ingredienti per 4 porzioni

NOTA: è possibile che i pomodori non entrino tutti insieme nel cestello. Dipende dalle loro dimensioni. In tal caso preparare i pomodori rimasti in un secondo ciclo di lavorazione.

Ingredienti

12 cucchiaini di	olio d'oliva
12	pomodori di media grandezza
4	spicchi d'aglio
2 mazzi di	prezzemolo a foglia
	piatta
4 fette di	pancarrè (misura normale)
1 cucchiaino di	sale
4 pizzichi di	pepe
80 g di	parmigiano grattugiato al momento

Preparazione

1. Lavare i pomodori, liberarli dai peduncoli e tagliarne via una calotta dalla parte superiore.
2. Svuotarli con cautela con un cucchiaino e farli sgocciolare capovolti in un colino.
3. Sbucciare l'aglio.
4. Lavare il prezzemolo e asciugarlo.
5. Sbriciolare il pancarrè e metterlo in un frullatore con il resto dell'olio, l'aglio, il prezzemolo, il sale, il pepe e il parmigiano.
6. Triturare finemente tutti gli ingredienti.
7. Mettere il ripieno nei pomodori.
8. Mettere i pomodori nel cestello.
9. Cuocerli dapprima a 180 °C per circa 10 minuti, poi a 140 °C per altri 5 minuti.

Suggerimento: se si cuociono i pomodori senza coperchio, la parte superiore del ripieno diventa scura e croccante.

Se durante la cottura si lascia il coperchio sui pomodori, il tempo di cottura aumenta di circa 3 minuti e il ripieno resta morbido.

9.5 Falafel di farina di ceci

Ingredienti per 4 porzioni

NOTA: prestare attenzione al livello di riempimento massimo. Eventualmente sarà necessario friggere in 2 cicli.

Ingredienti

240 g di	farina di ceci
240 ml di	acqua
8 cucchiaini di	olio d'oliva
4	spicchi d'aglio
2	scalogni
2 mazzi di	prezzemolo
1 cucchiaino di	sale
3 cucchiaini di	cumino
1 cucchiaino di	lievito in polvere
	Un poco di succo di limone

Preparazione

1. Lavare e asciugare il prezzemolo, staccare le foglie e tritarle molto finemente.
2. Sbucciare lo scalogno e gli spicchi d'aglio e tagliarli a dadini.
3. Mescolare il prezzemolo, lo scalogno, l'aglio, la farina di ceci, il cumino, il lievito in polvere e il sale.
4. Portare l'acqua ad ebollizione e aggiungere gradualmente alla massa di farina. Lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto uniforme e relativamente sodo.
5. Fare riposare l'impasto per 15 minuti.
6. Poi incorporarvi 1 cucchiaino di olio d'oliva e un poco di succo di limone.
7. Con le mani umide, formare con l'impasto palline grandi all'incirca come una noce e collocarle una accanto all'altra sull'inserito del cestello.
8. Cuocere i falafel dapprima a 180 °C per circa 6 minuti. Poi cuocerli a 200 °C per altri 4 minuti.
9. A questo punto versare circa 7 cucchiaini di olio d'oliva in una ciotola e

mescolarvi i falafel all'interno con attenzione.

10. Rimettere i falafel sull'inserito e friggerli a 200 °C per circa 6 minuti fino a dorarli.

9.6 Salmone al cartoccio

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

250 g di	patate che tengano la cottura
100 g di	spinaci freschi
1	scalogno
1	spicchio d'aglio
1 cucchiaino di	olio d'oliva
300 g di	filetto di salmone (senza pelle)
1	rametto di prezzemolo
1	rametto di basilico
1 cucchiaino di	capperi
2 cucchiaini di	burro morbido
1	limetta non trattata
	Sale, pepe

Preparazione

1. Sbucciare le patate, lavarle, cuocerle in acqua salata bollente, poi scolarle e tagliarle a fette sottili.
2. Frattanto pulire gli spinaci, lavarli e farli sgocciolare bene.
3. Sbucciare gli scalogni e l'aglio, tagliarli a dadini, metterli in una pentola insieme all'olio e soffriggerli finché non diventano traslucidi.
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 di ciascuno di essi 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, chiuderla bene ai lati e posizionare i cartocci uno accanto all'altro nel cestello.
14. Cuocere a 200 °C per circa 20 minuti.
15. Poi togliere la carta e servire subito.

9.7 Spiedini di zucchine e melanzane

Ingredienti per 4 porzioni

NOTA: prestare attenzione al livello di riempimento massimo. Eventualmente sarà necessario friggere in 2 cicli.

Ingredienti

½ cucchiaino di	pepe
½ cucchiaino di	pepe della Giamaica
½ cucchiaino di	coriandolo
½ cucchiaino di	timo secco
½ cucchiaino di	origano secco
1 cucchiaino di	sale
50 ml di	olio d'oliva
2	melanzane
2	zucchine
2	cipolle
	Spiedini di legno

Preparazione

1. Mescolare le erbe aromatiche, gli aromi e l'olio in una ciotola.
2. Tagliare le zucchine e le melanzane a fette di 2 cm di spessore e 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. Girare gli spiedini dopo la metà del tempo di cottura.

