



## AIR FRYER SHFD 2000 D1

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

Az információt kelte · Stanje informacij · Stav informací  
Stav informácií · Stanje informacija · Verzija informacija  
Верзија на информациите · Statusi i informacionit  
Data reviziei · Дата на информацията · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών  
Status of information · Stand der Informationen:

02/2026 ID: SHFD 2000 D1\_26\_V1.1

**(HU)** Kezelési útmutató

**FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ**

**(CZ)** Návod k obsluze

**HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA**

**(HR)** Upute za korištenje

**FRITEZA S VRUĆIM ZRAKOM**

**(MK)** Упатство за користење

**ФРИТЕЗА НА ТОПОЛ ВОЗДУХ**

**(RO)** Instrucțiuni de utilizare

**FRITEUZĂ CU AER FIERBINTE**

**(GR) (CY)** Οδηγία χρήσης

**ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ**

**(DE)** Bedienungsanleitung

**HEIßLUFTFRITTEUSE**

**(SI)** Navodilo za uporabo

**CVRTNIK NA VROČ ZRAK**

**(SK)** Návod na obsluhu

**TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA**

**(RS)** Kasutusjuhend

**FRITEZA NA VRUĆ VAZDUH**

**(AL)** Manual përdorimi

**FRITEZË ME AJËR TË NXHENTË**

**(BG)** Ръководство за експлоатация

**ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ**

**(GB) (CY)** Operating instructions

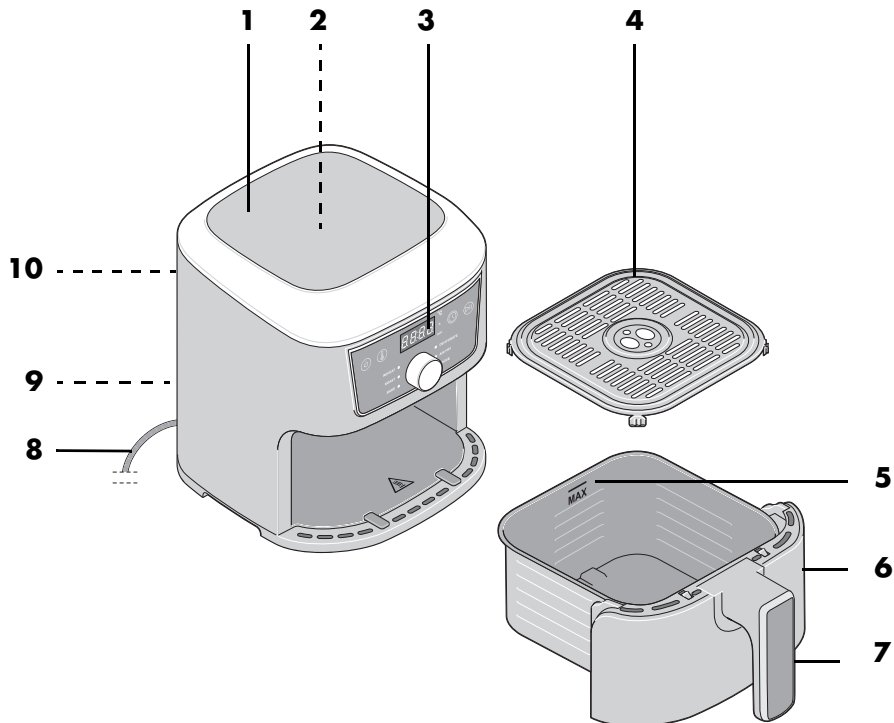
**AIR FRYER**



<b>Magyar</b> .....	<b>2</b>
<b>Slovenščina</b> .....	<b>26</b>
<b>Česky</b> .....	<b>48</b>
<b>Slovenčina</b> .....	<b>70</b>
<b>Hrvatski</b> .....	<b>92</b>
<b>Srpski</b> .....	<b>114</b>
<b>Македонски</b> .....	<b>136</b>
<b>Shqiptare</b> .....	<b>160</b>
<b>Română</b> .....	<b>184</b>
<b>Български</b> .....	<b>206</b>
<b>Ελληνικά</b> .....	<b>230</b>
<b>English</b> .....	<b>254</b>
<b>Deutsch</b> .....	<b>276</b>



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



# Tartalom

<b>1. Áttekintés</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Biztonsági tudnivalók</b> .....	<b>4</b>
<b>4. A csomag tartalma</b> .....	<b>7</b>
<b>5. Üzembe helyezés</b> .....	<b>8</b>
<b>6. A kezelőfelület és a kijelző áttekintése</b> .....	<b>9</b>
<b>7. Rövid útmutató a fritóz használatához</b> .....	<b>10</b>
<b>8. Kezelés</b> .....	<b>10</b>
8.1 Áramcsatlakozás .....	11
8.2 Be-/kikapcsolás .....	11
8.3 Alapvető kezelés .....	11
8.4 Programok használata .....	11
8.5 A sütési folyamat megszakítása .....	12
8.6 A sütési folyamat vége .....	12
8.7 A programok áttekintése .....	13
8.8 Sütési táblázat .....	13
<b>9. Receptek</b> .....	<b>14</b>
9.1 Pácolt csirkeszárnyak .....	14
9.2 Húsgombócok .....	14
9.3 Vegyes sült burgonya fűszeres majonézzel .....	15
9.4 Cukkini és padlizsán nyárs .....	15
9.5 Rántott camembert áfonyával .....	16
9.6 Lazac batyuban .....	16
9.7 Karfiolrósák harissa pasztával .....	17
9.8 Ropogós kelbimbó szalonnával .....	17
9.9 Mini pizza sonkával és rukkolával .....	18
9.10 Belül folyékony kis csokoládétorta .....	18
<b>10. Tisztítás</b> .....	<b>19</b>
<b>11. Tárolás</b> .....	<b>19</b>
<b>12. Eltávolítás</b> .....	<b>19</b>
<b>13. Problémamegoldás</b> .....	<b>20</b>
<b>14. Műszaki adatok</b> .....	<b>20</b>
<b>15. Garancia</b> .....	<b>21</b>

# 1. **Áttekintés**

- 1 Ház
- 2 Fűtőelem (a belső tér felső részén)
- 3 Kijelző és kezelőfelület
- 4 Szűrőbetét
- 5 **MAX** a sütőkosár maximális töltési szintjének jelölése (a maximális töltési szint 3,6 liter)
- 6 Sütőkosár
- 7 A sütőkosár fogantyúja
- 8 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 9 Távtartó kábeltekerccseléssel
- 10 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 süssenek benne legfeljebb 200°C-os forró levegőben.

A forrólevegős fritőz kizárólag háztartási célokra készült. A forrólevegős fritőzt csak beltérben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

### Előre látható helytelen használat

A forrólevegős fritőz nem alkalmas folyadékok melegítésére.

## 3. Biztonsági tudnivalók

### Figyelmeztető jelzések

A használati útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



**VESZÉLY!** Magas kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

**FIGYELMEZTETÉS!** Közepes kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

**VIGYÁZAT:** Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

**MEGJEGYZÉS:** A készülék használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

## **Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez**

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 8. életévüket betöltötték, és felügyelik őket.
- ⊙ A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezetéktől.
- ⊙ 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, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz...
  - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban, az egységekben dolgozó munkatársak számára;
  - ... mezőgazdasági létesítményekben;
  - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
  - ... reggelizető panziókban való használatra.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 19).



### **VESZÉLY a gyermekekre nézve!**

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy gyermekek soha ne tudják lerántani a forró forrólevegős fritőzt (pl. a hálózati vezetéknel fogva). A forrázási sérülés életveszélyes lehet!
- ⊙ A csomagolóanyag nem 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 akadhatson 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 típusátbláján 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 kihúzása-  
kor mindig magát a hálózati csatlako-  
zódugót fogja meg, soha ne a vezeté-  
ket.
- ⊙ 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, il-  
letve szervizközponttal végeztesse.



### **VESZÉLY – Tűzveszély!**

- ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne  
hagyja felügyelet nélkül.
- ⊙ Üzem közben mindig felügyelje a forró-  
levegős fritőzt. Így a szokatlan szagok  
vagy zajok alapján időben felismeri a  
felmerülő problémákat.
- ⊙ A készüléket soha ne fedje le, és ne he-  
lyezze puha tárgyakra (pl. kéztörölő).
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég sza-  
bad tér a készülék minden oldalán és  
fölötte is.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt köz-  
vetlenül konyhaszekrény vagy fali csat-  
lakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír  
vagy hasonlóan éghető tárgyak közelé-  
ben.
- ⊙ 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 le-  
hűlt, és csak ezután tisztítsa meg és te-  
gye el.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forróle-  
vegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.

### **FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!**

- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró fe-  
lületre (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.
- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatá-  
sú tisztítószeret.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag láb-  
akkal van felszerelve. Mivel a bútorok  
számos különböző festékkel és  
műanyaggal vannak bevonva, és külön-  
böző ápolószerekkel kezelik ezeket,  
ezért nem zárható ki teljességgel, hogy  
az ilyen anyagok olyan alkotórészeket  
tartalmaznak, amelyek a műanyag láb-  
akat megtámadhatják és feloldhatják.  
Adott esetben helyezzen csúszásmen-  
tes alátétet a készülék alá.

## **4. A csomag tartalma**

- 1 forrólevegős fritőz
- 1 szűrőbetét **4**
- 1 sütőkosár **6**
- 1 teljes kezelési útmutató

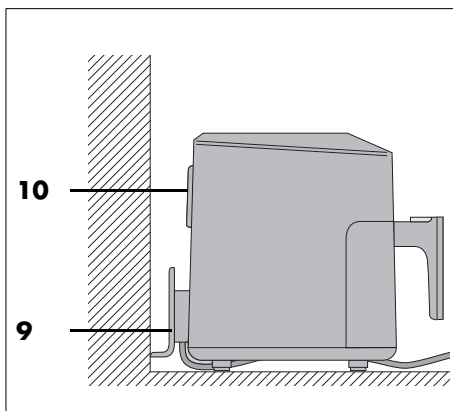
## 5. Üzembe helyezés

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



### **VESZÉLY – Tűzveszély!**

A készülék hátoldalán található a levegőkivezető nyílás **10** és a távtartó **9**. Használat közben a levegőkivezető nyílásból forró gőz távozik.

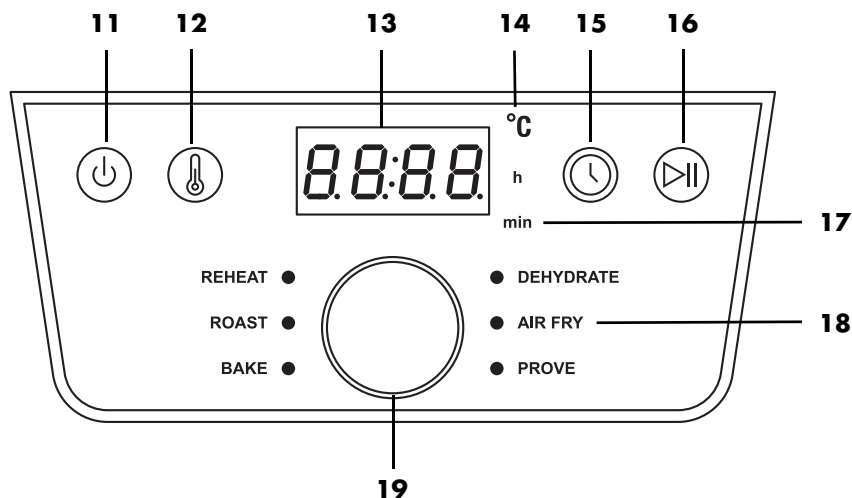


- ⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílást **10**.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritózt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.

**MEGJEGYZÉS:** Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelem **2** szerelési anyagai miatt történik, és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- A fogantyúval **7** húzza ki a sütőkosarat **6** a házból **1**.
- Húzza le a készülékről a védőfóliákat és a ragasztócsíkokat, de ne távolítsa el a készülék hátoldalán található típustáblát.
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat az első használat előtt (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 19).
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre.
- A hálózati csatlakozódugót **8** 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



- 11** Be-/kikapcsolás
- 12** Nyomja meg a hőmérséklet módosításához, a kijelző villog
- 13** A kijelző megmutatja a hőmérséklet és sütési idő értékeit
- 14** °C Világít, amikor a sütési idő látható.
- 15** Nyomja meg a sütési idő módosításához, a kijelző villog
- 16** Start/szünet funkció
- 17** h / min Világít, amikor az idő látható.  
h világít az órák kijelzésekor /  
min világít a percek kijelzésekor
- 18** ó program (lásd „A programok áttekintése” a következő oldalon 13)
- 19** 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 **6** csak a **MAX 5** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzelhető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön.

### Az egyenletes barnulás elérése<sup>1 2</sup>

- <sup>1</sup>: 5 percenként rázza vagy fordítsa meg.  
<sup>2</sup>: A sütési idő fele után rázza vagy fordítsa meg.

Ha az élelmiszernek (pl. hasábburgonya vagy csirkefalatok) egyenletesen barnára kell sülnie, akkor a sütési folyamat közben 1-2 alkalommal meg kell rázni.

1. A sütőkosarat **6** a fogantyúnál **7** fogva húzza ki a házból **1**, és rázza meg a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy a hasábburgonyák jól összekeveredjenek, és a belül lévő, nyers darabok kívülre

kerüljenek. A szellőzés automatikusan kikapcsol, ha kiveszi a sütőkosarat **6**. A kijelző **3** villog.

2. Helyezze vissza a sütőkosarat **6** a készülékbe. A megszakított folyamat automatikusan újra elindul.

### Sütés (sütemény)

Nyers tésztát **semmi esetre sem** szabad közvetlenül a sütőkosárba **6** helyezni. Az előkészítés után tegye a tésztát egy sütőformába vagy egyéb hőálló formába (pl. muffin forma). Ezt a formát a benne lévő tésztával együtt helyezze a sütőkosárba **6**.

### 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 **10**.
  - ⊙ Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát a sütőkosár **6** megfogásakor.
  - ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson **10** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
  - ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.
- FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!**
- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad sütőkosár nélkül működtetni!

## 8.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **8** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típus táblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

## 8.2 Be-/kikapcsolás

- Nyomja meg a **11** gombot, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
  - Egy rövid hangjelzés hallatszik.
  - Valamennyi program-LED röviden felvillan.
  - Az előre beállított  $180^{\circ}\text{C}$ -os hőmérséklet megjelenik a kijelzőn **3**.
- A **11** gomb ismételt megnyomásával a készüléket bármikor készenléti üzemmódba kapcsolhatja. Ez futó program esetén is működik. A ventilátor leáll.

## 8.3 Alapvető kezelés

A következő pontok esetén: A készülék be van kapcsolva.

### A programok megnyitása

- Nyomja meg a forgószabályozót **19**. 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  $40$  és  $200^{\circ}\text{C}$  közé lehet beállítani.

- Nyomja meg a **12** gombot. A kijelzőn **3** villog a hőmérséklet.
- Forgassa a forgószabályozót, ameddig meg nem jelenik a kívánt hőmérséklet. A villogás a beállítás után kb. 5 másodperccel leáll. Az új hőmérséklet átvétele sikerült.

### Idő módosítása

A sütési időt  $1$  és  $60$  perc között,  $1$  perces lépésekkel lehet beállítani. (A **DEHYDRATE** programban  $1$  órától  $24$  óráig.)

- Nyomja meg a **15** gombot. A kijelzőn villog az idő.
- Forgassa a forgószabályozót, ameddig meg nem jelenik a kívánt idő. A villogás a beállítás után kb.  $5$  másodperccel 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 fűtélemhez **2**, és ne ragadjanak oda.
- **GYORSINDÍTÁS FUNKCIÓ**  
Kapcsolja be a készüléket készenléti üzemmódból a **11** gombbal. A **16** gomb ismételt megnyomásával elindul a sütés az előre beállított  $180^{\circ}\text{C}$ -os hőmérsékleten és az előre beállított  $15$  perces 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
  - Sütési idő
1. Készítse elő az élelmiszereket, és helyezze őket a sütőkosárba **6**.
  2. A sütőkosarat tolja be a házba **1**.
  3. Nyomja meg a **11** gombot a bekapcsoláshoz.
  4. Nyomja meg egyszer a forgószabályozót **19**. A **REHEAT** mögötti LED világít.
  5. Fordítsa el a forgószabályozót addig, ameddig a kívánt program LED-je világítani nem kezd. A kijelzőn **3** megjelenik a kiválasztott program előre beállított hőmérséklete.

---

**MEGJEGYZÉS:** A hőmérséklet módosításához nyomja meg a **12** gombot, az idő módosításához pedig a **15** gombot. Ameddig a megfelelő érték villog a kijelzőn, addig a forgószabályozó forgatásával el tudja végezni a módosítást. Az elforgatás után várjon kb. 5 másodpercet. A kijelző villogása leáll, az új érték pedig átvételre került.

---

6. Indítsa el a sütési folyamatot a **16** gomb megnyomásával. A program elindul.
- A kijelzőn megjelenik a hátralévő sütési idő. Az idő és a hőmérséklet értékeit módosíthatja a program futása közben is.

## 8.5 A sütési folyamat megszakítása

---

### MEGJEGYZÉSEK:

- A sütési folyamat megszakítását követő 20 perc múlva a készülék kikapcsol.
  - A túl hosszú szünet negatív hatással lehet a sütési eredményre.
- 

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

1. A fogantyúval **7** húzza ki a sütőkosarat **6** a házból **1**. A készülék automatikusan kikapcsol.
  - A program LED-je és a kijelző villog.
  - Megjelenik a sütési idő.
  - A ventilátor leáll, amíg a sütőkosarat vissza nem tolják.
2. Helyezze vissza a sütőkosarat a készülékbe. A készülék automatikusan visszakapcsol a sütési idő lejártáig.

vagy

1. A sütési folyamat megszakításához röviden nyomja meg a **16** gombot.
  - A program LED-je és a kijelző villog.
  - Megjelenik a sütési idő.
  - A ventilátor leáll.
2. A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a Start/szünet gombot **16**.

## 8.6 A sütési folyamat vége

- Az utolsó percben a másodpercek visszaszámlálódnak.
  - Ha a program ideje lejár, hangjelzés hallatszik, a kijelzőn pedig megjelenik az *End*. Röviddel ezután a készülék kikapcsol és a kijelző kiolszik.
  - Szükség van egy hőálló alátételre a sütőkosárhoz **6** és egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).
  - A készülék hálózatról történő leválasztásához használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **8**.
1. A fogantyúval **7** húzza ki a sütőkosarat **6** a házból **1** és állítsa hőálló alátételre.
  2. Helyezze az ételt az előkészített tányérra/tálba.
  3. Hagyja kihűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítaná.
- 

**MEGJEGYZÉS:** Ha az étel barnasága még nem megfelelő, manuálisan módosíthatja a sütési folyamatot. Tolja vissza a megtöltött sütőkosarat **6** a házba **1**, és kezdje újra a sütési folyamatot. Néhány perc múlva ellenőrizze az étel barnaságát. Ehhez egyszerűen húzza ki a sütőkosarat a fogantyúval a házból, majd helyezze vissza.

---

## 8.7 A programok áttekintése

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

Program	Használat	előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	előre beállított idő (beállítható terület)
<b>REHEAT</b>	Felmelegítés	200°C (60 – 200°C)	15 perc (1 – 60 perc)
<b>ROAST</b>	Steak, karaj	200°C (60 – 200°C)	20 perc (1 – 60 perc)
<b>BAKE</b>	Muffin, sütemény és pékáru	150°C (60 – 200°C)	18 perc (1 – 60 perc)
<b>DEHYDRATE</b>	Élelmiszer aszalása/ szárítása (szilva / almaszeletek)	60°C (60 – 90°C)	2 óra (1 – 24 óra)
<b>AIR FRY</b>	Fagyasztott hasábburgonya <sup>1</sup>	200°C (60 – 200°C)	20 perc (1 – 60 perc)
<b>PROVE</b>	Élesztős tészta pihentetése / kelesztése	75°C (35 vagy 75°C)	45 perc (15 perc – 4 óra)

## 8.8 Sütési táblázat

- A hőmérséklet és az időadatok sütési táblázatban megadott értékei irányadó jellegűek. Az élelmiszer jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve ízétől függően a hőmérséklet és az idő eltérő lehet.

Elkészítendő élelmiszer	°C	Perc	optimális mennyiség	maximális mennyiség
Hasábburgonya <sup>1</sup>	170	30 – 35	500 g	1000 g
Csirkecombok <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Zöldség <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Elősütött zsemle <sup>2</sup>	180	8	4 darab	6 darab
Muffin	150	18	4 darab	9 darab
Lazacfilé	200	15	100 g	500 g
Steak <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 g	500 g

A felső indexbe tett számok <sup>1,2</sup>jelentése:

<sup>1</sup>: 5 percenként rázza vagy fordítsa meg.

<sup>2</sup>: A sütési idő fele után rázza vagy fordítsa meg.

Az **AIR FRY** programban: Minden 5 perc után hangjelzés hallatszik, amely emlékeztet az élelmiszer megrázására.

Előmelegítés: A forró levegős fritőzök nem igényelnek hosszás előmelegítést, de 2 - 3 perc optimalizálhatja a sütési időt.

## 9. Receptek

### 9.1 Pácolt csirkeszárnyak

Hozzávalók 2 személy részére

**MEGJEGYZÉS:** Ügyeljünk a maximális töltési magasságra! Szükség esetén 2 sütési folyamatot kell végezni.

#### Hozzávalók

Kb. 8 csirkeszárny

#### Hozzávalók a páchoz

6 evőkanál napraforgó- vagy repceolaj  
6 evőkanál Sweet'n Hot chiliszósz  
4 evőkanál paradicsom ketchup  
4 evőkanál ecet  
1 - 2 teáskanál só  
1 - 2 teáskanál paprika  
1 - 2 teáskanál chili pehely

#### Elkészítés

1. A pác összes összetevőjét összekeverjük egy nagy tálban.
2. A csirkeszárnyakat egy tálba tesszük, a páccal összekeverjük, és a pácban kb. 1 órán keresztül állni hagyjuk.
3. A pácolt csirkeszárnyakat egymás mellé helyezzük a sütőkosárban.
4. Az értékeket **15 percre** és **190°C-ra** állítjuk, és elindítjuk a sütési folyamatot.
5. Az idő felének leteltét követően megfordítjuk a csirkeszárnyakat.
6. A sütési idő letelte után ellenőrizzük a csirkeszárnyakat és ha már jók, akkor kivesszük őket.

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

### 9.2 Húsgombócok

Hozzávalók 2 személy részére

#### Hozzávalók a húsgombócokhoz

250 g darált marhahús  
½ kisebb lilahagyma  
olívaolaj  
2 - 3 szár lapos levelű petrezselyem  
1 tojássárgája  
1 evőkanál zsemlemorzsza  
paprikapor (csípős)  
só, bors

#### Elkészítés

1. A lilahagymát meghámozzuk, felaprítjuk és egy kevés olívaolajban üvegesre pirítjuk.
2. A petrezselymet megmossuk, szárazra rázzuk, és a leveleit apróra vágjuk.
3. A darálthúst az előkészített hagymával, a felaprított petrezselyemmel, a felvert tojássárgájával és a zsemlemorzsával egyenletes masszává dolgozzuk és ízlés szerint fűszerezzük.
4. A darált húsos masszából vizes kézzel egyforma, kis gombócokat formázunk.
5. A húsgombócokat a sütőkosár betétjére helyezzük, a sütőt **180 °C-ra**, és **kb. 15 percre** állítjuk, és elindítjuk a sütési folyamatot.
6. Az idő felének leteltét követően megfordítjuk a húsgombócokat, hogy egyformán barnuljanak.
7. A sütési idő letelte után ellenőrizzük a húsgombócokat, és ha már jók, akkor kivesszük őket.

**TIPP:** A sütési idő a húsgombócok nagyságától függ.

## 9.3 Vegyes sült burgonya fűszeres majonézzel

Hozzávalók 4 adaghoz

**MEGJEGYZÉS:** Ügyeljünk a maximális töltési magasságra! Szükség esetén 2 sütési folyamatot kell végezni.

### A majonéz hozzávalói

1	tojás
1 teáskanál	mustár
125 ml	napraforgóolaj
1 teáskanál	finomra vágott petrezselyem
1 teáskanál	finomra vágott turbolya
1 teáskanál	citromlé
	só, bors

### A sült burgonya hozzávalói

250 g	édesburgonya
250 g	kemény fajtájú burgonya
2 evőkanál	napraforgóolaj

### Elkészítés

1. A fűszerezett majonézhez a tojássárgáját és a mustárt egy magas tálba tesszük, és botmixerrel összekeverjük.
2. Keverés közben vékony sugárban hozzáöjtjük az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kapunk.
3. Hozzáadjuk a fűszernövényeket és ízesítjük sóval, borssal.
4. A burgonyát és az édesburgonyát meghámozzuk és megmossuk, és felitatjuk róla a nedvességet.
5. A burgonyát és az édesburgonyát kb. 1 cm vastag hasábokká daraboljuk, és egy tálban összekeverjük az olajjal.
6. A hasáburgonyát a fritőzbe tesszük.
7. Az értékeket **25 percre** és **200°C-ra** állítjuk, és elindítjuk a sütési folyamatot.
8. **15 perc után** csökkentjük a hőmérsékletet **180°C-ra**, a hasáburgonyát pedig megrázzuk.
9. A burgonyát megsózzuk, és a fűszeres majonézzel tálaljuk.

## 9.4 Cukkini és padlizsán nyárs

Hozzávalók 4 adaghoz

**MEGJEGYZÉS:** Ügyeljünk a maximális töltési magasságra! Szükség esetén 2 sütési folyamatot kell végezni.

### Hozzávalók

½ teáskanál	bors
½ teáskanál	szegfűbors
½ teáskanál	koriander
½ teáskanál	szárított kakukkfű
½ teáskanál	szárított oregánó
1 teáskanál	só
50 ml	olívaolaj
2	padlizsán
2	cukkini
2	vöröshagyma
	fa nyársak

### Elkészítés

1. Egy tálban összekeverjük a zöldszereket, a fűszereket és az olajat.
2. A cukkinit és a padlizsánt 2 cm vastag szeletekre vágjuk, a hagymát negyedeljük. A hagymát négyfelé vágjuk.
3. A zöldségeket hozzáadjuk a fűszer- és olajkeverékhez.
4. A zöldségeket felváltva felfűzzük a nyársra.
5. A nyársakat **200°C-on 15 percig** sütjük.
6. Az idő felének leteltét követően megfordítjuk a nyársakat.

## 9.5 Rántott camembert áfonyával

Hozzávalók 4 adaghoz

**MEGJEGYZÉS:** A legelején megnézzük, hogy a 4 camembert-t egészben el tudjuk-e helyezni a sütőkosárban. Ha nem, akkor a Camembert sajtokat 2 adagban sütjük ki.

### Hozzávalók

4	camembert (egyenként max. 150 g)
2	tojás
2 evőkanál	tejszín
6 evőkanál	zsemlemorzsa
4 evőkanál	áfonyabefőtt só, bors

### Elkészítés

1. A tojásokat habosra keverjük a tejszínnel, és sóval, borssal ízesítjük.
2. A zsemlemorzsát egy mély tányérba tesszük.
3. A lehűtött Camembert sajtot (egészben vagy negyedekben) a tojásos masszába helyezzük, majd megforgatjuk a zsemlemorzsában, amíg a panír teljesen be nem borítja a sajtot.
4. A Camembert darabokat **200 °C-on kb. 5 - 10 perc alatt** aranybarnára sütjük.
5. A Camembert sajtot áfonyával tálaljuk.

## 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	lágycsaj
1	kezeletlen lime só, bors

### Elkészítés

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, és megfőzzük forrásban lévő sós vízben. A burgonyát ezután leszűrjük le és vékony szeletekre vágjuk.
2. Közben megtisztítjuk a spenótot, megmossuk, majd jól lecsepegtetjük.
3. A mogyoróhagymát és a fokhagymát meghámozzuk és in kicsi kockákra vágjuk. Egy serpenyőben olajat hevítünk és a hagymát üvegesre pároljuk.
4. Hozzáadjuk a spenótot, és rövid ideig pároljuk, amíg a levelek megfonnyadnak. Ezután levesszük az edényt a tűzről, és félretesszük.
5. A lazacot megmossuk, szárazra töröljük és két részre vágjuk.
6. A petrezselymet és a bazsalikomot megmossuk, szárazra rázzuk, és a leveleit apróra vágjuk.
7. A kapribogyót lecsepegtetjük, és durvára aprítjuk.
8. A kapribogyót és az apróra vágott fűszernövényeket összegyúrjuk a vajjal.
9. A lime-t forró vízben megmossuk, szárazra töröljük és szeletekre vágjuk.
10. Kirakunk két nagy darab sütőpapírt.
11. A közepére helyezzük a burgonyaszleteket, sózzuk, borsozzuk. A tetejére tesszük a spenótot és a lazacot.

12. A kapribogyós vaját pelyhekben tesszük a lazacra, a tetejére pedig lime szeleteket teszünk.
13. A papírt ráhajtjuk a hozzávalókra, az oldalát szorosan lezárjuk, és a batyut a serpenyőbe tesszük.
14. A batyukat egymás mellé fektetjük és **200°C-on kb. 20 percig** sütjük.
15. Ezután eltávolítjuk a papírt, és azonnal tálaljuk az ételt.

## 9.7 Karfiolrósák harissa pasztával

Hozzávalók 2 adaghoz

### Hozzávalók

1	kis karfiol
3 evőkanál	liszt
150 ml	kókusztej
1½ teáskanál	édesnemes fűszerpaprika
½ teáskanál	fokhagymapor
1 evőkanál	Harissa paszta (a kívánt csípősségű)
	só, bors

### Elkészítés

1. A karfiolt megpucoljuk és kis rósákra bontjuk.
2. A többi hozzávalót sűrű, folyékony, sima tésztává keverjük. Ha a tészta túl folyós, akkor adunk még hozzá lisztet.
3. A karfiolrósákat egyesével a tésztába merítjük, a felesleges tésztát pedig lecsepegtetjük.
4. A panírozott karfiolrósákat adagonként sütjük. A ropogós állag elérése érdekében ne legyenek túl közel egymáshoz.
5. A hőmérsékletet **180 °C-ra**, a sütési időt **20 percre** állítjuk, és elindítjuk a sütési folyamatot.
6. Az idő felének leteltét követően megfordítjuk a karfiolrósákat.

**TIPP:** Jól illik hozzá egy friss joghurtos mártogatós.

## 9.8 Ropogós kelbimbó szalonnával

Hozzávalók 2 adaghoz

### Hozzávalók

400 g	kelbimbó
40 g	hasaalja szalonna
4	gerezd fokhagyma
1 evőkanál	olívaolaj
	só, bors

**TIPP:** Ez a recept friss kelbimbóból a legjobb, de elkészíthetjük mélyfagyasztott kelbimbóból is. Ebben az esetben a kelbimbókat nem kell félbevágni. A párolási idő és a hőmérséklet nem változik.

### Elkészítés

1. A kelbimbót megpucoljuk és félbevágjuk.
2. A szalonnát vékony csíkokra szeleteljük.
3. Az egész fokhagymagerezdeket hámozatlanul hagyjuk.
4. Az összes hozzávalót összekeverjük egy tálban és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
5. Az egészet **180°C-on kb. 15 - 20 percig** sütjük.
6. A hozzávalókat az idő felének leteltét követően megrázzuk vagy megfordítjuk.
7. Minden adaghoz 2 fokhagymagerezdet tálalunk. A puha fokhagymagerezdeket ízlés szerint kinyomhatjuk a héjából és elfogyaszthatjuk.

## 9.9 Mini pizza sonkával és rukkolával

Hozzávalók 2 adaghoz

### Hozzávalók

1 csomag	pizza tészta
1 doboz	paradicsompüré
200 g	mozzarella
1 köteg	rukkola
100 g	Serrano sonka
	olívaolaj
	só, bors, oregánó

### Elkészítés

1. Lisztezett munkalapon kinyújtjuk a piz-zatésztát, és a sütőkosár felületénél 1 cm-rel kisebb téglalapokat vágunk ki belőle.
2. A tésztát villával enyhén megszurkáljuk.
3. A mozzarellát vékony szeletekre vágjuk.
4. A tésztát megkenjük a paradicsompürével, ízesítjük sóval, borssal és oregánóval, majd a tetejére helyezzük a mozzarella szeleteket.
5. A pizzadarabokat adagonként **180°C-on kb. 7 percig** sütjük.
6. A Serrano sonkát szétosztjuk a darabokon, és további **3 - 5 percig** sütjük.
7. Amikor a pizza széle enyhén barnulni kezd, kivesszük a darabokat, és elosztjuk rajtuk a megmosott rukkolát.
8. Kevés olajat csepegtetünk a mini pizzákra, és tálaljuk őket.

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

## 9.10 Belül folyékony kis csokoládétorta

Hozzávalók 8 tortácskához

**MEGJEGYZÉS:** Az elején ellenőrizzük, hogy egyszerre hány muffin forma fér be a fritőzbe.

### Hozzávalók

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

### Elkészítés

1. A csokoládét felaprítjuk és vízfürdőben felolvasztjuk.
2. Adunk hozzá vaját, amelyet szintén felolvasztunk.
3. A tojást és a cukrot habosra verjük.
4. A lisztet a keverékre szitájuk, és sima tésztává keverjük.
5. A csokoládés-vajas keveréket belekeverjük.
6. A tésztát a muffin formákba töltjük.
7. A csokoládétortácskákat előmelegített sütőben **180°C-on kb. 5 - 6 percig** sütjük.
8. A csokoládétortácskákat melegen fogyasztjuk.

## 10. Tisztítás

---



### Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A készülék mozgatása vagy tisztítása előtt várja meg, amíg teljesen lehűl.



### Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A forrólevegős fritőz tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **8** a hálózati csatlakozóaljzattól.
- ⊙ A forrólevegős fritőzt nem szabad vízbe meríteni.

### FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.

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

---

### Tartozékok

- Távolítsa el a nagy ételmaradványokat.
  - A sütőkosár **6** és a szűrőbetét **4** mosogatógépben tisztítható.
- 

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

---

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

### Ház

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

### Belső tér

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

## 11. Tárolás

- Mielőtt elrakja a forrólevegős fritőzt...  
... ki kell húzni a hálózati csatlakozódugót **8**,  
... ki kell hűlnie a készüléknek, és  
... minden alkotórésznek teljesen száraznak kell lennie.
- Tekerje a csatlakozóvezetékét **8** a kábelvezetőre **9**.

## 12. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozéokra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



### Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

## 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.

## 14. Műszaki adatok

Modell:	SHFD 2000 D1
Hálózati feszültség:	220–240 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban:	≤ 0,5 W
automatikus váltás kikapcsolt állapotra:	≤ 20 perc
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	2000 W

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	<ul style="list-style-type: none"><li>• Van áram?</li><li>• Ellenőrizze a csatlakozást.</li></ul>
Az étel nem készül el az ajánlott időtartam alatt	<ul style="list-style-type: none"><li>• Túl nagy volt a mennyiség vagy túl vastagok voltak a szeletek?</li><li>• Túl alacsonyra volt állítva a hőmérséklet vagy a sütési idő?</li></ul>
Erős füst- és szagképződés	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ételmaradékok vannak a fűtőelemnél <b>2</b>, amelyek melegítéskor elégnek? A sütőkosarat <b>6</b> csak a <b>MAX 5</b> jelzésig szabad tölteni.</li></ul>
E1 vagy E2 kijelzése	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>

## Alkalmazott szimbólumok

	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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 középén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	A szerb jelzéssel a HOYER Handel GmbH a szerb jogszabályoknak való megfelelést jelzi.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

## 15. Garancia

<b>(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ</b>	
A termék megnevezése:	FORRÓLEVEGŐS FRI-TŐZ
Gyártási szám:	<b>500498_2510</b>
A termék típusa:	SHFD 2000 D1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	forrólevegős fritőz szűrőbetét sütőkosár
A gyártó cégneve, címe és e-mail címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	<b>Szerviz Magyarország</b> Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás 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 igény 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 kezeléssel, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
  7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a **500498\_2510** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

## **Garanciaártya 500498\_2510**

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:



# Vsebina

<b>1. Pregled</b>	<b>27</b>
<b>2. Predvidena uporaba</b>	<b>28</b>
<b>3. Varnostna opozorila</b>	<b>28</b>
<b>4. Obseg dobave</b>	<b>31</b>
<b>5. Prva uporaba</b>	<b>32</b>
<b>6. Pregled upravljalnega polja in zaslona</b>	<b>33</b>
<b>7. Mala šola cvrtja 1x1</b>	<b>34</b>
<b>8. Uporaba</b>	<b>34</b>
8.1 Električni priključek	34
8.2 Vkllop/izklop	35
8.3 Osnovno upravljanje	35
8.4 Uporaba programov	35
8.5 Prekinitev postopka pečenja	36
8.6 Konec procesa priprave	36
8.7 Pregled programov	37
8.8 Tabela kuhanja	37
<b>9. Recepti</b>	<b>38</b>
9.1 Marinirane piščančje peruti	38
9.2 Mesne kroglice	38
9.3 Mešan ocvrt krompirček z zeliščno majonezo	39
9.4 Nabodala iz bučk in jajčevcev	39
9.5 Pečeni Camembert z brusnicami	40
9.6 Paketki z lososom	40
9.7 Cvetiča s hariso	41
9.8 Hrustljav brstični ohrovt s slanino	41
9.9 Mini pice s pršutom in rukolo	42
9.10 Čokoladne tortice s tekočo sredico	42
<b>10. Čiščenje</b>	<b>43</b>
<b>11. Shranjevanje</b>	<b>43</b>
<b>12. Odstranjevanje med odpadke</b>	<b>43</b>
<b>13. Odpravljanje težav</b>	<b>44</b>
<b>14. Tehnični podatki</b>	<b>44</b>
<b>15. Garancija</b>	<b>45</b>

## **1. Pregled**

- 1** Ohišje
- 2** Grelni element (na zgornji strani notranjosti)
- 3** Zaslon in upravljalno polje
- 4** Cedilni nastavek
- 5 MAX** Oznaka za najvišji nivo napolnjenosti košare cvrtnika (maksimalna višina polnjenja je 3,6 litra)
- 6** Košara cvrtnika
- 7** Ročaj košare cvrtnika
- 8** Priključni kabel z omrežnim vtičem
- 9** Distančnik s kabelskim navitjem
- 10** Odprtina za odzračevanje

## Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam ob nakupu novega cvrtnika na vroč zrak.