9.8 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 e origano

Preparazione

1. Stendere l'impasto per pizza su una superficie di lavoro infarinata e ritagliarne dei triangoli che, su tutti i lati, siano 1 cm più piccoli della superficie del cestello.
2. Bucare leggermente l'impasto con una forchetta.
3. Tagliare la mozzarella a fette sottili.
4. Distribuire la passata di pomodoro sull'impasto, insaporire con sale, pepe e origano e guarnire con le fette di mozzarella.
5. Cuocere i pezzi di pizza a porzioni successive per circa 7 minuti a 180 °C.
6. Distribuire il jamón serrano sui pezzi e cuocerli per altri 3 - 5 minuti.

- Quando la pizza diventa leggermente dorata sul bordo, prelevare i pezzi e distribuirvi sopra la rucola lavata.
- 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.

9.9 Alette di pollo marinate

Ingredienti per 2 persone

Ingredienti

Circa 8 alette di pollo
1 - 2 cucchiaini di sale
1 - 2 cucchiaini di paprika

Ingredienti per la marinata

6 cucchiaini di olio di semi di girasole
o olio di colza
6 cucchiaini di salsa di peperoncino
rosso dolce e piccante
4 cucchiaini di ketchup
4 cucchiaini di aceto
1 - 2 cucchiaini di peperoncino macinato

Preparazione

- Mescolare tutti gli ingredienti della marinata in una ciotola grande.
- Mettere le alette di pollo nella ciotola e mescolarle con la marinata.
- Fare riposare i pezzi di pollo nella marinata per circa 1 ora.
- Posizionare le alette di pollo una accanto all'altra nel cestello e impostare il cestello su 190 °C e 15 minuti.
- Girare le alette di pollo dopo la metà del tempo di cottura.
- Al termine del tempo di cottura controllare le alette di pollo e prelevarle quando si è soddisfatti del risultato.

Suggerimento: se si desidera che le alette di pollo vengano più croccanti, al termine è possibile cuocerle a 200 °C per altri 5 minuti.

9.10 Tortine di cioccolato con cuore liquido

Ingredienti per 8 tortine

NOTA: in un ciclo di lavoro si possono preparare 4 tortine.

Ingredienti

75 g di cioccolato nero
3 uova
75 g di burro
75 g di zucchero
50 g di farina

Preparazione

- Tritare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria.
- Aggiungere il burro e fare sciogliere anche questo.
- Battere le uova e lo zucchero a neve.
- Setacciare la farina sulla massa e mescolare quest'ultima fino ad ottenere un impasto liscio.
- Incorporare delicatamente la miscela di cioccolato e burro.
- Versare l'impasto in formine per focaccine e collocare queste ultime nel cestello. Collocare il cestello nell'apparecchio preriscaldato.
- Impostare la temperatura su 180 °C e il tempo di cottura su 5 - 6 minuti.
- Sformare le tortine di cioccolato e consumarle calde.

10. Pulizia



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Far raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo o pulirlo.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina **10** 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.
 - Il cestello **5** può essere lavato in lavastoviglie.
-

NOTA: è anche possibile lavare a mano questi pezzi con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare a fondo con acqua pulita.

- Prima ammorbidire i resti di cibo attaccati.
- Lavare a mano la padella **9** 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 uno 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 **10**,
... far raffreddare l'apparecchio e
... lasciare asciugare completamente tutti i pezzi.
- Avvolgere il cavo di collegamento **10** intorno all'avvolgicavo **11**.

12. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

13. 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 5 non deve essere riempito oltre il segno MAX 4.

Errore	Possibili cause/Rimedi
Indicazione di E1, E2 oppure E3	L'apparecchio non si riscalda più o non si riscalda abbastanza. Lasciare la spina staccata per qualche minuto. Se in seguito l'errore viene indicato nuovamente, è necessario riparare l'apparecchio a regola d'arte.

14. Dati tecnici

Modello:	SHFD 2150 B1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Assorbimento di potenza in modalità di spegnimento:	≤ 0,5 W
Passaggio automatico alla modalità di spegnimento:	≤ 20 min.
Classe di protezione:	I
Potenza:	2150 W

Simboli utilizzati

	Collegamento a massa
	G epprüfte 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).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 484648_2501 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **484648_2501** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 484648_2501



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

16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 484648_2501** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.



Centri assistenza



Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch



Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 484648_2501

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) **484648_2501** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



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

Tartalom

1. Áttekintés	247
2. Rendeltetésszerű használat.....	248
3. Biztonsági tudnivalók	248
4. A csomag tartalma	251
5. Üzembe helyezés	252
6. A kezelőfelület és a kijelző áttekintése.....	253
7. Rövid útmutató a fritőz használatához.....	254
8. Kezelés.....	255
8.1 Áramcsatlakozás	255
8.2 Be-/kikapcsolás	255
8.3 Alapvető kezelés.....	255
8.4 Programok használata	256
8.5 A sütési folyamat megszakítása	256
8.6 A sütési folyamat vége.....	257
8.7 A programok áttekintése	258
8.8 Sütési táblázat.....	258
9. Receptek	259
9.1 Vegyes sült burgonya fűszeres majonézzel.....	259
9.2 Bundázott virsli	259
9.3 Sült camembert áfonyával	260
9.4 Töltött paradicsom.....	260
9.5 Csicseriborsó lisztből készült falafel.....	261
9.6 Lazac batyuban	261
9.7 Cukkini és padlizsán nyárs.....	262
9.8 Mini pizza sonkával és rukkolával	262
9.9 Pácolt csirkeszárny.....	263
9.10 Belül folyékony csokoládétortácskák	263
10. Tisztítás	264
11. Tárolás	264
12. Ártalmatlanítás.....	265
13. Problémamegoldás.....	265
14. Műszaki adatok.....	266
15. Garancia	267

1. Áttekintés

- 1 Ház
- 2 Fűtőelem (a belső tér felső részén)
- 3 Kijelző és kezelőfelület
- 4 **MAX** a sütőkosár maximális töltési szintjének jelölése
(a maximális töltési szint 5,2 liter)
- 5 Sütőkosár
- 6 Nyitásvédő
- 7 Gomb a sütőkosár nyitásához
- 8 A sütőkosár fogantyúja
- 9 Edény; itt gyűlik össze a keletkező folyadék
- 10 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 11 Távtartó kábeltekercseléssel
- 12 Levegőkivezető nyílás

Köszönjük a bizalmát!

Gratulálunk az új forrólevegős fritőzéhez.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a használati útmutatót.**
- **Mindenekelőtt tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a használati útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a használati útmutatót, hogy a későbbiekben is használhassa.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a használati útmutatót is. A használati útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új forrólevegős fritőz használatához!

Szimbólumok a készüléken



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



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

2. Rendeltetésszerű használat

A forrólevegős fritőzt arra fejlesztették ki, hogy élelmiszereket legfeljebb 200°C-os forró levegőben süssenek benne.

A forrólevegős fritőz kizárólag háztartási célokra készült. A forrólevegős fritőzt csak beltérben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

A forrólevegős fritőz nem alkalmas folyadékok melegítésére.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A használati útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 8. életévüket betöltötték, és felügyelik őket.
- ⊙ A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a kábelektől.
- ⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.



- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz. A sütőkosarat csak a fogantyújánál fogva szabad megfogni.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A fűtőelemeket nem szabad nedves kendővel letörölni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban, az egységekben dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggeliztető panziókban való használatra.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 264).



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy gyermekek soha ne tudják lerántani a forró forrólevégős fritőzt (pl. a hálózati vezetéknel fogva). A leforrázási 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 csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, úgy azonnal húzza ki a hálózati

csatlakozódugót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.

- ⊙ Ne használja a készüléket nedves kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ Ha hosszabbítókábelt használ, annak meg kell felelnie a készülék technikai adatainak.
- ⊙ Ne csatlakoztassa a készüléket elosztóba. Túlterhelés következhet be.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét úgy kell vezetni, hogy arra senki ne léphessen rá, senki ne akad hasson bele, és senki ne botolhasson meg benne.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megfelel a készülék 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 csatlakozóvezetékét a készülékre.
- ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon be vagy zúzódjon meg.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozódugót fogja meg, soha ne a vezetékét.

- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatból:
 - minden használat után
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken. A javításokat kizárólag szakszervizzel, illetve szervizközponttal végeztesse.



VESZÉLY – Tűzveszély!

- ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ⊙ Üzem közben mindig felügyelje a forrólevegős fritőzt. Így a szokatlan szagok vagy zajok alapján időben felismeri a felmerülő problémákat.
- ⊙ A készüléket soha ne fedje le, és ne helyezze puha tárgyakra (pl. kéztörölő).
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ A forrólevegős fritőzt kizárólag szilárd, 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 károokra!

- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez, és ne ragadjanak oda.
- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószerket.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

4. A csomag tartalma

- 1 forrólevegős fritőz
- 1 edény **9**
- 1 sütőkosár **5**
- 1 teljes kezelési útmutató (az interneten)
- 1 rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

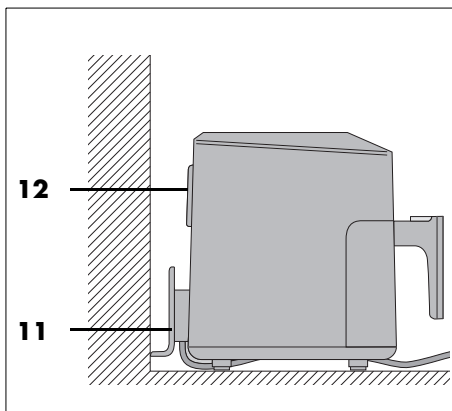
5. Üzembe helyezés

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



VESZÉLY – Tűzveszély!