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

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

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

### Simboli na aparatu



Ta simbol opozarja pred stikom z vročimi površinami.



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

## 2. Predvidena uporaba

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

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

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

### Predvidena napačna uporaba

Cvrtnik na vroč zrak ni primeren za segrevanje tekočin.

## 3. Varnostna opozorila

### Opozorila

Po potrebi so v teh navodilih za uporabo uporabljeni naslednji opozorilni napotki:



**NEVARNOST!** Visoko tveganje:

Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

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

**POZOR!** Nizko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

**NAPOTEK:** Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z napravo.

## **Navodila za varno uporabo**

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



- ⊙ Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtine za odzračevanje na hrbtni strani naprave. Košaro cvrtnika držite le za ročaj.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtine za odzračevanje uhaaja vroča para. Ne segajte v paro.
- ⊙ Če se omrežni priključni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Grelnih elementov ni dovoljeno brisati z mokro krpo.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Ta naprava je prav tako namenjena za uporabo v gospodinjstvu in gospodinjstvih, kot na primer...
  - ... za delavce v kuhinjah, trgovinah, pisarnah in drugih gospodarskih področjih;
  - ... na kmetijskih posestvih;
  - ... za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
  - ... v penzionih z zajtrkom.
- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje" na strani 43).

## **NEVARNOST za otroke!**

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

## **NEVARNOST za hišne ljubljence in domače živali ter zaradi njih!**

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

## **NEVARNOST za ptice!**

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

## **NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!**

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

## **NEVARNOST električnega udara!**

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



### **NEVARNOST požara!**

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



### **NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!**

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

### **OPOZORILO pred materialno škodo!**

- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Naprave ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v bližino virov vročine ali odprtega ognja.
- ⊙ Poskrbite, da se nabodala ne dotikajo in zalepijo na grelni element na zgornji strani notranjosti.
- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Naprava je opremljena z nedrsečimi nogicami iz umetne mase. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da lahko nekatera od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko načenjajo in zmeščajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite nedrsečo podlago.

## **4. Obseg dobave**

- 1 cvrtnik na vroč zrak
- 1 Cedilni nastavek **4**
- 1 košara cvrtnika **6**
- 1 kompletna navodila za uporabo

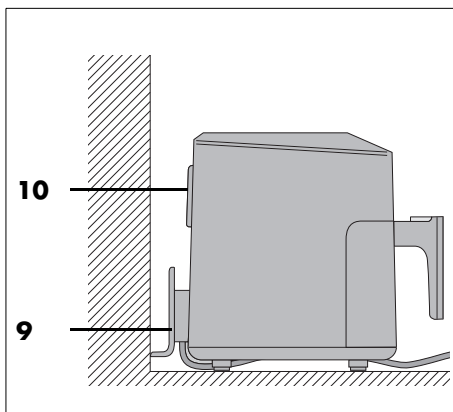
## 5. Prva uporaba

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



### NEVARNOST požara!

Na hrbtni strani naprave sta odprtina za odzračenje **10** in distančnik **9**. Med uporabo iz odprtine za odzračenje uhaja vroča para.

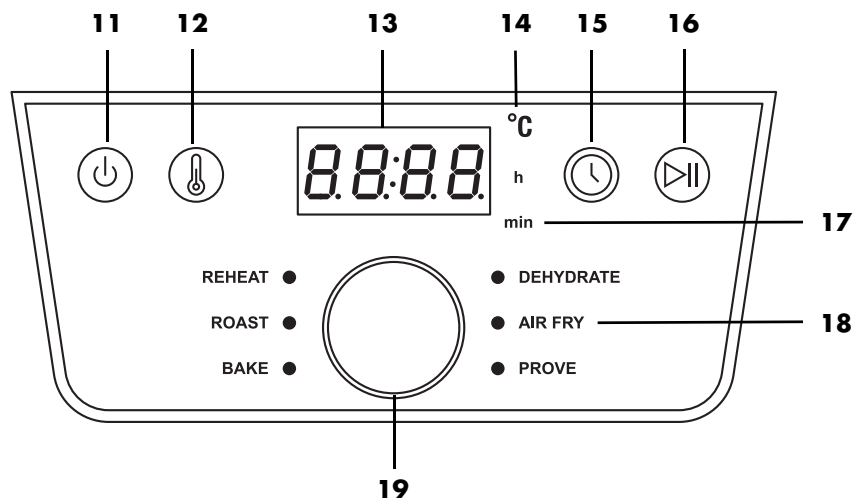


- ⊙ Nikoli ne prekrijte odprtine za odzračenje **10**.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne uporabljajte neposredno pod visečimi omaricami, stenskimi vtičnicami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Poskrbite, da bo okoli naprave in nad njo dovolj prostora.

**NAPOTEK:** Med prvo uporabo lahko zaznate nekoliko dima in neprijetnega vonja. To je zaradi sredstev za vgradnjo grelnih elementov **2** in ni napaka izdelka. Poskrbite za zadostno zračenje.

- Košaro cvrtnika **6** povlecite za ročaj **7** iz ohišja **1**.
- Odstranite zaščitno folijo in lepilni trak z naprave, vendar pa ne odstranjujte tipske ploščice na zadnji strani naprave.
- Preverite, ali je ves pribor priložen in nepoškodovan.
- Pred prvo uporabo napravo in ves pribor očistite (glejte "Čiščenje" na strani 43).
- Napravo postavite na suho, ravno, nedersečo površino, ki je odporna na vročino.
- Omrežni kabel **8** priključite v vtičnico, ki ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

## 6. Pregled upravljalnega polja in zaslona



- 11** Vkllop/izkllop
- 12** Pritisnite, da lahko spreminjate temperaturo, prikaz utripa
- 13** Zaslona prikazuje vrednosti temperature in čas priprave
- 14** °C Sveti, ko je prikazana temperatura.
- 15** Pritisnite, da lahko spreminjate čas priprave, prikaz utripa
- 16** Začetek/prekinitev delovanja
- 17** h / min Sveti, ko je prikazan čas.  
**h** sveti, ko so prikazane ure/  
**min** sveti, ko so prikazane minute
- 18** 6 programov (glejte "Pregled programov" na strani 37)
- 19** Vrtiljivi reguator:
- pritisnite, da odprete meni za izbiro programa. LED-lučka za **REHEAT** sveti. Programe priključete z vrtenjem. Izbrani program je prikazan s svetlečo LED-lučko.
  - zavrtite, da spremenite temperaturo ali čas le takrat, ko vrednosti na zaslonu utripajo.

## 7. Mala šola cvrtja 1x1

### Priprava živila

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

### Čas in temperatura cvrtja

- Za okusen in zdrav rezultat je treba natančno upoštevati podatke glede temperature in časa cvrtja na embalaži.
- Cvrte le majhne količine naenkrat.
- Košare cvrtnika **6** ne smete napolniti več kot do oznake **MAX 5**.
- Akrilamid je lahko rakotvoren. Da bi zagotovili čim manjše tvorjenje akrilamida, hrane ne zapečite premočno.

### Za enakomerno zapečeno hrano <sup>1 2</sup>

- <sup>1</sup>: Vsakih 5 minut pretresite ali obrnite.  
<sup>2</sup>: Premešajte ali obrnite po polovici časa priprave.

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

1. Košaro cvrtnika **6** povlecite za ročaj **7** iz ohišja **1** in pretresite sestavine. Pri mešanju pazite, da se pomfrit dobro premeša in pri tem koščki krompirja, ki so bolj v sredini in niso zapečeni, pridejo ven. Ventilator se samodejno izključi, ko košaro cvrtnika **6** vzamete ven. Zaslón **3** utripa.
2. Košaro cvrtnika **6** ponovno namestite v napravo. Prekinjeni postopek se avtomatsko znova zažene.

### Peka

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

### Podatki na pakiranju

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

## 8. Uporaba



### NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Med uporabo se površina naprave lahko zelo segreje. Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtine za odzračevanje **10** na hrbtni strani naprave.
  - ⊙ Za prijemanje košare cvrtnika **6** uporabite prijemalne rokavice ali krpo.
  - ⊙ Med cvrtjem iz odprtine za odzračevanje **10** uhaja vroča para. Ne segajte v paro.
  - ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne premikajte ali transportirajte, ko je le-ta vklopljen.
- OPOZORILO pred materialno škodo!**
- ⊙ Naprave v nobenem primeru ni dovoljeno uporabljati brez košare cvrtnika!

### 8.1 Električni priključek

- Ko naprava stoji na ustreznem mestu, vtaknite omrežni kabel **8** v varnostno vtičnico, ki ustreza podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

## 8.2 Vklop/izklop

- Pritisnite tipko vklop/izklop **⏻ 11**, da vklopite napravo iz stanja pripravljenosti.
  - Oglasi se kratek zvočni signal.
  - Vse LED-lučke za programe na kratko zasvetijo.
  - Nastavljena temperatura  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$  je prikazana na zaslonu **3**.
- S ponovnim pritiskom na tipko vklop/izklop **⏻ 11** lahko aparat kadarkoli preklopite v stanje pripravljenosti. To lahko storite tudi, ko so programi že v teku.  
Ventilator se ustavi.

## 8.3 Osnovno upravljanje

Za naslednje točke velja: Naprava je vključena.

### Priklic programov

- Pritisnite vrtljivi regulator **19**. LED-lučka za **REHEAT** sveti.
- Obračajte vrtljivi regulator, dokler ne sveti LED-lučka zelenega programa – takrat je le-ta izbran.

### Spreminjanje temperature

Temperaturo lahko nastavite v korakih po 5 stopinj med  $40$  in  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

- Pritisnite gumb **⏻ 12**. Na zaslonu **3** utripa temperatura.
- Obračajte vrtljivi regulator, dokler ni prikazana zelena temperatura. Utripanje se ustavi pribl. 5 sekund po nastavitvi. Nova temperatura je prevzeta.

### Spreminjanje časa

Čas priprave lahko nastavljate v korakih po 1 minuto med 1 in 60 minut. (Pri programu **DEHYDRATE** od 1 ure do 24 ur.)

- Pritisnite gumb **⌚ 15**. Na zaslonu utripa čas.
- Obračajte vrtljivi regulator, dokler ni prikazan zeleni čas. Utripanje se ustavi pribl. 5 sekund po nastavitvi. Nov čas je prevzet.

## 8.4 Uporaba programov

### NAPOTKI:

- Poskrbite, da se nabodala ne dotikajo in zalepijo na grelni element **2** na zgornji strani notranjosti.
- **FUNKCIJA HITRI ZAGON**  
Napravo vklopite iz stanja pripravljenosti s tipko vklop/izklop **⏻ 11**. S pritiskom na tipko **⏻ 16** se zažene vnaprej nastavljena Temperatura  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$  in vnaprej nastavljeni čas kuhanja  $15\text{ min}$ .

Za nekaj živil in načinov priprave ima naprava prednastavljene programe. Če izberete program, lahko kadarkoli dodatno opravite naslednje nastavitve:

- Temperatura
  - Čas priprave
1. Pripravite živila in jih dodajte v košaro cvrtnika **6**.
  2. Košaro cvrtnika potisnite v ohišje **1**.
  3. Za vklop pritisnite tipko vklop/izklop **⏻ 11**.
  4. Pritisnite vrtljivi regulator **19**. LED-lučka za **REHEAT** sveti.
  5. Obračajte vrtljivi regulator, dokler ne sveti LED-lučka zelenega programa. Na zaslonu **3** je prikazana vnaprej nastavljena temperatura izbranega programa.

**NAPOTEK:** Za spreminjanje temperature pritisnite **⏻ 12**, za spreminjanje časa pa pritisnite **⌚ 15**. Dokler na zaslonu utripa vrednost, jo lahko spreminjate z obračanjem vrtljivega regulatorja. Po obračanju počakajte pribl. 5 sekund. Prikaz preneha utripati in nova vrednost je prevzeta.

6. Postopek priprave zaženite s tipko **⏻ 16**. Program se zažene.
  - Na zaslonu je prikazan preostali čas. Obe vrednosti za čas in temperatur lahko spreminjate tudi medtem, ko je program v teku.

## 8.5 Prekinitev postopka pečenja

---



### NAPOTKI:

- 20 minut po prekinitvi procesa priprave naprava preklopi v izklopljeni način.
  - Predolg premor lahko zelo negativno vpliva na rezultat priprave.
- 

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

1. Košaro cvrtnika **6** povlecite za ročaj **7** iz ohišja **1**. Naprava se samodejno izklopi.
  - LED-lučka programa in zaslon utripata.
  - Prikazan je čas priprave.
  - Ventilator se ustavi, dokler ponovno ne vstavite košare cvrtnika.
2. Košaro cvrtnika ponovno namestite v napravo. Naprava se do poteka čas priprave znova vklopi.

### ali

1. Na kratko pritisnite tipko  **16**, da prekinete postopek pečenja.
  - LED-lučka programa in zaslon utripata.
  - Prikazan je čas priprave.
  - Ventilator se ustavi.
2. Znova pritisnite tipko Začetek/prekinitev  **16**, da nadaljujete postopek priprave.

## 8.6 Konec procesa priprave

- V zadnji minuti se odštevajo sekunde.
- Ko se program zaključi, se sprosti zvočni signal in na zaslonu se prikaže *End*. Kmalu zatem se naprava izklopi in zaslon ugasne.
- Potrebujete toplotno odporno podlago za posodo in košaro cvrtnika **6** in krožnik ali skledo (po potrebi predhodno ogreto).
- Za izklop naprave iz električnega omrežja po uporabi izvlcite omrežni vtič **8**.

1. Košaro cvrtnika **6** povlecite za ročaj **7** iz ohišja **1** in jo odložite na podlago, ki je odporna na vročino.
  2. Živila stresite na pripravljen krožnik ali v pripravljeno posodo.
  3. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava in pribor ohladita.
- 

**NAPOTEK:** Če stopnja zapečenosti na takšna, kot jo želite, lahko ročno spremenite postopek priprave. Napolnjeno košaro cvrtnika **6** znova vstavite v ohišje **1** in ponovno začnete postopek priprave. Po nekaj minutah preverite stopnjo zapečenosti. Da to naredite, košaro cvrtnika enostavno izvlcite za ročaj iz ohišja in jo ponovno vstavite.

---

## 8.7 Pregled programov

- Naslednja tabela vsebuje osnovne pripomočke za nastavitve določenih živil.

Program	Uporaba	prednastavljena temperatura (nastavljivo območje)	prednastavljen čas (nastavljivo območje)
<b>REHEAT</b>	Segrevanje	200 °C (60–200 °C)	15 min (1–60 min)
<b>ROAST</b>	Stejki, kotleti	200 °C (60–200 °C)	20 min (1–60 min)
<b>BAKE</b>	Kolački, pecivo in pekarski proizvodi	150 °C (60–200 °C)	18 min (1–60 min)
<b>DEHYDRATE</b>	Dehidriranje/sušenje živil (slive/jabolčne rezine)	60 °C (60–90 °C)	2 uri. (1–24 ur)
<b>AIR FRY</b>	Zamrznjen ocvrt krompirček <sup>1</sup>	200 °C (60–200 °C)	20 min (1–60 min)
<b>PROVE</b>	Počivanje/vzhajanje kvašene-ga testa	75 °C (35 ali 75 °C)	45 min (15 min – 4 ure)

## 8.8 Tabela kuhanja

- Informacije o temperaturi in času v tabeli kuhanja so le primeri za orientacijo. Temperatura in čas se lahko razlikujeta glede na kakovost, velikost in količino živila pa tudi glede na vaš okus.

Živilo	°C	Minute	optimalna količina	maksimalna količina
Ocvrt krompirček <sup>1</sup>	170	30–35	500 g	1000 g
Piščančja bedra <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Zelenjava <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Pečene zemljice <sup>2</sup>	180	8	4 kosi	6 kosov
Kolački	150	18	4 kosi	9 kosov
Lososov filet	200	15	100 g	500 g
Steak <sup>2</sup>	200	5–20	100 g	500 g

Pomen nadpisanih števil <sup>1,2</sup>:

- <sup>1</sup>: Vsakih 5 minut pretresite ali obrnite.  
<sup>2</sup>: Premešajte ali obrnite po polovici časa priprave.

V programu **AIR FRY**: Po 5 minutah boste zaslišali zvočni signal, ki vas opomni, da morate na hitro premešati živila.

Predhodno segrevanje Cvrtniki na vroč zrak ne potrebujejo dolgega predhodnega segrevanja, vendar lahko z 2 do 3 minutami optimizirate čas priprave.

## 9. Recepti

### 9.1 Marinirane piščančje peruti

Sestavine za 2 osebi

**NAPOTEK:** Upoštevajte največjo količino polnjenja! Po potrebi pecite v 2 rundah.

#### Sestavine

Pribl. 8 piščančjih perutničk

#### Sestavine za marinado

6 jedilnih žlic sončničnega ali repičnega olja  
6 jedilnih žlic sladko-pekoke omake s čilijem  
4 jedilne žlice paradižnikovega kečapa  
4 jedilne žlice kisa  
1–2 čajni žlički soli  
1–2 čajni žlički paprike  
1–2 čajni žlički kosmičev čilija

#### Priprava

1. V veliki skledi zmešajte vse sestavine za marinado.
2. Piščančje perutničke dajte v skledo, jih zmešajte z marinado in pustite, da se pribl. 1 uro marinira v marinadi.
3. Marinirane piščančje perutničke položite v koraro za cvrtje.
4. Vrednosti nastavite na **15 minut** in **190 °C** in zaženite postopek cvrtja.
5. Po polovici časa piščančje perutničke obrnite.
6. Na koncu časa priprave preverite piščančje perutničke in jih vzemite ven, če so primerno pečene.

**NASVET:** Če želite, da so piščančje perutničke bolj hrustljave, jih lahko pri 200 °C pečete še 5 minut.

### 9.2 Mesne kroglice

Sestavine za 2 osebi

#### Sestavine za mesne kroglice

250 g mletega govejega mesa  
½ majhne rdeče čebule  
oljčno olje  
2–3 vejice listnega peteršilja  
1 rumenjak  
1 jedilna žlica drobtin  
paprika v prahu (pikantna)  
sol, poper

#### Priprava

1. Rdečo čebulo olupite, na fino sesekljajte in popražite na malo oljčnega olja, da postekleni.
2. Peteršilj operite, otresite do suhega in liste fino sesekljajte.
3. Mleto meso pregnetite s pripravljenimi koščki čebule, sesekljanim peteršiljem, razžvrkljanim jajčnim rumenjacom in krušnimi drobtinami v enakomerno maso in začinite po okusu.
4. Z mokrimi rokami iz mase mletega mesa oblikujte majhne, enakomerne kroglice.
5. Kroglice mletega mesa položite na vstavke košare cvrtnika in nastavite temperaturo **180 °C** in **pribl. 15 minut** ter zaženite postopek cvrtja.
6. Po polovici časa mesne kroglice obrnite, da enakomerno porjavijo.
7. Na koncu časa priprave preverite mesne kroglice in jih vzemite ven, če so primerno pečene.

**NASVET:** Čas cvrtja je odvisen od velikosti mesnih kroglic.

### 9.3 Mešan ocvrt krompirček z zeliščno majonezo

Sestavine za 4 porcije

**NAPOTEK:** Upoštevajte največjo količino polnjenja! Po potrebi pecite v 2 rundah.

#### Sestavine za majonezo

1	jajce
1 čajna žlička	gorčice
125 ml	sončničnega olja
1 čajna žlička	fino sesekljanega peteršilja
1 čajna žlička	fino sesekljane krebuljice
1 čajna žlička	limoninega soka
	sol, poper

#### Sestavine za ocvrti krompirček

250 g	sladkega krompirja
250 g	krompirja, ki se ne razkuha
2 jedilni žlici	sončničnega olja

#### Priprava

1. Za zeliščno majonezo dajte v visoko lonček jajce in gorčico ter ju premešajte s paličnim mešalnikom.
2. Med mešanjem v tankem curku vlivajte olje, da nastane kremasta homogena zmes.
3. Dodajte zelišča in po okusu začinite s soljo, poprom in limoninim sokom.
4. Krompir in sladki krompir olupite, operite in popivnjajte do suhega.
5. Krompir in sladki krompir narežite na približno 1 cm debele trakove in jih premešajte v skledi z oljem.
6. Krompir dajte v cvrtnik.
7. Vrednosti nastavite na **25 minut** in **200 °C** in zaženite postopek cvrtja.
8. **Po 15 minutah** temperaturo znižajte na **180 °C** in krompirček pretresite.
9. Ocvrt krompirček solite in postrezite z zeliščno majonezo.

### 9.4 Nabodala iz bučk in jajčevcev

Sestavine za 4 porcije

**NAPOTEK:** Upoštevajte največjo količino polnjenja! Po potrebi pecite v 2 rundah.

#### Sestavine

½ čajne žličke	popra
½ čajne žličke	pimenta
½ čajne žličke	koriandra
½ čajne žličke	suhega timijana
½ čajne žličke	suhega origana
1 čajna žlička	sol
50 ml	oljčnega olja
2	jajčevca
2	bučki
2	čebuli
	lesena nabodala

#### Priprava

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

## 9.5 Pečeni Camembert z brusnicami

Sestavine za 4 porcije

**NAPOTEK:** Najprej preverite, ali je mogoče 4 Camamberte v celoti položiti v košaro cvrtnika enega poleg drugega. Če ni mogoče, Camambert pecite v 2 rundah.

### Sestavine

4	Camamberti (po 150 g)
2	jajci
2 jedilni žlici	smetane
6 jedilnih žlic	drobtin
4 jedilne žlice	vloženih brusnic
	sol, poper

### Priprava

1. Jajci razzvrkljate s smetano in začiniti s soljo in poprom.
2. Drobtine iz žemelj strestite v globok krožnik.
3. Ohlajeni Camembert (cel ali narezan na četrtine) pomočite v jajčno zmes in nato povaljajte v drobtinah iz žemelj, da je ves sir pokrit s panado.
4. Kose Camemberta pri **200 °C pribl. 5–10 minut** pecite do zlatorjave barve.
5. Camembert postrezite z brusnicami.

## 9.6 Paketki z lososom

Sestavine za 2 porciji

### Sestavine

250 g	krompirja, ki se ne razkuha
100 g	sveže špinače
1	šalotka
1	strok česna
1 jedilna žlica	oljčnega olja
300 g	lososovega fileja (brez kože)
1	vejica peteršilja
1	vejica bazilike
1 jedilna žlica	kaper
2 jedilni žlici	zmehčanega masla

- 1 neškropljena limeta  
sol, poper

### Priprava

1. Krompir olupite, operite, skuhamte v vreli slani vodi. Nato krompir odcedite in narežite na tanke rezine.
2. Vmes očistite špinačo, jo operite in dobro odcedite.
3. Olupite šalotke in česen in narežite na majhne kocke. V loncu na olju popražite, da postekleni.
4. Dodajte špinačo in na hitro prepražite, da se listi zmehčajo. Lonec umaknite s štedilnika in postavite na stran.
5. Lososa splaknite, otrite do suhega in narežite na dva dela.
6. Peteršilj in baziliko operite, otriesite do suhega in liste fino sesekljajte.
7. Kapre pustite, da se odcedijo in jih grobo sesekljajte.
8. Kapre in sesekljana zelišča pregnetite z maslom.
9. Limeto operite z vročo vodo, otrite do suhega in narežite na rezine.
10. Pripravite si dva lista papirja za peko.
11. Na sredino vsakega lista postavite rezine krompirja in jih začinite s soljo in poprom. Na to postavite špinačo in lososa.
12. Maslo s kaprami v kosih položite na lososa in obložite z rezinami limete.
13. S papirjem pokrijte sestavine, ob straneh dobro zaprite in paketka postavite v košaro cvrtnika.
14. Paketke položite enega poleg drugega in pecite **pribl. 20 minut pri 200 °C**.
15. Nato odstranite papir in jed nemudoma postrezite.

## 9.7 Cvetača s hariso

Sestavine za 2 porcij

### Sestavine

1	majhna cvetača
3 jedilne žlice	moke
150 ml	kokosovega mleka
1½ čajna žlička	sladke paprike
½ čajne žličke	česna v prahu
1 jedilna žlica	paste harisa (želene ostrine)
	sol, poper

### Priprava

1. Očistite cvetačo in jo razdelite na manjše cvetke.
2. Ostale sestavine zmešajte v gosto, gladko testo. Če je testo prereditko, dodajte še malo moke.
3. Posamezne cvetačne cvetke potopite v testo in pustite, da odvečno testo steče dol.
4. Panirane cvetačne cvetke ocvrite v več porcijah. Ne zložite jih pretesno, da bodo bolj hrustljave.
5. Temperaturo nastavite na **180 °C** in čas cvrtja na **20 minut** in zaženite postopek cvrtja.
6. Po polovici časa cvetačne cvetke obrnite.

**NASVET:** Zraven se prileže jogurtova omaka.

## 9.8 Hrustljiv brstični ohrovt s slanino

Sestavine za 2 porcij

### Sestavine

400 g	brstičnega ohrovta
40 g	slanine z mastjo
4	stroki česna
1 jedilna žlica	oljčnega olja
	sol, poper

**NASVET:** Ta recept je najboljši s svežim brstičnim ohrovtom, lahko pa ga pripravite tudi z zamrznjenim brstičnim ohrovtom. V tem primeru brstičev brstičnega ohrovta ne razpolovite. Čas priprave in temperatura ostane enaka.

### Priprava

1. Očistite brstični ohrovt in prerežite brstiče na pol.
2. Slanino narežite na tanke trakove.
3. Pustite stroke česna cele in neolupljene.
4. Vse sestavine zmešajte v skledi in začinite po okusu s soljo in poprom.
5. Vse pecite **pri 180 °C pribl. 15-20 minut**.
6. Po polovici časa sestavine pretresite ali obrnite.
7. Vsako porcijo servirajte z 2 strokoma česna. Po okusu stisnite mehke stroke česna in jih dodajte jedi.

## 9.9 Mini pice s pršutom in rukolo

Sestavine za 2 porciji

### Sestavine

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

### Priprava

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

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

## 9.10 Čokoladne tortice s tekočo sredico

Sestavine za 8 tortic

**NAPOTEK:** Za začetek preverite, koliko modelčkov za mafine naenkrat lahko postavite v cvrtnik.

### Sestavine

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

### Priprava

1. Nasekljajte čokolado in jo stopite v vodni kopeli.
2. Dodajte maslo in ga prav tako stopite.
3. Penasto stepite jajca in sladkor.
4. Na mešanico jajc in sladkorja presejte moko in zmešajte v gladko testo.
5. Vmešajte čokoladno-masleno mešanico.
6. Modelčke za mafine napolnite s testom.
7. Čokoladne tortice pecite v vnaprej ogretem aparatu **pri 180 °C pribl. 5–6 minut**.
8. Čokoladne tortice pojejte še tople.

## 10. Čiščenje

---



### NEVARNOST opeklin!

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



### NEVARNOST zaradi električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem cvrtnika na vroč zrak izvlecite omrežni kabel **8** iz vtičnice.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne smete potopiti v vodo.

### OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.

**NAPOTEK:** Upoštevajte, da so po sušenju v votlih prostorih še vedno lahko kapljice vode. Pustite, da se vsi deli popolnoma posušijo na zraku.

---

### Pribor

- Odstranite večje ostanke živil.
  - Košaro cvrtnika **6** in cedilni nastavek **4** lahko pomivate v pomivalnem stroju.
- 

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

---

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

### Ohišje

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

### Notranjost

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

## 11. Shranjevanje

- Preden cvrtnik na vroč zrak pospravite ...  
... morate izvleči omrežni kabel **8**, ... počakati, da se naprava ohladi, ... vsi deli pa morajo biti popolnoma suhi.
- Navijte napajalni kabel **8** okrog kabelskega navitja **9**.

## 12. Odstranjevanje med odpadke

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU. Simbol prečrtanega smetiščnega koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjevati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate. Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjšanju porabe surovin in tako razbremeni okolje.



### Embalaza

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

### 13. Odpravljanje težav

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



#### NEVARNOST električnega udara!







⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

### 14. Tehnični podatki

Model:	SHFD 2000 D1
Omrežna napetost:	220–240 V ~ 50 Hz
Poraba moči v izklopljenem stanju:	≤ 0,5 W
Samodejni preklop v izklopljeno stanje:	≤ 20 min
Razred zaščite:	I
Zmogljivost:	2000 W

Napaka	Možni vzroki/ukrepi
Brez ukrepov Funkcija	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave?</li><li>• Preverite priključek.</li></ul>
Hrana po predpisanem času še ni pečena	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je bila količina živil prevelika ali kosi predebeli?</li><li>• Ali je bila nastavljena temperatura prenizka ali čas priprave prekratek?</li></ul>
Močno nastajanje dima in vonja	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ali so na grelnem elementu <b>2</b> ostanki živil, ki se lahko med segrevanjem zažgejo? Košare cvrtnika <b>6</b> ne smete napolniti več kot do oznake <b>MAX 5</b>.</li></ul>
Prikaz E1 ali E2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Naprava ne segreva več ali ni dovolj vroča. Za nekaj minut izvlecite omrežni vtič. Če je napaka še vedno prikazana, je treba napravo strokovno popraviti.</li></ul>

## Uporabljeni simboli

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

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

## 15. Garancija


### **Dobavitelj**

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

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
NEMČIJI

### **Pooblaščen serviser**

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

**IAN: 500498\_2510**

### **Garancijski list**

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

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

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

Prodajalec:

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

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitve lahko prenesete s spletne strani [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).



S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **500498\_2510** in odprete navodila za uporabo.

# Obsah

<b>1. Přehled</b> .....	<b>49</b>
<b>2. Použití k určenému účelu</b> .....	<b>50</b>
<b>3. Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>50</b>
<b>4. Obsah balení</b> .....	<b>53</b>
<b>5. Uvedení do provozu</b> .....	<b>54</b>
<b>6. Ovládací panel a displej</b> .....	<b>55</b>
<b>7. Základy fritování</b> .....	<b>56</b>
<b>8. Ovládání</b> .....	<b>56</b>
8.1 Proudová přípojka .....	56
8.2 Zapnutí/vypnutí .....	57
8.3 Základní obsluha .....	57
8.4 Použití programů .....	57
8.5 Přerušování procesu přípravy .....	58
8.6 Konec procesu přípravy .....	58
8.7 Přehled programů .....	59
8.8 Tabulka přípravy .....	59
<b>9. Recepty</b> .....	<b>60</b>
9.1 Marinovaná kuřecí křídýlka .....	60
9.2 Masové kuličky .....	60
9.3 Směs hranolek s bylinkovou majonézou .....	61
9.4 Špízy s cuketou a lilkem .....	61
9.5 Smažený hermelín s brusinkami .....	62
9.6 Losos v balíčku .....	62
9.7 Květákové růžičky s harissou .....	63
9.8 Křupavá růžičková kapusta se slaninou .....	63
9.9 Mini pizza se šunkou a rukolou .....	64
9.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní .....	64
<b>10. Čištění</b> .....	<b>65</b>
<b>11. Uložení</b> .....	<b>65</b>
<b>12. Likvidace</b> .....	<b>65</b>
<b>13. Řešení problémů</b> .....	<b>66</b>
<b>14. Technické údaje</b> .....	<b>66</b>
<b>15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>67</b>

## **1. Přehled**

- 1** Kryt
- 2** Topný článek (na horní straně vnitřního prostoru)
- 3** Displej a ovládací panel
- 4** Síto
- 5 MAX** Značka maximální výšky plnění fritovacího koše  
(maximální výška plnění je 3,6 litru)
- 6** Fritovací koš
- 7** Rukojeť fritovacího koše
- 8** Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 9** Distanční držák s navíjením kabelu
- 10** 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 můžete obsluhovat jen tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Uchovejte si tento návod k použití pro pozdější potřebu.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou horkovzdušnou fritézou!

### 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.
- ⊙ Přístroj i napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.



- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně. Fritovacího koše se dotýkejte pouze na rukojeti.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Topné články se nesmí otírat vlhkou utěrkou.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládní.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
  - ... v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších komerčních prostor;
  - ... v zemědělských objektech;
  - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
  - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 65).



### **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!**

- ⊙ Elektrospořebiče 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 nebezpečně 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 sřikající vodou.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane kapalina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, okamžitě odpojte síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhně-

te 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 údaji na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Při sestavování přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo pro-máčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
  - po každém použití
  - pokud došlo k poruše
  - pokud přístroj nepoužíváte
  - před čištěním přístroje
  - při bouřce

- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravny, popř. servisní střediska.



### **NEBEZPEČÍ požáru!**

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



### **NEBEZPEČÍ zranění popálením!**

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

### **VÝSTRAHA před věcnými škodami!**

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.

- ⊙ Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Vzhledem k tomu, že nábytek je povrchově upravován různými laky a plasty a ošetrován různými prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky, které plastové nožky narušují a změkčují. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

## **4. Obsah balení**

- 1 horkovzdušná fritéza
- 1 síto **4**
- 1 fritovací koš **6**
- 1 kompletní návod k obsluze

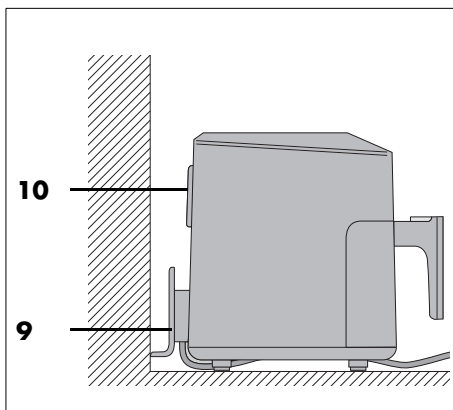
## 5. Uvedení do provozu

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



### NEBEZPEČÍ požáru!

Na zadní straně přístroje se nachází větrací průduch **10** a distanční držák **9**. Z větracího průduchu uniká během provozu horká pára.

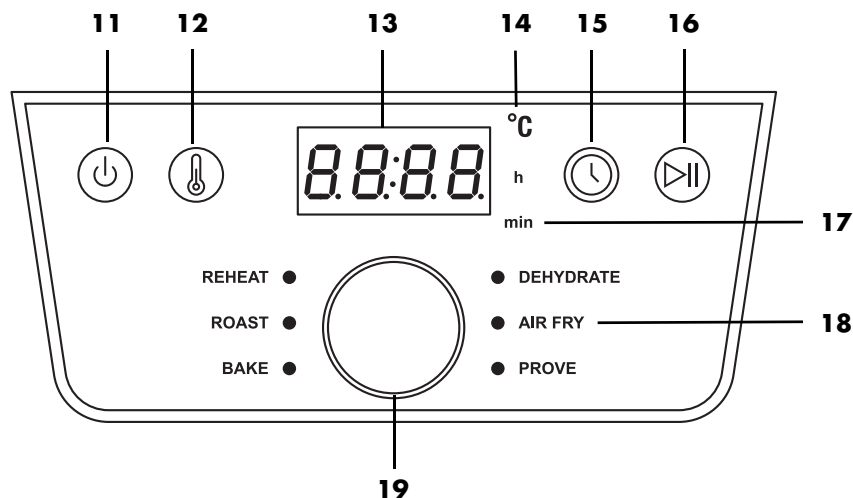


- ⊙ Větrací průduch **10** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.

**UPOZORNĚNÍ:** Během počátečního provozu může docházet k mírnému výskytu kouře a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topném článku **2** a není to chyba výrobku. Zajistěte dostatečné větrání.

- Vytáhněte fritovací koš **6** za rukojeť **7** z krytu **1**.
- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásky z přístroje, neodstraňujte však výrobní štítek na zadní straně přístroje.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 65).
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Síťovou zástrčku **8** zapojte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

## 6. Ovládací panel a displej



- 11** Zapnutí/vypnutí
- 12** Stisknutím změňte teplotu, ukazatel bliká.
- 13** Na displeji se zobrazují hodnoty teploty a doby přípravy.
- 14** °C Svítí, když se zobrazuje teplota.
- 15** Stisknutím změňte dobu přípravy, ukazatel bliká.
- 16** Funkce start/pauza
- 17** h / min Svítí, když se zobrazuje čas.  
**h** svítí při zobrazení hodin /  
**min** svítí při zobrazení minut
- 18** 6 programů (viz „Přehled programů“ na straně 59)
- 19** 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 měli při volbě teploty a doby fritování přesně řídit pokyny na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Fritovací koš **6** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 5**.
- Akrylamid je potenciálně karcinogenní. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se příliš silnému zhnědnutí.

### Pro rovnoměrné zhnědnutí <sup>1 2</sup>

- <sup>1</sup>: Každých 5 minut protřepejte nebo obraťte.
- <sup>2</sup>: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

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

1. Vytáhněte fritovací koš **6** za rukojeť **7** z krytu **1** a suroviny protřepejte. Dbejte přitom na to, aby se hranolky dobře promíchaly a aby se nedodělané hranolky ležící uvnitř dostaly také ven. Přístroj se automaticky vypne po vyjmutí fritovacího koše **6**. Displej **3** bliká.
2. Vložte fritovací koš **6** znovu do přístroje. Přerušený proces se automaticky znovu spustí.

### Pečení

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

### Obalové informace

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

## 8. Ovládání



### NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **10** na zadní straně.
- ⊙ K uchopení fritovacího koše **6** používejte kuchyňské rukavice nebo čňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu **10** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani ji nepřenašejte.

### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez fritovacího koše!

### 8.1 Proudová přípojka

- Když je přístroj sestaven, zasuněte síťovou zástrčku **8** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

## 8.2 Zapnutí/vypnutí

- Stiskněte tlačítko **⏻ 11** 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 **⏻ 11** lze přístroj kdykoli přepnout do pohotovostního režimu. Funguje to i u spuštěných programů. Ventilátor se zastaví.

## 8.3 Základní obsluha

Pro následující body platí: Přístroj je zapnutý.

### Vyvolání programů

- Stiskněte otočný regulátor **19**. 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 40 až 200 °C.

- Stiskněte tlačítko **⏻ 12**. 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 1 hodiny do 24 hodin.)

- Stiskněte tlačítko **⏻ 15**. 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 **⏻ 11**. Stisknutím tlačítka **⏻ 16** 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
  - doba přípravy
1. Připravte si potraviny a vložte je do fritovacího koše **6**.
  2. Zasuňte fritovací koš do krytu **1** přístroje.
  3. Stiskněte tlačítko **⏻ 11** pro zapnutí.
  4. Jednou stiskněte otočný regulátor **19**. Kontrolka LED za **REHEAT** svítí.
  5. Otáčejte otočným regulátorem, dokud se nerozsvítí kontrolka LED požadovaného programu. Na displeji **3** se zobrazí přednastavená teplota zvoleného programu.