A készülék hátoldalán található a levegőkivezető nyílás **12** és a távtartó **11**. Használat közben a levegőkivezető nyílásból forró gőz távozik.



- ⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílást **12**.
- ⊙ 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.

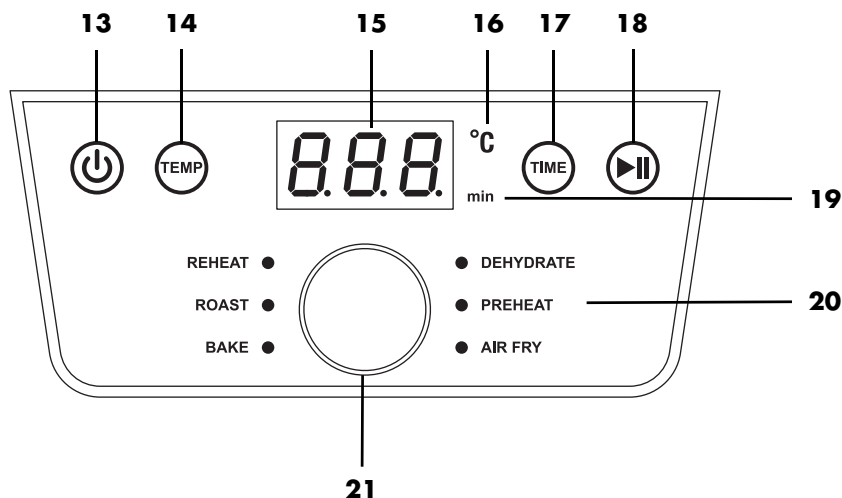
A kép:

1. Az edényt **9** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**.
2. Tolja a nyitásvédőt **6** a nyíl irányába.
3. Nyomja meg a sütőkosár nyitásához használt gombot **7**, és felfelé emelje ki a sütőkosarat **5** az edényből **9**.

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 (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 264).
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre.
- A hálózati csatlakozódugót **10** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

6. A kezelőfelület és a kijelző áttekintése



- 13** Be-/kikapcsolás
- 14 TEMP** Nyomja meg a hőmérséklet módosításához, a kijelző villog
- 15** A kijelző megmutatja a hőmérséklet és sütési idő értékeit
- 16 °C** Világít, amikor a sütési idő látható.
- 17 TIME** Nyomja meg a sütési idő módosításához, a kijelző villog
- 18** Indítás/szüneteltetés funkció
- 19 min** Világít, amikor az idő látható.
- 20** 6 program (lásd „A programok áttekintése” a következő oldalon 258)
- 21** Forgószabályozó:
- Nyomja meg a programválasztó menü megnyitásához. A **REHEAT** mögötti LED világít. Elforgatással megnyithatja a programokat. A kiválasztott programot a világító LED mutatja.
 - Forgassa el a hőmérséklet vagy az idő módosításához, de csak akkor, ha az értékek villognak a kijelzőn.

7. Rövid útmutató a fritőz használatához

Az élelmiszerek előkészítése

- Minden élelmiszernek száraznak kell lennie. Szárítsa meg a sütésre szánt élelmiszereket, illetve fagyasztott élelmiszerek esetén távolítsa el róluk a jeget.
- Mélyhűtött élelmiszer esetén távolítsa el a lehető legtöbb vizet és jeget, mielőtt a forrólevegős fritőzbe helyezi az élelmiszert.
- Panírozott élelmiszerek esetén ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le könnyen az élelmiszerről.

Sütési idő és hőmérséklet

- Ha finom és egészséges ételt szeretne főzni, akkor a sütési idő és hőmérséklet tekintetében pontosan tartsa be a csomagoláson feltüntetett utasításokat.
- Egyszerre csak kis mennyiségű élelmiszert süssön.
- A sütőkosarat **5** csak a **MAX 4** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzelhető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön.

Az egyenletes barnulás elérése^{1 2}

¹: 5 percenként rázza meg vagy fordítsa át.

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

Ha az élelmiszernek (pl. hasábburgonya vagy csirkefalatok) egyenletesen barnára kell sülnie, akkor a sütési folyamat közben 1-2 alkalommal meg kell rázni.

1. Az edényt **9** a sütőkosárral **5** együtt a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**, és rázza meg a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy a hasábburgonyák jól összekeveredjenek, és a belül lévő, nyers darabok kívülre kerüljenek. Az edény **9** kiemelésekor a levegő befűvése automatikus lekapcsol. A kijelző **3** villog.
2. Helyezze vissza az edényt **9** és a sütőkosarat **5** a készülékbe. A megszakított folyamat automatikusan újra elindul.

Sütés (sütemény)

Nyers tésztát **semmi esetre sem** szabad közvetlenül a sütőkosárba **5** helyezni. Az előkészítés után tegye a tésztát egy sütőformába vagy egyéb hőálló formába (pl. muffin forma). Ezt a formát a benne lévő tésztával együtt helyezze a sütőkosárba **5**.

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 nyíláshoz **12**.
- Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát az edény **9** és a sütőkosár **5** megfogásához.
- Sütés közben a levegőkivezető nyíláson **12** 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 sütőkosár **5** nélkül működtetni!

8.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **10** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 - Egy rövid hangjelzés hallatszik.

8.2 Be-/kikapcsolás

- Nyomja meg a **13** gombot, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
 - Egy rövid hangjelzés hallatszik.
 - Valamennyi program-LED világítani kezd.
 - Az előre beállított 180°C -os hőmérséklet megjelenik a kijelzőn **3**.

- A **13** gomb ismételt megnyomásával a készüléket bármikor készenléti üzemmódba kapcsolhatja. Ez futó program esetén is működik.

8.3 Alapvető kezelés

A következő pontok esetén: A készülék be van kapcsolva.

A programok megnyitása

- Nyomja meg a forgószabályozót **21**. A **REHEAT** mögötti LED világít.
- Fordítsa el a forgószabályozót addig, ameddig a kívánt program LED-je kezd világítani - ekkor ki van választva.

Hőmérséklet módosítása

A hőmérsékletet 5 fokos lépésenként 60 és 200°C közé lehet beállítani.

- Nyomja meg a **TEMP 14** gombot. A kijelzőn **3** villog a hőmérséklet.
- Forgassa a forgószabályozót, ameddig meg nem jelenik a kívánt hőmérséklet. A villogás a beállítás után kb. 5 perccel leáll. Az új hőmérséklet átvétele sikerült.

Idő módosítása

A sütési időt 1 és 60 perc között, 1 perces lépésekkel lehet beállítani. (A **DEHYDRATE** programban 60 perctől 24 óráig.)

- Nyomja meg a **TIME 17** gombot. A kijelzőn villog az idő.
- Forgassa a forgószabályozót, ameddig meg nem jelenik a kívánt idő. A villogás a beállítás után kb. 5 perccel leáll. Az új idő átvétele sikerült.

8.4 Programok használata

MEGJEGYZÉSEK:

- Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez **2**, és ne ragadjanak oda.
- **GYORSINDÍTÁS FUNKCIÓ**
Kapcsolja be a készüléket készenléti üzemmódból a **13** gombbal. A **18** gomb ismételt megnyomásával elindul a sütés az előre beállított **180 °C**-os hőmérsékleten és az előre beállított **15 min** sütési idővel.

Néhány élelmiszerhez és elkészítési módhoz a készülék előre beállított programmal rendelkezik. Ha kiválaszt egy programot, bármikor további beállításokat eszközölhet a következőkkel kapcsolatban:

- Hőmérséklet (nem a **DEHYDRATE** esetén)
 - Sütési idő
1. Készítse elő az élelmiszereket, és helyezze őket a sütőkosárba **5**.
 2. A sütőkosarat **5** helyezze az edénybe **9**.
 3. Tolja be az edényt **9** a házba **1**.
 4. Nyomja meg a **13** gombot.
 5. Nyomja meg egyszer a forgószabályozót **21**. A **REHEAT** mögötti LED világít.
 6. Fordítsa el a forgószabályozót addig, ameddig a kívánt program LED-je világítani nem kezd. A kijelzőn megjelenik a hőmérséklet a kiválasztott programhoz.

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet módosításához nyomja meg a **TEMP** gombot, az idő módosításához pedig a **TIME** gombot. Ameddig a megfelelő érték villog a kijelzőn, addig a forgószabályozó forgatásával el tudja végezni a módosítást. Az elforgatás után várjon kb. 5 másodpercig. A kijelző villogása leáll, az új érték pedig átvételre került.

7. Indítsa el a sütési folyamatot a **18** gomb megnyomásával. A program elindul.
 - A kijelzőn megjelenik a hátralévő sütési idő.
 - A hőmérsékletet és a hátralévő időt módosíthatja a program futása közben is.

8.5 A sütési folyamat megszakítása

MEGJEGYZÉSEK:

- A sütési folyamat megszakítását követő 20 perc múlva a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.
- A túl hosszú szünet negatív hatással lehet a sütési eredményre.
- Az **AIRFRY** programnál 5 percenként hangjelzés hallatszik, amely emlékezteti Önt a hasáburgonya megrázására vagy megfordítására.