**UPOZORNĚNÍ:** Pro změnu teploty stiskněte **⏻ 12**, pro změnu času stiskněte **⏻ 15**. Dokud na displeji bliká příslušná hodnota, můžete ji otáčením otočného regulátoru změnit. Po otočení počkejte cca 5 sekund. Ukazatel přestane blikat a nová hodnota je převzata.

6. Spusťte proces přípravy stisknutím tlačítka  **16**. Program se spustí.
- Na displeji se zobrazí zbývající doba chodu. Hodnoty času a teploty 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.
- 

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

1. Vytáhněte fritovací koš **6** za rukojeť **7** z krytu **1**. Přístroj se automaticky vypne.
  - Kontrolka LED programu a displej blikají.
  - Zobrazí se doba přípravy.
  - Ventilátor se zastaví, dokud se fritovací koš znovu nezasune.
2. Vložte fritovací koš znovu do přístroje. Přístroj se znovu automaticky zapne, dokud neuplyne doba přípravy pokrmu.

nebo

1. Pro přerušení procesu přípravy stiskněte krátce tlačítko  **16**.
  - Kontrolka LED programu a displej blikají.
  - Zobrazí se doba přípravy.
  - Ventilátor se zastaví.
2. Pro pokračování procesu přípravy stiskněte znovu tlačítko start/pauza  **16**.

## 8.6 Konec procesu přípravy

- V poslední minutě se odpočítávají sekundy.
  - Po skončení programu zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí *End*. Krátce poté se přístroj vypne a displej zhasne.
  - Potřebujete žáruvzdornou podložku pro fritovací koš **6** a také talíř nebo misku (popř. nahřáté).
  - Pro odpojení přístroje od elektrické sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **8**.
1. Vytáhněte fritovací koš **6** za rukojeť **7** z krytu **1** a položte ho na žáruvzdornou podložku.
  2. Dejte pokrmy na připravený talíř / do připravené misky.
  3. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.
- 

**UPOZORNĚNÍ:** Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete proces přípravy změnit manuálně. Zasuňte naplněný fritovací koš **6** opět do krytu **1** a znovu spusťte proces přípravy. Po několika minutách zkontrolujte stupeň zhnědnutí. Za tímto účelem jednoduše vytáhněte fritovací koš za rukojeť z krytu a poté ji opět nasadíte.

---

## 8.7 Přehled programů

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

Program	Použití	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
<b>REHEAT</b>	Ohřívání	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
<b>ROAST</b>	Steaky, kotlety	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
<b>BAKE</b>	Muffiny, moučníky a pečivo	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1–60 min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Dehydratace/sušení potravin (švestky / plátky jablek)	60 °C (60–90 °C)	2 hodiny (1–24 hod.)
<b>AIR FRY</b>	Mražené hranolky <sup>1</sup>	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
<b>PROVE</b>	Odpočívání/kynutí kynutého těsta	75 °C (35 nebo 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 hod.)

## 8.8 Tabulka přípravy

- Údaje o teplotě a době přípravy v tabulce jsou pouze orientační. Teplota a čas se mohou lišit v závislosti na vlastnostech, velikosti a množství potravin a také podle vaší chuti.

Připravovaná potravina	°C	Minuty	Optimální množství	Maximální množství
Hranolky <sup>1</sup>	170	30–35	500 g	1 000 g
Kuřecí stehna <sup>2</sup>	200	30	450 g	1 000 g
Zelenina <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Rozpékané pečivo <sup>2</sup>	180	8	4 ks	6 ks
Muffiny	150	18	4 ks	9 ks
Filet z lososa	200	15	100 g	500 g
Steak <sup>2</sup>	200	5–20	100 g	500 g

Horní indexy <sup>1,2</sup> znamenají:

<sup>1</sup>: Každých 5 minut protřepejte nebo obraťte.

<sup>2</sup>: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

V programu **AIR FRY**: Každých 5 minut uslyšíte zvukový signál, který vám připomeně, že je třeba potraviny krátce protřepepat.

Předehřívání: Horkovzdušné fritézy nevyžadují dlouhé předehřívání, ale 2–3 minuty mohou optimalizovat dobu přípravy.

## 9. Recepty

### 9.1 Marinovaná kuřecí křídylka

Suroviny pro 2 osoby

**UPOZORNĚNÍ:** Dbejte na maximální výšku náplně! Možná bude nutné fritovat ve dvou fázích.

#### Suroviny

Asi 8 kuřecích křídél

#### 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	solí
1–2 lžičky	papriky
1–2 lžičky	chilli vloček

#### Příprava

1. Všechny suroviny na marinádu smíchejte ve velké míse.
2. Kuřecí křídla vložte do mísy, promíchejte s marinádou a nechte asi 1 hodinu marinovat.
3. Marinovaná kuřecí křídla položte vedle sebe do fritovacího koše.
4. Nastavte hodnoty **15 minut a 190 °C** a spusťte proces fritování.
5. Po uplynutí poloviny doby fritování křídla otočte.
6. Na konci doby přípravy kuřecí křídla zkontrolujte a vyjměte, pokud jsou hotová.

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

### 9.2 Masové kuličky

Suroviny pro 2 osoby

#### Suroviny na masové kuličky

250 g	mletého hovězího masa
½	malé červené cibule
	olivový olej
2–3 stonky	hladkolisté petrželky
1	žloutek
1 lžíce	strouhanky
	mletá paprika (pálivá)
	sůl, pepř

#### Příprava

1. Červenou cibuli oloupejte, nakrájejte najemno a osmahněte na troše olivového oleje dozlatova.
2. Petrželku omyjte, osušte a listy nakrájejte nadrobno.
3. Mleté maso smíchejte s připravenou cibulkou, nasekanou petrželkou, rozšlehaným žloutkem a strouhankou v jedolitou směs a podle chuti dochutěte.
4. Mokryma rukama vytvarujte z mletého masa malé, rovnoměrné kuličky.
5. Masové kuličky položte na vložku fritovacího koše, nastavte teplotu na **180 °C** a dobu fritování **cca 15 minut** a spusťte proces fritování.
6. Po uplynutí poloviny doby fritování masové kuličky obraťte, aby se rovnoměrně opekly.
7. Na konci doby přípravy masové kuličky zkontrolujte a vyjměte je, pokud jsou hotové.

**TIP:** Doba fritování závisí na velikosti masových kuliček.

### 9.3 Směs hranolek s bylinkovou majonézou

Suroviny na 4 porce

**UPOZORNĚNÍ:** Dbejte na maximální výšku náplně! Možná bude nutné fritovat ve dvou fázích.

#### Suroviny na majonézu

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

#### Suroviny na hranolky

250 g	batátů
250 g	brambor
2 lžíce	slunečnicového oleje

#### Příprava

1. Pro bylinkovou majonézu vložte vejce s hořčicí do vysoké nádoby a krátce rozmixujte tyčovým mixérem.
2. Během mixování přilévajte tenkým proudem olej, dokud nevznikne krémová, homogenní směs.
3. Přidejte bylinky a dochuťte solí, pepřem a citronovou šťávou.
4. Brambory a batáty oloupejte, umyjte a osušte.
5. Brambory a batáty nakrájejte na tyčinky silné asi 1 cm a smíchejte je v míse s olejem.
6. Hranolky nasypejte do fritézy.
7. Nastavte hodnoty **25 minut** a **200 °C** a spusťte proces fritování.
8. **Po 15 minutách** snižte teplotu na **180 °C** a hranolky promíchejte.
9. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.

### 9.4 Špízy s cuketou a lilkem

Suroviny na 4 porce

**UPOZORNĚNÍ:** Dbejte na maximální výšku náplně! Možná bude nutné fritovat ve dvou fázích.

#### Suroviny

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

#### Příprava

1. Smíchejte v míse bylinky, koření a olej.
2. Cukety a lilky nakrájejte na plátky o tloušťce 2 cm. Cibule nakrájená na čtvrtky.
3. Zeleninu přidejte do směsi koření a oleje.
4. Zeleninu střídavě napichujte na špejle.
5. Špízy připravujte **15 minut při teplotě 200 °C**.
6. V polovině doby špízy obraťte.

## 9.5 Smažený hermelín s brusinkami

Suroviny na 4 porce

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

### Suroviny

4	hermelíny (po 150 g)
2	vejce
2 lžíce	smetany
6 lžic	strouhanky
4 lžíce	brusinek ze sklenice
	sůl, pepř

### Příprava

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

## 9.6 Losos v balíčku

Suroviny na 2 porce

### Suroviny

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

### Příprava

1. Brambory oloupejte, omyjte, uvařte ve vroucí osolené vodě. Poté brambory scedte a nakrájejte na tenké plátky.
2. Očistěte a omyjte špenát a dobře ho osušte.
3. Šalotku a česnek oloupejte a nakrájejte na malé kostičky. Na oleji v pánvi restujte, dokud nezesklovatí.
4. Přidejte špenát a krátce orestujte, dokud se listy nezkroufí. 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 nahruho.
8. Kapary a nasekané bylinky promíchejte s máslem.
9. Limetku omyjte v horké vodě, osušte a nakrájejte na plátky.
10. Připravte si dva velké kusy pečicího papíru.
11. Doprostřed položte plátky brambor a dochutěte je solí a pepřem. Na ně dejte špenát a lososa.
12. Lososa potřete kaparovým máslem a obložte plátky limetky.
13. Papír přeložte přes ingredience a po stranách dobře utěsněte.
14. Balíčky položte vedle sebe a pečte **při teplotě 200 °C cca 20 minut**.
15. Potom odstraňte pečicí papír a pokrm ihned podávejte.

## 9.7 Květákové růžičky s harissou

Suroviny na 2 porce

### Suroviny

1	malý květák
3 lžíce	oleje
150 ml	kokosového mléka
1½ lžičky	sladké papriky
½ lžičky	sušeného česneku
1 lžíce	harissově pasty (podle požadované pálivosti)
	sůl, pepř

### Příprava

1. Květák očistěte a rozdělte na malé růžičky.
2. Zbýlé suroviny smíchejte do hustého, hladkého těsta. Pokud je těsto příliš řídké, přidejte ještě trochu mouky.
3. Květákové růžičky jednotlivě namáčejte do těsta a přebytečné těsto nechte dobře okapat.
4. Obalené růžičky květáku připravujte po částech. Neměly by být příliš blízko u sebe, aby byly krásně křupavé.
5. Nastavte teplotu na **180 °C** a dobu přípravy na **20 minut** a spusťte proces fritování.
6. Po uplynutí poloviny doby přípravy květákové růžičky otočte.

**TIP:** Podávejte s čerstvým jogurtovým dipem.

## 9.8 Křupavá růžičková kapusta se slaninou

Suroviny na 2 porce

### Suroviny

400 g	růžičkové kapusty
40 g	prorostlé slaniny
4	stroužky česneku
1 lžíce	olivového oleje
	sůl, pepř

**TIP:** Tento recept nejlépe chutná s čerstvou růžičkovou kapustou, ale lze ho připravit i s mraženou růžičkovou kapustou. V takém případě růžičky nerozkrajujte na poloviny. Doba přípravy a teplota zůstávají stejné.

### Příprava

1. Růžičkovou kapustu očistěte a rozkrojte na půlky.
2. Slaninu nakrájejte na tenké proužky.
3. Celé stroužky česneku nechte neloupané.
4. Všechny suroviny smíchejte v misce a dochutěte solí a pepřem.
5. Vše připravujte **při teplotě 180 °C po dobu cca 15–20 minut**.
6. Po uplynutí poloviny doby přípravy suroviny protřepejte nebo promíchejte.
7. Každou porci podávejte se 2 stroužky česneku. Podle chuti vytlačte měkkou část z česnekových stroužků a vychutnejte si ji.

## 9.9 Mini pizza se šunkou a rukolou

Suroviny na 2 porce

### Suroviny

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

### Příprava

1. Těsto na pizzu rozválejte na pomoučené pracovní ploše a vykrojte obdélníky, které budou po obvodu o 1 cm menší než plocha fritovacího koše.
2. Těsto lehce propíchejte vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájejte na tenké plátky.
4. Těsto potřete passírovanými rajčaty, dochutěte solí, pepřem a oreganem a obložte ho plátky mozzarely.
5. Kousky pizzy připravujte po částech **při teplotě 180 °C cca 7 minut**.
6. Serrano šunku rozmístěte na kousky a pečte je ještě jednou **3–5 minut**.
7. Když pizza začne na okrajích mírně hnědnout, vyjměte kousky a posypte je omytou rukolou.
8. Mini pizzy pokapejte trochou olivového oleje a podávejte.

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

## 9.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní

Suroviny na 8 dortíků

**UPOZORNĚNÍ:** Nejprve zkontrolujte, kolik formiček na muffiny se vejde najednou do fritězy.

### Suroviny

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

### Příprava

1. Čokoládu nasekejte a rozpustěte ve vodní lázni.
2. Přidejte máslo a nechte ho také rozpustit.
3. Vyšlehejte vejce s cukrem.
4. Do směsi vajec a cukru nasypte prosátou mouku a promíchejte ji do hladkého těsta.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.
6. Těsto nalijte do formiček na muffiny.
7. Čokoládové dortíky připravujte v předehřátém přístroji **při teplotě 180 °C cca 5–6 minut**.
8. Čokoládové dortíky podávejte teplé.

## 10. Čištění

---



### NEBEZPEČÍ popálení!

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



### NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- Před čištěním horkovzdušné fritézy vytáhněte síťovou zástrčku **8** ze zásuvky.
- Horkovzdušná fritéza se nesmí vkládat do vody.

### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

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

---

### Díly příslušenství

- Odstraňte hrubé zbytky potravin.
  - Fritovací koš **6** a síto **4** lze mýt v myčce na nádobí.
- 

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

---

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

### Kryt

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

### Vnitřní prostor

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

## 11. Uložení

- Předtím než horkovzdušnou fritézu sklidíte ...
  - ... musí být síťová zástrčka **8** odpojená,
  - ... musí být přístroj vychladlý a
  - ... všechny díly musí být úplně suché.
- Napájecí vedení **8** navíjete okolo navíjení kabelu **9**.

## 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?</li><li>• Zkontrolujte připojení.</li></ul>
Pokrm není po doporučené době ještě hotový	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné?</li><li>• Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?</li></ul>
Silná tvorba kouře nebo zápachu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nachází se na topném článku <b>2</b> zbytky potravin, které se při zahřívání pálí? Fritovací koš <b>6</b> nesmíte plnit výš než po značku <b>MAX 5</b>.</li></ul>
Zobrazení E1 nebo E2	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>

## 14. Technické údaje

Model:	SHFD 2000 D1
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:	2 000 W

## Použité symboly

	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Sřídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Srbská značka je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění srbských požadavků.

Technické změny vyhrazeny.

## 15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

### Podmínky záruky

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

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

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

### Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

### Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

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

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

### **Průběh v případě uplatňování záruky**

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 500498\_2510** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **500498\_2510** otevřít váš návod k použití.



### **Servisní střediska**



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [hoyer@lidl.cz](mailto:hoyer@lidl.cz)

**IAN: 500498\_2510**



### **Dodavatel**

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
NĚMECKO



# Obsah

<b>1. Prehľad</b> .....	<b>71</b>
<b>2. Účel použitia</b> .....	<b>72</b>
<b>3. Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>72</b>
<b>4. Obsah balenia</b> .....	<b>75</b>
<b>5. Uvedenie do prevádzky</b> .....	<b>76</b>
<b>6. Prehľad riadiaceho panela a displeja</b> .....	<b>77</b>
<b>7. Základy fritovania</b> .....	<b>78</b>
<b>8. Obsluha</b> .....	<b>78</b>
8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu .....	78
8.2 Zapnutie/vypnutie .....	79
8.3 Základné ovládanie .....	79
8.4 Používanie programov .....	79
8.5 Prerušenie procesu prípravy .....	80
8.6 Koniec procesu prípravy .....	80
8.7 Prehľad programov .....	81
8.8 Tabuľka prípravy .....	81
<b>9. Recepty</b> .....	<b>82</b>
9.1 Marinované kuracie krídla .....	82
9.2 Mäsové gulky .....	82
9.3 Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou .....	83
9.4 Špízy z cukety a baklažánu .....	83
9.5 Pečený camembert s brusnicami .....	84
9.6 Losos v obale .....	84
9.7 Karfiolové ružičky s harissou .....	85
9.8 Chrumkavý ružičkový kel so slaninou .....	85
9.9 Minipizza so šunkou a rukolou .....	86
9.10 Čokoládová tortička s tekutým stredom .....	86
<b>10. Čistenie</b> .....	<b>87</b>
<b>11. Uskladnenie</b> .....	<b>87</b>
<b>12. Likvidácia</b> .....	<b>87</b>
<b>13. Riešenie problémov</b> .....	<b>88</b>
<b>14. Technické údaje</b> .....	<b>88</b>
<b>15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>89</b>

## 1. **Prehľad**

- 1 Kryt
- 2 Vyhrievací prvok (na hornej strane vnútorného priestoru)
- 3 Displej a riadiaci panel
- 4 Sitový nadstavec
- 5 **MAX** Značka pre maximálnu výšku hladiny naplnenia fritovacieho koša (maximálna výška naplnenia je 3,6 l)
- 6 Fritovací kôš
- 7 Rúčka fritovacieho koša
- 8 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 9 Dištančný držiak s navinutím kábla
- 10 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 uschovejte, ak by ste neskôr potrebovali ďalšie informácie.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s vašou novou teplovzdušnou fritézou!

### Symbols na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



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

## 2. Účel použitia

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

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

### **Predvídateľné nesprávne použitie**

Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.

## 3. Bezpečnostné pokyny

### **Výstražné upozornenia**

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



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

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

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

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

## **Pokyny pre bezpečnú prevádzku**

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Deti smú vykonávať čistenie a údržbu prístroja len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
- ⊙ Prístroj a pripojovacie vedenie držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.



- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane. 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 Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 87).



### **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 vdychnú 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, kvapajúcou 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 prí-

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

- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokrymi rukami.



### **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!**

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

- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
  - po každom použití,
  - v prípade poruchy,
  - ak prístroj nepoužívate,
  - pred čistením prístroja,
  - počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykoná-  
vajte žiadne zmeny na výrobku. Opra-  
vy 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 prob-  
lém môžete hneď všimnúť vďaka nezvy-  
čajnému zápachu alebo zvuku.
- ⊙ Prístroj nikdy nezakrývajte, ani ho neu-  
miestňujte 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 podob-  
ných horľavých predmetov.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu prevádzkujte vý-  
hradne na pevnej, rovnej, nešmykľavej,  
suchej a nehorľavej podložke, čím za-  
bránite, aby sa prevrhla alebo skĺzla.



### **NEBEZPEČENSTVO poranení popálením!**

- ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchov prí-  
stroja a vnútorného priestoru. Používajte  
rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením ne-  
chajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá,  
nehýbte ňou ani ju neprenášajte.

### **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce po-  
vrchy (napr. dosky sporáka) alebo do  
blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného  
ohňa.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa pokrmy nedotýkali  
vyhrievacieho prvku na hornej strane  
vnútorného priestoru a neprilepili sa  
tam.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazív-  
ne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými  
plastovými nožičkami. Pretože povrcho-  
vá úprava nábytku obsahuje rôzne laky  
a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôz-  
nymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa  
úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok  
obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a  
zmäkčiť plastové nožičky. V prípade po-  
treby podložte pod prístroj protišmyko-  
vú podložku.

## **4. Obsah balenia**

- 1 teplovzdušná fritéza
- 1 sitový nadstavec **4**
- 1 fritovací kôš **6**
- 1 kompletný návod na obsluhu

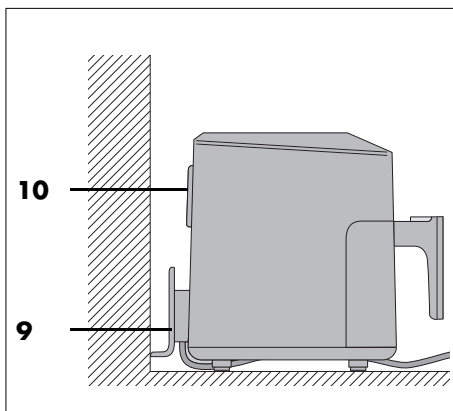
## 5. Uvedenie do prevádzky

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



### NEBEZPEČENSTVO požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádza vetrací otvor **10** a dištančný držiak **9**. Počas prevádzky uniká z vetracieho otvoru horúca para.

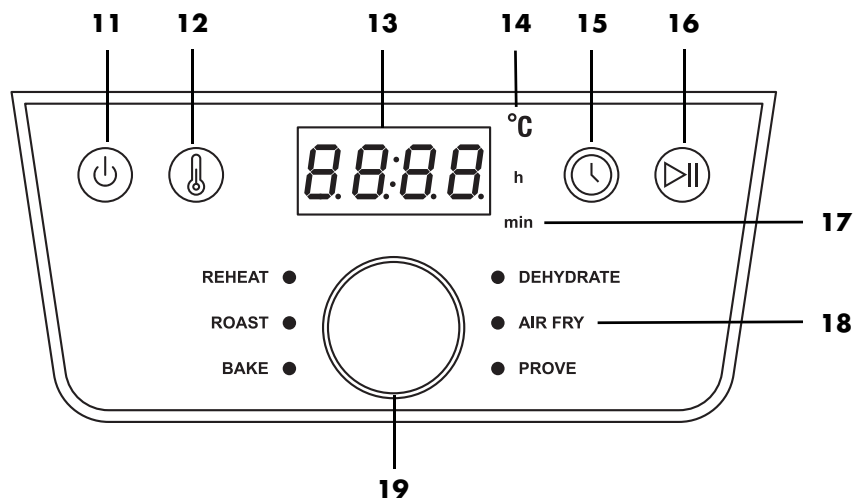


- ⊙ Vetrací otvor **10** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.

**UPOZORNENIE:** Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku **2** a nie je to chyba výrobu. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Vytiahnite fritovací kôš **6** za rúčku **7** z krytu **1**.
- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na zadnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite (pozri „Čistenie“ na strane 87).
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, protišmykovú, žiaruvzdornú podložku.
- Zástrčku **8** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

## 6. Prehľad riadiaceho panela a displeja



- 11** Zapnutie/vypnutie
- 12** Stlačenie umožní zmenu teploty, indikátor bliká
- 13** Displej zobrazuje hodnoty teploty a času prípravy
- 14** °C Svieta, keď sa zobrazuje teplota.
- 15** Stlačenie umožní zmenu času prípravy, indikátor bliká
- 16** Funkcia štart/prestávka
- 17** h / min Svieta, keď sa zobrazuje čas.  
**h** svieti pri zobrazení hodín /  
**min** svieti, keď sa zobrazujú minúty
- 18** 6 programov (pozri „Prehľad programov“ na strane 81)
- 19** Otočný regulátor:
- Stlačenie umožní otvoriť výber programu. Svieta 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 **6** sa nesmie naplniť viac ako po značku **MAX 5**.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

### Na rovnomerné zhnednutie<sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: Každých 5 minút pretrepte alebo otočte.

<sup>2</sup>: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

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

1. Vytiahnite fritovací kôš **6** za rúčku **7** 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. Vetranie sa pri vybratí fritovacieho koša **6** automaticky vypne. Displej **3** blíkajú.
2. Znovu vložte fritovací kôš **6** do prístroja. Prerušený proces sa znovu automaticky spustí.

### Pečenie

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

### Informácie na obale

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

## 8. Obsluha



### NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **10** na zadnej strane.
- ⊙ Na uchopenie fritovacieho koša **6** používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **10** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

### 8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **8** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

## 8.2 Zapnutie/vypnutie

- Na zapnutie prístroja z pohotovostného režimu stlačte tlačidlo **⏻ 11**.
  - Počúť krátky zvukový signál.
  - Všetky programové LED sa nakrátko rozsvietia.
  - Predstavená teplota 180 °C sa zobrazí na displeji **3**.
- Opakovaným stlačením tlačidla **⏻ 11** sa prístroj môže kedykoľvek prepnúť do pohotovostného režimu. Toto funguje aj pri prebiehajúcich programoch. Ventilátor sa zastaví.

## 8.3 Základné ovládanie

Pre nasledujúce body platí: Prístroj je zapnutý.

### Vyvolanie programov

- Stlačte otočný regulátor **19**. Svieta 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 40 až 200 °C.

- Stlačte tlačidlo **⏻ 12**. 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** od 1 hodiny do 24 hodín.)

- Stlačte tlačidlo **⌚ 15**. 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 pokrmy nedotýkali vyhrievacieho prvku **2** na hornej strane vnútorného priestoru a neprilepili sa tam.
- **FUNKCIA RÝCHLEHO ŠTARTU**  
Prístroj zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom **⏻ 11**. Stlačením tlačidla **⌚ 16** 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
  - čas prípravy
1. Pripravte si potraviny a dajte ich do fritovacieho koša **6**.
  2. Zasuňte fritovací kôš do krytu **1**.
  3. Na zapnutie stlačte tlačidlo **⏻ 11**.
  4. Stlačte raz otočný regulátor **19**. Svieta LED za **REHEAT**.
  5. Otáčajte otočný regulátor, kým nebude svietiť LED požadovaného programu. Na displeji **3** sa zobrazí prednastavená teplota zvoleného programu.

**UPOZORNENIE:** Na zmenu teploty stlačte tlačidlo **⏻ 12**, na zmenu času stlačte **⌚ 15**. 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.

6. Proces prípravy spustíte stlačením tlačidla **⌚ 16**. Program sa spustí.
  - Na displeji sa zobrazuje zvyšná doba chodu. Hodnoty času a teploty 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.

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

1. Vytiahnite fritovací kôš **6** za rúčku **7** z krytu **1**. Prístroj sa automaticky vypne.
  - Blikajú LED programu a displej.
  - Zobrazuje sa čas prípravy.
  - Ventilátor sa zastaví, kým sa fritovací kôš opäť nezasunie.
2. Znovu vložte fritovací kôš do prístroja. Prístroj sa automaticky zapne až do uplynutia času prípravy.

### alebo

1. Na prerušenie procesu prípravy krátko stlačte tlačidlo  **16**.
  - Blikajú LED programu a displej.
  - Zobrazuje sa čas prípravy.
  - Ventilátor sa zastaví.
2. Znovu stlačte tlačidlo štart/prestávka  **16** na pokračovanie v procese prípravy.

## 8.6 Koniec procesu prípravy

- V poslednej minúte sa odpočítavajú sekundy.
  - Keď program dôjde do konca, zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí *End*. Krátko nato sa prístroj vypne a displej zhasne.
  - Potrebujete teplovzdornú podložku na fritovací kôš **6**, ako aj tanier alebo misu (môže byť predhriata).
  - Na odpojenie prístroja zo siete vyťahnite po použití zástrčku **8**.
1. Vytiahnite fritovací kôš **6** za rúčku **7** z krytu **1** a postavte ho na teplovzdornú podložku.
  2. Pokrmy dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
  3. Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť.

---

**UPOZORNENIE:** Ak by napríklad stupeň zhnednutia nezodpovedal vášmu želaniu, môžete proces prípravy manuálne zmeniť. Naplnený fritovací kôš **6** zasunite znova do krytu **1** a znova spustíte proces prípravy. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia. Jednoducho vytiahnite fritovací kôš za rúčku z krytu a potom ho znova vložte.

---

## 8.7 Prehľad programov

- Nasledujúca tabuľka uvádza základné nastavovacie pomôcky pre uvedené potraviny.

Program	Použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	prednastavený čas (rozsah nastavenia)
<b>REHEAT</b>	Zohrievanie	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
<b>ROAST</b>	Steaky, kotlety	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
<b>BAKE</b>	Muffiny, koláče a pečivo	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
<b>DEHYDRATE</b>	Dehydratácia/sušenie potravín (slivky/plátky jablk)	60 °C (60 – 90 °C)	2 hodiny. (1 – 24 h)
<b>AIR FRY</b>	Mrazené hranolčky <sup>1</sup>	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
<b>PROVE</b>	Odpočívanie/kysnutie kysnutého cesta	75 °C (35 alebo 75 °C)	45 min (15 min – 4 h)

## 8.8 Tabuľka prípravy

- Údaje o teplote a čase v tabuľke sú orientačné hodnoty. Teplota a čas sa môžu líšiť v závislosti od konzistencie, veľkosti a množstva potravín, ako aj od vašej chuti.

Pokrm	°C	Minúty	Optimálne množstvo	Maximálne množstvo
Hranolčky <sup>1</sup>	170	30 – 35	500 g	1000 g
Kuracie stehná <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Zelenina <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Žemle na dopekanie <sup>2</sup>	180	8	4 kusy	6 kusov
Muffiny	150	18	4 kusy	9 kusov
Lososové filé	200	15	100 g	500 g
Steak <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 g	500 g

Čísla horného indexu <sup>1,2</sup> znamenajú:

<sup>1</sup>: Každých 5 minút pretrepte alebo otočte.

<sup>2</sup>: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

V programe **AIR FRY**: Vždy po 5 minútach zaznie zvukový signál ako pripomenka toho, že treba potraviny krátko pretrepať.

Predhriatie: Teplovzdušné nevyžadujú dlhé predhrievanie, ale 2 – 3 minúty môžu optimalizovať čas prípravy.

## 9. Recepty

### 9.1 Marinované kuracie krídla

Prísady pre 2 osoby

**UPOZORNENIE:** Dbajte na maximálne množstvo naplnenia! Prípadne bude potrebné urobiť 2 cykly fritovania.

#### Prísady

Asi 8 kuracích krídel

#### Prísady na marinádu

6 lyžíc	slnecnicového alebo repkového oleja
6 lyžíc	omáčky Sweet'n Hot Chili
4 lyžice	kečupu
4 lyžice	octu
1 – 2 lyžičky	soli
1 – 2 lyžičky	papriky
1 – 2 lyžičky	čili vločiek

#### Príprava

1. Všetky přísady na marinádu zmiešame vo veľkej miske.
2. Kuracie krídla dáme do misky, zmiešame s marinádou a necháme marinovať cca 1 hodinu.
3. Marinované kuracie krídla poukladáme vedľa seba do fritovacieho koša.
4. Nastavíme hodnoty **15 minút a 190 °C** a spustíme fritovanie.
5. V polovici času prípravy kuracie krídla otočíme.
6. Na konci času prípravy kuracie krídla skontrolujeme a ak sú v poriadku, vyberieme ich.

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

### 9.2 Mäsové gulčky

Prísady pre 2 osoby

#### Prísady na mäsové gulôčky

250 g	mletej hovädziny
½	malej červenej cibule
	Olivový olej
2 – 3 stonky	hladkej petržlenovej vňate
1	žltok
1 lyžica	strúhanky
	Mletá paprika (štipľavá)
	Sol', čierne korenie

#### Príprava

1. Červenú cibuľu ošúpeme, nadrobno nakrájame a orestujeme na troche olivového oleja do sklovitá.
2. Petržlenovú vňať umyjeme, osušíme a lístky najemno nasekáme.
3. Mleté mäso vymiešame s pripravenými kockami cibule, nasekanou petržlenovou vňaťou, rozšľahaným žĺtkom a strúhankou na hladkú zmes a dochutíme podľa chuti.
4. Mokrými rukami vytvarujeme z mletého mäsa malé, rovnomerné gulôčky.
5. Mäsové gulôčky uložíme na nadstavec fritovacieho koša a nastavíme **180 °C** a **cca 15 minút** a spustíme fritovanie.
6. V polovici času prípravy mäsové gulôčky otočíme, aby rovnomerne zhnedli.
7. Na konci času prípravy mäsové gulôčky skontrolujeme a ak sú v poriadku, vyberieme ich.

**TIP:** Časy fritovania závisia od veľkosti mäsových gulôčok.

### 9.3 Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie

**UPOZORNENIE:** Dbajte na maximálne množstvo naplnenia! Prípadne bude potrebné urobiť 2 cykly fritovania.

#### Prísady na majonézu

1	vajce
1 čajová lyžička	horčice
125 ml	snečnicového oleja
1 čajová lyžička	najemno nasekaného petržlenu
1 čajová lyžička	najemno nasekanej krkôšky
1 čajová lyžička	citrónovej šťavy
	Soľ, čierne korenie

#### Prísady na hranolčky

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

#### Príprava

1. Na bylinkovú majonézu dáme vajce a horčicu do vysokej nádoby a rozmixujeme tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievame tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridáme bylinky a dochutíme soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpeme, umyjeme a osušíme.
5. Zemiaky a sladké zemiaky nakrájame na tyčinky hrubé asi 1 cm a v miske zmiešame s olejom.
6. Hranolčky vložíme do fritézy.
7. Nastavíme hodnoty **25 minút** a **200 °C** a spustíme fritovanie.
8. **Po 15 minútach** znížime teplotu na **180 °C** a hranolčky pretrepeme.
9. Hranolčky osolíme a podávame s bylinkovou majonézou.

### 9.4 Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 4 porcie

**UPOZORNENIE:** Dbajte na maximálne množstvo naplnenia! Prípadne bude potrebné urobiť 2 cykly fritovania.

#### Prísady

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

#### Príprava

1. V miske zmiešame bylinky, koreniny a olej.
2. Cuketu a baklažán nakrájame na 2 cm hrubé plátky. Cibulú nakrájame na štvrtiny.
3. Zeleninu pridáme do zmesi korenín a oleja.
4. Zeleninu striedavo napichávame na špízy.
5. Špízy pripravujem **na 200 °C 15 minút**.
6. V polovici času prípravy špízy otočíme.

## 9.5 Pečený camembert s brusnicami

Prísady na 4 porcie

**UPOZORNENIE:** Hneď na začiatku skontrolujeme, či je možné vložiť 4 camemberty celé vedľa seba do fritovacieho koša. Ak nie, pripravíme camemberty v 2 fritovacích cykloch.

### Prísady

4	camemberty (po 150 g)
2	vajcia
2 lyžice	smotany
6 lyžíc	strúhanky
4 lyžice	brusníc z pohára
	Soľ, čierne korenie

### Príprava

1. Vajička vyšľaháme so smotanou a ochutíme soľou a korením.
2. Do hlbokého taniera dáme strúhanku.
3. Vychladený hermelín (celý alebo na štvrtiny) obalíme vo vajičku a potom v strúhanke, kým strúhanka pevne nepokryje syr.
4. Kúsky camembertu opekáme na **200 °C cca 5 – 10 minút** do zlatohneda.
5. Camembert podávame s trochou brusníc.

## 9.6 Losos v obale

Prísady na 2 porcie

### Prísady

250 g	pevných zemiakov
100 g	čerstvého špenátu
1	šalotka
1	strúčik cesnaku
1 polievková lyžica	olivového oleja
300 g	filety z lososa (bez kože)
1	stonka petržlenu
1	stonka bazalky
1 lyžica	kapár

2 lyžice  
1

mäkkeho masla  
biolimetka  
Soľ, čierne korenie

### Príprava

1. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a varíme vo vriacej osolenej vode. Potom zemiaky scedíme a nakrájame na tenké plátky.
2. Špenát očistíme, umyjeme a necháme dobre odkvapať.
3. Šalotku a cesnak ošúpeme a nakrájame na malé kocky. V hrnci s olejom podusíme do sklovita.
4. Pridáme špenát a krátko spolu podusíme, kým lístky nezmäknú. Potom hrniec zoberte zo sporáka a odstavte.
5. Lososa opláchnite, osušte a narežte na dve časti.
6. Petržlenovú vňať a bazalku umyte, osušte a lístky najemno nasekajte.
7. Kapary nechajte odkvapať a nahrubo nasekajte.
8. Kapary a nasekané bylinky zmiešame s maslom.
9. Limetku umyjeme horúcou vodou, osušíme a nakrájame na plátky.
10. Položte dva veľké kusy papiera na pečenie.
11. Do stredu položte plátky zemiakov a ochuťte soľou a korením. Na to poukladajte špenát a lososa.
12. Na lososa dajte kaparové maslo vo vložkách a navrch dajte plátky limetky.
13. Papier preložíme cez príklady a boky pevne uzavrieme.
14. Balíčky poukladané vedľa seba pečieme **na 200 °C cca 20 minút**.
15. Potom odstráňte papier a pokrm ihneď podávajte.

## 9.7 Karfiolové ružičky s harissou

Prísady na 2 porcie

### Prísady

1	malý karfiol
3 lyžice	múky
150 ml	kokosového mlieka
1½ lyžičky	sladkej papriky
½ lyžičky	sušeného cesnaku
1 lyžica	pasty harissa (podľa požadovanej štipľavosti)
	Sol', čierne korenie

### Príprava

1. Karfiol očistíme a rozdelíme na malé ružičky.
2. Zvyšné přísady vymiešame do hustého, hladkého cesta. Ak je cesto príliš riedke, pridáme trochu viac múky.
3. Ružičky karfiolu namáčame jednotlivo do cesta a necháme prebytočné cesto dobre odkvapkať.
4. balené ružičky karfiolu pripravujeme po dávkach. Nemali by byť príliš blízko pri sebe, aby boli pekne chrumkavé.
5. Teplotu nastavíme na **180 °C** a čas prípravy na **20 minút** a spustíme fritovanie.
6. V polovici času prípravy ružičky karfiolu otočíme.

**TIP:** Hodí sa k nim hodí dip z čerstvého jogurtu.

## 9.8 Chrumkavý ružičkový kel so slaninou

Prísady na 2 porcie

### Prísady

400 g	ružičkového kelu
40 g	prerastenej slaniny
4	strúčiky cesnaku
1 polievková lyžica	olivového oleja
	Sol', čierne korenie

**TIP:** Tento recept chutí najlepšie s čerstvým ružičkovým kelom, ale dá sa pripraviť aj s mrazeným ružičkovým kelom. Potom ružičky nekrajáme na polovicu. Čas prípravy a teplota zostávajú rovnaké.

### Príprava

1. Ružičkový kel očistíme a ružičky prekrájame na polovicu.
2. Slaninu nakrajáme na tenké prúžky.
3. Celé strúčiky cesnaku necháme neolúpané.
4. Všetky přísady zmiešame v miske a dochutíme soľou a korením podľa chuti.
5. Všetko pripravujeme na **180 °C cca 15 – 20 minút**.
6. V polovici času prípravy přísady pretrepeme alebo otočíme.
7. Každú porciu podávame s 2 strúčikmi cesnaku. Podľa chuti vytlačíme mäkké časti strúčikov cesnaku a vychutnáme si.