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

1. Az edényt **9** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**. Az edény **9** kiemélésekor a készülék automatikusan ki kapcsol.
 - A kijelző villog.
 - Megjelenik a sütési idő.
 - A ventilátor leáll, amíg az edényt **9** vissza nem tolják.
2. Helyezze vissza az edényt a készülékbe. A készülék a sütési idő automatikusan visszakapcsolt a sütési idő lejártáig.

vagy

1. A sütési folyamat megszakításához röviden nyomja meg a  **18** gombot.
 - A kijelző villog.
 - Megjelenik a sütési idő.
2. A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a indítás/szüneteltetés  **18** gombot.

8.6 A sütési folyamat vége

- Ha a program ideje lejár, megszólal egy hangjelzés, a kijelzőn pedig megjelenik az *End*.
 - Szükség van egy hőálló alátétre az edényhez **9** és a sütőkosárhoz **5** és egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).
 - A készülék hálózatról történő leválasztásához használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **10**.
1. Az edényt **9** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**. Helyezze az edényt **9** a hőálló alátétre.
 2. **A kép:** Tolja a nyitásvédőt **6** a nyíl irányába.
 3. Nyomja meg a sütőkosár nyitásához használt gombot **7**, és felfelé emelje ki a sütőkosarat **5** az edényből **9**.
 4. Helyezze a sütőkosarat **5** a hőálló alátétre. Helyezze az ételt az előkészített tányérra/tálba.
 5. Hagyja kihűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítaná.

MEGJEGYZÉS: Ha az étel barnasága még nem megfelelő, manuálisan módosíthatja a sütési folyamatot. Tolja vissza az edényt **9** a megtöltött sütőkosárral **5** együtt a házból **1**, és kezdje újra a sütési folyamatot. Néhány perc múlva ellenőrizze az étel barnaságát. Ehhez egyszerűen húzza ki az edényt **9** a fogantyúval **8** a házból **1**, majd helyezze vissza.

8.7 A programok áttekintése

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

Program	Alkalmazás	előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	előre beállított idő (beállítható terület)
REHEAT	Felmelegítés	200°C (60 – 200°C)	15 perc (1 – 60 perc)
ROAST	Steak, karaj	200°C (60 – 200°C)	20 perc (1 – 60 perc)
BAKE	Muffin, sütemény és pékáru	150°C (60 – 200°C)	18 perc (1 – 60 perc)
DEHYDRATE	Élelmiszer dehidratálása / szárítás (szilva / almaszeletek)	60°C (fix hőmérséklet)	2 óra (60 perc – 24 óra)
PREHEAT	Előmelegítés	200°C (60 – 200°C)	5 perc (1 – 60 perc)
AIRFRY	Fagyasztott hasábburgonya ¹	190°C (60 – 200°C)	30 perc (1 – 60 perc)

8.8 Sütési táblázat

- A hőmérséklet és az időadatok sütési táblázatban megadott értékei irányadó jellegűek. Az élelmiszer jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve íztől függően a hőmérséklet és az idő eltérő lehet.

Megfőzendő élelmiszer	°C	Perc	optimális mennyiség	maximális mennyiség
Hasábburgonya ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Csirkecombok ²	200	30	450 g	1000 g
Zöldség ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Elősütött zsemle ²	180	8	4 darab	6 darab
Muffin	150	18	4 darab	9 darab
Lazacfilé	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

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

¹: 5 percenként rázza vagy fordítsa meg. Az **AIRFRY** programnál emlékeztetésül 5 percenként hangjelzés hallatszik.

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

9. Receptek

9.1 Vegyes sült burgonya fűszeres majonézzel

Hozzávalók 4 adaghoz

A majonéz hozzávalói

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

A sült burgonya hozzávalói

250 g	édesburgonya
250 g	kemény fajtájú burgonya
2 evőkanál	napraforgóolaj

Elkészítés

1. A fűszeres majonézhez tegye a tojássárgát és a mustárt egy magas bögrébe, és keverje össze botmixerrel.
2. Keverés közben vékony sugárban öntse hozzá az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kap.
3. Adja hozzá a fűszernövényeket, ízesítse sóval, borssal és citromlével.
4. A burgonyát és az édesburgonyát hámozza és mossa meg, itassa fel róla a nedvességet.
5. A burgonyát és az édesburgonyát vágja fel kb. 1 cm vastag rudakká, és egy tálban keverje össze az olajjal.
6. Tegye a hasábburgonyát a sütőkosárba. Vegye figyelembe a maximális töltési magasságot. Lehet, hogy két sütési ciklust kell végrehajtania.
7. Állítsa az értékeket 25 percre és 200°C-ra.
8. 15 perc elteltével csökkentse a hőmérsékletet 180°C-ra, és rázza fel a krumplit.

9. Sózza meg a burgonyát, és tálalja a fűszeres majonézzel.

9.2 Bundázott virsli

Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

8	Virsli (pl. frankfurti vagy bécsi virsli)
1 csomag	leveles tészta
	Só, bors
2 evőkanál	mustár
2	tojás

Elkészítés

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

9.3 Sült camembert áfonyával

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: A legelején nézze meg, hogy a 4 camembert-t egészen el tudja-e helyezni a sütőkosárban. Ha nem, akkor a Camembert sajtokat 2 adagban süssé ki.

Hozzávalók

4	camembert (egyenként max. 150 g)
2	tojás
2 evőkanál	tejszín
6 evőkanál	zsemlemorzsa
4 evőkanál	áfonyabefőtt
	Só és bors ízlés szerint

Elkészítés

1. A tojásokat keverje habosra a tejszínrel, és ízesítse sóval és borssal.
2. Tegye a zsemlemorzsat egy mély tányérba.
3. A kihűlt camembert-t (egészen vagy negyedekben) húzza át a tojásos keveréken, majd forgassa meg a zsemlemorzzában, amíg a panírozás szorosan bevonja a sajtot.
4. A camembert darabokat 200°C-on kb. 5-10 perc alatt süssé aranybarnára.
5. Tálalja a camembert-t áfonyával.

9.4 Töltött paradicsom

Hozzávalók 4 adaghoz

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

Hozzávalók

12 evőkanál	olívaolaj
12	közepes méretű paradicsom
4	gerezd fokhagyma
2 csokor	lapos levelű petrezselyem
4 szelet	pirítós kenyér (normál méretű)
1 teáskanál	só
4 csipet	bors
80 g	frissen reszelt parmezán

Elkészítés

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

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

9.5 Csicseriborsó lisztből készült falafel

Hozzávalók 4 adaghoz

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

Hozzávalók

240 g	csicseriborsó liszt
240 ml	víz
8 evőkanál	olívaolaj
4	gerezd fokhagyma
2	mogyoróhagyma
2 csokor	petrezselyem
1 teáskanál	só
3 teáskanál	római kömény
1 teáskanál	sütőpor
	Egy kis citromlé

Elkészítés

1. Mossa és szárítsa meg a petrezselymet, a leveleit szedje le, és vágja nagyon apróra.
2. Hámozza meg és kockázza fel a mogyoróhagymát és a fokhagymagerezdeket.
3. Keverje össze a petrezselymet, a mogyoróhagymát, a fokhagymát, a csicseriborsó lisztet, a római köményt, a sütőport és a sót.
4. Forralja fel a vizet, és fokozatosan adja hozzá a lisztes keverékhez. Dolgozza az egészet egyenletes és viszonylag kemény tésztaává.
5. Pihentesse a tésztát 15 percig.
6. Ezután gyúrjon bele 1 evőkanál olívaolajat és egy kevés citromlevet.
7. Nedves kézzel formázzon a tésztából diónyi golyókat, és helyezze őket egymás mellé a sütőkosár betétjére.
8. Először süssse a falafelt 180°C-on kb. 6 percig. Ezután süssse 200°C-on további 4 percig.

9. Most tegyen 7 evőkanál olívaolajat egy táliba, és óvatosan forgassa meg benne a falafelt.
10. Helyezze vissza a falafelt a betétre, és süssse 200°C-on kb. 6 percig, amíg aranybarna nem lesz.

9.6 Lazac batyuban

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

250 g	kemény fajtájú burgonya
100 g	friss spenót
1	mogyoróhagyma
1	fokhagymagerezd
1 evőkanál	olívaolaj
300 g	lazacfilé (bőr nélkül)
1 szál	petrezselyemzöld
1 szál	bazsalikomzöld
1 evőkanál	kapribogyó
2 evőkanál	lágymaj
1	kezeletlen lime
	Só, bors

Elkészítés

1. A burgonyát hámozza meg, mossa meg, és főzze meg forrásban lévő sós vízben, majd szűrje le és vágja vékony szeletekre.
2. Közben tisztítsa meg a spenótot, mossa meg, majd jól csepegtesse le.
3. Hámozza meg a mogyoróhagymát és a fokhagymát, vágja apró kockákra, tegye egy lábasba az olajjal, és párolja áttetszővé.
4. Adja hozzá a spenótot, és párolja rövid ideig, amíg a levelek megfonnyadnak. Ezután vegye le az edényt a tűzről, és tegye félre.
5. A lazacot mossa meg, törölje szárazra és vágja két részre.
6. A petrezselymet és a bazsalikomot mossa meg, rázza szárazra, és a leveleit vágja apróra.

7. A kapribogyót csepegtesse le, és vágja durvára.
8. A kapribogyót és az apróra vágott fűszernövényeket gyúrja össze a vajjal.
9. Mossa meg a lime-ot forró vízzel, törölje szárazra és vágja szeletekre.
10. Rakjon ki két nagy darab sütőpapírt.
11. Mindegyik közepére helyezze a burgonyaszleteket, és sózza, borsozza. A tetejére rakja a spenótot és a lazacot.
12. A kapribogyós vaját pelyhekben tegye a lazacra, a tetejére tegyen lime szeleteket.
13. Hajtsa rá a papírt a hozzávalókra, szorosan zárja le az oldalát, és tegye egymás mellé a csomagokat a sütőkosárba.
14. Süsse 200°C-on kb. 20 percig.
15. Ezután távolítsa el a papírt, és azonnal találja az ételt.