## 9.9 Minipizza so šunkou a rukolou

Prísady na 2 porcie

### Prísady

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

### Príprava

1. Pizzové cesto rozvaľkáme na pomúčenej pracovnej doske a vykrajujeme obdĺžniky, ktoré sú o 1 cm menšie ako plocha fritovacieho koša.
2. Cesto zľahka napicháme vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájame na tenké plátky.
4. Cesto potrieme pasírovanými paradajkami, dochutíme soľou, čiernym korením a oreganom a obložíme plátkami mozzarely.
5. Kúsky pizze pečieme po porciách na **180 °C cca 7 minút**.
6. Šunku Serrano rozdelíme na kúsky a tieto pečieme ešte raz **3 – 5 minút**.
7. Keď pizza začne na okrajoch mierne hnednúť, vyberieme kúsky a rozložíme na ne umytú rukolu.
8. Mini pizze pokvapkajte olivovým olejom a podávajte.

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

## 9.10 Čokoládová tortička s tekutým stredom

Prísady na 8 tortičiek

**UPOZORNENIE:** Najprv skontrolujte, koľko formičiek na muffiny sa zmestí do fritézy naraz.

### Prísady

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

### Príprava

1. Čokoládu nasekáme a rozpustíme vo vodnom kúpeli.
2. Pridáme maslo a tiež ho necháme rozpustiť.
3. Vajcia a cukor vyšľaháme do spenenia.
4. Na hmotu z vajec a cukru preosejeme múku a vymiešame hladké cesto.
5. Primiešame čokoládovo-maslovú zmes.
6. Cesto naplníme do formičiek na muffiny.
7. Čokoládové tortičky pečieme v predhriatom prístroji na **180 °C cca 5 – 6 minút**.
8. Čokoládové tortičky si vychutnáme teplé.

## 10. Čistenie

---



### NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- Pred čistením alebo premiestnením nechajte prístroj vychladnúť.



### NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- Vytiahnite zástrčku **8** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu čistiť.
- Teplovzdušná fritéza sa nesmie ponoriť do vody.

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

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

---

### Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
  - Fritovací kôš **6** a sitový nadstavec **4** sa môžu umývať 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 predtým namočte.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

### Kryt

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

## Vnútorňý priestor

1. Vyčistite vnútorňý priestor mäkkou špongiou a jemným roztokom vody na umývanie.
2. Niekoľkokrát vyutierajte vlhku 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 **8**,
  - ... prístroj musí byť vychladnutý a
  - ... všetky diely musia byť úplne suché.
- Pripojovacie vedenie **8** namotajte okolo navinutia kábla **9**.

## 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 zaťaženie 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.

### 14. Technické údaje

Model:	SHFD 2000 D1
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:	2000 W

<b>Chyba</b>	<b>Možné príčiny/ opatrenia</b>
Žiadne funkcia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je zabezpečené napájanie prúdom?</li><li>• Skontrolujte pripojenie.</li></ul>
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nebolo množstvo príliš veľké alebo kúsky príliš hrubé?</li><li>• Nebola teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?</li></ul>
Silný dym a zápach	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku <b>2</b> zvyšky potravín, ktoré sa pri zohrievaní spaľujú? Fritovací kôš <b>6</b> sa nesmie naplniť viac ako po značku <b>MAX 5</b>.</li></ul>
Zobrazenie E1 alebo E2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prístroj už nehreje alebo nie je dostatočne horúci. Na niekoľko minút vytiahnite zástrčku. Ak sa chyba zobrazuje ešte aj potom, musí sa prístroj odborne opraviť.</li></ul>

## Použité symboly

	<b>G</b> epüfzte <b>S</b> 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.
	Srbská značka znamená konformitu výrobkov spoločnosti HOYER Handel GmbH so srbskými požiadavkami.

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 spolplatené.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

**Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.**

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odbornou. 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 reklamácii**

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 500498\_2510** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla artikla (IAN) **500498\_2510** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



### **Servisné stredisko**



Servis Slovensko  
Tel.: 0850 232001  
E-Mail: [hoyer@lidl.sk](mailto:hoyer@lidl.sk)

**IAN: 500498\_2510**



### **Dodávateľ**

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
NEMECKO



# Sadržaj

<b>1. Pregled</b>	<b>93</b>
<b>2. Namjenska uporaba</b>	<b>94</b>
<b>3. Sigurnosne upute</b>	<b>94</b>
<b>4. Opseg isporuke</b>	<b>97</b>
<b>5. Početak uporabe</b>	<b>98</b>
<b>6. Pregled upravljačkog polja i zaslona</b>	<b>99</b>
<b>7. Male osnove prženja u fritezi</b>	<b>100</b>
<b>8. Rukovanje</b>	<b>100</b>
8.1 Priključak struje	101
8.2 Uključivanje/isključivanje	101
8.3 Osnovno rukovanje	101
8.4 Uporaba programa	101
8.5 Prekid kuhanja	102
8.6 Kraj pečenja	102
8.7 Pregled programa	103
8.8 Tablica pečenja	103
<b>9. Recepti</b>	<b>104</b>
9.1 Marinirana pileća krilca	104
9.2 Mesne okruglice	104
9.3 Pomfrit s preljevom od biljne majoneze	105
9.4 Ražnjići od tikvica i patlidžana	105
9.5 Pečeni Camembert s brusnicama	106
9.6 Losos u paketićima	106
9.7 Cvjetača s harisom	107
9.8 Hrskave prokulice sa slaninom	107
9.9 Mini-pizza sa šunkom i rikolom	108
9.10 Čokoladne tortice s kremastim punjenjem	108
<b>10. Čišćenje</b>	<b>109</b>
<b>11. Pohranjivanje</b>	<b>109</b>
<b>12. Uklanjanje otpada</b>	<b>109</b>
<b>13. Rješavanje problema</b>	<b>110</b>
<b>14. Tehnički podaci</b>	<b>110</b>
<b>15. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH</b>	<b>111</b>

## **1. Pregled**

- 1** Kućište
- 2** Grijaći element (na gornjoj strani unutrašnjosti)
- 3** Zaslon i upravljačko polje
- 4** Cjedilo
- 5 MAX** Oznaka maksimalne visine punjenja košare za fritezu  
(maksimalna razina punjenja je 3,6 litara)
- 6** Košara za fritezu
- 7** Ručka košare za fritezu
- 8** Priključni kabel s mrežnim utikačem
- 9** Razdvojn timer s mjestom za namatanje kabela
- 10** Otvor za ispušni zrak

## Zahvaljujemo vam na povjerenju!

Čestitamo vam na kupnji nove friteze na vrući zrak.

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

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

Uživajte u korištenju nove friteze na vrući zrak!

### Simboli na uređaju



Ovaj simbol vas upozorava da ne dodirujete vruću površinu.



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

## 2. Namjenska uporaba

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

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

Ovaj se uređaj ne smije upotrebljavati u komercijalne svrhe.

### Moguća pogrešna uporaba

Friteza na vrući zrak nije namijenjena zagrijavanju tekućina.

## 3. Sigurnosne upute

### Oznake upozorenja

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



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

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

**OPREZ:** niski rizik: nepoštivanje upozorenja može uzrokovati lakše ozljede ili materijalnu štetu.

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

## **Upute za siguran rad**

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



- ⊙ Ne dodirujte vruće dijelove uređaja kao što su otvor za ispušni zrak na stražnjoj strani. Košaru za fritezu primajte samo za ručku.
- ⊙ Tijekom prženja iz otvora za ispušni zrak izlazi vruća para. Ne prolazite rukom kroz paru.
- ⊙ Ako se mrežni priključni kabel ovog uređaja ošteti, treba ga zamijeniti proizvođač, korisnička služba ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- ⊙ Grijaći se elementi ne smiju brisati vlažnom krpom.
- ⊙ Uređaj nije namijenjen da se njime upravlja vanjskim brojačem vremena ili odvojenim daljinskim sustavom.
- ⊙ Ovaj je uređaj također namijenjen upotrebi u domaćinstvu i primjenama sličnima onima u domaćinstvu, na primjer...
  - ... u kuhinjama za zaposlenike u trgovinama, uredima i drugim komercijalnim jedinicama;
  - ... na poljoprivrednim imanjima;
  - ... za goste u hotelima, motelima i ostalim stambenim jedinicama;
  - ... u salama za doručkovanje.
- ⊙ Pratite upute iz poglavlja o čišćenju (pogledajte "Čišćenje" na stranici 109).



### **OPASNOST za djecu!**

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



### **OPASNOST za kućne i domaće životinje i zbog njih!**

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



### **OPASNOST za ptice!**

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



### **OPASNOST od strujnog udara zbog vlage!**

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



### **OPASNOST od strujnog udara!**

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



### **OPASNOST od požara!**

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



### **OPASNOST od ozljeda uslijed opeklina!**

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

### **UPOZORENJE na materijalnu štetu!**

- ⊙ Upotrebljavajte samo originalni pribor.
- ⊙ Nikada ne stavlajte uređaj na vruće površine (npr. grijaće ploče štednjaka) ili u blizinu izvora topline ili otvorenog plamena.
- ⊙ Pazite da hrana ne dodiruje vrući grijaći element na gornjoj strani unutrašnjosti i da se ne zalijepi za njega.
- ⊙ Ne upotrebljavajte jaka ili nagrizaјуća sredstva za čišćenje.
- ⊙ Uređaj je opremljen plastičnim nožicama koje sprječavaju klizanje. Budući da je namještaj presvučen različitim lakovima i umjetnim materijalima koji se održavaju posebnim sredstvima za njegu, postoji mogućnost da neki od tih materijala sadrži sastavne dijelove koji mogu nagrizzati i omekšati silikonske nožice. Po potrebi stavite protukliznu podlogu ispod uređaja.

## **4. Opseg isporuke**

- 1 friteza na vrući zrak
- 1 cjedilo **4**
- 1 košara za fritezu **6**
- 1 potpune upute za korištenje

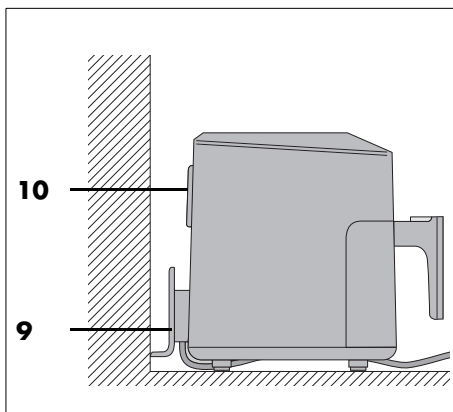
## 5. Početak uporabe

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



### OPASNOST od požara!

Na stražnjoj strani uređaja nalazi se otvor za ispušni zrak **10** i razdvojnici **9**. Iz otvora za ispušni zrak tijekom rada izlazi vruća para.

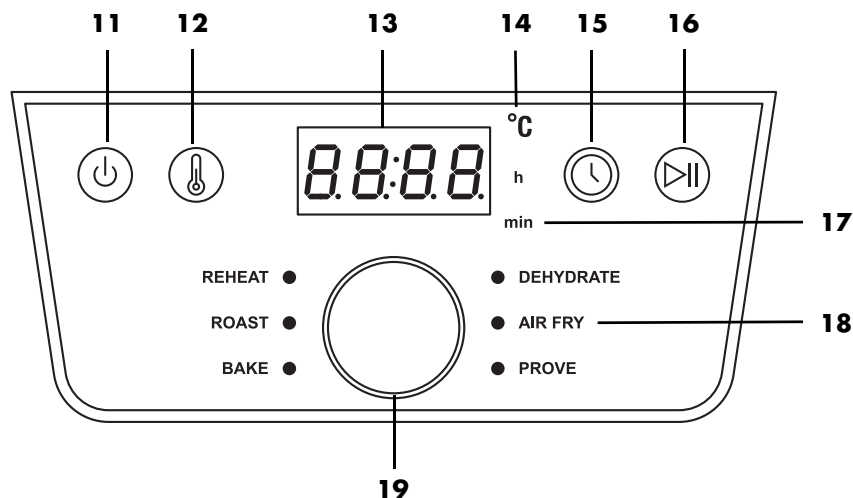


- ⊙ Nikada nemojte prekrivati otvor za ispušni zrak **10**.
- ⊙ Nikada ne upotrebljavajte fritezu na vrući zrak neposredno ispod gornjih ormarića, zidnih utičnica i u blizini zavjesa, papira ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊙ Provjerite ima li slobodnog prostora sa svih strana i iznad uređaja.

**NAPOMENA:** tijekom prve uporabe mogu se u manjoj mjeri pojaviti dim i određeni mirisi. Uzrok tome je sredstvo montaže na grijaču **2** i to ne predstavlja grešku u proizvodnji. Osigurajte dobro prozračivanje.

- Povucite košaru za fritezu **6** za ručku **7** iz kućišta **1**.
- Skinite zaštitne folije i ljepljive trake s uređaja, pazite da ne skinete tipsku oznaku na stražnjoj strani uređaja.
- Provjerite jesi li priloženi i neoštećeni svi dijelovi pribora.
- Prije prve uporabe očistite uređaj i sve dijelove pribora (pogledajte "Čišćenje" na stranici 109).
- Uređaj stavite na suhu, ravnu podlogu koja se ne klizi i koja je otporna na visoku temperaturu.
- Mrežni utikač **8** utaknite u utičnicu čiji napon odgovara podacima s tipske oznake. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon uključivanja.

## 6. Pregled upravljačkog polja i zaslona



- 11** Uključivanje/isključivanje
- 12** Pritisnite za promjenu temperature, prikaz treperi
- 13** Zaslون prikazuje vrijednosti temperature i vrijeme pečenja
- 14** °C Svijetli kada se prikazuje temperatura.
- 15** Pritisnite za promjenu vremena pečenja, prikaz treperi
- 16** Funkcija pokretanje/pauza
- 17** h/min Svijetli kada se prikazuje vrijeme.  
h svijetli pri prikazu satu /  
min svijetli pri prikazu minuta
- 18** 6 programa (pogledajte "Pregled programa" na stranici 103)
- 19** Gumb:
- Pritisnuti za otvaranje izbornika za odabir programa. LED lampica kraj natpisa **REHEAT** svijetli. Okretanjem se pozivaju programi. Odabrani program prikazuje se svjetlećom LED lampicom.
  - Okretati za promjenu temperature ili vremena samo kada vrijednosti na zaslonu trepere.

## 7. Male osnovne prženja u fritezi

### Priprema namirnica

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

### Vrijeme i temperatura prženja

- Za zdravu hranu dobrog okusa biste se pri odabiru temperature i vremena prženja trebali strogo držati podataka s ambalaže.
- Odjednom pržite samo male količine.
- Košara za fritezu **6** ne smije se napuniti više od oznake **MAX 5**.
- Akrilamid je potencijalno kancerogen. Kako biste stvaranje akrilamida držali na minimumu, izbjegavajte prejako tamnjenje.

### Za ravnomjerno pečenje <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: svakih 5 minuta protresite ili okrenite.

<sup>2</sup>: nakon polovice vremena pečenja protresite ili okrenite.

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

1. Povucite košaru za fritezu **6** za ručku **7** iz kućišta **1** i protresite sastojke. Prilikom protresanja pazite da se pomfrit dobro izmiješa i da nepečeni pomfrit koji je bio dolje sada dospije na vrh. Ventilacija se automatski isključuje kada se košara za fritezu **6** izvadi. Zaslon **3** treperi.

2. Ponovno umetnite košaru za fritezu **6** u uređaj. Prekinuti postupak automatski se ponovno pokreće.

### Pečenje

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

### Informacije na ambalaži

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

## 8. Rukovanje



### OPASNOST od opeklina!

- ⊙ Površine uređaja mogu postati vruće tijekom rada. Ne dodirujte vruće dijelove uređaja kao što su otvor za ispušni zrak **10** na stražnjoj strani.
- ⊙ Za dodirivanje košare za fritezu **6** upotrebljavajte rukavice za pećnicu ili kuhinjsku krpu.
- ⊙ Tijekom prženja iz otvora za ispušni zrak **10** izlazi vruća para. Ne prolazite rukom kroz paru.
- ⊙ Nemojte pomicati niti premještati fritezu na vrući zrak dok je uključena.

### UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Uređaj se nipošto ne smije upotrebljavati bez košare za fritezu!

## 8.1 Priključak struje

- Kada je uređaj postavljen, utaknite mrežni utikač **8** u utičnicu sa zaštitnim kontaktom koja odgovara podacima s tipske pločice. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon uključivanja.

## 8.2 Uključivanje/isključivanje

- Pritisnite tipku **11** kako biste uređaj uključili iz stanja mirovanja.
  - Čuje se kratki zvučni ton.
  - Sve LED lampice programa kratko svijetle.
  - Prethodno podešena temperatura od  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$  prikazuje se na zaslonu **3**.
- Ponovnim pritiskom tipke **11** uređaj se može u bilo kojem trenutku prebaciti u stanje mirovanja. To funkcionira i kod programa u tijeku. Ventilator se zaustavlja.

## 8.3 Osnovno rukovanje

Za sljedeće točke vrijedi: uređaj je upaljen.

### Pozivanje programa

- Pritisnite gumb **19**. LED lampica kraj natpisa **REHEAT** svijetli.
- Okrećite gumb dok LED lampica željenog programa ne zasvijetli – tada je program odabran.

### Promjena temperature

Temperatura se može podesiti u koracima od 5 stupnjeva između  $40$  i  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

- Pritisnite tipku **12**. Na zaslonu **3** treperi temperatura.
- Okrećite gumb sve dok se ne prikaže željena temperatura. Treperenje prestaje otprilike 5 sekundi nakon podešavanja. Nova temperatura je preuzeta.

## Promjena vremena

Vrijeme pečenja može se podesiti u koracima od 1 minute između 1 i 60 minuta. (U programu **DEHYDRATE** od 1 do 24 sata.)

- Pritisnite tipku **15**. Na zaslonu treperi vrijeme.
- Okrećite gumb sve dok se ne prikaže željeno vrijeme. Treperenje prestaje otprilike 5 sekundi nakon podešavanja. Novo vrijeme je preuzeto.

## 8.4 Uporaba programa

### NAPOMENE:

- Pazite da hrana ne dodiruje vrući grijači element **2** na gornjoj strani unutrašnjosti i da se ne zalijepi za njega.
- **FUNKCIJA BRZOG POKRETANJA**  
Uključite uređaj iz stanja mirovanja s pomoću tipke **11**. Pritiskom tipke **16** pokreće se pečenje s prethodno podešenom temperaturom od  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$  i prethodno podešenim vremenom pečenja od  $15\text{ min}$ .

Za neke namirnice i vrste pripreme uređaj ima već unaprijed podešene programe. Ako odaberete jedan od programa, u svakom trenutku dodatno možete podesiti sljedeće:

- temperatura
  - vrijeme pečenja.
1. Pripremite namirnice i stavite ih u košaru za fritezu **6**.
  2. Umetnite košaru za fritezu u kućište **1**.
  3. Pritisnite tipku **11** za uključivanje.
  4. Jednom pritisnite gumb **19**. LED lampica kraj natpisa **REHEAT** svijetli.
  5. Okrećite gumb dok se LED lampica za željeni program ne upali. Na zaslonu **3** se prikazuje prethodno podešena temperatura odabranog programa.

---

**NAPOMENA:** za promjenu temperature pritisnite **12**, za promjenu vremena pritisnite **15**. Sve dok odgovarajuća vrijednost treperi na zaslonu možete je mijenjati okretanjem gumba. Nakon okretanja pričekaite oko 5 sekundi. Prikaz prestaje treperiti i nova je vrijednost preuzeta.

---

6. Pokrenite postupak pečenja pritiskom na tipku **16**. Program započinje.
  - Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme. Vrijednosti za vrijeme i temperaturu mogu se promijeniti i tijekom programa u tijeku.

## 8.5 Prekid kuhanja

---

### NAPOMENE:

- uređaj se 20 minuta nakon prekida pečenja gasi.
  - Preduga pauza može vrlo negativno utjecati na rezultat pečenja.
- 

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

1. Povucite košaru za fritezu **6** za ručku **7** iz kućišta **1**. Uređaj se automatski isključuje.
  - LED lampice programa i zaslon trepere.
  - Prikazuje se vrijeme pečenja.
  - Ventilator se zaustavlja sve dok se košara za fritezu ponovno ne umetne.
2. Ponovno umetnite košaru za fritezu u uređaj. Uređaj se automatski uključuje i ostaje uključen do isteka vremena pečenja.

ili

1. Kratko pritisnite tipku **16** kako biste prekinuli pečenja.
  - LED lampice programa i zaslon trepere.
  - Prikazuje se vrijeme pečenja.
  - Ventilator se zaustavlja.
2. Ponovno pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje **16** kako biste nastavili s pečenjem.

## 8.6 Kraj pečenja

- U zadnjoj minuti odbrojavaju se sekunde.
- Kada program završi, oglašava se zvučni signal na zaslonu se prikazuje *End*. Nedugo nakon toga uređaj i zaslon se gase.
- Za košaru za fritezu **6** potrebna vam je podloga otporna na visoke temperature i tanjur ili zdjela (po potrebi zagrijani).
- Kako biste uređaj isključili iz mreže, nakon uporabe izvucite mrežni utikač **8**.

1. Povucite košaru za fritezu **6** za ručku **7** iz kućišta **1** i stavite je na podlogu otpornu na visoku temperaturu.
  2. Stavite jelo na pripremljeni tanjur / u pripremljenu zdjelu.
  3. Pričekajte da se uređaj i pribor ohlade prije čišćenja.
- 

**NAPOMENA:** ako, primjerice, još nije dosegnut željeni stupanj zapečenosti, proces pečenja možete promijeniti ručno. Napunjevu košaru za fritezu **6** gurnite natrag u kućište **1** i ponovno započnite s pečenjem. Nakon nekoliko minuta provjerite stupanj zapečenosti. Za provjeru jednostavno povucite košaru za fritezu za ručku iz kućišta i zatim je ponovno umetnite.

---

## 8.7 Pregled programa

- U sljedećoj tablici navedene su osnovne smjernice za podešavanje za navedene namirnice.

Program	Uporaba	Prethodno podešena temperatura (raspon podešavanja)	Prethodno podešeno vrijeme (raspon podešavanja)
<b>REHEAT</b>	Zagrijavanje	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
<b>ROAST</b>	OdreSCI, kotleti	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
<b>BAKE</b>	Muffini, kolači i pekarski proizvodi	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Dehidracija/sušenje namirnica (šljive / kriške jabuke)	60 °C (60 – 90 °C)	2 sata (1 – 24 h)
<b>AIR FRY</b>	Zamrznuti pomfrit <sup>1</sup>	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
<b>PROVE</b>	Ostaviti dizano tijesto da odstoji / da se diže	75 °C (35 ili 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 h)

## 8.8 Tablica pečenja

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

Namirnica za pečenje	°C	Minute	optimalna količina	maksimalna količina
Pomfrit <sup>1</sup>	170	30 – 35	500 g	1000 g
Pileći bataci <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Povrće <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Peciva za dopjeku <sup>2</sup>	180	8	4 komada	6 komada
Muffini	150	18	4 komada	9 komada
File lososa	200	15	100 g	500 g
OdreZak <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 g	500 g

Fusnote <sup>1,2</sup> imaju sljedeće značenje:

<sup>1</sup>: svakih 5 minuta protresite ili okrenite.

<sup>2</sup>: nakon polovice vremena pečenja protresite ili okrenite.

U programu **AIR FRY**: Nakon 5 minuta čut ćete zvučni signal kao podsjetnik da malo protresete namirnice.

Predgrijavanje: Friteze na vrući zrak ne moraju se dugo prethodno zagrijavati, ali 2 – 3 minute mogu optimizirati vrijeme pečenja.

## 9. Recepti

### 9.1 Marinirana pileća krilca

Sastojci za 2 osobe

**NAPOMENA:** paziti na maksimalnu količinu punjenja! Možda će biti potrebno pržiti dva puta.

#### Sastojci

Oko 8 pilećih krilaca

#### Sastojci za marinadu

6 žlica	ulja od suncokreta ili repice
6 žlica	slatko-ljutog čili umaka
4 žlice	kečapa
4 žlice	octa
1 – 2 žličice	soli
1 – 2 žličice	paprike
1 – 2 žličice	pahuljica čilija

#### Priprema

1. Pomiješati sve sastojke za marinadu u velikoj zdjeli.
2. Dodati pileća krilca u zdjelu, pomiješati ih s marinadom i ostaviti u marinadi otprilike 1 sat.
3. Marinirana pileća krilca staviti jedno pored drugog u košaru za fritezu.
4. Postaviti vrijednosti na **15 minuta** i **190 °C** i započeti postupak prženja.
5. Okrenuti pileća krilca nakon polovice vremena pečenja.
6. Na kraju provjeriti pileća krilca i izvaditi ih ako su dobro ispečena.

**SAVJET:** kako bi krilca bila još hrskavija, mogu se peći još 5 minuta na 200 °C.

### 9.2 Mesne okruglice

Sastojci za 2 osobe

#### Sastojci za mesne okruglice

250 g	mljevene govedine
½	malog crvenog luka
	maslinovo ulje
2 – 3 stabljike	peršina ravnih listova
1	žumanjak
1 žlica	krušnih mrvica
	paprika u prahu (ljuta)
	sol, papar

#### Priprema

1. Oguliti crveni luk, sitno nasjeckati i pirjati na malo maslinovog ulja.
2. Oprati peršin, otresti i sitno nasjeckati lišće.
3. Zamijesiti mljeveno meso s pripremljenim nasjeckanim lukom, nasjeckanim peršinom, razmućenim žumanjkom i krušnim mrvicama u ravnomjernu smjesu i začiniti po želji.
4. Mokrim rukama oblikovati male, jednake okruglice od smjese.
5. Staviti mesne okruglice na umetak košare za fritezu i podesiti temperaturu na **180 °C** i vrijeme pečenja na **otprilike 15 minuta**.
6. Okrenuti mesne okruglice nakon polovice vremena pečenja kako bi se ravnomjerno ispekle.
7. Na kraju provjeriti mesne okruglice i izvaditi ih ako su dobro ispečene.

**SAVJET:** vrijeme prženja ovisi o veličini mesnih okruglica.

### 9.3 Pomfrit s preljevom od biljne majoneze

Sastojci za 4 porcije

**NAPOMENA:** paziti na maksimalnu količinu punjenja! Možda će biti potrebno pržiti dva puta.

#### Sastojci za majonezu

1	jaje
1 žličica	senfa
125 ml	suncokretovog ulja
1 žličica	sitno nasjeckanog peršina
1 žličica	sitno nasjeckane krasuljice
1 žličica	limunovog soka
1 žličica	sol, papar

#### Sastojci za pomfrit

250 g	batata
250 g	tvrdno kuhanog krumpira
2 žlice	suncokretovog ulja

#### Priprema

1. Za biljnu majonezu staviti jaja i senf u visoku posudu i izmiksati štapnim mikserom.
2. Tijekom miksiranja ulijevati ulje u tankom mlazu dok ne nastane kremasta homogena smjesa.
3. Dodati začinsko bilje te začiniti solju, paprom i limunovim sokom.
4. Oguliti krumpir i batat, oprati ga i osušiti ga tapšanjem.
5. Narezati krumpir i batat na štapiće debljine otprilike 1 cm i promiješati ih u zdjeli s uljem.
6. Staviti pomfrit u košaru za fritezu.
7. Postaviti vrijednosti na **25 minuta** i **200 °C** i započeti postupak prženja.
8. **Nakon 15 minuta** smanjiti temperaturu na **180 °C** i protresti pomfrit.
9. Posoliti pomfrit i poslužiti ga s biljnom majonezom.

### 9.4 Ražnjići od tikvica i patlidžana

Sastojci za 4 porcije

**NAPOMENA:** paziti na maksimalnu količinu punjenja! Možda će biti potrebno pržiti dva puta.

#### Sastojci

½ žličice	papra
½ žličice	pimenta
½ žličice	korijandera
½ žličice	sušenog timijana
½ žličice	sušenog origana
1 žličica	sol
50 ml	maslinovog ulja
2	patlidžana
2	tikvice
2	luka
	drveni ražnjići

#### Priprema

1. U zdjeli pomiješati bilje, začine i ulje.
2. Tikvice i patlidžane narezati na kriške debljine 2 cm. Luk narezati na četvrtine.
3. Staviti povrće u mješavinu začina i ulja.
4. Povrće naizmjenično stavljati na ražnjiće.
5. Ražnjiće peći oko **15 minuta pri 200 °C**.
6. Okrenuti ražnjiće nakon polovice vremena pečenja.

## 9.5 Pečeni Camembert s brusnicama

Sastojci za 4 porcije

**NAPOMENA:** prije početka provjeriti mogu li se sva 4 Camemberta staviti jedan pored drugoga u košaru za fritezu. Ako ne mogu, ispržiti sireve u 2 prženja.

### Sastojci

4	sira Camembert (svaki do 150 g)
2	jaja
2 žlice	vrhnja
6 žlica	krušnih mrvica
4 žlice	kompota od brusnica sol, papar

### Priprema

1. Razmutiti jaja s vrhnjem i začiniti solju i paprom.
2. Staviti krušne mrvice u duboki tanjur.
3. Umočiti ohlađeni Camembert (u komadu ili narezan na četvrtine) u razmućena jaja i zatim ga uvaljati u krušne mrvice dok sir nije u potpunosti prekriven smjesom za pohanje.
4. Peći komade Camemberta **otprilike 5 – 10 minuta pri 200 °C** dok ne dobiju zlatnosmeđu boju.
5. Poslužiti Camembert uz brusnice.

## 9.6 Losos u paketićima

Sastojci za 2 porcije

### Sastojci

250 g	tvrdog kuhanog krumpira
100 g	svježeg špinata
1	ljutika
1	češanj češnjaka
1 žlica	maslinovog ulja
300 g	filea od lososa (bez kože)
1	stručak peršina
1	stručak bosiljka
1 žlica	kapra
2 žlice	omekšanog maslaca
1	neobrađena limeta
	sol, papar

### Priprema

1. Oguliti krumpir, oprati ga i prokuhati u slanoj vodi. Zatim ga ocijediti i narezati na tanke kriške.
2. Očistiti i oprati špinat i dobro ga ocijediti.
3. Oguliti ljutiku i češnjak te ih nasjeckati na sitne kockice. Pirjati u loncu na ulju dok ne postanu prozirni.
4. Dodati špinat i nakratko ga pirjati, sve dok listovi ne omekšaju. Zatim maknuti lonac s vatre i odložiti ga na stranu.
5. Oprati losos, osušiti ga tapšanjem i prerezati na dva komada.
6. Oprati peršin i bosiljak, otresti i sitno nasjeckati lišće.
7. Ocijediti kapar i nasjeckati ga na grubo.
8. Kapar i nasjeckano začinsko bilje umiješati u maslac.
9. Limetu oprati vrućom vodom, osušiti je tapšanjem i narezati na kriške.
10. Prostrijeti dva velika komada papira za pečenje.
11. Kriške krumpira staviti na sredinu i začiniti ih solju i paprom. Na krumpir staviti špinat i losos.
12. Losos lagano premazati maslacem s kaprom i prekriti kriškama limete.

13. Staviti papir preko namirnica i dobro zatvoriti sa strane.
14. Peći paketiće jedan pored drugog **otprilike 20 minuta pri 200 °C**.
15. Zatim ukloniti papir i odmah servirati jelo.

## 9.7 Cvjetača s harisom

Sastojci za 2 porcije

### Sastojci

1	mala cvjetača
3 žlice	brašna
150 ml	kokosovog mlijeka
1½ žličice	slatke paprike
½ žličice	češnjaka u prahu
1 žlica	harise (prema željenoj ljutini)
	sol, papar

### Priprema

1. Očistiti cvjetaču i narezati je na manje komade.
2. Ostatak namirnica zamijesiti u gustu, glatku smjesu. Ako je tijesto prerijetko, dodati malo brašna.
3. Umočiti komade cvjetače u smjesu i dobro ocijediti višak.
4. Peći komade cvjetače po porcijama. Ne smiju biti preblizu kako bi bili hrskavi.
5. Podesiti temperaturu na **180 °C** i vrijeme pečenja na **20 minuta** i započeti postupak prženja.
6. Okrenuti komade cvjetače nakon polovice vremena pečenja.

**SAVJET:** uz ovo jelo dobro ide svježi umak od jogurta.

## 9.8 Hrskave prokulice sa slaninom

Sastojci za 2 porcije

### Sastojci

400 g	prokulica
40 g	masne slanine
4	češnja češnjaka
1 žlica	maslinovog ulja
	sol, papar

**SAVJET:** ovaj je recept najukusniji sa svježim prokulicama, ali može se napraviti i sa zamrznutim prokulicama. Ako se radi sa zamrznutim prokulicama, nije ih potrebno prepoloviti. Vrijeme pečenja i temperatura ostaju isti.

### Priprema

1. Oprati prokulice i prepoloviti ih.
2. Narezati slaninu na tanke trakice.
3. Ne gultiti češnjeve češnjaka.
4. Promiješati sve sastojke u zdjeli i po želji začiniti solju i paprom.
5. Sve peći **otprilike 15 – 20 minuta pri 180 °C**.
6. Protresti ili okrenuti sastojke nakon polovice vremena pečenja.
7. Svaku porciju servirati s 2 češnja češnjaka. Po želji istisnuti mekano iz češnjaka i uživati u kombinaciji okusa.

## 9.9 Mini-pizza sa šunkom i rikolom

Sastojci za 2 porcije

### Sastojci

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

### Priprema

1. Razvaljati tijesto za pizzu na pobrašnenoj površini i izrezati pravokutnike koji su za 1 cm manji od površine košare za fritezu.
2. Tijesto lagano izbockati vilicom.
3. Izrezati mozzarellu na tanke kriške.
4. Tijesto premazati pasiranom rajčicom, začiniti solju, paprom i origanom i na njega staviti kriške mozzarelle.
5. Komadiće pizze peći po porcijama jedne za drugima **otprilike 7 minuta pri 180 °C**.
6. Šunku Serrano staviti na komadiće pizze i zatim ih još jednom ispeći na **3 - 5 minuta**.
7. Kada su rubovi pizze lagano smeđi, izvaditi ih iz friteze i dodati opranu rikolu.
8. Na mini pizze dodati malo maslinovog ulja i servirati.

**SAVJET:** pizze će se možda morati peći 1 - 2 minute dulje ili kraće, ovisno o debljini tijesta.

## 9.10 Čokoladne tortice s kremastim punjenjem

Sastojci za 8 tortica

**NAPOMENA:** prije početka provjeriti koliko kalupa za muffine istodobno stane u košaru za fritezu.

### Sastojci

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

### Priprema

1. Nasjeckati čokoladu i otopiti je na pari.
2. Dodati maslac i također ga otopiti.
3. Istući jaja i šećer u laganu i pjenušavu smjesu.
4. Smjesu posipati brašnom i zamijesiti je u glatku smjesu.
5. U smjesu umiješati smjesu čokolade i maslaca.
6. Napuniti kalupe za muffine tijestom.
7. Čokoladne tortice peći u prethodno zagrijanom uređaju **otprilike 5 - 6 minuta pri 180 °C**.
8. Uživati u čokoladnim torticama dok su tople.

## 10. Čišćenje

---



### **OPASNOST od opekлина!**

- Pustite uređaj da se ohladi prije pospremanja i čišćenja.



### **OPASNOST od strujnog udara!**

- Prije čišćenja friteze na vrući zrak izvučite mrežni utikač **8** iz utičnice.
- Friteza na vrući zrak se ne smije uranjati u vodu.

### **UPOZORENJE na materijalnu štetu!**

- Ne upotrebljavajte jaka ili nagrizajuća sredstva za čišćenje.

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

---

### **Dijelovi pribora**

- Uklonite grube ostatke hrane.
  - Košara za fritezu **6** i cjedilo **4** mogu se prati u perilici posuđa.
- 

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

---

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

### **Kućište**

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

## **Unutrašnjost**

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

## **11. Pohranjivanje**

- Prije pospremanja friteze na vrući zrak...
  - ... mrežni utikač **8** mora biti izvučen,
  - ... uređaj ohlađen i
  - ... svi dijelovi potpuno suhi.
- Namotajte priključni kabel **8** oko mjesta za namatanje kabela **9**.

## **12. Uklanjanje otpada**

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

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



## **Ambalaža**

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

## 13. Rješavanje problema

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



### OPASNOST od strujnog udara!








⊗ Nipošto ne pokušavajte sami popravljati uređaj.

## 14. Tehnički podaci

Model:	SHFD 2000 D1
Mrežni napon:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Potrošnja električne energije dok je uređaj isključen:	≤ 0,5 W
automatsko isključivanje:	≤ 20 Min
Klasa zaštite:	I
Snaga:	2000 W

Greška	Mogući uzroci / mjere
Bez funkcije	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je li osigurano napajanje električnom energijom?</li><li>• Provjerite priključak.</li></ul>
Jelo nakon preporučenog vremena pečenja još uvijek nije gotovo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je li količina bila prevelika ili komadi predebeli?</li><li>• Je li bila postavljena preniska temperatura ili nedovoljno vrijeme pečenja?</li></ul>
Pojava jakog dima ili mirisa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ima li na grijaćem elementu <b>2</b> ostataka namirnica koji prilikom zagrijavanja gore? Košara za fritezu <b>6</b> ne smije se napuniti više od oznake <b>MAX 5</b>.</li></ul>
Prikaz E1 ili E2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uređaj se ne zagrijava ili se ne zagrijava dovoljno. Izvucite mrežni utikač na nekoliko minuta. Ako se nakon toga i dalje prikazuje greška, uređaj je potrebno propisno popraviti.</li></ul>

## Korišteni simboli

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

Zadržavamo prava na tehničke izmjene.

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici [www.lidl.hr](http://www.lidl.hr).

## 15. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH

Poštovani korisnici,

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

### Jamstveni uvjeti

Jamstveno razdoblje započinje datumom kupnje. Sačuvajte svoj originalni račun. Ovaj je dokument potreban kao dokaz o kupnji.

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

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

### Jamstveni rok i zakonsko jamstvo za reklamacije u vezi s nedostacima

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

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

### **Opseg jamstva**

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

Jamstvo se odnosi na greške u materijalu ili izradi.

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

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

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

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

### **Jamstveni postupak**

Za osiguravanje brze obrade zahtjeva slijedite sljedeće napomene:

- Kod svih upita uvijek pri ruci imajte broj artikla **IAN: 500498\_2510** i račun kao dokaz kupnje.
- Brojevi artikala nalaze se na tipskoj pločici, ugravirani, na naslovnoj strani vaših uputa (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani uređaja.

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

Na [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) možete preuzeti ove i brojne druge priručnike, videozapise o proizvodima i instalacijske softwere.



Putem ovog QR koda dospjet ćete izravno na stranicu s uslugama tvrtke Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), a unosom broja artikla (IAN) **500498\_2510** možete otvoriti upute za korištenje.



### **Servisni centar**

**HR** Servis Hrvatska  
Tel.: 0800 777 999  
E-Mail: [hoyer@lidl.hr](mailto:hoyer@lidl.hr)

**IAN: 500498\_2510**



## **Dobavljač**

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
NJEMAČKA

# Sadržaj

<b>1. Pregled</b>	<b>115</b>
<b>2. Namenska upotreba</b>	<b>116</b>
<b>3. Bezbednosne napomene</b>	<b>116</b>
<b>4. Obim isporuke</b>	<b>119</b>
<b>5. Puštanje u rad</b>	<b>120</b>
<b>6. Pregled komandi i displeja</b>	<b>121</b>
<b>7. Kratak vodič za prženje</b>	<b>122</b>
<b>8. Rukovanje</b>	<b>122</b>
8.1 Priključivanje na struju	123
8.2 Uključivanje/isključivanje	123
8.3 Osnovno rukovanje	123
8.4 Korišćenje programa	123
8.5 Prekid procesa pečenja	124
8.6 Završetak procesa pečenja	124
8.7 Pregled programa	125
8.8 Tabela pripreme hrane	125
<b>9. Recepti</b>	<b>126</b>
9.1 Marinirana pileća krilca	126
9.2 Čuftice	126
9.3 Mešani pomfrit sa začinjnim majonezom	127
9.4 Ražnjići sa tikvicama i plavim patlidžanom	127
9.5 Pečeni kamember sa brusnicama	128
9.6 Losos u papiru	128
9.7 Medaljoni od karfiola sa harisom	129
9.8 Hrskavi prokelj sa slaninom	129
9.9 Mini-pica sa šunkom i rukolom	130
9.10 Čokoladni lava kolač	130
<b>10. Čišćenje</b>	<b>131</b>
<b>11. Čuvanje</b>	<b>131</b>
<b>12. Odlaganje na otpad</b>	<b>131</b>
<b>13. Rešavanje problema</b>	<b>132</b>
<b>14. Tehnički podaci</b>	<b>132</b>
<b>15. Garancija i garantni list</b>	<b>133</b>

## **1. Pregled**

- 1** Kućište
- 2** Grejač (na gornjoj strani u unutrašnjosti)
- 3** Displej i komande
- 4** Umetak u vidu sita
- 5 MAX** Oznaka za maksimalni nivo punjenja korpe za prženje (maksimalni nivo punjenja je 3,6 litara)
- 6** Korpa za prženje
- 7** Ručka korpe za prženje
- 8** Priključni kabl sa mrežnim utikačem
- 9** Odstojnik sa motalicom kabla
- 10** Ventilacioni otvor

## Hvala na poverenju!

Čestitamo Vam na novoj fritezi na vruć vazduh.

Za bezbedno rukovanje proizvodom i upoznavanje sa sadržajem isporuke:

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

Nadamo se da ćete sa zadovoljstvom koristiti svoju novu fritezu na vruć vazduh!

### Simboli na uređaju



Ovaj simbol vas upozorava na dodir sa vrućom površinom.



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

## 2. Namenska upotreba

Friteza na vruć vazduh predviđena je za pripremu namirnica na vrućem vazduhu pri temperaturama do maksimalno 200 °C. Friteza na vruć vazduh predviđena je za kućnu upotrebu. Friteza na vruć vazduh sme da se koristi samo u zatvorenom prostoru. Uređaj ne sme da se koristi u komercijalne svrhe.

### Moguća pogrešna upotreba

Friteza na vruć vazduh nije prikladna za zagrevanje tečnosti.

## 3. Bezbednosne napomene

### Upozorenja

Ako je potrebno, u ovom uputstvu za upotrebu koriste se sledeća upozorenja:



**OPASNOST!** Visok nivo rizika:

Nepoštovanje upozorenja može prouzrokovati telesne i smrtonosne povrede.


**UPOZORENJE!** Srednji nivo rizika:

Nepoštovanje upozorenja može prouzrokovati telesne povrede ili tešku imovinsku štetu.

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

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

## **Uputstva za bezbedan rad**

- ⊙ Ovaj uređaj smeju da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim psihofizičkim i čulnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva, odnosno znanja samo ako su pod nadzorom ili ako su upućene u bezbedno korišćenje uređaja i razumeju opasnosti koje iz toga mogu nastati. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
- ⊙ Decu mlađu od 8 godina držati dalje od uređaja i priključnog kabla.
- ⊙ U slučaju pogrešne primene može doći do povreda.
-  ⊙ Nemojte dodirivati zagrejane delove uređaja, npr. ventilacioni otvor na zadnjoj strani. Korpu za prženje držite samo za ručke.
- ⊙ Tokom prženja dolazi do ispuštanja vrela pare iz ventilacionog otvora. Ne dodirujte paru.
- ⊙ U slučaju da se priključni kabl za električnu mrežu kod ovog uređaja ošteti, neophodno je da zamenu izvrši proizvođač, njihov korisnički servis, ili slično kvalifikovano lice, kako bi se izbegle opasnosti.
- ⊙ Grejači se ne smeju brisati vlažnom krpom.
- ⊙ Uređaj nije predviđen za korišćenje sa eksternim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- ⊙ Uređaj je takode predviđen za korišćenje u domaćinstvu i različitim kućnim primenama, na primer...
  - ... u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i ostalim komercijalnim prostorima;
  - ... na poljoprivrednim gazdinstvima;
  - ... za goste u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima;
  - ... u pansionima sa doručkom.
- ⊙ Obratite pažnju na poglavlje o čišćenju (vidi „Čišćenje“ na strani 131).



### **OPASNOST za decu!**

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



### **OPASNOST za kućne ljubimce i domaće životinje!**

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



### **OPASNOST za ptice!**

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



### **OPASNOST od strujnog udara usled vlage!**

- ⊙ Zaštitite uređaj od vlage, kapanja ili prskanja vode.
- ⊙ Uređaj, priključni kabl i mrežni utikač ne smeju se potapati u vodu ili druge tečnosti.
- ⊙ Ako tečnost dospe u uređaj, odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice. Pre ponovnog puštanja u rad uređaj mora da proveri stručno lice.

- ⊙ Ako uređaj ipak padne u vodu, odmah izvucite mrežni utikač, pa tek posle toga izvadite uređaj. U tom slučaju više nemojte koristiti uređaj. Uređaj mora da proveri specijalizovana radionica.
- ⊙ Nemojte da rukujete uređajem mokrim rukama.



### **OPASNOST od strujnog udara!**

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

- ⊙ Izvucite mrežni utikač iz utičnice:
  - posle svake upotrebe
  - kada dođe do kvara
  - kada se uređaj ne koristi
  - pre čišćenja uređaja
  - tokom oluje s grmljavinom
- ⊙ Da bi se izbegle opasnosti, nemojte vršiti izmene na proizvodu. Popravku poverite specijalizovanoj radionici, odnosno servisnom centru.



### **OPASNOST od požara!**

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



### **OPASNOST od povreda usled opekotina!**

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

### **UPOZORENJE na opasnost od imovinske štete!**

- ⊙ Koristite samo originalni pribor.
- ⊙ Nikada ne stavljajte uređaj na vruće površine (npr. na ringle štednjaka) ili u blizini izvora toplote i otvorenog plamena.
- ⊙ Uverite se da jelo ne dodiruje vrući grejač na gornjoj strani unutrašnjeg prostora i da se ne lepi na njega.
- ⊙ Nemojte koristiti jaka i abrazivna sredstva za čišćenje.
- ⊙ Uređaj je opremljen plastičnim neklizajućim nožicama. Budući da je nameštaj obložen raznim lakovima i plastikom i tretiran različitim proizvodima za održavanje, ne može se u potpunosti isključiti mogućnost da neke od ovih supstanci sadrže komponente koje nagrizaju i omekšavaju plastične nožice. Ako je potrebno, ispod uređaja postavite neklizajuću posudu.

## **4. Obim isporuke**

- 1 friteza na vruć vazduh
- 1 umetak u vidu sita **4**
- 1 korpa za prženje **6**
- 1 kompletno uputstvo za upotrebu

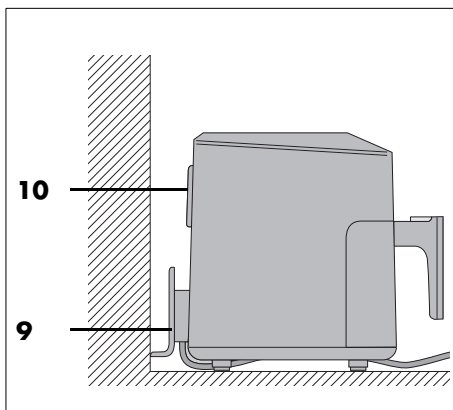
## 5. Puštanje u rad

- Uklonite sav ambalažni materijal.  
**Posebno u unutrašnjem prostoru ne sme biti nikakvih ostataka ambalaže, npr. mrvica stiropora.**



### OPASNOST od požara!

Na zadnjoj strani uređaja nalaze se otvor za izduvni vazduh **10** i odstojnik **9**. Iz otvora za izduvni vazduh tokom rada izlazi vruća para.

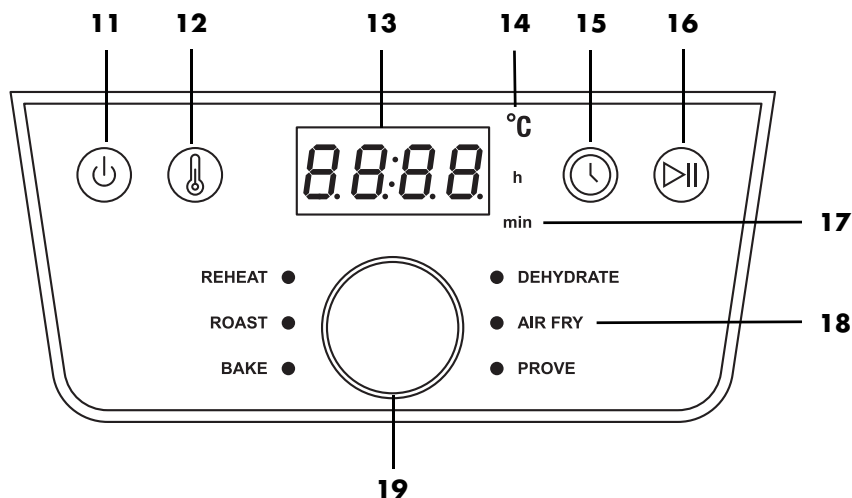


- ⊙ Nemojte nikada da pokrivete ventilacioni otvor **10**.
- ⊙ Nemojte da koristite fritezu na vruć vazduh ispod zidnih ormara, zidnih utičnica ili u blizini zavesa, papirnih ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊙ Osigurajte slobodan prostor sa svih strana i iznad uređaja.

**NAPOMENA:** Tokom prvog korišćenja može doći do pojave manjeg dima i mirisa. Razlog su montažna sredstva na grejaču **2** i to ne predstavlja grešku kod proizvoda. Obezbedite dovoljno provetranje.

- Izvucite korpu za prženje **6** iz kućišta **1** koristeći ručku **7**.
- Uklonite zaštitnu foliju i lepljive trake sa uređaja, ali nikako nemojte uklanjati natpisnu pločicu sa donje strane uređaja.
- Uverite se da su na broju svi sastavni delovi i da su neoštećeni.
- Očistite uređaj i sav pribor pre prve upotrebe (vidi „Čišćenje“ na strani 131).
- Postavite uređaj na suhu, ravnu, neklizajuću, vatrostalnu podlogu.
- Gurnite mrežni utikač **8** u utičnicu koja odgovara specifikaciji na natpisnoj pločici. Utičnica mora da bude pristupačna i nakon uključivanja.

## 6. Pregled komandi i displeja



- 11** uključivanje/isključivanje
- 12** pritisnite za promenu temperature, prikaz trepti
- 13** displej prikazuje vrednosti temperature i vremena pečenja
- 14** °C  
h  
min svetli kada se prikazuje temperatura.
- 15** pritisnite za promenu trajanja pečenja, prikaz trepti
- 16** funkcija pokretanja/pauziranja
- 17** h / min svetli kada se prikazuje vreme.  
h svetli kada se prikazuju sati /  
min svetli kada se prikazuju minuti
- 18** 6 programa (vidi „Pregled programa“ na strani 125)
- 19** brojčanik:
- pritisnite da biste otvorili meni za izbor programa. LED lampica iza dugmeta **REHEAT** svetli. Okretanjem se pristupa programima. Izabrani program označen je upaljenom LED lampicom.
  - okrenite za promenu temperature ili vremena, samo kada vrednosti na displeju trepte.

## 7. Kratak vodič za prženje

### Priprema namirnica

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

### Vreme i temperatura prženja

- Za ukusan i zdrav rezultat je potrebno da se pri biranju temperature i vremena prženja vrlo strogo pridržavate podataka na ambalaži.
- Pržite samo male količine odjednom.
- Korpa za prženje **6** ne se sme puniti preko oznake **MAX 5**.
- Akrilamid može biti kancerogen. Da bi se što više smanjilo stvaranje akrilamida, izbegavajte prekomernu zapečenost.

### Za ravnomernu smeđu boju <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: Protresite ili okrećite svakih 5 minuta.

<sup>2</sup>: Na polovini vremena pečenja protresti ili okrenuti.

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

1. Izvadite korpu za prženje **6** za ručku **7** iz kućišta **1** i protresite sastojke. Prilikom protresanja vodite računa da se pomfrit dobro promeša i da pritom slabo prženi krompirići iz sredine premeste ka spolja. Ventilacija se automatski isključuje kada izvadite korpu za prženje **6**. Displej **3** trepti.

2. Vratite korpu za prženje **6** u uređaj. Prekinuti postupak automatski se nastavlja.

### Pečenje

Testo **ni u kom slučaju** ne sme da se stavi direktno u korpu za prženje **6**. Posle pripreme testo stavite u kalup za pečenje ili neki drugi kalup otporan na visoke temperature (npr. kalupi za mafine). Njih zatim zajedno sa testom stavite u korpu za pečenje **6**.

### Informacije na ambalaži

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

## 8. Rukovanje



### OPASNOST od zadobijanja opekotina!

- ⊙ Površine uređaja mogu da postanu vrelе tokom rada. Nemojte dodirivati zagrejane delove uređaja, npr. ventilacioni otvor **10** na zadnjoj strani.
- ⊙ Koristite termo-rukavice ili krpe za hvatanje korpe za prženje **6**.
- ⊙ Tokom prženja dolazi do ispuštanja vrelе pare iz ventilacionog otvora **10**. Ne dodirujte paru.
- ⊙ Nemojte pomerati ili prenositi fritezu na vruć vazduh dok je uključena.

### UPOZORENJE na opasnost od imovinske štete!

- ⊙ Uređaj ni pod kakvim uslovima ne sme da radi bez korpe za pečenje!

## 8.1 Priključivanje na struju

- Kada je uređaj postavljen, utaknite mrežni utikač **8** u šuko utičnicu, koja odgovara podacima na natpisnoj pločici. Utičnica mora ostati pristupačna i nakon uključivanja.

## 8.2 Uključivanje/isključivanje

- Pritisnite dugme **11** da biste uključili uređaj iz stanja pripravnosti.
  - Čuje se kratak zvučni signal.
  - Svi LED indikatori programa pale se nakratko.
  - Unapred podešena temperatura **180 °C** prikazuje se na displeju **3**.
- Ponovnim pritiskom na dugme **11** uređaj se u svakom trenutku može prebaciti u stanje pripravnosti. Ovo takođe funkcionise i sa pokrenutim programima. Ventilator se zaustavlja.

## 8.3 Osnovno rukovanje

Za naredne tačke važi: Uređaj je uključen.

### Pozivanje programa

- Pritisnite brojačnik **19**. LED lampica iza dugmeta **REHEAT** svetli.
- Okrećite brojačnik dok se ne upali LED lampica željenog programa – tada je izabran.

### Promena temperature

Temperatura možete podešavati u koracima od 5 stepeni između 40 i 200 °C.

- Pritisnite dugme **12**. Na displeju **3** trepti temperatura.
- Okrećite brojačnik dok se ne prikaže željena temperatura. Treptanje prestaje otprilike 5 sekundi nakon podešavanja. Nova temperatura je usvojena.

### Promena vremena

Trajanje pečenja možete podešavati u koracima od 1 minuta između 1 i 60 minuta. (u programu **DEHYDRATE** od 1 do 24 sata).

- Pritisnite dugme **15**. Na displeju trepti vreme.
- Okrećite brojačnik dok se ne prikaže željeno vreme. Treptanje prestaje otprilike 5 sekundi nakon podešavanja. Novo vreme je usvojeno.

## 8.4 Korišćenje programa

### NAPOMENE:

- Uverite se da jelo ne dodiruje vrući grejač **2** na gornjoj strani unutrašnjeg prostora i da se ne lepi na njega.
- **FUNKCIJA ZA BRZI POČETAK**  
Uključite uređaj iz stanja pripravnosti pomoću dugmeta **11**. Ponovnim pritiskom na dugme **16** pokreće se priprema sa prethodno podešenom temperaturom od **180 °C** i prethodno podešenim trajanjem pripreme od **15 min**.

Uređaj ima unapred podešene programe za određena jela i načine pripreme. Kada izaberete program, dodatno možete da izvršite sledeća podešavanja u bilo kom trenutku:

- Temperatura
  - Vreme pečenja
1. Pripremite namirnice i stavite ih u korpu za prženje **6**.
  2. Stavite korpu za prženje u uređaj **1**.
  3. Za uključivanje pritisnite dugme **11**.
  4. Pritisnite brojačnik jednom **19**. LED lampica iza dugmeta **REHEAT** svetli.
  5. Okrećite brojačnik dok se ne upali LED lampica za željeni program. Displej **3** prikazuje unapred podešenu temperaturu izabranog programa.

---

**NAPOMENA:** Da biste promenili temperaturu, pritisnite **12**, a da biste promenili vreme, pritisnite **15**. Sve dok vrednost trepti na displeju možete je promeniti okretanjem brojačnika. Nakon okretanja sačekajte oko 5 sekundi. Prikaz prestaje da trepti i nova vrednost je usvojena.

---

6. Pokrenite proces kuvanja pritiskom na dugme **16**. Program je pokrenut.
  - Na displeju se prikazuje preostalo trajanje programa. Vrednosti vremena i temperature možete menjati i tokom rada programa.

## 8.5 Prekid procesa pečenja

---

### NAPOMENE:

- Uređaj se prebacuje u isključeni režim 20 minuta nakon prekida procesa pečenja.
  - Suviše duga pauza može imati veoma negativan uticaj na rezultat pripreme.
- 

Možete da prekinete proces pečenja u bilo kom trenutku, npr. da biste proverili stepen zapečenosti.

1. Izvucite korpu za prženje **6** iz kućišta **1** koristeći ručku **7**. Uređaj se automatski isključuje.
  - LED lampica programa i displej trepću.
  - Prikazuje se vreme pečenja.
  - Ventilator se zaustavlja dok ponovo ne vratite korpu za prženje.
2. Vratite korpu za prženje u uređaj. Uređaj se automatski ponovo uključuje dok ne istekne vreme pečenja.

ili

1. Kratko pritisnite dugme **16** da biste prekinuli proces pečenja.
  - LED lampica programa i displej trepću.
  - Prikazuje se vreme pečenja.
  - Ventilator se zaustavlja.
2. Ponovo pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje **16** da biste nastavili proces pečenja.

## 8.6 Završetak procesa pečenja

- U poslednjem minutu odbrojavaju se sekunde.
- Kada se program završi, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se natpis *End* na displeju. Uređaj se ubrzo zatim isključuje a displej gasi.
- Potrebni su vam vatrostalni podmetač za korpu za prženje **6**, kao i tanjir ili činija (može biti zagrejana).
- Za isključivanje uređaja iz električne mreže nakon upotrebe izvucite mrežni utikač **8**.

1. Izvadite korpu za prženje **6** iz kućišta **1** koristeći ručku **7** i odložite je na vatrostalni podmetač.
  2. Stavite jela na pripremljeni tanjir / u pripremljenu činiju.
  3. Ostavite uređaj i pribor da se ohlade pre nego što ih očistite.
- 

**NAPOMENA:** Ako npr. stepen zapečenosti još nije po vašoj želji, možete da ručno promenite proces pečenja. Gurnite napunjenu korpu za prženje **6** ponovo u kućište **1** i opet pokrenite proces pečenja. Posle nekoliko minuta proverite stepen zapečenosti. U tu svrhu jednostavno izvucite korpu za prženje držeći je za ručku iz kućišta i posle toga je ponovo umetnite.

---

## 8.7 Pregled programa

- U sledećoj tabeli je data osnovna pomoć za podešavanje za navedene namirnice.

Program	Upotreba	Unapred podešena temperatura (podesivi opseg)	Unapred podešeno vreme (podesivi opseg)
<b>REHEAT</b>	Podgrevanje	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
<b>ROAST</b>	Odresci, kotleti	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
<b>BAKE</b>	Mafini, kolači i peciva	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1–60 min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Dehidriranje/sušenje namirnica (šljive/kriške jabuke)	60 °C (60–90 °C)	2 sata. (1–24 sata)
<b>AIR FRY</b>	Smrznuti pomfrit <sup>1</sup>	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
<b>PROVE</b>	Odmaranje/dizanje kvasnog testa	75 °C (od 35 °C do 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 sata)

## 8.8 Tabela pripreme hrane

- Vrednosti temperature i vremena u ovoj tabeli su okvirne vrednosti. U zavisnosti od sastava, veličine i količine namirnica, kao i vašeg ukusa, temperatura i vreme mogu da odstupaju.

Hrana za pripremu	°C	Minuti	Optimalna količina	Maksimalna količina
Pomfrit <sup>1</sup>	170	30–35	500 g	1000 g
Pileći bataci <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Povrće <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Polugotove zemičke <sup>2</sup>	180	8	4 kom.	6 kom.
Mafini	150	18	4 kom.	9 kom.
Fileta lososa	200	15	100 g	500 g
Biftek <sup>2</sup>	200	5–20	100 g	500 g

Brojke u izložiocu <sup>1,2</sup> znače sledeće:

<sup>1</sup>: Protresite ili okrećite svakih 5 minuta.

<sup>2</sup>: Na polovini vremena pečenja protresti ili okrenuti.

U programu **AIR FRY**: Na 5 minuta oglašava se signalni zvuk kao podsetnik da treba kratko protresti hranu.

Predzagrevanje: friteze na vruć vazduh ne moraju se dugo prethodno zagrevati, ali 2 do 3 minuta mogu poboljšati učinak pripreme.

## 9. Recepti

### 9.1 Marinirana pileća krilca

Sastojci za 2 osobe

**NAPOMENA:** Obratite pažnju na maksimalni nivo punjenja! Postoji mogućnost da ćete morati da prođete kroz 2 procesa pripreme.

#### Sastojci

Oko 8 pilećih krilaca

#### Sastojci za marinadu

6 supenih kašika suncokretovog ili ulja od repice  
6 supenih kašika Sweet'n Hot Chili sosa  
4 supene kašike paradajz kečapa  
4 supene kašike sirćeta  
1 – 2 kašičice soli  
1 – 2 kašičice paprike  
1 – 2 kašičice čilija u ljuspicama

#### Priprema

1. U velikoj činiji pomešati sve sastojke marinade.
2. Stavite pileća krilca u posudu, pomešajte sa marinadom i ostavite ih tako oko 1 sat.
3. Marinirana krilca poredajte jedno do drugog u posudi za fritezu.
4. Podesite vreme i temperaturu na **15 minuta** i **190 °C** i pokrenite proces pripreme.
5. Posle polovine predviđenog vremena okrenuti krilca.
6. Na kraju procesa, proverite da li su krilca gotova i iznesite ih ako jesu.

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

### 9.2 Čuftice

Sastojci za 2 osobe

#### Sastojci za ćuftice

250 g mleveno govedine  
½ malog crvenog luka  
maslinovo ulje  
2 - 3 štangle ravnog peršuna  
1 žumance  
1 kašika prezli  
usitnjena paprika (veoma ljuta)  
so, biber

#### Priprema

1. Oljuštiti crveni luk, naseći na sitno, i dinstati u maslinovom ulju dok ne postane proziran.
2. Oprati peršun, protresti da se osuši i iseckati listiće na sitno.
3. Izmešati mleveno meso sa pripremljenim komadićima luka, naseckanim peršunom, umućenim žumancetom i prelama u homogenu masu, i začiniti po ukusu.
4. Vlažnim rukama napravite male homogene ćuftice od ove mase.
5. Čuftice poredati u umetak od posude za fritezu i podesiti temperaturu na **180 °C** a vreme pripreme na **15 minuta**, i pokrenuti proces pripreme.
6. Posle polovine predviđenog vremena okrenuti ćuftice, tako da postanu smeđe sa obe strane.
7. Na kraju procesa, proverite da li su ćuftice gotove, i iznesite ih ako jesu.

**SAVET:** Vreme trajanja pripreme zavisi od veličine ćuftica.

### 9.3 Mešani pomfrit sa začinjnim majonezom

Sastojci za 4 porcije

**NAPOMENA:** Obratite pažnju na maksimalni nivo punjenja! Postoji mogućnost da ćete morati da prođete kroz 2 procesa pripreme.

#### Sastojci za majonez

1	jaje
1 kašičica	senfa
125 ml	suncokretovog ulja
1 kašičica	fino seckanog peršuna
1 kašičica	fino seckane krbuljice
1 kašičica	limunovog soka
1 kašičica	so, biber

#### Sastojci za pomfrit

250 g	slatkog krompira tj. batata
250 g	čvrsto kuvanih krompira
2 supne kašike	suncokretovog ulja

#### Priprema

1. Da biste dobili majonez sa začinskim biljem, žumance i senf staviti u visoku čašu i mutiti štapnim mikserom.
2. Tokom mućenja dodavati ulje u tankom mlazu, dok ne nastane kremasta homogena masa.
3. Dodajte začinsko bilje i začinite solju, biberom i limunovim sokom.
4. Oljuštiti krompir i batat, oprati i osušiti ih skupljanjem vode.
5. Narežite krompir i batat na štapiće debljine oko 1 cm i pomešajte ih sa uljem u činiji.
6. Sipajte pomfrit u posudu za fritezu.
7. Podesite vreme i temperaturu na **25 minuta i 200 °C** i pokrenite proces pripreme.
8. **Nakon 15 minuta** smanjiti temperaturu na **180 °C** i protresti pomfrit.
9. Posoliti pomfrit i poslužiti ga sa majonezom sa začinskim biljem.

### 9.4 Ražnjići sa tikvicama i plavim patlidžanom

Sastojci za 4 porcije

**NAPOMENA:** Obratite pažnju na maksimalni nivo punjenja! Postoji mogućnost da ćete morati da prođete kroz 2 procesa pripreme.

#### Sastojci

½ kašičice	bibera
½ kašičice	pimenta
½ kašičice	korijandera
½ kašičice	suve majčine dušice
½ kašičice	suvog origana
1 kašičica	sol
50 ml	maslinovog ulja
2	plava patlidžana
2	tikvice
2	glavice crnog luka
	drveni štapići za ražnjiće

#### Priprema

1. Pomešati u činiji začinsko bilje, začine i ulje.
2. Narezati tikvice i plavi patlidžan na kriške debljine 2 cm. Iseći crni luk na četvrtine.
3. Dodati povrće u mešavinu ulja i začina.
4. Redati povrće naizmenično na štapiće za ražnjiće.
5. Peći ražnjiće na temperaturi od **200 °C 15 minuta**.
6. Posle polovine predviđenog vremena okrenuti štapiće.

## 9.5 Pečeni kamember sa brusnicama

Sastojci za 4 porcije

**NAPOMENA:** Na samom početku proverite da li u posudu za fritezu možete da smestite 4 cela komada kamembra jedan do drugog. Ako ne možete, probajte sa 2 ciklusa pripreme.

### Sastojci

4	kamembra (svaki do 150 g)
2	jaja
2 supene kašike	slatke pavlake
6 kašika	prezli
4 kašike	brusnice iz tegle so, biber

### Priprema

1. Umotiti jaja sa slatkom pavlakom i začiniti solju i biberom.
2. Sipajte prezle u dubok tanjir.
3. Ohlađeni kamember (ceo ili u četvrtinama) natopite u umućena jaja, a zatim ga uvaljajte u prezle tako da smesa za paniranje čvrsto obavije sir.
4. Pržite kamember na temperaturi od **200 °C oko 5 - 10 minuta** dok ne dobije smeđezlatnu boju.
5. Poslužite kamember sa brusnicama.

## 9.6 Losos u papiru

Sastojci za 2 porcije

### Sastojci

250 g	čvrsto kuvanih krompira
100 g	svežeg spanaća
1	šalot
1	čen belog luka
1 supena kašika	maslinovog ulja
300 g	fileta lososa (bez kože)
1	grančica peršuna
1	grančica bosiljka
1 supena kašika	kapra
2 supene kašike	mekog putera

1 neobrađena limeta so, biber

### Priprema

1. Oljuštiti krompir, oprati ga, i skuvati u slanoj vodi. Zatim ga ocediti i naseći na tanke kriške.
2. Očistiti spanać, oprati ga i ostaviti da se dobro ocedi.
3. Oljuštiti šalot i beli luk i naseći na kockice. Zagrejte ulje u sudu, propržite crni luk dok ne postane proziran.
4. Dodati spanać i sve zajedno dinstati još malo dok listovi ne omekšaju. Zatim ukloniti šerpu sa štednjaka i ostaviti je na stranu.
5. Isprati losos, osušiti ga i iseći na dva komada.
6. Oprati peršun i bosiljak, protresti da se osuše i usitniti listiće.
7. Ocediti kapar i grubo ga usitniti.
8. Pomešati kapar i usitnjeno začinsko bilje s maslacem.
9. Oprati limetu vrućom vodom, osušiti je i iseći na kriške.
10. Položiti dva velika komada papira za pečenje.
11. Kriške krompira stavite u sredinu i začinite solju i biberom. Spanać i losos stavite preko njih.
12. Preko lososa dodati komadiće maslaca sa kaprom, pa prekriti kriškama limete.
13. Savijte papir preko sastojaka, dobro ga zatvorite sa strane.
14. Postavite „paketiće“ jedan do drugog i pecite **na 200 °C oko 20 minuta**.
15. Zatim ukloniti papir i odmah poslužiti jelo.

## 9.7 Medaljoni od karfiola sa harisom

Sastojci za 2 porcije

### Sastojci

1	manji karfiol
3 supene kašike	brašna
150 ml	kokosovog mleka
1½ kašičice	slatke paprike
½ kašičice	belog luka u prahu
1 kašika	harisa paste (ako volite jači ukus)
	so, biber

### Priprema

1. Očistiti karfiol i naseći na medaljone.
2. Ostale sastojke umešati u žitko, glatko testo. Ako testo nije dovoljno gusto, dodajte još brašna.
3. Svaki medaljon od karfiola posebno utopite u testo i dozvolite višku testa da se dobro osuši.
4. Tako panirane medaljone od karfiola pecite odvojeno. Ne bi trebalo da budu preblizu jedni drugima kako bi dobili žaljenu hrskavost.
5. Temperaturu podesiti na **180 °C** a vreme pripreme na **20 minuta** i pokrenite proces pripreme.
6. Posle polovine predviđenog vremena okrenuti medaljone.

**SAVET:** Uz ovo jelo ide umak od svežeg jogurta.

## 9.8 Hrskavi prokelj sa slaninom

Sastojci za 2 porcije

### Sastojci

400 g	prokelja
40 g	sušene slanine
4	čena belog luka
1 supena kašika	maslinovog ulja
	so, biber

**SAVET:** Ovaj recept ima najbolji ukus ako je prokelj svež, ali se može pripremati i sa smrznutim prokeljom. U tom slučaju nemojte seći prokelj na pola. Vreme pripreme i temperatura ostaju isti u oba slučaja.

### Priprema

1. Očistiti prokelj i iseći na polovine.
2. Naseći slaninu na tanke listiće.
3. Ostavite cele čenove belog luka neoluštene.
4. Sve sastojke izmešati u činiji i dodati so i biber prema sopstvenom ukusu.
5. Peći na **180 °C oko 15 - 20 minuta**.
6. Posle polovine predviđenog vremena protresti ili okrenuti.
7. Svaku porciju servirati sa po 2 čena belog luka. U skladu sa sopstvenim ukusom ukusa, možete iscediti meke delove čenova belog luka.

## 9.9 Mini-pica sa šunkom i rukolom

Sastojci za 2 porcije

### Sastojci

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

### Priprema

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

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

## 9.10 Čokoladni lava kolač

Sastojci za 8 porcija

**NAPOMENA:** Prvo proverite koliko korpica za mafine može istovremeno da stane u fritezu.

### Sastojci

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

### Priprema

1. Iseckati čokoladu i istopiti je u za to namenjenoj posudi.
2. Dodati maslac i pustiti da se stvori homogena smesa.
3. Umutiti jaja i šećer dok smesa ne postane penasta.
4. Prosejati brašno preko smese od jaja i šećera i umutiti je u glatko testo.
5. Dodati mešavinu čokolade i maslaca.
6. Napunite korpice za mafine ovim testom.
7. Peći mafine **na 180 °C oko 5 - 6 minuta**.
8. Jestii dok su topli.

## 10. Čišćenje



### **OPASNOST od zadobijanja pekotina!**

- Ostavite uređaj da se ohladi pre premeštanja ili čišćenja.



### **OPASNOST od strujnog udara!**

- Izvucite mrežni utikač **8** iz utičnice pre nego što počnete sa čišćenjem friteze na vruć vazduh.
- Friteza na vruć vazduh se ne sme uranjati u vodu.

### **UPOZORENJE na opasnost od imovinske štete!**

- Nemojte koristiti jaka i abrazivna sredstva za čišćenje.

**NAPOMENA:** Imajte na umu da posle sušenja i dalje može biti kapljica vode u šuplinama. Ostavite sve delove da se potpuno osuše na vazduhu.

### **Pribor**

- Uklonite veće ostatke hrane.
- Korpa za prženje **6** i umetak u vidu sita **4** mogu se čistiti u mašini za pranje sudova.

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

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

### **Kućište**

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

## **Unutrašnjost**

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

## **11. Čuvanje**

- Pre nego što odložite fritezu na vruć vazduh...
  - ... obavezno izvucite mrežni utikač **8**,
  - ... uređaj mora biti ohlađen i
  - ... svi delovi moraju biti potpuno suvi.
- Namotajte priključni kabl **8** u prostor za namotavanje kabla **9**.

## **12. Odlaganje na otpad**

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

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



### **Ambalaža**

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

## 13. Rešavanje problema

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



### OPASNOST od strujnog udara!







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

Greška	Mogući uzroci/mere
Uređaj ne radi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Da li je obezbeđeno strujno napajanje?</li><li>• Proverite priključnicu.</li></ul>
Jelo još nije gotovo nakon predviđenog vremena	<ul style="list-style-type: none"><li>• Da li je količina prevelika ili su komadi suviše debeli?</li><li>• Da li je temperatura nedovoljna ili je vreme pečenja pogrešno podešeno?</li></ul>
Gust dim i jak miris	<ul style="list-style-type: none"><li>• Da li se na grejaču <b>2</b> nalaze ostaci namirnica koji izgore pri zagrevanju? Korpa za prženje <b>6</b> ne se sme puniti preko oznake <b>MAX 5</b>.</li></ul>
Prikaz E1 ili E2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uređaj više ne greje ili nije dovoljno zagrejan. Izvucite mrežni utikač na nekoliko minuta. Ako se nakon ovoga greška i dalje javlja, uređaj mora da popravi stručno lice.</li></ul>

## 14. Tehnički podaci

Model:	SHFD 2000 D1
Mrežni napon:	220–240 V ~ 50 Hz
Potrošnja energije u isključenom stanju:	≤ 0,5 W
Automatsko prebacivanje u isključeno stanje:	≤ 20 min.
Klasa zaštite:	I
Snaga:	2000 W

## Korišćeni simboli

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

Zadržavamo pravo na tehničke izmene.

## 15. Garancija i garantni list

### Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

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

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

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

### Poštovani,

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

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

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

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

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

Ukupan rok garancije je 3 godina.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

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

### **Garantni uslovi:**

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

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

### **Popravke u roku garancije:**

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

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

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

### **Garancija ne važi u sledećim slučajevima:**

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

<b>RS</b>	
Naziv proizvoda:	FRITEZA NA VRUĆ VAZDUH
Model:	<b>SHFD 2000 D1</b>
IAN/Serijski broj:	<b>500498_2510</b>
Proizvođač:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY, Nemačka
<b>Ovlašćeni serviser:</b>  <b>ICOM Communications</b> Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 476	<b>Uvozi i stavlja u promet:</b>  <b>Lidl Srbija KD</b> Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa

Na internet adresi [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) možete preuzeti ovaj, kao i mnoge druge priručnike, video zapise o proizvodima i softver za instalaciju.



Sa našim QR kodom dospećete direktno na stranicu Lidl servisa ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i unosom broja artikla (IAN **500498\_2510**) možete otvoriti uputstvo za upotrebu.

## Содржина

1. Преглед .....	137
2. Наменета употреба .....	138
3. Безбедносни информации .....	138
4. Обем на испорака .....	142
5. Пуштање во употреба .....	142
6. Преглед на контролната табла и екранот .....	143
7. Краток вовед во длабокото печењето .....	144
8. Ракување .....	145
8.1 Поврзување со струја .....	145
8.2 Вклучено/Исклучено .....	145
8.3 Основна работа .....	145
8.4 Користење програми .....	146
8.5 Прекинување на процесот на готвење .....	146
8.6 Крај на процесот на готвење .....	147
8.7 Преглед на програми .....	148
8.8 Табела за готвење .....	149
9. Рецепти .....	150
9.1 Маринирани пилешки крилца .....	150
9.2 Ќофтиња .....	150
9.3 Мешан помфрит со мајонез со билки .....	151
9.4 Тиквички и модар патлиџан на ражен .....	151
9.5 Печен Камемберт со брусница .....	152
9.6 Лосос во пакување .....	152
9.7 Цветчиња од карфиол со хариса .....	153
9.8 Крцкав прокељ со сланина .....	153
9.9 Мини пица со шунка и рукола .....	154
9.10 Чоколадни тортички со течен центар .....	154
10. Чистење .....	155
11. Чување .....	155
12. Исфрлање .....	156
13. Решавање проблеми .....	156
14. Технички податоци .....	157
15. Гаранција од HOYER Handel GmbH .....	158

## 1. Преглед

- 1 Куќиште
- 2 Грејач (на горниот дел од внатрешноста)
- 3 Екран и контролен панел
- 4 Сито
- 5 **MAX** Ознака за максималното ниво на полнење на корпата за печење (максималното ниво на полнење е 3,6 литри)
- 6 Корпа за фритеза
- 7 Рачката на корпата за печење
- 8 Кабел со приклучок
- 9 Одстојник со намотување на кабелот
- 10 Издувен отвор

## **Ви благодариме многу за вашата доверба!**

Честитки за вашата нова фритеза на топол воздух.

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

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

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

### **Симболи на апаратот**



Овој симбол ве предупредува да не ја допирате жешката површина.



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

## **2. Наменета употреба**

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

Овој апарат не смее да се користи за комерцијални цели.

### **Предвидлива злоупотреба**

Фритезата на топол воздух не е погодна за загревање течности.

## **3. Безбедносни информации**

### **Упатства за предупредување**

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



**ОПАСНОСТ!** Висок ризик:

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

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Среден ризик:

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

**ПРЕТПАЗЛИВО:** Мал ризик:

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

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

## Упатства за безбедно работење

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



- ⊙ Не допирајте ги жешките делови од апаратот, како што е отворот за издувни гасови на задната страна. Допирајте ја корпата за печење само за рачката.
- ⊙ За време на печењето, од отворот излегува жешка пареа. Не посегнувајте во пареата.
- ⊙ Доколку кабелот за напојување на овој апарат е оштетен, мора да го замени производителот, неговата служба за корисници или слично квалификувано лице за да се избегне опасност.
- ⊙ Грејачите не смеат да се бришат со влажна крпа.
- ⊙ Овој апарат не е наменет да работи со надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.
- ⊙ Овој апарат е наменет и за употреба во домаќинства и слични намени, како што се ...
  - ... во кујни за вработени во продавници, канцеларии и други комерцијални простории;
  - ... во земјоделски имоти;
  - ... од клиенти во хотели, мотели и други станбени објекти;
  - ... во сместување со појадок.
- ⊙ Погледнете го поглавјето за чистење (siehe “Чистење” auf Seite 155).



### **ОПАСНОСТ за деца!**

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



### **ОПАСНОСТ за и од домашни животни!**

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



### **ОПАСНОСТ за птиците!**

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



### **ОПАСНОСТ од струен удар поради влага!**

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

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



### **ОПАСНОСТ од струен удар!**

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

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



### **ОПАСНОСТ - Опасност од пожар!**

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



### **ОПАСНОСТ од изгореници поради горење!**

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

### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за материјално оштетување!**

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

## 4. Обем на испорака

- 1 Фритеза на топол воздух
- 1 Сито 4
- 1 Корпа за фритеза 6
- 1 целосни упатства за работа

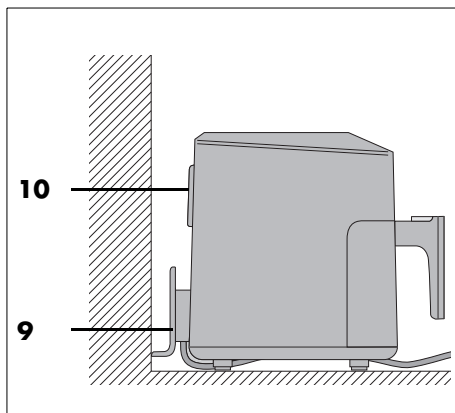
## 5. Пуштање во употреба

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



### ОПАСНОСТ - Опасност од пожар!

Издувниот отвор **10** и одстојникот со намотување на кабелот **9** се наоѓаат на задната страна од апаратот. За време на работата, од издувниот отвор излегува жешка пара.



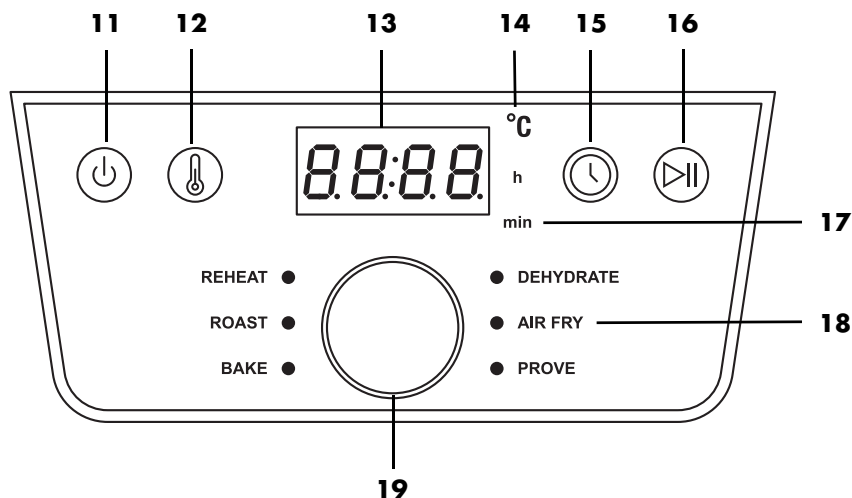
- Никогаш не покривајте го отворот за издувни **10** гасови.
- Не користете ја фритезата на топол воздух директно под висечки елементи, ѕидни штекери или во близина на завеси, хартија или слични запаливи предмети.

- Погрижете се да има доволно простор од сите страни и над апаратот.

**НАПОМЕНА:** За време на почетната работа, може да се појави мало испуштање чад и мирис. Ова се должи на монтажните елементи на грејачот **2** и не е дефект на производот. Обезбедете соодветна вентилација.

- Извлечете ја **6** корпата **7** за печење од куќиштето **1** за рачката.
- Отстранете ги заштитните фолии и лепливите ленти од апаратот, но не отстранувајте ја фабричката табличка на задната страна од апаратот.
- Проверете дали сите додатоци се присутни и неоштетени.
- Исчистете го апаратот и сите додатоци пред првата употреба (siehe "Чистење" auf Seite 155).
- Поставете го апаратот на сува, рамна, нелизгава и отпорна на топлина површина.
- Вклучете го кабелот **8** за напојување во штекер што одговара на спецификациите на плочката со спецификации. Приклучокот за струја мора да биде лесно достапен дури и откако апаратот ќе биде вклучен.

## 6. Преглед на контролната табла и екранот



- 11 Вклучено/Исклучено
- 12 Притиснете за да ја промените температурата; екранот ќе трепка
- 13 На екранот се прикажани вредностите за температурата и времето на готвење
- 14 °C Свети кога ќе се прикаже температурата.
- 15 Притиснете за да го промените времето на готвење; екранот ќе трепка
- 16 Функција за старт/пауза
- 17 h/min Свети кога е прикажано времето.  
h свети кога се прикажуваат часовите /  
min Свети кога се прикажуваат минути
- 18 6 Програми (siehe “Преглед на програми” auf Seite 148)
- 19 Ротирачка контрола:
- притиснете за да го отворите менито за избор на програма. LED-светилката за **REHEAT** свети. До програмите се пристапува со ротирање на бројчаникот. Избраната програма е означена со осветлена LED-светилката.
  - Свртете за да ја промените температурата или времето само кога вредностите на екранот трепкаат.

## 7. **Краток вовед во длабокото печењето**

### **Подготовка на храна**

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

### **Време на печење и температура**

- За вкусен и здрав резултат, треба многу строго да се придржувате до упатствата на пакувањето во врска со температурата и времето на печење.
- Печете само мали количини истовремено.
- Корпата **6** за печење не смее да се полни над ознаката **MAX 5**.
- Акриламидот е веројатно канцероген. За да го задржите формирањето на акриламид што е можно пониско, избегнувајте прекумерно печење.

### **За рамномерно печење**<sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: Протресете или превртете на секои 5 минути.

<sup>2</sup>: Протресете или превртете на половина од времето за готвење.

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

1. Извлечете ја корпата **6** за печење од куќиштето **1** за рачката **7** и протресете ги состојките. Кога протресувате, проверете дали помфритот е темелно измешан и дали неиспечениот помфрит е кон надворешноста. Вентилацијата се исклучува автоматски кога ќе се извади корпата **6**. Екранот **3** трепка.
2. Вратете ја корпата за печење **6** назад во апаратот. Прекинатиот процес ќе се рестартира автоматски.

### **Печење**

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

### **Информации за пакувањето**

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

## 8. Ракување

---



### ОПАСНОСТ од изгореници!

- ⊙ Површините на апаратот може да се загреат за време на работата. Не допирајте ги жешките делови од апаратот, како што е отворот за издувни 10 гасови на задната страна.
- ⊙ Користете ракавици за рерна или крпа за тенџериња за да ја допрете корпата за фритеза 6.
- ⊙ За време на печењето, од отворот излегува 10 жешка пара. Не посегнувајте во пареата.
- ⊙ Не поместувајте ја или не транспортирајте ја фритезата додека е вклучена.


### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за материјално оштетување!

- ⊙ Апаратот никогаш не смее да се користи без корпата за печење!
- 


### 8.1 Поерзување со струја

- Откако ќе го поставите апаратот, приклучете го кабелот 8 за напојување во заземјен штекер што одговара на спецификациите на плочката со спецификации. Приклучокот за струја мора да биде лесно достапен дури и откако апаратот ќе биде вклучен.

### 8.2 Вклучено/Исклучено

- Притиснете го копчето  11 за да го вклучите апаратот од режим на подготвеност.
  - Може да се слушне краток звучен сигнал.
  - Сите програмски LED-светилката светнуваат накратко.

- На екранот 3 се прикажува претходно поставената температура 180 °C.

- Со повторно притискање на копчето  11, апаратот може да се префрли во режим на подготвеност во секое време. Ова исто така функционира од стартување на програми. Вентилаторот запира.

### 8.3 Основна работа


Следниве точки се применуваат: Апаратот е вклучен.

#### Отворени програми

- Притиснете го ротирачкото копче 19. LED-светилката за **REHEAT** свети.
- Вртете го ротирачкото копче додека не светне LED-светилката на саканата програма - тогаш таа е избрана.


#### Промена на температурата

Температурата може да се постави во интервали од 5 степени помеѓу 40 и 200 °C.

- Притиснете го копчето  12. Температурата трепка на екранот 3.
- Вртете го ротирачкото копче додека не се прикаже саканата температура. Трепкањето престанува приближно 5 секунди по поставувањето. Новата температура е усвоена.



#### Промена на време

Времето на готвење може да се постави во интервали од 1 минута, помеѓу 1 и 60 минути. (Во програмата **DEHYDRATE** од 1 час до 24 часа.)


- Притиснете го копчето  15. Времето трепка на екранот.
- Вртете го ротирачкото копче додека не се прикаже саканото време. Трепкањето престанува приближно 5 секунди по поставувањето. Новото време е усвоено.

## 8.4 Користење програми



### ЗАБЕЛЕШКИ:


- Внимавајте храната да не го допира жешкиот грејач **2** на горниот дел од внатрешноста и да не се залепи за него.
- **ФУНКЦИЈА ЗА БРЗ СТАРТ**  
Вклучете го апаратот од режим на подготвеност со помош на копчето  **11**. Со притискање на копчето  **16** започнува процесот на готвење со претходно поставена температура од **180 °C** и претходно поставено време на готвење од **15 минути**.

Апаратот има претходно поставени програми за некои видови храна и методи на подготовка. Кога ќе изберете програма, можете да ги направите и следниве дополнителни поставки во секое време:

- Температура
  - Време на готвење
1. Подгответе ја храната и ставете ја во корпата за фритеза **6**.
  2. Лизнете ја корпата за фритеза во куќиштето **1**.
  3. Притиснете го копчето за да го вклучите  **11**.
  4. Притиснете го ротационото копче еднаш **19**. LED-светилката за **REHEAT** свети.
  5. Вртете го ротирачкото копче додека не светне LED-светилката за саканата програма. На екранот **3** се прикажува претходно поставената температура на избраната програма.

---

**НАПОМЕНА:** За да ја промените температурата, притиснете  **12**, за да го промените времето, притиснете  **15**. Додека соодветната вредност трепка на екранот, можете да ја промените со вртење на ротирачкото копче. По вртењето, почекајте околу 5 секунди. Екранот престанува да трепка и се применува новата вредност.

6. Започнете го процесот на готвење со притискање на копчето  **16**. Програмата започнува.
  - Се прикажува преостанатото време на извршување. Вредностите за времето и температурата може да се променат и за време на работата на програмата.

## 8.5 Прекинување на процесот на готвење

### ЗАБЕЛЕШКИ:

- Апаратот се префрла во режим на исклучување 20 минути по прекинувањето на процесот на готвење.
- Предолгата пауза може негативно да влијае на резултатот од готвењето.



---

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

1. Извлечете ја **6** корпата **7** за печење од куќиштето **1** за рачката. Апаратот се исклучува автоматски.
  - Дисплејот и, доколку е применливо, LED диодата на програмата ќе трепкаат.
  - Се прикажува времето на готвење.
  - Вентилаторот запира додека корпата за фритеза не се врати во првобитната состојба.

2. Вратете ја корпата за печење назад во апаратот. Апаратот автоматски ќе се вклучи повторно додека не истече времето на готвење.

или

1. Кратко притиснете го копчето  **16** за да го прекинете процесот на готвење.
  - Дисплејот и, доколку е применливо, LED диодата на програмата ќе трепкаат.
  - Се прикажува времето на готвење.
  - Вентилаторот запира.
2. Притиснете го копчето за старт/пауза  **16** повторно за да го продолжите процесот на готвење.

## 8.6 Крај на процесот на готвење

- Секундите се одбројуваат во последната минута.
  - Кога програмата ќе заврши, ќе се огласат звучни сигнали и на екранот ќе се појави *End*. Кратко потоа, апаратот се исклучува и екранот се затемнува.
  - Ќе ви треба површина отпорна на топлина за корпата **6** за печење, како и чинија или сад (претходно загреан доколку е потребно).
  - За да го исклучите апаратот од електричната мрежа, исклучете го од штекер приклучокот **8** за струја по употреба.
1. Извлечете ја корпата за печење **6** од куќиштето **1** за рачката **7** и поставете ја на површина отпорна на топлина.
  2. Ставете ја храната на подготвената чинија/во подготвениот сад.
  3. Оставете апаратот и додатоците да се изладат пред чистење.

---

**НАПОМЕНА:** На пример, ако степенот на запечување сè уште не ги исполнува вашите очекувања, можете рачно да го прилагодите процесот на готвење. Вратете ја наполнетата корпа за печење **6** назад во куќиштето **1** и рестартирајте го процесот на готвење. Проверете го степенот на запечување по неколку минути. За да го направите ова, едноставно извлечете ја корпата за фритеза од куќиштето со влечење на рачката, а потоа вратете ја.

---

## 8.7 Преглед на програми

- Следната табела ги дава основните упатства за поставување за наведените прехранбени производи.

Програма	Употреба	претходно поставена температура (прилагодлив опсег)	претходно поставено време (прилагодлив опсег)
<b>REHEAT</b>	Загревање	200 °C (60 – 200 °C)	15 мин. (1 – 60 мин.)
<b>ROAST</b>	Стекови, шницли	200 °C (60 – 200 °C)	20 мин. (1 – 60 мин.)
<b>BAKE</b>	Мафини, колачи и печива	150 °C (60 – 200 °C)	18 мин. (1 – 60 мин.)
<b>DEHYDRATE</b>	Дехидрирање храна (сливи/јаболка)	60 °C (60 – 90 °C)	2 часа. (1 – 24 ч.)
<b>AIR FRY</b>	Замрзнат помфрит <sup>1</sup>	200 °C (60 – 200 °C)	20 мин. (1 – 60 мин.)
<b>PROVE</b>	Оставете го тестото со квасец да отстои/нарасне	75 °C (35 или 75 °C)	45 мин. (15 мин. – 4 ч.)

## 8.8 Табела за готвење

- Спецификациите за температурата и времето во табелата за готвење се референтни. Во зависност од природата, големината и количината на храната, како и од вашиот вкус, температурата и времето може да варираат.

Готвење храна	°C	Минути	оптимална количина	максимална количина
Помфрит <sup>1</sup>	170	30 – 35	500 g	1000 g
Пилешки батаци <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Зеленчук <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Лепчиња <sup>2</sup>	180	8	4 парчиња	6 парчиња
Мафини	150	18	4 парчиња	9 парчиња
Филе од лосос	200	15	100 g	500 g
Стек <sup>2</sup>	200	5 - 20	100 g	500 g

Горните индексни броеви <sup>1,2</sup> значат:

<sup>1</sup>: Протресете или превртете на секои 5 минути.

<sup>2</sup>: Протресете или превртете на половина од времето за готвење.

Во програмата **AIR FRY**: На секои 5 минути ќе слушнете звучен сигнал како потсетник брзо да ја протресете храната.

Претходно загревање: Фритезите на воздух не бараат долго претходно загревање, но 2-3 минути можат да го оптимизираат времето на готвење.

## 9. Рецепти

### 9.1 Маринирани пилешки крилца

Состојки за 2 лица

**НАПОМЕНА:** Внимавајте на максималната висина на полнењето! Може да бидат потребни два циклуса на печење.

#### Состојки

Прибл. 8 пилешки крилца

#### Состојки за маринадата

6 лажици	сончогледово или масло од репка
6 лажици	слатко лут чили сос
4 лажици	доматен кечап
4 лажици	оцет
1 - 2 лажички	сол
1 - 2 лажички	црвен пипер
1 - 2 лажички	чили снегулки

#### Подготовка

1. Измешајте ги сите состојки за маринадата во голем сад.
2. Ставете ги пилешките крилца во сад, измешајте ги со маринадата и оставете ги да се марираат околу 1 час.
3. Ставете ги марираните пилешки крилца едно до друго во корпата за фритеза.
4. Поставете да се пече **15 минути** на **190 °C**.
5. Свртете ги пилешките крилца на половина од печењето.
6. На крајот од времето за готвење, проверете ги пилешките крилца и извадете ги ако се добри.

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

### 9.2 Кофтиња

Состојки за 2 лица

#### Состојки за кофтињата

250 g	мелено говедско месо
½	мал црвен кромид
	Маслиново масло
2 - 3 стебленца	магдонос со рамни листови
1	жолчка од јајце
1 лажица	лебни трошки
	Пипер во прав (лут)
	Сол, бибер

#### Подготовка

1. Излупете го црвениот кромид, исечкајте го ситно и пржете го во малку маслиново масло додека не стане прозирен.
2. Измијте го магдоносот, исушете го и ситно исечкајте ги листовите.
3. Измешајте го меленото месо со подготвените коцки кромид, сечканиот магдонос, изматената жолчка од јајце и презлата во мазна смеса и зачинете по вкус.
4. Со влажни раце, формирајте мали, рамномерни топчиња од меленото месо.
5. Ставете ги кофтињата во корпата за печење и печете ги на **180 °C** и **прибл. 15 минути**.
6. Свртете ги кофтињата на половина од печењето за да се осигурате дека ќе поруменат рамномерно.
7. На крајот од времето за готвење, проверете ги кофтињата и извадете ги кога ќе се зготват.

**СОВЕТ:** Времето на печење зависи од големината на кофтињата.

### 9.3 Мешан помфрит со мајонез со билки

Состојки за 4 порции

**НАПОМЕНА:** Внимавајте на максималната висина на полнењето! Може да бидат потребни два циклуса на печење.

#### Состојки за мајонезот

1	јајце
1 лажичка	сенф
125 ml	сончогледово масло
1 лажичка	ситно сечкан магдонос
1 лажичка	ситно сечкан француски магдонос
1 лажичка	сок од лимон
	Сол, бибер

#### Состојки за помфрит

250 g	слатки компири
250 g	компири
2 лажици	сончогледово масло

#### Подготовка

1. За мајонезот со билки, ставете ги јајцето и сенфот во висока шолја и измешајте со рачен блендер.
2. Додека мешате, додавајте масло во тенок млаз додека не добиете кремаста, хомогена смеса.
3. Додајте билки и зачинете со сол, бибер и сок од лимон.
4. Излупете ги компирите и слаткиот компир, измијте ги и исушете ги со тапкање.
5. Исечете ги компирите на стапчиња со дебелина од околу 1 cm и измешајте ги со маслото во сад.
6. Ставете го помфритот во фритезата.
7. Поставете да се печат **25 минути** на **200 °C**.
8. **По 15 минути** намалете ја температурата на **180 °C** и протресете го помфритот.

9. Посолете го помфритот и послужете го со мајонез од билки.

### 9.4 Тиквички и модар патлиџан на ражен

Состојки за 4 порции

**НАПОМЕНА:** Внимавајте на максималната висина на полнењето! Може да бидат потребни два циклуса на печење.

#### Состојки

½ лажичка	бибер
½ лажичка	пименто
½ лажичка	коријандер
½ лажичка	сува мајчина душица
½ лажичка	суво оригано
1 лажичка	сол
50 ml	маслиново масло
2	модри патлиџани
2	тиквички
2	кромида
	Дрвени ражени

#### Подготовка

1. Измешајте ги билките, зачините и маслото во сад.
2. Исечете ги тиквичките и модрите патлиџани на парчиња дебели 2 cm. Исечете го кромидот на четвртини.
3. Ставете го зеленчукот во мешавината на зачини и масло.
4. Ставајте парчиња од зеленчукот наизменично на ражените.
5. Гответе ги ражените на **200 °C 15 минути**.
6. Свртете ги ражените по половина од времето на готвење.

## 9.5 Печен Камемберт со брусница

Состојки за 4 порции

**НАПОМЕНА:** Пред да започнете, проверете дали 4-те Камембери ги собира во садот готвење. Ако не, пржете ги Камемберите во 2 серии.

### Состојки

4	Камембери (секое по 150 g)
2	јајца
2 лажици	крема за готвење
6 лажици	лебни трошки
4 лажици	брусница
	Сол, бибер

### Подготовка

1. Разматете ги јајцата со кремата и зачинете со сол и бибер.
2. Ставете ги лебните трошки во длабока чинија.
3. Потопете го изладениот Камембер (цел или на четвртини) во смесата со јајца, а потоа извалкајте го во лебните трошки додека целосно не биде покориен.
4. Печете ги парчињата Камембер на **200 °C околу 5-10 минути** додека не поруменат.
5. Сервирајте го Камемберот со малку брусница.

## 9.6 Лосос во пакување

Состојки за 2 порции

### Состојки

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

### Подготовка

1. Излупете ги и измијте ги компирите и варете ги во врела солена вода. Потоа исцедете ги компирите и исечете ги на тенки парчиња.
2. Спанаќот исчистете го, измијте го и добро исцедете го.
3. Излупете ги кромидот и лукот и исечете ги на мали коцки. Пржете во тава со масло додека не стане просирен.
4. Додајте го спанаќот и пржете кратко додека листовите не се соберат. Потоа тргнете го тенџерето од оган и оставете го настрана.
5. Исплакнете го лососот, исушете го со тапкање со хартија и исечете го на два дела.
6. Измијте ги магдоносот и босилекот, исушете ги и ситно исечкајте ги листовите.
7. Исцедете ги капарите и исечкајте ги грубо.
8. Измешајте ги капарите и сечканите билки со путерот.
9. Измијте ја лиметата со топла вода, исушете ја со тапкање и исечете ја на парчиња.

10. Подгответе две големи парчиња хартија за печење.
11. Ставете ги парчињата компир во средината и зачинете со сол и бибер. Ставете спанаќ и лосос одозгора.
12. Посипете го лососот со путерот со капари и одозгора ставете парчиња лимета.
13. Превиткајте ја хартијата врз состојките и добро залепете ги страните.
14. Печете ги пакетчињата едно до друго на **200 °C околу 20 минути**.
15. Потоа отстранете ја хартијата и послужете го јадењето веднаш.

## 9.7 Цветчиња од карфиол со хариса

Состојки за 2 порции

### Состојки

- |            |   |
|------------|---|
| 1          | мал карфиол                                       |
| 3 лажици   | брашно  |
| 150 ml     | кокосово млеко                                    |
| 1½ лажички | црвен пипер                                       |
| ½ лажичка  | лук во прав                                       |
| 1 лажица   | паста од хариса (во зависност од саканата лутина) |
|            | Сол, бибер  |

### Подготовка

1. Исчистете го карфиолот и поделете го на мали цветчиња.
2. Измешајте ги преостанатите состојки во густо, мазно тесто. Ако тестото е премногу тенко, додајте малку повеќе брашно.
3. Потопете ги цветчињата од карфиол поединечно во тестото и оставете го вишокот тесто добро да се исцеди.
4. Сварете ги панираните цветчиња од карфиол едно по друго. Не треба да

- бидат премногу блиску едно до друго за да станат убави и крцкави.
5. Поставете ја температурата на **180 °C**, времето на готвење на **20 минути** и започнете го процесот на печење.
6. Свртете ги цветчињата од карфиол на половина од времето.

**СОВЕТ:** Макало од свеж јогурт оди добро со нив.

## 9.8 Крцкав прокељ со сланина

Состојки за 2 порции

### Состојки

- |          |                  |
|----------|------------------|
| 400 g    | прокељ           |
| 40 g     | сланина на ленти |
| 4        | чешниња лук      |
| 1 лажица | маслиново масло  |
|          | Сол, бибер       |

**СОВЕТ:** Овој рецепт има најдобар вкус кога прокељот е свеж, но може да се направи и со замрзнат. Тогаш не сечете ги цветчињата на половина. Времето за готвење и температурата остануваат исти.

### Подготовка

1. Исчистете го прокељот и пресечете ги цветчињата на половина.
2. Исечете ја сланината на тенки ленти.
3. Оставете ги целите чешниња лук нелупени.
4. Измешајте ги сите состојки во сад и зачинете со сол и бибер по вкус.
5. Гответе сè на **180 °C припл. 15 - 20 минути**.
6. Протресете ги или превртете ги состојките на половина од времето.
7. Сервирајте ја секоја порција со 2 чешниња лук. Во зависност од вашиот вкус, истиснете ги омекнатите чешниња лук од лушпата и уживајте.

## 9.9 **Мини пица со шунка и рукола**

Состојки за 2 порции

### **Состојки**

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

### **Подготовка**

1. Развлечете го тестото за пица на набрашната работна површина и исечете правоаголници кои се 1 cm помали од површината на корпата за печење.
2. Лесно избоцкајте го тестото со вилушка.
3. Исечете ја моцарелата на тенки парчиња.
4. Намачкајте го тестото со пасираните домати, зачинете со сол, бибер и оригано и одозгора наредете ги парчињата моцарела.
5. Печете ги парчињата пица на порции на **180 °C околу 7 минути**.
6. Распоредете ја шунката Серано на парчињата, а потоа печете **3-5 минути**.
7. Кога рабовите на пицата ќе почнат малку да руменеат, отстранете ја наредете ја измениената рукола.
8. Прелијте ги мини пиците со малку маслиново масло и послужете.

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

## 9.10 **Чоколадни тортички со течен центар**

Состојки за 8 тортички

**НАПОМЕНА:** Прво, проверете колку калапчиња за мафини се вклопуваат во фритезата истовремено.

### **Состојки**

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

### **Подготовка**

1. Исечкајте го чоколадото и стопете го.
2. Додајте путер и оставете го и тој да се растопи.
3. Матете ги јајцата и шеќерот додека не добиете пенеста смеса.
4. Просејте брашно врз смесата од јајца и шеќер и месете додека не се добие мазно тесто.
5. Додајте ја смесата од чоколадо и путер.
6. Наполнете ја смесата во калапите за мафини.
7. Печете ги чоколадните тортички во претходно загреана рерна на **180 °C околу 5-6 минути**.
8. Уживајте во топлиите чоколадни тортички.

## 10. Чистење

---



### **НОСТ од изгореници!**

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



### **ОПАСНОСТ од струен удар!**

- Исклучете го приклучокот **8** за струја на фритезата на топол воздух од ѕидниот штекер пред да ја чистите.
- Фритезата на топол воздух не смее да се потопува во вода.

### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за материјално оштетување!**

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

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

---

### **Додатоци**

- Отстранете ги сите големи парчиња остатоци од храна.
  - Корпата **6** за печење и ситото **4** може да се чистат во машина за миење садови.
- 

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

---

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

### **Куќиште**

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

### **Внатрешност**

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

## 11. Чување

- Пред да ја складирате фритезата на топол воздух...
  - ... приклучокот **8** за струја мора да биде исклучен,
  - ... Апаратот треба да се олади и
  - ... сите делови мора да бидат целосно суви.
- Замотајте го кабелот **8** за поврзување околу макарата на кабелот **9**.

## 12. Исфрлање

Овој производ е предмет на одредбите од

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

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

Овој симбол за

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

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



### Амбалажа

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

## 13. Решавање проблеми

Ако вашиот уред не работи по желба, поминете низ оваа листа за проверка. Можеби тоа е само мал проблем што можете да го поправите.



### ОПАСНОСТ од струен удар!








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

Грешка	Можни причини/Мерки
Не Функционира	<ul style="list-style-type: none"><li>Дали апаратот се напојува?</li><li>Проверете ја врската.</li></ul>
Храната не е готова по препорачано то време	<ul style="list-style-type: none"><li>Дали количината е преголема или парчињата се предебели?</li><li>Дали температурата или времето на готвење се поставени премногу ниско?</li></ul>
Развој на силен чад и мирис	<ul style="list-style-type: none"><li>Дали има остатоци од храна на грејачот <b>2</b> што би можеле да изгорат кога ќе се загрее? Корпата <b>6</b> за печење не смее да се полни над ознаката <b>MAX 5</b>.</li></ul>
Приказ на <i>E1</i> или <i>E2</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>Апаратот повеќе не се загрева или не се загрева доволно. Исклучете го кабелот за напојување неколку минути. Ако грешката сè уште се прикажува потоа, апаратот мора професионално да се поправи.</li></ul>

## 14. Технички податоци

Модел:	SHFD 2000 D1
Напон на мрежата:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Потрошувачка на енергија во исклучена состојба:	≤ 0,5 W
Автоматско префрлување во исклучена состојба:	≤ 20 мин
Класа на заштита:	I
Моќност:	2000 W

## Користени симболи

	Тестирана безбедност: Уредите мора да се усогласат со општо прифатените технички стандарди и Законот за безбедност на производите (ProdSG).
	Со ознаката CE, HOYER Handel GmbH изјавува сообразност со ЕУ.
	Овој симбол ве потсетува да ја отстраните амбалажата на еколошки начин.
	Симболот за рециклирање (3 стрелки) означува материјали што може да се рециклираат. Материјалот може да се специфицира со бројот за рециклирање во средината (тука: 21) и/или кратенка (тука: PAP).
	Наизменичен напон
	Симболот означува делови што може да се чистат во машина за миење садови.
	Со српската ознака, HOYER Handel GmbH изјавува дека е во согласност со српските барања.

Техничките измени се задржани.

## **15. Гаранција од HOYER Handel GmbH**

Почитуван купувач,  
Овој уред доаѓа со 3-годишна гаранција од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права согласно одредбите од Законот за заштита на потрошувачите и Законот за облигационите односи кои се однесуваат на договори за продажба на стоки. Оваа трговска гаранција не влијае на вашите права како потрошувач, особено не на правата по основ на несообразност на стоките.

### **Гарантни услови**

Оваа гаранција важи за производот:

**IAN: 500498\_2510**

Важи во Северна Македонија.

Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка на безбедно. Овој документ е потребен како доказ за купување.

Доколку се појави материјален или производствен дефект во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние – по наша дискреција – ќе го поправиме или замениме производот бесплатно. Оваа гарантна услуга бара, во рок од три години, да се презентира неисправниот уред и доказот за купување (фискална сметка), како и краток писмен опис на дефектот и кога се појавил. Доколку дефектот е покриен со нашата гаранција, ќе го добиете назад поправениот или нов производ.

### **Гарантен период и законски гаранциски барања**

Гарантниот период се продолжува за времетраењето на поправката или започнува одново по замена на производот. Вашите законски права остануваат непроменети.

Секоја штета или дефект што можеби веќе биле присутни во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

### **Опсег на гаранција**

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно тестиран пред испорака.

Гаранцијата покрива дефекти во материјалите или изработката.

**Гаранцијата не ги опфаќа деловите што се подложни на нормално абење и оштетување на кршливи делови, на пример, прекинувачи, сијалици или други делови направени од стакло.**

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или не е правилно одржуван од страна на потрошувачот. За правилна употреба на производот, сите упатства наведени во упатството за употреба мора прецизно да се следат. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора строго да се почитуваат, односно избегнуваат соодветно. Овој производ е наменет само за приватна употреба, а не за комерцијална употреба. Гаранцијата е неважечка во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар.

### **Обработка на гарантни барања**

За да се осигурате дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- Имајте го бројот на артиклот **IAN: 500498\_2510** и сметката како доказ за купување за сите прашања.

- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации, на гравура, на насловната страница од вашите упатства (долу лево) или како налепница на задната или долната страна од уредот.
- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот центар наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.
- Доколку производот е идентификуван како неисправен, можете да го испратите бесплатно на адресата за услуга што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (фискална сметка) и опис на дефектот и кога се појавил.

Можете да ги преземете овие и многу други упатства, видеа за производи и софтвер за инсталација на [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).



Овој QR-код ќе ве однесе директно до страницата за услуги на Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) и можете да го отворите упатството со внесување на бројот на артиклот (IAN) **500498\_2510**.



### **Сервисен центар**

**МК** Сервис за Северна Македонија  
Тел.: 0800 90698  
Е-пошта: [hoyer@lidl.mk](mailto:hoyer@lidl.mk)

**IAN: 500498\_2510**



### **Добаувач**

Имајте предвид дека следнава адреса **не е адреса за сервис**.  
Прво, контактирајте со наведениот сервисен центар.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
ГЕРМАНИЈА

# Përmbajtja

<b>1. Përmbledhje</b>	<b>161</b>
<b>2. Përdorimi i synuar</b>	<b>162</b>
<b>3. Udhëzime sigurie</b>	<b>162</b>
<b>4. Fushëveprimi i dorëzimit</b>	<b>165</b>
<b>5. Instalimi</b>	<b>166</b>
<b>6. Përmbledhje e ekranit dhe panelit të kontrollit</b>	<b>167</b>
<b>7. Abetarja e fritimit</b>	<b>168</b>
<b>8. Shërbimet</b>	<b>169</b>
8.1 Lidhje e energjisë	169
8.2 Ndezja/fikja	169
8.3 Funksionimi bazë	169
8.4 Përdorimi i programeve	170
8.5 Ndërprerja e procesit të gatimit	170
8.6 Fundi i procesit të gatimit	171
8.7 Përmbledhja e programeve	171
8.8 Tabela e gatimit	172
<b>9. Receta</b>	<b>173</b>
9.1 Krahë pule të marinuar	173
9.2 Qofte	173
9.3 Patate të skuqura të përziera me majonezë me erëza	174
9.4 Gatim me kungull dhe patëllxhan	174
9.5 Djathë Camembert i pjekur me boronica	175
9.6 Salmon në një pako	175
9.7 Lulelakër me Harissa	176
9.8 Lakër Brukseli krokante me proshutë	176
9.9 Mini pica me proshutë dhe rukola	177
9.10 Torta të vogla me çokollatë me një qendër të lëngshme	177
<b>10. Pastrimi</b>	<b>178</b>
<b>11. Ruajtja</b>	<b>178</b>
<b>12. Hedhja</b>	<b>179</b>
<b>13. Zgjidhja e problemeve</b>	<b>179</b>
<b>14. Të dhënat teknike</b>	<b>180</b>
<b>15. Garanci e HOYER Handel GmbH</b>	<b>181</b>

## **1. Përmbledhje**

- 1** Kasa
- 2** Elementi ngrohës (në pjesën e sipërme hapësirës së brendshme)
- 3** Ekranit dhe paneli i kontrollit
- 4** Shtojcë site
- 5 MAX** Shënuesi i nivelit maksimal të shportës së gatimit  
(niveli maksimal i mbushjes është 3,6 litra)
- 6** Shportë fritimi
- 7** Doreza e shportës së fritimit
- 8** Kablo lidhëse me spinë elektrike
- 9** Distanca me mbështjellje kabllosh
- 10** Hapja e ventilimit

## **Falënderime të përzemërta për besimin tuaj!**

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

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

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

E gëzofshi fritezën tuaj të re me ajër të nxehtë!

### **Simbole në pajisje**



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



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

## **2. Përdorimi i synuar**

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

### **Abuzim i parashikueshëm**

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

## **3. Udhëzime sigurie**

### **Paralajmërimë**

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



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

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

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

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

## **Udhëzime për një funksionim të sigurt**

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



- ⊙ Mos i prekni pjesët e nxehta të pajisjes, siç është hapja e ventilimit në pjesën e pasme. Prekeni shportën e fritimit vetëm nga doreza.
- ⊙ Gjatë fritimit, nga hapja e ventilimit del avull i nxehtë. Mos e prekni avullin.
- ⊙ Nëse kabloja e energjisë e kësaj pajisjeje është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, shërbimi ndaj klientit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rrezikun.
- ⊙ Elementet ngrohës nuk duhet të fshihen me leckë të lagur.
- ⊙ Kjo pajisje nuk është menduar të përdoret me një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomandimi.
- ⊙ Gjithashtu kjo pajisje është menduar për përdorim në shtëpi dhe aplikime të ngjashme shtëpiake, të tilla si...
  - ... në kuzhina për punonjësit në dyqane, zyra dhe zona të tjera tregtare;
  - ... në pronat bujqësore;
  - ... nga klientët në hotele, motele dhe institucione të tjera banimi;
  - ... në hotele me mëngjes.
- ⊙ Ju lutemi referojuni kapitullit mbi pastrimin (siehe "Pastrimi" auf Seite 178).



### **RREZIK për fëmijët!**

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



### **RREZIK për dhe nga kafshët shtëpiake dhe bagëtinë!**

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



### **RREZIK për zogjtë!**

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



### **RREZIK goditjeje elektrike për shkak të lagështirës!**

- ⊙ Mbrojeni pajisjen nga lagështia, pikat ose spërkatjet e ujit.
- ⊙ Pajisja, kabllloja lidhëse dhe spina e energjisë nuk duhet të zhyten në ujë ose lëngje të tjera.
- ⊙ Ndodh të futet lëng në pajisje, shkëputeni menjëherë nga priza. Kontrolloni pajisjen përpara se ta përdorni përsëri.

- ⊙ Nëse pajisja bie në ujë, shkëputeni menjëherë nga priza dhe vetëm atëherë hiqeni pajisjen nga uji. Nëse ndodh kjo, ndërpriti përdorimin e pajisjes dhe kontrolloni atë në një punishte të specializuar.
- ⊙ Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura.



### **RREZIK nga goditja elektrike!**

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

- ⊙ Shkëputni spinë e energjisë nga priza:
  - pas çdo përdorimi
  - kur ndodh një defekt
  - kur nuk e përdorni pajisjen
  - para pastrimit të pajisjes
  - gjatë rrufeve
- ⊙ Për të shmangur rreziqet, mos e modifikoni artikullin. Riparimet duhet të kryhen vetëm nga një punishte ose qendër shërbimesh e specializuar.



### **RREZIK - Rrezik zjarri!**

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



### **RREZIK lëndimesh nga djegiet!**

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

### **KUJDES nga dëmtimet materiale!**

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

## **4. Fushëveprimi i dorëzimit**

- 1 Fritezë me ajër të nxehtë
- 1 Shtojcë site **4**
- 1 Shportë fritimi **6**
- 1 Udhëzime të plota përdorimi

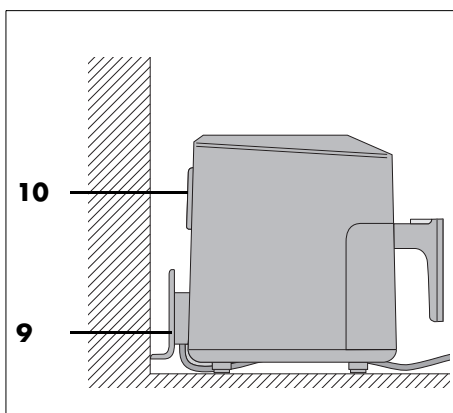
## 5. Instalimi

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



### RREZIK - Rrezik zjarri!

Në pjesën e prapme të pajisjes gjenden hapja për ventilim **10** dhe distancuesi **9**. Avulli i nxehtë del nga hapja e ventilimit gjatë funksionimit.

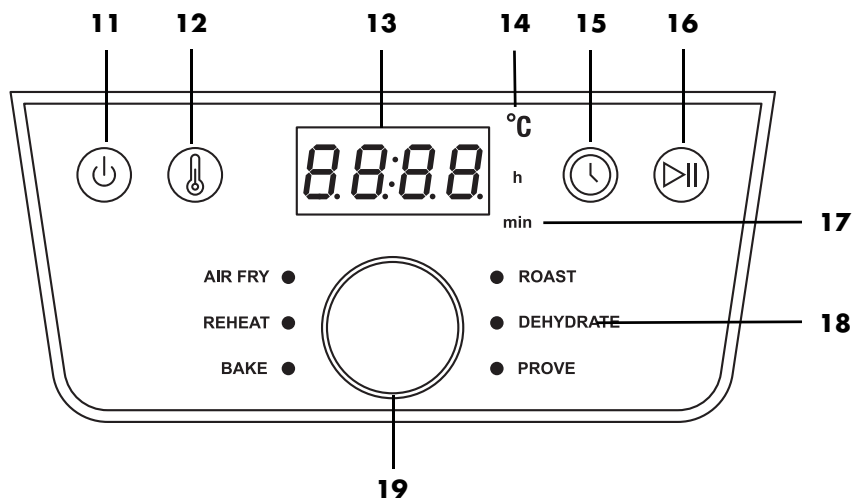


- ⊙ Mos e mbuloni kurrë hapjen e ventilimit **10**.
- ⊙ Mos e përdorni fritezën me ajër të nxehtë direkt poshtë kundrabufëve, prizave të murit ose pranë perdeve, letrave ose sendeve të ngjashme të ndezshme.
- ⊙ Sigurohuni që të ketë hapësirë të lirë në të gjitha anët dhe sipër pajisjes.

**SHËNIM:** Gjatë funksionimit të parë, mund të shfaqet një emetim i lehtë tymi dhe një erë e keqe. Kjo shkaktohet nga pajisjet e montimit në elementin ngrohës **2** dhe nuk është një defekt i produktit. Siguroni ajrosje të mjaftueshme.

- Tërhiqeni shportën e fritimit **6** nga doreza **7** jashtë kasës **1**.
- Hiqini filmat mbrojtës dhe shiritat ngjitës nga pajisja, por mos e hiqni pllakën specifkimeve në pjesën e pasme të pajisjes.
- Kontrolloni që të gjithë aksesorët të jenë të pranishëm dhe të padëmtuar.
- Përpara përdorimit të parë, pastrojeni pajisjen dhe të gjithë aksesorët. (siehe "Pastrimi" auf Seite 178).
- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të thatë, të sheshtë, jo të rrëshqitshme dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Lidhni spinën elektrike **8** me një prizë që korrespondon me informacionet në pllakën e specifkimeve. Priza duhet të jetë lehtësisht e arritshme edhe pasi pajisja të jetë ndezur.

## 6. Përmbledhje e ekranit dhe panelit të kontrollit



- 11** Ndezja/fikja
- 12** Shtypni për të ndryshuar temperaturën; ekрани pulson
- 13** Ekрани tregon vlerat e temperaturës dhe kohëzgjatjes së gatimit
- 14** °C Ndryson kur shfaqet temperatura.
- 15** Shtypni për të ndryshuar kohëzgjatjen e gatimit; ekрани pulson
- 16** Funkzioni Start/Pause
- 17** h / min Ndryson kur shfaqet kohëzgjatja.  
**h** ndryson kur tregohen orët /  
**min** ndryson kur tregohen minutat
- 18** 6 programe (siehe "Përmbledhja e programeve" auf Seite 171)
- 19** Butoni rrotullues:  
 - shtypni për të hapur menunë e përzgjedhjes së programit. LED-i pas **REHEAT** ndryson. Programet thirren duke rrotulluar rrotulluesin. Programi i zgjedhur tregohet nga LED-i i ndezur.  
 - rrotullojeni për të ndryshuar temperaturën ose kohëzgjatjen vetëm kur vlerat në ekran pulsojnë.

## 7. Abetarja e fritimit

### Përgatitja e ushqimit

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

### Kohëzgjatja dhe temperatura e fritimit

- Për një rezultat shumë të shijshëm dhe të shëndetshëm, duhet ti përmbaheni goxha rreptësisht udhëzimeve në paketim në lidhje me temperaturën dhe kohëzgjatjen e fritimit.
- Gatuari vetëm sasi të vogla njëherësh.
- Shporta e fritimit **6** nuk duhet të mbushet përtej shenjës **MAX 5**.
- Ka gjasa që akrilamidi është kancerogjen. Për ta mbajtur krijimin e akrilamidit sa më të ulët të jetë e mundur, shmangni nxirjen e tepërt.

### Për një nxirje të njëtrajtshme <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: Shkundni ose ktheni çdo 5 minuta.

<sup>2</sup>: Shkundni ose ktheni në gjysmën e kohës së gatimit.

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

1. Tërhiqeni shportën e fritimit **6** nga doreza **7** nga kasa **1** dhe shkundini përbëresit. Sigurohuni gjatë tundjes që patatet e skuqura të përzihen mirë, dhe që patatet e paskuqura që qëndrojnë në

brendësi të shtyhen jashtë. Ventilimi fiket automatikisht kur të hiqni shportën e fritimit **6**. Ekranin **3** pulson.

2. Futeni përsëri shportën e fritimit **6** në pajisje. Procesi i ndërprerë do të rifillojë automatikisht.

### Pjekja

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

### Informacionet e paketimit

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

## 8. Shërbimet

---



### RREZIK nga djegiet!

- Sipërfaqet e pajisjes mund të nxehen gjatë funksionimit. Mos i prekni pjesët e nxehta të pajisjes, siç është hapja e ventilimit **10** në pjesën e pasme.
- Përdorni doreza furre ose lecka tenxheresh kur ta prekni shportën e fritimit **6**.
- Gjatë fritimit, nga hapja e ventilimit **10** del avull i nxehtë. Mos e prekni avullin.
- Mos e lëvizni ose transportoni fritezën me ajër të nxehtë ndërsa ajo është e ndezur.

### KUJDES nga dëmtimet materiale!

- Pajisja nuk duhet të përdoret kurrë pa shportën e fritimit!
- 

### 8.1 Lidhje e energjisë

- Pasi pajisja të jetë konfiguruar, lidhni spinën elektrike **8** me një prizë që korrespondon me specifikimet në pllakën e të dhënave. Priza duhet të jetë lehtësisht e arritshme edhe pasi pajisja të jetë ndezur.

### 8.2 Ndezja/fikja

- Shtypni butonin **11**, për ta ndezur pajisjen nga modaliteti i gatishmërisë.
  - Mund të dëgjohet një sinjal i shkurtër.
  - Të gjitha LED-et e programit ndizen shkurtimisht.
  - Temperatura e paracaktuar **180 °C** do të shfaqet në ekran **3**.
- Duke e shtypur përsëri butonin **11** pajisja mund të kalojë në çdo kohë në modalitetin e gatishmërisë. Kjo funksionon edhe nga programet që ekzekutohen.  
Ventilatori ndalet.

### 8.3 Funksionimi bazë

Zbatohen pikat e mëposhtme: Pajisja është e ndezur.

#### Thirrja e programeve

- Shtypni butonin rrotullues **19**. LED-i pas **REHEAT** ndriçon.
- Rrotulloni butonin rrotullues derisa të ndizet LED-i i programit të dëshiruar - atëherë ai përzgjidhet.

#### Ndryshoni temperaturën

Temperatura mund të vendoset në rritje me nga 5 gradë midis 40 dhe 200 °C.

- Shtypni butonin **12**. Në ekran **3** pulson temperatura.
- Rrotulloni butonin rrotullues, derisa të shfaqet temperatura e dëshiruar. Pulsimi ndalon afërsisht 5 sekonda pas konfigurimit. Temperatura e re u pranua.

#### Ndryshoni kohëzgjatjen

Kohëzgjatja e gatimit mund të caktohet në intervale 1-minutëshe nga 1 deri në 60 minuta. (Në programin **DEHYDRATE** nga 1 orë deri në 24 orë.)

- Shtypni butonin **15**. Në ekran pulson kohëzgjatja.
- Rrotulloni butonin rrotullues, derisa të shfaqet kohëzgjatja e dëshiruar. Pulsimi ndalon afërsisht 5 sekonda pas konfigurimit. Kohëzgjatja e re u pranua.

## 8.4 Përdorimi i programeve

### SHËNIME:

- Sigurohuni që ushqimi të mos e prekë elementin e nxehtë ngrohës **2** në pjesën e sipërme të hapësirës së brendshme dhe të mos ngjitet pas tij.
- **FUNKSIONI I NISJES SË SHPEJTË**  
Ndizni pajisjen nga modaliteti i gatishmërisë duke përdorur butonin **11**. Duke shtypur butonin **16** filloni kështu procesin e gatimit me temperaturën **180 °C** kohëzgjatjen e paracaktuar të gatimit **15 min**.

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

- Temperatura
  - Koha e gatimit
1. Përgatiteni ushqimin dhe vendoseni në shportën e fritimit **6**.
  2. Shtyjeni përsëri shportën e fritimit brenda kasës **1**.
  3. Shtypni butonin e ndezjes **11**.
  4. Shtypni në herë butonin rrotullues **19**. LED-i pas **REHEAT** ndriçon.
  5. Rrotulloni butonin rrotullues derisa të ndizet LED i programit të dëshiruar. Në ekran **3** do të shfaqet temperatura e paracaktuar e programit të zgjedhur.

**SHËNIM:** Për të ndryshuar temperaturën shtypni **12**, për të ndryshuar kohëzgjatjen shtypni **15**. Për sa kohë që vlera përkatëse pulson në ekran, mund ta ndryshoni atë duke rrotulluar butonin rrotullues. Pas rrotullimit, prisni rreth 5 sekonda. Ekranin ndalon së pulsuari dhe pranohet vlera e re.

6. Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin **16**. Programi do të fillojë.
  - Në ekran shfaqet koha e mbetur e ekzekutimit. Vlerat për kohëzgjatjen dhe temperaturën mund të ndryshohen edhe gjatë zbatimit të programit.

## 8.5 Ndërprerja e procesit të gatimit

### SHËNIME:

- Pajisja kalon në modalitetin e fikjes 20 minuta pasi procesi i gatimit të jetë ndërprerë.
- Një pauzë tepër e gjatë mund të ndikojë negativisht në rezultatin e gatimit.

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

1. Tërhiqeni shportën e fritimit **6** nga doreza **7** jashtë kasës **1**. Pajisja fiket automatikisht.
  - LED-i i programit dhe ekrani pulsojnë.
  - Shfaqet kohëzgjatja e gatimit.
  - Ventilatori ndalet derisa shporta e fritimit të futet përsëri.
2. Futeni përsëri shportën e fritimit në pajisje. Pajisja do të ndizet përsëri automatikisht derisa të ketë mbaruar koha e gatimit.

### ose

1. Shtypni shkurtimisht butonin **16** për të ndërprerë procesin e gatimit.
  - LED-i i programit dhe ekranin pulsojnë.
  - Shfaqet kohëzgjatja e gatimit.
  - Ventilatori ndalet.
2. Shtypni përsëri butonin Start/Pause **16** për të vazhduar procesin e gatimit.

## 8.6 Fundi i procesit të gatimit

- Gjatë minutës së fundit, sekondat numërohen mbrapsht.
  - Kur programi të ketë mbaruar së ekzekutuari, do të dëgjohet një sinjal akustik dhe në ekran do të shfaqet *End*. Pak më vonë, pajisja fiket dhe ekрани errësohet.
  - Ju nevojitet një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë për shportën e fritimit **6** si dhe një pjatë ose tas (i ngrohur paraprakisht sipas nevojës).
  - Për ta shkëputur pajisjen nga rrjeti, pas përdorimit shkëputni spinën elektrike **8**.
1. Tërhiqeni shportën e fritimit **6** nga doreza **7** jashtë kasës **1** dhe vendoseni në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.

2. Vendoseni ushqimin në pjatën/ tasin e përgatitur.
3. Lëreni pajisjen dhe aksesoret të ftohen para pastrimit.

---

**SHËNIM:** Për shembull, nëse shkalla e nxirjes nuk i plotëson ende pritshmëritë tuaja, mund ta ndryshoni manualisht procesin e gatimit. Rrëshqisni shportën e mbushur të fritimit **6** përsëri në kasë **1** dhe rifilloni procesin e gatimit. Kontrolloni shkallën e nxirjes pas disa minutash. Për ta bërë këtë, thjesht tërhiqeni shportën e fritimit jashtë kutisë nga doreza dhe pastaj futeni përsëri.

---

## 8.7 Përmbledhja e programeve

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

Programi	Përdorimi	temperatura e paracaktuar (diapazoni i rregullueshëm)	kohëzgjatja e paracaktuar (diapazoni i rregullueshëm)
<b>REHEAT</b>	Ngrohja	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 Min.)
<b>ROAST</b>	Biftekë, kotoleta	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 Min.)
<b>BAKE</b>	Muffin, kekë dhe produkte të pjekura	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Ushqim i thatë/i dehidratuar (kumbulla të thata/feta molle)	60 °C (60 – 90 °C)	2 orë. (1 – 24 orë)
<b>AIR FRY</b>	Patate të ngrira për skuqje <sup>1</sup>	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
<b>PROVE</b>	Lëreni brumin me maja të pushojë / të fryhet	75 °C (35 ose 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 orë)

## 8.8 Tabela e gatimit

- Specifikimet e temperaturës dhe kohëzgjatjes në tabelën e gatimit janë udhëzime. Në varësi të llojit, madhësisë dhe sasisë së ushqimit, si dhe shijes suaj personale, temperatura dhe kohëzgjatja e gatimit mund të ndryshojnë.

Produkti që gatuhet	°C	Minuta	sasia optimale	sasia maksimale
Patate të skuqura <sup>1</sup>	170	30 - 35	500 g	1000 g
Kofshë pule <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Perime <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Simite për pjekje <sup>2</sup>	180	8	4 copë	6 copë
Muffins	150	18	4 copë	9 copë
Fileto salmoni	200	15	100 g	500 g
Biftek <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 g	500 g

Numrat sipërfaqësorë <sup>1,2</sup> nënkuptojnë:

<sup>1</sup>: Shkundni ose ktheni çdo 5 minuta.

<sup>2</sup>: Shkundni ose ktheni në gjysmën e kohës së gatimit.

Në programin **AIR FRY**: Çdo 5 minuta do të dëgjoni një sinjal si përkujtues për ta tundur shkurtimisht ushqimin.

Parangrohje: Fritezat me ajër të ngrohtë nuk kërkojnë parangrohje të gjatë, por 2-3 minuta mund të optimizojnë kohën e gatimit.

## 9. Receta

### 9.1 Krahë pule të marinuar

Përbërësit për 2 persona

**SHËNIM:** Vëzhgoni nivelin maksimal të mbushjes! Mund të jenë të nevojshme 2 cikle fritimi.

#### Përbërësit

Përafërsisht 8 krahë pule

#### Përbërësit për marinadën

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

#### Përgatitja

1. Përzieni të gjithë përbërësit e marinadës në një tas të madh.
2. Vendosni krahët e pulës në tas, përziejini me marinadën dhe lëri në marinohen për rreth 1 orë.
3. Vendosni krahët e pulës të marinuar pranë njëri-tjetrit në shportën e fritezës.
4. Vendosni vlerat **15 minuta** dhe **190 °C** dhe filloni procesin e skuqjes.
5. Kthejini krahët e pulës në anën tjetër në gjysmë të kohës së gatimit.
6. Në fund të kohës së gatimit, kontrolloni krahët e pulës dhe hiqini ato kur të jenë gatuar.

**KËSHILLË:** Nëse ju pëlqejnë krahët e pulës më krokante, mund të vazhdoni gatimin në 200 °C për 5 minuta të tjera.

## 9.2 Qofte

Përbërësit për 2 persona

#### Përbërësit për qoftet

250 g	mish viçi të grirë
½	qepë të vogël të kuqe
	Vaj ulliri
2 - 3 kërcenj	majdanozi me gjethe të sheshta
1	të kuqe veze
1 lugë gjelle	thërrime buke
	Pluhur speci të kuq (djegës)
	Kripë, piper

#### Përgatitja

1. Qëroni qepën e kuqe, grijeni imët dhe kavardiseni me pak vaj ulliri derisa të bëhet transparente.
2. Lani majdanozin, thajeni dhe grijeni imët gjethet.
3. Përzieni mishin e grirë me qepët e përgatitura, majdanozin e grirë, të verdhën e vezës së rrahur dhe bukën e thekur derisa të formohet një përzierje e lëmuar, dhe shtoni erëza sipas dëshirës.
4. Duke përdorur duar të njomura, formoni topa të vegjël dhe të njëtrajtshëm nga mishi i grirë.
5. Vendosni qoftet në pjesën e brendshme të shportës së fritezës dhe vendosni temperaturën në **180 °C** dhe **përafërsisht 15 minuta**, më pas filloni procesin e skuqjes.
6. Kthejini qoftet në anën tjetër në gjysmë të gatimit për t'u siguruar që të skuqen në mënyrë të barabartë.
7. Në fund të kohës së gatimit, kontrolloni qoftet dhe hiqini ato kur të jenë gatuar.

**KËSHILLË:** Koha e skuqjes varet nga madhësia e qofteve.

### 9.3 Patate të skuqura të përziera me majonezë me erëza

Përbërësit për 4 racione

**SHËNIM:** Vëzhgoni nivelin maksimal të mbushjes! Mund të jenë të nevojshme 2 cikle fritimi.

#### Përbërësit për majonezën

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

#### Përbërësit për patatet e skuqura

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

#### Përgatitja

1. Për majonezën me erëza, vendosni vezën dhe mustardën në një filxhan të gjatë dhe përziejini me një blender dorë.
2. Ndërsa përzieri, shtoni vajin në një rrjedhë të hollë derisa të formohet një masë kremoze dhe homogjene.
3. Shtoni erëza dhe hidhni kripë, piper dhe lëng limoni.
4. Qëroni patatet dhe patatet e ëmbla, lajini dhe thajini me kujdes.
5. Pritini patatet dhe patatet e ëmbla në formë shkopiinjsh me trashësi rreth 1 cm dhe përziejini me vajin në një tas.
6. Vendosni patatet e skuqura në tiganin e thellë.
7. Vendosni vlerat **25 minuta** dhe **200 °C** dhe filloni procesin e skuqjes.
8. **Pas 15 minutash** reduktoni temperaturën në **180 °C** dhe tundni patatet e skuqura.

9. Kriposni patatet e skuqura dhe shërbejini me majonezë me erëza.

### 9.4 Gatim me kungull dhe patëllxhan

Përbërësit për 4 racione

**SHËNIM:** Vëzhgoni nivelin maksimal të mbushjes! Mund të jenë të nevojshme 2 cikle fritimi.

#### Përbërësit

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

#### Përgatitja

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

## 9.5 Djathë Camembert i pjekur me boronica

Përbërësit për 4 racione

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

### Përbërësit

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

### Përgatitja

1. Rrihni vezët me kremin pana dhe spërkatini me kripë dhe piper.
2. Vendosni thërrimet e bukës në një pjatë të thellë.
3. Zhytni djathin Camembert të ftohur (të plotë ose të ndarë në katër pjesë) në përzierjen e vezëve dhe më pas mbështilleni atë në bukën e thërrmuar derisa përzierja ta mbulojë fort djathin.
4. Piqni copat e Camembert në **200 °C për rreth 5 - 10 minuta** derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.
5. Shërbejeni Camembert-in me disa boronica.

## 9.6 Salmon në një pako

Përbërësit për 2 racione

### Përbërësit

250 g	patate të forta
100 g	spinaq i freskët
1	qepujkë e gjatë
1	thelp hudhre
1 lugë gjelle	vaj ulliri
300 g	fileto salmoni (pa lëkurë)
1	degëz majdanoz
1	degëz borzilok
1 lugë gjelle	kaperi
2 lugë gjelle	gjalp i butë
1	limon jeshil i patrajtuar
	Kripë, piper

### Përgatitja

1. Qëroni patatet, lajini ziejini në ujë të valuar me kripë. Më pas kullojini patatet dhe pritini në feta të holla.
2. Pastroni spinaqin, lajeni dhe kullojeni mirë.
3. Qëroni qepujkat dhe hudhrën dhe pritini në kuba të vegjël. Kavardisini në një tigan me vaj derisa të jenë transparente.
4. Shtoni spinaqin dhe kavardiseni pak derisa gjethet të tkurren. Pastaj hiqeni tenxheren nga zjarri dhe lëreni mënjana.
5. Shpëlajeni salmonin, thajeni dhe priteni në dy pjesë.
6. Lani majdanozin dhe borzilokun, thajeni dhe grijini imët gjethet.
7. Kullojini kaperit dhe pritini trashë.
8. Përziëni kaperit dhe barishtet e grira me gjalp.
9. Lani limonin jeshil me ujë të nxehtë, thajeni dhe priteni në feta.
10. Përgatitni dy copa të mëdha letre pjejeje.
11. Vendosni fetat e patates në mes dhe i spërkatni me kripë dhe piper. Vendosni spinaqin dhe salmonin sipër.

12. Spërkateni gjalpin e kaperit në thekon mbi salmonin dhe sipër me feta limoni jeshil.
13. Paloseni letrën mbi përbërësit dhe ngjiti mirë anët.
14. Piqini pakot pranë njëra-tjetrës në **200 °C për 20 minuta**.
15. Pastaj hiqni letrën dhe shërbejeni menjëherë pjatën.

## 9.7 Lulelakër me Harissa

Përbërësit për 2 racione

### Përbërësit

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

### Përgatitja

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

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

## 9.8 Lakër Brukseli krokante me proshutë

Përbërësit për 2 racione

### Përbërësit

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

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

### Përgatitja

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

## 9.9 Mini pica me proshutë dhe rukola

Përbërësit për 2 racione

### Përbërësit

1	Pako	brumë pice
1	Kanaçe	salcë domatesh
200	g	djathë mozzarella
1	Tufë	rukola
100	g	proshutë Serrano
		Vaj ulliri
		Kripë, piper, rigon

### Përgatitja

1. Hapeni brumin e picës në një sipërfaqe pune të spërkatur me miell dhe priteni brumin në drejtkëndësja që janë 1 cm më të vegjël përreth se sipërfaqja e shportës së fritezës.
2. Shponi lehtë brumin me një pirun.
3. Pritini djathin mozzarella në feta të holla.
4. Lyeni brumin salcë domatesh, shtoni kripë, piper dhe rigon dhe sipër vendosni fetat e djathit mozzarella.
5. Piqni fetat e picës në porcione **në 180 °C për rreth 7 minuta**.
6. Shpërndani proshutën Serrano në copa dhe më pas edhe një herë piqni për **3 - 5 minuta**.
7. Kur skajet e picës fillojnë të marrin pak ngjyrë kafe, hiqni fetat dhe shpërndani rukolën e larë sipër tyre.
8. Spërkadni mini picat me pak vaj ulliri dhe shërbejini.

**KËSHILLË:** Në varësi të trashësisë së brumit, pica do të piqet për pak a shumë 1-2 minuta.

## 9.10 Torta të vogla me çokollatë me një qendër të lëngshme

Përbërësit për 8 torta të vogla

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

### Përbërësit

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

### Përgatitja

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

## 10. Pastrimi

---



### Rrezik nga djegiet!

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



### RREZIK nga goditja elektrike!

- ⊙ Hiqni spinën elektrike **8** nga priza para se ta pastroni fritezën me ajër të nxehtë.
- ⊙ Friteza me ajër të nxehtë nuk duhet të zhytet në ujë.

### KUJDES nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Mos përdorni agjentë pastrimi të ashpër ose gërryes.

**SHËNIM:** Ju lutem vini re se pikat e ujit mund të jenë ende të pranishme nëpër zgavra edhe pas tharjes. Lërimi të gjitha pjesët të thahen plotësisht me ajër.

---

### Pjesët e aksesorëve

- Hiqni çdo mbetje të madhe ushqimi.
  - Shporta e fritimit **6** dhe shtojca e sitës **4** mund të lahen në lavastovilje.
- 

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

---

- Zbutni çdo mbetje ushqimi të djegur me ujë paraprakisht.
- Lërimi të gjitha pjesët të thahen plotësisht përpara se ti përdorni përsëri ose ti vendosni në vend ose ti përdorni prapë.

## Kasa

- Fshijeni pjesën e jashtme të kasës **1** me një leckë të lagur dhe një sasi të vogël detergjenti të butë.
- Thajeni me një peshqir kuzhine.

## Hapësira e brendshme

1. Pastrojini hapësirën e brendshme me një sfungjer të butë, pak ujë dhe detergjent të butë.
2. Fshijeni disa herë me një leckë të lagur mikrofibër, duke e shpëlarë dhe shtrydhur leckën herë pas here.
3. Thajeni me një peshqir kuzhine.

## 11. Ruajtja

- Përpara se ta ruani fritezën me ajër të nxehtë...  
... duhet të shkëpusni spinën elektrike **8**,  
... pajisja duhet të ftohet dhe  
... të gjitha pjesët duhet të jenë plotësisht të thata.
- Mbështillni kabllon lidhëse **8** rreth mbështjelljes së kabllos **9**.

## 12. Hedhja

Ky produkt u nënshtrohet dispozitave të Direktivës Evropiane 2012/19/EC. Simboli i koshit me rrota me kryq tregon se produkti duhet të hidhet më vete në Bashkimin



Evropian. Kjo vlen për produktin dhe të gjithë aksesorët që janë shënuar me këtë simbol. Produktet me këtë simbol nuk duhet të hidhen bashkë me mbetjet e zakonshme shtëpiake, por duhet të çohen në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike.

Ky simbol riciklim tregon p.sh. një objekt ose pjesët e materialit që janë të vlefshme për riciklim. Riciklimi ndihmon për të pakësuar konsumin e materialeve të lëndës së parë dhe për të mbrojtur mjedisin.



### Paketimi

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

## 13. Zgjidhja e problemeve

Nëse pajisja juaj nuk funksionon siç dëshironi, ju lutemi së pari të shqyrtoni këtë listë kontrolli. Ndoshta është vetëm një problem i vogël që mund ta zgjidhni vetë.



### RREZIK nga goditja elektrike!







- ⊙ Në asnjë rrethanë nuk duhet të përpiqeni ta riparoni vetë pajisjen.

Gabim	Shkaqet / masat e mundshme
Asnjë Funkcioni	<ul style="list-style-type: none"><li>• A është siguruar furnizimi me energji elektrike?</li><li>• Kontrolloni lidhjen.</li></ul>
Ushqimi nuk është gati pas kohës së rekomanduar	<ul style="list-style-type: none"><li>• A ishte sasia shumë e madhe apo copat tepër të trasha?</li><li>• A ishte temperatura ose kohëzgjatja e gatimit shumë e pakët?</li></ul>
Zhvillimi i tymit të rëndë dhe aromëra-ve	<ul style="list-style-type: none"><li>• A ka mbetje ushqimi në elementin ngrohës <b>2</b> që mund të digjen kur ai të nxehet? Shporta e fritimit <b>6</b> nuk duhet të mbushet përtej shenjës <b>MAX 5</b>.</li></ul>
Treguesi i E1 dhe E2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pajisja nuk ngrohet më ose nuk ngrohet mjaftueshëm. Shkëputeni spinnën elektrike për disa minuta. Nëse defekti vazhdon të shfaqet prapë më pas, pajisja duhet të riparohet profesionalisht.</li></ul>

## 14. Të dhënat teknike

Modeli:	SHFD 2000 D1
Tensioni i rrjetit:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Konsumi i energjisë në gjendje të fikur:	≤ 0,5 W
kalimi automatik në gjendjen e fikur:	≤ 20 Min
Klasa e mbrojtjes:	I
Performanca:	2000 W

### Simbolet e përdorura

	Siguria e testuar: Pajisjet duhet të jenë përgjithësisht në përputhje me standardet e pranura teknike dhe Aktin e Sigurisë së Produkteve (ProdSG).
	Me shenjën CE, HOYER Handel GmbH deklaron konformitetin me BE-në.
	Ky simbol është një përkujtues që ta hidhni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.
	Simboli i riciklimit (3 shigjeta) tregon materialet e riciklueshme. Materiali mund të specifikohet me anë të numrit të riciklimit në mes (këtu: 21) dhe/ose një shkurtim (këtu: PAP).
	Tension i alternuar
	Simboli tregon pjesët që mund të pastrohen në lavastovilje.
	Me shenjën serbe, HOYER Handel GmbH deklaron konformitetin me kërkesat serbe.

Ndryshimet teknike janë të rezervuara.

## **15. Garanci e HOYER Handel GmbH**

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

### **Kushtet e garancisë**

Kjo garanci është e vlefshme për produktin:

**IAN: 500498\_2510**

Vlen për Maqedoninë e Veriut.

Periudha e garancisë fillon që nga data e blerjes. Ju lutemi ruajeni faturën origjinale në një vend të sigurt. Ky dokument kërkohet si provë e blerjes.

Nëse ndodh një defekt materiali ose prodhimi brenda tre viteve nga data e blerjes së këtij produkti, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë ose zëvendësojmë produktin pa pagesë. Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (fatura e shitjes) të paraqiten brenda periudhës trevjeçare, së bashku me një përshkrim të shkurtër me shkrim të defektit dhe kohës kur ai ndodhi. Nëse defekti mbulohet nga garancia jonë, ju do të merrni produktin e riparuar ose një produkt të ri. Riparimi ose zëvendësimi i produktit nuk fillon një periudhë të re garancie.

### **Periudha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defektet**

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

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

### **Fushëveprimi i garancisë**

Pajisja është prodhuar me kujdes sipas udhëzimeve të rrepta të cilësisë dhe është testuar plotësisht para dorëzimit.

Garancia vlen për defektet materiale ose të prodhimit.

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

Kjo garanci nuk është e vlefshme nëse produkti dëmtohet, përdoret në mënyrë të papërshtatshme ose nuk mirëmbahet siç duhet nga konsumatori. Për të siguruar përdorimin e duhur të produktit, të gjitha udhëzimet e përfshira në udhëzimet e përdorimit duhet të ndiqen në mënyrë strikte. Për të siguruar përdorimin e duhur të produktit, këto udhëzime duhet të ndiqen me kujdes dhe me përpikëri. Përdorimi i pajisjes për qëllime të tjera përveç atyre të rekomanduara ose të synuara nga prodhuesi është rreptësisht i ndaluar, ose duhet të shmanget.

Produkti është menduar vetëm për përdorim privat dhe jo për përdorim komercial. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit me forcë ose modifikimeve që nuk janë kryer nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit, garancia është e pavlefshme.

## **Përpunimi në rast të një kërkesë për garanci**

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

- Ju lutemi të keni gati numrin e artikullit **IAN: 500498\_2510** dhe faturën si provë blerjeje për të gjitha pyetjet.
- Numri i artikullit mund të gjendet në ekranin e tipit, në një gravurë, në faqen e titullit të manualit tuaj (poshtë majtas) ose si një etiketë në pjesën e pasme ose të poshtme të pajisjes.
- Nëse ndodh ndonjë keqfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni së pari qendrën e shërbimit të përmendur më poshtë me **telefon** ose me **e-mail**.
- Më pas mund të dërgoni produktin e regjistruar defektoz, pa pagesë postare, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.

Mund ti shkarkoni këto dhe shumë manuale të tjera, video produktesh dhe softuerë instalimi në [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).



Ky kod QR do t'ju çojë direkt në faqen e shërbimit të Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) dhe mund ta hapni udhëzimet e përdorimit duke futur numrin e artikullit (IAN) **500498\_2510**.



## **Qendra e shërbimit**

**AL** Shërbimi – Maqedonia e Veriut  
Tel.: 0800 90698  
E-mail: [hoyer@lidl.mk](mailto:hoyer@lidl.mk)

**IAN: 500498\_2510**



## **Furnizuesi**

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GJERMANI



# Cuprins

<b>1. Privire de ansamblu</b>	<b>185</b>
<b>2. Utilizare corespunzătoare</b>	<b>186</b>
<b>3. Instrucțiuni de siguranță</b>	<b>186</b>
<b>4. Conținutul pachetului livrat</b>	<b>189</b>
<b>5. Punerea în funcțiune</b>	<b>190</b>
<b>6. Prezentarea panoului de comandă și ecranului</b>	<b>191</b>
<b>7. Mic ghid privind prăjirea alimentelor</b>	<b>192</b>
<b>8. Operare</b>	<b>192</b>
8.1 Conexiunea la curent	193
8.2 Pornire/oprire	193
8.3 Utilizare de bază	193
8.4 Utilizarea programelor	193
8.5 Întreruperea procesului de gătire	194
8.6 Sfârșitul procesului de gătire	194
8.7 Prezentare generală a programelor	195
8.8 Tabel cu date de gătire	195
<b>9. Rețete</b>	<b>196</b>
9.1 Aripi de pui marinate	196
9.2 Chiftele	196
9.3 Mix de cartofi prăjiți și maioneză cu plante aromatice	197
9.4 Frigărui cu zucchini și vinete	197
9.5 Camembert copt cu merișoare	198
9.6 Somon împachetat	198
9.7 Buchețele de conopidă cu harissa	199
9.8 Varză de Bruxelles crocantă cu slănină	199
9.9 Mini-pizza cu șuncă și rucola	200
9.10 Mini lava cake	200
<b>10. Curățare</b>	<b>201</b>
<b>11. Depozitare</b>	<b>201</b>
<b>12. Eliminarea</b>	<b>201</b>
<b>13. Remedierea problemelor</b>	<b>202</b>
<b>14. Date tehnice</b>	<b>202</b>
<b>15. Garantat de HOYER Handel GmbH</b>	<b>203</b>

## **1. Privire de ansamblu**

- 1** Carcasă
- 2** Element de încălzire (la partea superioară a spațiului interior)
- 3** Ecran și panou de comandă
- 4** Accesoriu cu sită
- 5 MAX** Marcaj pentru nivelul maxim de umplere a coșului pentru prăjire (înălțimea maximă de umplere este 3,6 litri)
- 6** Coș pentru prăjire
- 7** Mânerul coșului pentru prăjire
- 8** Cablu de alimentare cu ștecher
- 9** Distanțier cu dispozitiv de rulare a cablului
- 10** Orificiu de ventilare

## Vă mulțumim pentru încrederea dvs.!

Felicități pentru achiziționarea noii dvs. friteuze cu aer cald.

Pentru o manipulare sigură a produsului și pentru a cunoaște toate funcționalitățile acestuia:

- **Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de prima utilizare.**
- **Respectați, în primul rând, instrucțiunile de siguranță!**
- **Aparatul poate fi folosit doar în modul și pentru scopurile descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.**
- **Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare pentru o consultare ulterioară.**
- **Dacă transmiteți aparatul altcuiva, vă rugăm să includeți aceste instrucțiuni de utilizare. Aceste instrucțiuni de utilizare sunt parte componentă a produsului.**

Vă dorim să vă bucurați de noua dvs. friteuză cu aer cald!

### Simbolurile de pe aparat



Acest simbol vă avertizează cu privire la atingerea suprafețelor fierbinți.



Simbolul indică faptul că materialele astfel marcate nu schimbă gustul sau mirosul alimentelor.

## 2. Utilizare corespunzătoare

Friteuza cu aer cald este destinată gătirii cu aer cald a alimentelor, la o temperatură de până la maximum 200 °C.

Friteuza cu aer cald este concepută pentru uz casnic. Friteuza cu aer cald trebuie utilizată numai în spații interioare.

Nun este permisă utilizarea acestui aparat pentru scopuri comerciale.

### Utilizare incorectă previzibilă

Friteuza cu aer cald nu este adecvată pentru încălzirea de lichide.

## 3. Instrucțiuni de siguranță

### Simboluri de avertizare

Dacă este necesar, în aceste instrucțiuni de utilizare se vor folosi următoarele simboluri de avertizare:



**PERICOL!** Grad crescut de risc:

Nerespectarea avertizării poate provoca vătămări corporale și poate pune în pericol viața utilizatorului.

**AVERTIZARE!** Grad mediu de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca răniri sau pagube materiale semnificative.

**ATENȚIE!** Grad scăzut de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca răniri sau pagube materiale ușoare.

**OBSERVAȚIE!** Situații și particularități care trebuie respectate în timpul manipulării aparatului.

## **Instrucțiuni pentru o funcționare sigură**

⊙ Acest aparat poate fi utilizat de către copii începând cu vârsta de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe, numai dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles riscurile la care se expun. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și mentenanța nu pot fi efectuate de copii, decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.

⊙ Țineți copiii sub 8 ani la distanță de aparat și de cablul de alimentare.

⊙ În caz de utilizare necorespunzătoare, se pot produce vătămări.



⊙ Nu atingeți componentele fierbinți ale aparatului, ca de ex. orificiul de ventilare de pe partea posterioară. Prindeți coșul pentru prăjire numai de mâner.

⊙ Pe durata prăjirii, prin orificiul de ventilare ies aburi fierbinți. Nu introduceți mâna în aburi.

⊙ Dacă se deteriorează cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său de asistență pentru clienți sau de către o persoană care are calificări similare, pentru a evita pericolele.

⊙ Elementele de încălzire nu trebuie șterse cu cârpă umedă.

⊙ Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de acționare de la distanță.

⊙ De asemenea, acest aparat este prevăzut pentru a fi folosit în gospodărie și pentru scopuri casnice, ca de exemplu...

... în bucătăriile pentru angajații din magazine, birouri și alte zone industriale;

... în cadrul proprietăților agricole;

... de către clienții hotelurilor, ai motelurilor și ai altor locuri de cazare;

... în pensiunile cu mic dejun.

⊙ Respectați instrucțiunile din capitolul privind curățarea (vezi "Curățare" de pe pagina 201).



### **PERICOL pentru copii!**

- ⊙ Asigurați-vă că friteuza cu aer cald încinsă nu poate fi niciodată trasă jos de copii (ex. de cablul de alimentare). În caz de opărire există pericol de moarte!
- ⊙ Ambalajul nu este o jucărie pentru copii. Copiii nu au voie să se joace cu pungile din plastic. Există pericol de sufocare.



### **PERICOL pentru și din cauza animalelor de companie și domestice!**

- ⊙ Aparatele electrice pot prezenta pericol pentru animalele de companie și domestice. În plus, animalele pot provoca deteriorări aparatului. Prin urmare, este esențial să țineți animalele departe de aparatele electrice.



### **PERICOL pentru păsări!**

- ⊙ Păsările respiră mai repede, își distribuie altfel aerul în corp și sunt mult mai mici decât oamenii. De aceea, poate fi foarte periculos pentru păsări să inspire chiar și cantități foarte mici de fum degajat în timpul funcționării acestui aparat. Atunci când utilizați acest aparat, păsările trebuie duse într-o altă încăpere.



### **PERICOL de electrocutare datorită umidității!**

- ⊙ Protejați aparatul de umiditate, picături de apă sau apă pulverizată.
- ⊙ Aparatul, cablul de alimentare și ștecherul cablului de alimentare nu trebuie scufundate în apă sau alte lichide.
- ⊙ În cazul în care pătrunde un lichid în aparat, ștecherul cablului de alimentare trebuie scos imediat din priză. Verificați aparatul înainte de a-l repune în funcțiune.

- ⊙ Dacă se întâmplă totuși ca aparatul să cadă în apă, scoateți imediat ștecherul cablului de alimentare din priză și numai după aceea scoateți aparatul din apă. În acest caz, nu mai utilizați aparatul, ci duceți-l la un atelier specializat pentru a fi verificat.
- ⊙ Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.



### **PERICOL de electrocutare!**

- ⊙ Nu puneți aparatul în funcțiune dacă observați deteriorări vizibile ale acestuia sau ale cablului de alimentare sau dacă aparatul a fost scăpat din mâini.
- ⊙ Dacă folosiți un prelungitor, acesta trebuie să fie suficient pentru datele tehnice ale acestui aparat.
- ⊙ Nu conectați aparatul la o priză multiplă. Aceasta s-ar putea suprasolicita.
- ⊙ Așezați cablul de alimentare astfel încât nimeni să nu calce pe acesta, să nu rămână suspendat sau să se poată împiedica de acesta.
- ⊙ Conectați ștecherul cablului de alimentare numai la o priză instalată corect, ușor accesibilă, cu contacte de protecție, a cărei tensiune corespunde specificației de pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să rămână ușor accesibilă și după introducerea ștecherului.
- ⊙ Asigurați-vă că nu este posibilă deteriorarea cablului de alimentare prin trecerea sa peste muchii ascuțite sau locuri fierbinți. Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- ⊙ La amplasarea aparatului, aveți grijă să nu prindeți sau să nu striviți cablul de alimentare.
- ⊙ Nici după oprire, aparatul nu este deconectat complet de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Pentru a-l deconecta, scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare.

- ⊙ Pentru a scoate din priză ștecherul cablului de alimentare, trageți întotdeauna de ștecher și niciodată de cablul de alimentare.
- ⊙ Scoateți ștecherul cablul de alimentare din priză:
  - după fiecare utilizare
  - dacă apare o defecțiune
  - dacă nu folosiți aparatul
  - înainte să curățați aparatul
  - în caz de furtună
- ⊙ Pentru a evita riscurile, nu efectuați nicio modificare la acest produs. Solicitați repararea aparatului doar de către un atelier specializat, respectiv la centrul de service.



### **PERICOL de incendiu!**

- ⊙ Nu lăsați niciodată aparatul conectat nesupravegheat.
- ⊙ Supravegheați întotdeauna friteuza cu aer cald pe durata funcționării. Astfel puteți identifica din timp problemele, după mirosuri sau sunete neobișnuite.
- ⊙ Nu acoperiți niciodată aparatul și nu îl așezați pe obiecte moi (de exemplu, prosoape).
- ⊙ Asigurați un spațiu liber pe toate părțile și deasupra aparatului.
- ⊙ Nu utilizați friteuza cu aer cald direct sub dulapuri suspendate, prize de perete și nici în apropierea draperiilor și perdelelor, hârtiei sau a altor obiecte inflamabile.
- ⊙ Utilizați friteuza cu aer cald exclusiv pe o suprafață de lucru stabilă, plană, antiderapantă, uscată și ignifugă, pentru a preveni răsturnarea sau alunecarea acestuia.



### **PERICOL vătămări provocate de arsuri!**

- ⊙ Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului și ale spațiului interior. Folosiți mănuși pentru cuptor sau lavete termozolante.

- ⊙ Lăsați aparatul să se răcească complet, înainte să îl curățați sau să îl puneți la locul lui.
- ⊙ Nu mișcați și nu transportați friteuza cu aer cald în timp ce aceasta este pornită.

### **AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!**

- ⊙ Utilizați numai accesoriile originale.
- ⊙ Nu așezați niciodată aparatul pe suprafețe fierbinți (de ex. pe plită) sau în apropierea unor surse de căldură sau a unui foc deschis.
- ⊙ Aveți grijă ca alimentele să nu atingă elementul de încălzire fierbinte de pe partea superioară a spațiului interior și să nu se lipească de acesta.
- ⊙ Nu folosiți materiale de curățare ascuțite sau care zgârie.
- ⊙ Aparatul este echipat cu picioare din cauciuc antiderapant. Întrucât mobila este acoperită cu diverse tipuri de lacuri și materiale plastice și este tratată cu diverse soluții de întreținere, nu se poate exclude complet posibilitatea ca unele dintre aceste soluții să conțină substanțe care să atace sau să înmoaie picioarele din material plastic. Dacă este cazul, poziționați aparatul pe un suport antiderapant.

## **4. Conținutul pachetului livrat**

- 1 friteuză cu aer cald
- 1 accesoriu cu sită **4**
- 1 coș pentru prăjire **6**
- 1 instrucțiuni de utilizare complete

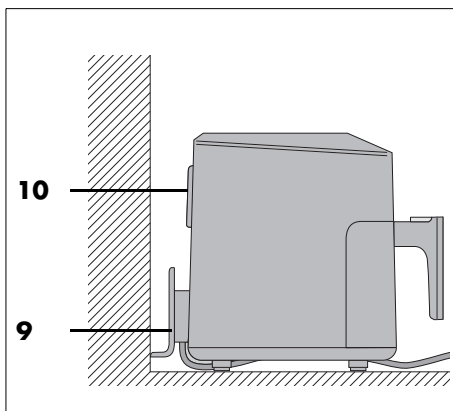
## 5. Punerea în funcțiune

- Îndepărtați toate materialele de ambalare. **Spațiul interior trebuie să fie complet lipsit de resturi de ambalaje, cum ar fi resturi de polistiren.**



### PERICOL de incendiu!

Pe partea posterioară a aparatului se află orificiul de ventilare **10** și distanțierul **9**. Din orificiul de ventilare iese abur fierbinte în timpul funcționării.

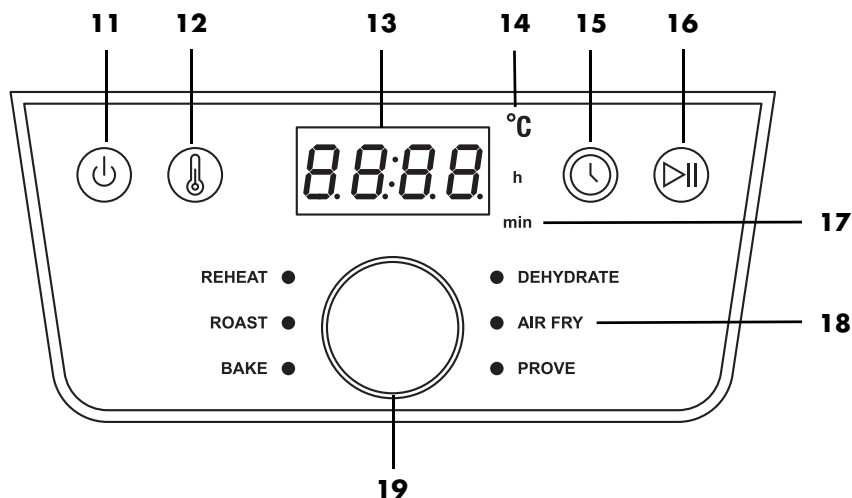


- ⊙ Nu acoperiți niciodată orificiul de ventilare **10**.
- ⊙ Nu utilizați friteuza cu aer cald direct sub dulapuri suspendate, prize de perete și nici în apropierea draperiilor și perdelelor, hârtiei sau a altor obiecte inflamabile.
- ⊙ Asigurați un spațiu liber pe toate părțile și deasupra aparatului.

**OBSERVAȚIE:** La prima folosire a aparatului, se poate degaja fum și un miros ușor. Acestea apar datorită mijloacelor utilizate pentru montarea elementului de încălzire **2** și nu constituie un defect al produsului. Asigurați o aerisire suficientă.

- Scoateți coșul pentru prăjire **6** de mâner **7** din carcasa **1**.
- Îndepărtați foliile de protecție și benzile adezive de pe aparat, dar nu îndepărtați plăcuța de identificare de pe partea posterioară a aparatului.
- Verificați dacă sunt prezente toate accesoriile și dacă acestea nu sunt deteriorate.
- Curățați aparatul și toate accesoriile înainte de prima utilizare (vezi "Curățare" de pe pagina 201).
- Așezați aparatul pe un suport uscat, drept, antiderapant și rezistent la căldură.
- Introduceți ștecherul cablului de alimentare **8** într-o priză ale cărei indicații tehnice corespund cu cele menționate pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie ușor accesibilă și după pornire.

## 6. Prezentarea panoului de comandă și ecranului



- 11** Pornire/oprire
- 12** Apăsăți, pentru a putea modifica temperatura, afișajul luminează intermitent
- 13** Ecranul afișează valorile pentru temperatură și timp de gătire
- 14** °C Luminează atunci când este afișată temperatura.
- 15** Apăsăți, pentru a putea modifica timpul de gătire, afișajul luminează intermitent
- 16** Funcția Start/Pauză
- 17** h / min Luminează atunci când este afișat timpul.  
h luminează la afișarea orelor /  
min luminează atunci când sunt afișate minute
- 18** 6 programe (vezi "Prezentare generală a programelor" de pe pagina 195)
- 19** Regulator rotativ:
- apăsați, pentru a deschide meniul pentru selectarea programului. LED-ul din spatele **REHEAT** luminează. Prin rotire sunt accesate programele. Programul selectat este indicat de LED-ul luminos.
  - rotiți pentru a modifica temperatura sau timpul, numai atunci când valorile apar intermitent pe ecran.

## 7. Mic ghid privind prăjirea alimentelor

### Pregătirea alimentelor

- Toate alimentele trebuie să fie, pe cât posibil, uscate pentru prăjire. Uscați alimentul pe care doriți să îl prăjiți, respectiv înlăturați gheața în cazul alimentelor congelate.
- În cazul produselor congelate, înlăturați cât mai multă apă și gheață, înainte de a introduce alimentul în friteuza cu aer cald.
- În cazul alimentelor date prin pesmet, asigurați-vă că pesmetul este cât mai bine fixat pe aliment.

### Durata și temperatura de prăjire

- Pentru alimente gustoase și sănătoase, la selectarea temperaturii și a duratei de prăjire trebuie respectate cu strictețe indicațiile de pe ambalaj.
- Prăjiți simultan numai cantități mici.
- Coșul pentru prăjire **6** nu trebuie umplut mai mult decât marcajul **MAX 5**.
- Acrilamida este posibil să fie cancerigenă. Pentru a reduce pe cât posibil formarea de acrilamidă, evitați rumenirea prea puternică.

### Pentru o rumenire uniformă <sup>1 2</sup>

- 1: Scuturați sau întoarceți la fiecare 5 minute.
- 2: Scuturați sau întoarceți după jumătate din timpul de gătire.

Dacă pentru aliment (de ex. la cartofi pai sau nuggets de pui) este necesară o rumenire uniformă, acesta trebuie scuturat în timpul procesului de prăjire de 1-2 ori.

1. Scoateți coșul pentru prăjire **6** de mâner **7** din carcasă **1** și scuturați ingredientele. La scuturare aveți grijă ca toți cartofii pai să fie bine amestecați, iar cei aflați la interior, negătiți, să ajungă

la exterior. La scoaterea coșului pentru prăjire **6**, ventilația se decuplează automat. Ecranul **3** afișează intermitent.

2. Introduceți din nou coșul pentru prăjire **6** în aparat. Procesul întrerupt este re pornit automat.

### Coacere

Aluatul nu trebuie în niciun caz să fie pus direct în coșul pentru prăjire **6**. După pregătire, puneți aluatul într-o formă de copt sau o altă formă termorezistentă (de ex. forme pentru briose). Puneți apoi forma în care se află aluatul în coșul pentru prăjire **6**.

### Informații referitoare la ambalaj

Dacă pe ambalajul produselor congelate nu găsiți niciun timp de gătire pentru friteuze cu aer cald, orientați-vă în funcție de timpii pentru cuptoarele cu convecție.

## 8. Operare



### PERICOL de arsuri!

- ⊙ În timpul funcționării, suprafețele aparatului se pot încinge. Nu atingeți componentele fierbinți ale aparatului, ca de ex. orificiul de ventilare **10** de pe partea posterioară.
- ⊙ Folosiți mănuși pentru cuptor sau lavete termoizolante pentru a prinde coșul pentru prăjire **6**.
- ⊙ Pe durata prăjirii, prin orificiul de ventilare **10** ies aburi fierbinți. Nu introduceți mâna în aburi.
- ⊙ Nu mișcați și nu transportați friteuza cu aer cald în timp ce aceasta este pornită.

### AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Aparatul nu se va folosi în niciun caz fără coșul pentru prăjire!

## 8.1 Conexiunea la curent

- Dacă aparatul este montat, introduceți ștecherul cablului de alimentare **8** într-o priză cu contact de protecție, care corespunde indicațiilor de pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie ușor accesibilă și după pornire.

## 8.2 Pornire/oprire

- Apăsăți tasta **11**, pentru a porni aparatul din modul de așteptare.
  - Se aude un scurt semnal sonor.
  - Toate LED-urile programelor se aprind scurt.
  - Temperatura presetată de  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$  este afișată pe ecran **3**.
- Printr-o nouă apăsare a tastei **11**, aparatul poate fi comutat oricând în modul de așteptare. Acest lucru funcționează și din programele în derulare. Ventilatorul se oprește.

## 8.3 Utilizare de bază

Pentru punctele următoare este valabil: Aparatul este pornit.

### Accesarea programelor

- Apăsăți regulatorul rotativ **19**. LED-ul din spatele **REHEAT** luminează.
- Rotiți regulatorul rotativ până când LED-ul programului dorit luminează – atunci este selectat.

### Modificarea temperaturii

Temperatura poate fi setată în trepte de 5 grade între  $40$  și  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

- Apăsăți tasta **12**. Pe ecran **3** apare intermitent temperatura.
- Rotiți regulatorul rotativ, până când este afișată temperatura dorită. Afișarea intermitentă se oprește la cca. 5 secunde după setare. Noua temperatură a fost preluată.

### Modificarea timpului

Tempul de gătire poate fi setat în trepte de 1 minut între 1 și 60 minute. (În programul **DEHYDRATE** de la 1 oră până la 24 de ore.)

- Apăsăți tasta **15**. Pe ecran apare intermitent timpul.
- Rotiți regulatorul rotativ, până când este afișat timpul dorit. Afișarea intermitentă se oprește la cca. 5 secunde după setare. Noul timp a fost preluat.

## 8.4 Utilizarea programelor

### OBSERVAȚII:

- Aveți grijă ca alimentele să nu atingă elementul de încălzire **2** fierbinte de pe partea superioară a spațiului interior și să nu se lipească de acesta.
- **FUNCȚIA DE PORNIRE RAPIDĂ**  
Porniți aparatul din modul standby, cu tasta **11**. Apăsând tasta **16** începe gătitul la temperatura presetată de  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$  și timpul de gătire presetat de *15 min.*

Pentru unele alimente și moduri de preparare, aparatul dispune de programe presetate. Atunci când selectați un program, puteți efectua oricând suplimentar următoarele setări:

- Temperatură
  - Timp de gătire
1. Pregătiți alimentele și puneți-le în coșul pentru prăjire **6**.
  2. Împingeți coșul pentru prăjire în carcasa **1**.
  3. Pentru pornire, apăsăți tasta **11**.
  4. Apăsăți o dată regulatorul rotativ **19**. LED-ul din spatele **REHEAT** luminează.
  5. Rotiți regulatorul rotativ, până când LED-ul pentru programul dorit luminează. Pe ecran **3** este afișată temperatura presetată a programului selectat.

---

**OBSERVAȚIE:** Pentru modificarea temperaturii apăsați **12**, pentru modificarea timpului apăsați **15**. Atât timp cât valoarea corespunzătoare este afișată intermitent pe ecran, o puteți modifica prin rotirea regulatorului rotativ. După rotire, așteptați cca. 5 secunde. Afișajul nu mai apare intermitent și noua valoare este preluată.

---

6. Porniți procesul de gătire prin apăsarea tastei **16**. Programul pornește.
  - Pe ecran este afișat timpul rămas. Valorile pentru timp și temperatură pot fi modificate și în timpul rulării programului.

## 8.5 Întreruperea procesului de gătire

---

### OBSERVAȚII:

- La 20 de minute după întreruperea procesului de gătire, aparatul comută în modul oprit.
  - O pauză prea lungă poate influența puternic negativ rezultatul gătirii.
- 

Puteți întrerupe oricând procesul de gătire, de ex. pentru a verifica gradul de rumenire.

1. Scoateți coșul pentru prăjire **6** de mâner **7** din carcasă **1**. Aparatul se oprește automat.
  - LED-ul programului și ecranul luminează intermitent.
  - Este afișat timpul de gătire.
  - Ventilatorul se oprește, până când coșul pentru prăjire este împins din nou înăuntru.
2. Introduceți din nou coșul pentru prăjire în aparat. Aparatul pornește din nou automat, până la expirarea timpului de gătire.

### sau

1. Apăsați scurt tasta **16**, pentru a întrerupe procesul de gătire.
  - LED-ul programului și ecranul luminează intermitent.
  - Este afișat timpul de gătire.
  - Ventilatorul se oprește.
2. Apăsați din nou tasta Start/Pauză **16**, pentru a continua procesul de gătire.

## 8.6 Sfârșitul procesului de gătire

- În ultimul minut sunt numărate secundele.
- Atunci când programul s-a derulat până la sfârșit, se aude un semnal acustic și pe ecran apare *End*. Imediat după aceea, aparatul se oprește și ecranul se stinge.
- Aveți nevoie de un suport rezistent la căldură pentru coșul pentru prăjire **6** precum și de o farfurie sau un castron (după caz, preîncălzit/ă).
- Pentru a deconecta aparatul de la rețea, după utilizare scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare **8**.

1. Scoateți coșul pentru prăjire **6** de mâner **7** din carcasă **1** și așezați-l pe un suport rezistent la căldură.
  2. Așezați alimentele pe farfuria pregătită / în castronul pregătit.
  3. Lăsați aparatul și accesoriul să se răcească înainte să le curățați.
- 

**OBSERVAȚIE:** Dacă de ex. gradul de rumenire nu corespunde încă preferinței dvs., puteți modifica manual procesul de gătire. Împingeți coșul pentru prăjire **6** umplut din nou în carcasă **1** și reporniți procesul de gătire. După câteva minute, verificați gradul de rumenire. Pentru aceasta, trageți coșul pentru prăjire de mâner din carcasă și apoi introduceți-l din nou.

---

## 8.7 Prezentare generală a programelor

- Tabelul următor oferă indicații de bază privind setările pentru alimentele specificate.

Program	Utilizare	temperatură prestată (interval reglabil)	timp presetat (interval reglabil)
<b>REHEAT</b>	Încălzire	200 °C (60-200 °C)	15 min. (1-60 min.)
<b>ROAST</b>	Fripturi, cotlete	200 °C (60-200 °C)	20 min. (1-60 min.)
<b>BAKE</b>	Brioșe, prăjituri și produse de patiserie	150 °C (60-200 °C)	18 min. (1-60 min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Deshidratare/uscarea alimente (prune/felii de măr)	60 °C (60-90 °C)	2 ore. (1-24 ore)
<b>AIR FRY</b>	Cartofi pai congelați <sup>1</sup>	200 °C (60-200 °C)	20 min. (1-60 min.)
<b>PROVE</b>	Dospire aluat dospit	75 °C (35 sau 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 h)

## 8.8 Tabel cu date de gătire

- Indicațiile pentru temperaturi și timpi de gătire din tabelul de preparare reprezintă valori orientative. În funcție de consistența, dimensiunea și cantitatea alimentelor precum și în funcție de preferințele dvs., temperatura și timpul pot diferi.

Alimentul gătit	°C	minute	cantitate optimă	cantitate maximă
Cartofi pai <sup>1</sup>	170	30-35	500 g	1000 g
Pulpe de pui	200	30	450 g	1000 g
Legume <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Chifle precoapte <sup>2</sup>	180	8	4 bucăți	6 bucăți
Brioșe	150	18	4 bucăți	9 bucăți
File de somon	200	15	100 g	500 g
Friptură <sup>2</sup>	200	5-20	100 g	500 g

Cifrele scrise ca exponent <sup>1,2</sup> înseamnă:

<sup>1</sup>: Scuturați sau întoarceți la fiecare 5 minute.

<sup>2</sup>: Scuturați sau întoarceți după jumătate din timpul de gătire.

În programul **AIR FRY**: După câte 5 minute auziți un semnal sonor, ca reamintire pentru a scutura scurt alimentele.

Preîncălzire: Friteuzele cu aer cald nu au nevoie de o preîncălzire îndelungată, dar 2-3 minute pot optimiza timpul de gătire.

## 9. Rețete

### 9.1 Aripă de pui marinată

Ingrediente pentru 2 persoane

**OBSERVAȚIE:** Respectați nivelul maxim de umplere! Eventual este necesară efectuarea a 2 ture de prăjire.

#### Ingrediente

Cca. 8 aripă de pui

#### Ingrediente pentru marinadă

6 linguri	ulei de floarea soarelui sau de rapiță
6 linguri	sos Sweet'n Hot Chili
4 linguri	ketchup
4 linguri	oțet
1-2 lingurițe	sare
1-2 lingurițe	boia
1-2 lingurițe	fulgi de chili

#### Preparare

1. Se amestecă toate ingredientele marinadei într-un castron mare.
2. Se pun aripile de pui în castron, se amestecă cu marinada și se lasă cca. 1 oră în marinadă.
3. Aripile de pui marinate se pun alăturate în coșul pentru prăjire.
4. Se setează valorile de **15 minute** și **190 °C** și se pornește procesul de prăjire.
5. După jumătate din timpul de gătit, aripile de pui se întorc.
6. La sfârșitul timpului de gătit, se verifică aripile de pui și se scot, dacă sunt bine gătite.

**SFAT:** Pentru cine preferă aripile de pui mai crocante, acestea se pot găti încă 5 minute la 200 °C.

### 9.2 Chiftele

Ingrediente pentru 2 persoane

#### Ingrediente pentru chiftele

250 g	carne de vită tocată
½	ceapă roșie mică
	ulei de măsline
2-3 fire	pătrunjel
1	gălbenuș
1 lingură	pesmet
	boia de ardei (iute)
	sare, piper

#### Preparare

1. Ceapa roșie se curăță, se toacă mărunt și se rumenește în puțin ulei de măsline.
2. Pătrunjelul se spală, se scutură de excesul de apă și frunzele se toacă mărunt.
3. Carnea tocată se frământă cu cuburile de ceapă preparate, pătrunjelul tocat, gălbenușul bătut și pesmet, până se formează o masă uniformă, care se condimentează după gust.
4. Cu mâinile ude se formează bile uniforme din amestecul de carne.
5. Chiftelele se pun pe accesoriul coșului pentru prăjire, se setează **180 °C** și **cca. 15 minute** și se pornește procesul de prăjire.
6. După jumătate din timpul de gătit, chiftelele se întorc pentru a se rumeni uniform.
7. La sfârșitul timpului de gătit, se verifică chiftelele și se scot, dacă sunt bine rumenite.

**SFAT:** Timpii de prăjire depind de dimensiunea chiftelelor.

### 9.3 **Mix de cartofi prăjiți și maioneză cu plante aromatice**

Ingrediente pentru 4 porții

**OBSERVAȚIE:** Respectați nivelul maxim de umplere! Eventual este necesară efectuarea a 2 ture de prăjire.

#### **Ingrediente pentru maioneză**

1	ou
1 linguriță	muștar
125 ml	ulei de floarea soarelui
1 linguriță	pătrunjel tocat mărunt
1 linguriță	hasmațuchi tocat mărunt
1 linguriță	suc de lămâie
	sare, piper

#### **Ingrediente pentru cartofi pai**

250 g	cartofi dulci
250 g	cartofi ceroși
2 linguri	ulei de floarea soarelui

#### **Preparare**

1. Pentru maioneza cu plante aromatice, se pun gălbenușurile și muștarul într-un pahar înalt și se amestecă cu mixerul vertical.
2. În timpul mixării se adaugă uleiul în jet subțire, până rezultă o masă cremoasă omogenă.
3. Se adaugă plantele aromatice și se asezonează cu sare, piper și suc de lămâie.
4. Se curăță, se spală și se tapează cartofii și cartofii dulci.
5. Se taie cartofii și cartofii dulci în bețișoare cu o grosime de aproximativ 1 cm și se amestecă cu uleiul, într-un castron.
6. Se pun cartofii pai în friteuză.
7. Se setează valorile de **25 minute** și **200 °C** și se pornește procesul de prăjire.
8. **După 15 minute** se reduce temperatura la **180 °C** și se scutură cartofii pai.

9. Cartofii prăjiți se sarează și se servesc cu maioneza cu plante aromatice.

### 9.4 **Frigărui cu zucchini și vinete**

Ingrediente pentru 4 porții

**OBSERVAȚIE:** Respectați nivelul maxim de umplere! Eventual este necesară efectuarea a 2 ture de prăjire.

#### **Ingrediente**

½ linguriță	piper
½ linguriță	ienibahar
½ linguriță	coriandru
½ linguriță	cimbru uscat
½ linguriță	oregano uscat
1 linguriță	sare
50 ml	ulei de măsline
2	vinete
2	zucchini
2	cepe
	frigărui de lemn

#### **Preparare**

1. Se amestecă plantele aromatice, condimentele și uleiul într-un castron.
2. Se taie zucchini și vinetele în felii cu grosimea de 2 cm. Se taie ceapa în sferturi.
3. Se pun legumele în amestecul de ulei cu condimente.
4. Se înfig legumele alternativ pe frigărui.
5. Se gătesc frigăruiile la **200 °C timp de 15 minute**.
6. Frigăruiile se întorc după jumătate din timp.

## 9.5 Camembert copt cu merișoare

Ingrediente pentru 4 porții

**OBSERVAȚIE:** La început se verifică dacă cele 4 bucăți de Camembert intră întregi, alăturate, în coșul pentru prăjire. Dacă nu, brânza Camembert se prepară în 2 ture de prăjire.

### Ingrediente

4 bucăți	Camembert (până la 150 g fiecare)
2	ouă
2 linguri	smântână
6 linguri	pesmet
4 linguri	gem de merișoare sare, piper

### Preparare

1. Se bat ouăle cu smântâna și se condimentează cu sare și piper.
2. Se pune pesmetul într-o farfurie adâncă.
3. Se dau bucățile de Camembert reci (întregi sau tăiate în sferturi) prin amestecul de ou și apoi prin pesmet, până când brânza este bine acoperită.
4. Se coc bucățile de Camembert la **200 °C timp de aproximativ 5-10 minute**, până sunt aurii.
5. Brânza Camembert se servește cu merișoare.

## 9.6 Somon împachetat

Ingrediente pentru 2 porții

### Ingrediente

250 g	cartofi ceroși
100 g	spanac proaspăt
1	șalotă
1	cățel de usturoi
1 lingură	ulei de măsline
300 g	file de somon (fără piele)
1	fir de pătrunjel
1	fir de busuioc
1 lingură	capere
2 linguri	unt moale
1	limetă netratată
	sare, piper

### Preparare

1. Cartofii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare și apoi se taie felii subțiri. Apoi se scurg cartofii și se taie felii subțiri.
2. Spanacul se curăță, se spală și se lasă bine la scurs.
3. Șalota și usturoiul se curăță și se taie cubulețe. Se călesc în ulei, într-o oală.
4. Se adaugă spanacul și se călește puțin împreună cu restul compoziției, până când frunzele se înmoaie. Apoi se ia oala de pe foc și se pune deoparte.
5. Somonul se clătește, se tamponează pentru a-l usca și se taie în două bucăți.
6. Pătrunjelul și busuiocul se spală, se scutură pentru a îndepărta apa, iar frunzele se toacă mărunt.
7. Caperele se lasă la scurs și se taie grosier.
8. Caperele și plantele aromatice se amestecă cu untul.
9. Limeta se spală cu apă fierbinte, se șterge și se taie în felii.
10. Se pregătesc două bucăți mari de hârtie de copt.

11. Se pun în mijloc feliile de cartofi și se condimentează cu sare și piper. Deasupra se pune spanacul și somonul.
12. Fulgi din untul cu capere se pun pe somon și se acoperă cu felii de limetă.
13. Hârtia se împachetează peste ingrediente, se închide bine în lateral.
14. Pachețelele se gătesc așezate alături **la 200 °C timp de aprox. 20 minute.**
15. Apoi se îndepărtează hârtia și mâncarea se servește imediat.

## 9.7 Buchețele de conopidă cu harissa

Ingrediente pentru 2 porții

### Ingrediente

1	conopidă mică
3 linguri	făină
150 ml	lapte de cocos
1 ½ linguriță	boia dulce
½ linguriță	praf de usturoi
1 lingură	pastă harissa (de intensitatea dorită)
	sare, piper

### Preparare

1. Conopida se curăță și se împarte în buchețele.
2. Se amestecă restul ingredientelor pentru a obține un aluat gros și omogen. Dacă aluatul este prea lichid se mai adaugă puțină făină.
3. Buchețelele de conopidă se scufundă individual în aluat și se scurge bine aluatul în exces.
4. Buchețelele de conopidă în panadă se gătesc în porții. Acestea nu trebuie să fie prea apropiate, pentru a se rumeni frumos.
5. Se setează temperatura la **180 °C** și timpul de gătire la **20 minute** și se pornește procesul de prăjire.
6. După jumătate din timp se întorc buchețelele de conopidă.

**SFAT:** Merg bine cu un sos proaspăt de iaurt.

## 9.8 Varză de Bruxelles crocantă cu slănină

Ingrediente pentru 2 porții

### Ingrediente

400 g	varză de Bruxelles
40 g	bacon
4	căței de usturoi
1 lingură	ulei de măsline
	sare, piper

**SFAT:** Această rețetă este cea mai gustoasă cu varză de Bruxelles proaspătă, dar poate fi preparată și cu varză de Bruxelles congelată. În acest caz, nu tăiați varzuțele în două. Timpul de gătire și temperatura rămân aceleași.

### Preparare

1. Se curăță varza de Bruxelles și se taie în două varzuțele.
2. Se taie baconul felii subțiri.
3. Cățeii de usturoi întregi se lasă necurățați.
4. Se amestecă toate ingredientele într-un castron și se condimentează cu sare și piper, după gust.
5. Se gătește totul **la 180 °C timp de 15-20 minute.**
6. După jumătate din timp, ingredientele se scutură sau se întorc.
7. Fiecare porție se servește cu 2 căței de usturoi. După preferințe, miezul usturoiului se stoarce din coajă și se savurează împreună cu preparatul.

## 9.9 Mini-pizza cu șuncă și rucola

Ingrediente pentru 2 porții

### Ingrediente

1 pachet	aluat pentru pizza
1 conservă	roșii pasate
200 g	mozzarella
1 legătură	rucola
100 g	șuncă Serrano
	ulei de măsline
	sare, piper și oregano

### Preparare

1. Se întinde aluatul pentru pizza pe o suprafață de lucru pe care s-a presărat făină și se taie în pătrate cu o suprafață cu 1 cm mai mici decât suprafața coșului pentru prăjire.
2. Se înțepă aluatul ușor cu o furculiță.
3. Se taie mozzarella felii subțiri.
4. Se unge aluatul cu roșiile pasate, se condimentează cu sare, piper și oregano și se acoperă cu feliile de mozzarella.
5. Se coc bucățile de pizza una după cealaltă, în porții, **la 180 °C timp de aprox. 7 minute.**
6. Se distribuie șunca Serrano pe pizza și se coace încă **3-5 minute.**
7. Când bucățile de pizza devin ușor maronii pe margine, se scot și se pun pe ele frunze de rucola spălate.
8. Se stropește mini-pizza cu puțin ulei de măsline și se servește.

**SFAT:** În funcție de grosimea aluatului, pizza are nevoie de o coacere cu 1-2 minute mai lungă sau mai scurtă.

## 9.10 Mini lava cake

Ingrediente pentru 8 tortulețe

**OBSERVAȚIE:** La început, se verifică câte forme de briose încap deodată în friteuză.

### Ingrediente

75 g	ciocolată neagră
3	ouă
75 g	unt
75 g	zahăr
50 g	făină

### Preparare

1. Ciocolata se toacă și se topește pe baie de abur.
2. Se adaugă untul și se lasă la topit.
3. Se bat spumă ouăle și zahărul.
4. Se cerne făină peste compoziție și se amestecă până se obține un aluat omogen.
5. Se încorporează amestecul de ciocolată și unt.
6. Se toarnă aluatul în formele de briose.
7. Se coc tortulețele de ciocolată în aparatul preîncălzit, **la 180 °C timp de aprox. 5-6 minute.**
8. Tortulețele de ciocolată se savurează calde.

## 10. Curățare



### PERICOL de arsuri!

- ⊙ Lăsați aparatul să se răcească, înainte să îl mișcați sau să îl curățați.



### PERICOL de electrocutare!

- ⊙ Scoateți ștecherul cablului de alimentare **8** din priză înainte să curățați friteuza cu aer cald.
- ⊙ Friteuza cu aer cald nu trebuie scufundată în apă.

### AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Nu folosiți materiale de curățare ascuțite sau care zgârie.

**OBSERVAȚIE:** Vă rugăm să rețineți că, după uscare, este posibil ca în cavități să mai rămână stropi de apă. Lăsați toate componentele să se usuce complet la aer.

### Accesorii

- Îndepărtați resturile mari de alimente.
- Coșul de prăjit **6** și accesoriul cu sită **4** pot fi curățate în mașina de spălat vase.

**OBSERVAȚIE:** Puteți spăla aceste piese și manual, cu apă caldă și detergent. Clătiți temeinic cu apă curată.

- Înmuiiați în prealabil resturile de alimente arse.
- Lăsați toate componentele să se usuce complet, înainte de a le depozita sau de a le utiliza din nou.

### Carcasă

- Ștergeți carcasa **1** la exterior cu o lavetă umezită cu puțin detergent blând.
- Ștergeți apoi cu un prosop de vase.

## Spațiul interior

1. Curățați spațiul interior cu un burete moale, puțină apă și un detergent blând.
2. Ștergeți apoi de mai multe ori cu o lavetă de microfibră umedă, pe care o spălați și stoarceți din când în când.
3. Ștergeți apoi cu un prosop de vase.

## 11. Depozitare

- Înainte de a depozita friteuza cu aer cald...
  - ... trebuie ca ștecherul cablului de alimentare **8** să fie scos din priză,
  - ... aparatul să fie răcit și
  - ... toate piesele trebuie să fie complet uscate.
- Înfășurați cablul de alimentare **8** pe dispozitivul de rulare a cablului **9**.

## 12. Eliminarea

Acest produs este în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE. Simbolul format dintr-un tomberon de gunoi tăiat înseamnă că eliminarea produsului trebuie să se facă separat în Uniunea Europeană. Acest lucru este valabil atât pentru produs, cât și pentru accesoriile marcate cu acest simbol. Produsele marcate nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere, ci predate la un centru de reciclare a aparatelor electrice și electronice.

Acest simbol de reciclare marchează de exemplu un obiect sau piese de material ca fiind valoroase pentru reciclare. Reciclarea ajută la scăderea consumului de materiale prime și la diminuarea efectului negativ asupra mediului înconjurător.



## Ambalajul

În cazul în care doriți să aruncați ambalajul, respectați prevederile naționale în vigoare privind protecția mediului.

### 13. Remedierea problemelor

Dacă se întâmplă ca aparatul să nu funcționeze așa cum doriți, parcurgeți mai întâi această listă de verificare. Poate este doar o mică problemă pe care o puteți remedia personal.



#### PERICOL de electrocutare!







⊙ Nu încercați în niciun caz să reparați personal aparatul.

### 14. Date tehnice

Model:	SHFD 2000 D1
Tensiune de rețea:	220-240 V ~ 50 Hz
Consum de putere în stare oprită:	≤ 0,