9.7 Cukkini és padlizsán nyárs

Hozzávalók 4 adaghoz

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

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 nyárs

Elkészítés

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

9.8 Mini pizza sonkával és rukkolával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

1 csomag	pizza tészta
1 doboz	paradicsompüré
200 g	mozzarella
1 köteg	rukkola
100 g	Serrano sonka
	Olívaolaj
	Só, bors és oregánó

Elkészítés

1. Lisztezett munkalapon nyújtsa ki a pizzatésztát, és vágjon ki belőle 1 cm-rel kisebb téglalapokat, mint a sütőkosár felülete.
2. A tésztát villával enyhén szurkálja meg.
3. A mozzarellát vágja vékony szeletekre.
4. A tésztát kenje meg a paradicsompürével, ízesítse sóval, borssal és oregánóval, majd tegye a tetejére a mozzarella szeleteket.
5. A pizzadarabokat egyenként süsse 180°C-on kb. 7 percig.
6. Ossa szét a Serrano sonkát a darabokon, és süsse további 3-5 percig.

- Amikor a pizza széle enyhén barnulni kezd, vegye ki a darabokat, és ossza el rajtuk a megmosott rukkolát.
- Csepegtessen kevés olajat a mini pizzákra, és tálalja őket.

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

9.9 Pácolt csirkeszárny

Hozzávalók 2 személy részére

Hozzávalók

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

Hozzávalók a páchoz

6 evőkanál napraforgó- vagy repceolaj
6 evőkanál Sweet'n Hot chiliszószt
4 evőkanál paradicsom ketchup
4 evőkanál ecet
1-2 teáskanál chili pehely

Elkészítés

- Keverje össze a pác összes összetevőjét egy nagy tálban.
- Helyezze a csirkeszárnyakat a tálba, és keverje össze a páclével.
- Hagyja a csirkedarabokat kb. 1 órán keresztül a pácban állni.
- A csirkeszárnyakat tegye egymás mellé a serpenyőbe, és állítsa a sütőt 15 percre és 190°C-ra.
- A sütés felénél fordítsa meg a csirkeszárnyakat.
- A sütési idő végén ellenőrizze a csirkeszárnyakat, és vegye ki, ha elégedett velük.

Tipp: Ha ropogósabban szereti a csirkeszárnyakat, akkor 200°C-on sütheti további 5 percig.

9.10 Belül folyékony csokoládétortácskák

Hozzávalók 8 tortácskához

MEGJEGYZÉS: Egy munkamenetben 4 tortácskát tud elkészíteni.

Hozzávalók

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

Elkészítés

- Darabolja fel a csokoládét és olvassza fel vízfürdőben.
- Adja hozzá a vaját, és hagyja azt is felolvadni.
- A tojást és a cukrot verje habosra.
- A lisztet szitálja a keverékre, és keverje sima tésztává.
- Keverje bele a csokis-vajas keveréket.
- Öntse a masszát muffinformákba, és helyezze a sütőkosárba. Helyezze ezt az előmelegített készülékbe.
- Állítsa a hőmérsékletet 180°C-ra, és a sütési időt 5-6 percre.
- Süsse meg a csokitortácskákat, és fogyassza el melegen.

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 **10** az aljzatból.
- ⊗ A forrólevegős fritőzt nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkkal!

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

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

Tartozékok

- Távolítsa el a nagy ételmaradványokat.
- Az sütőkosár **5** mosható mosogatógépben.

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

- A leégett ételmaradványokat előbb áztassa be.
- Az edényt **9** kézzel tisztítsa, 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 tisztítószerrel 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 **10**,
... ki kell hűlnie a készüléknek, és
... minden alkatrésznek teljesen száraznak kell lennie.
- Tekerje a csatlakozóvezetékét **10** a kábeltekercselőre **11**.

12. Ártalmatlanítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg.

Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

13. 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 5 csak a MAX 4 jelzésig szabad tölteni.
E1, E2 vagy E3 kijelzése	• A készülék már nem fűt vagy nem elég forró. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót néhány percre. Ha a hiba még mindig megjelenik, akkor a készüléket szakszervízben kell megjavítani.

14. Műszaki adatok

Modell:	SHFD 2150 B1
Hálózati feszültség:	220–240 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban:	≤ 0,5 W
automatikus váltás kikapcsolt állapotra:	≤ 20 perc
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	2150 W

Alkalmazott szimbólumok

	Védőföldelés
	G epprüfte 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 a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a közepén 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.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

15. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	XL forrólevegős fritőz
Gyártási szám:	484648 2501
A termék típusa:	SHFD 2150 B1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	forrólevegős fritőz, edény, sütőkosár
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás 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 kezelésemből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű felhasználására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldaltól letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **484648_2501** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 484648_2501

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: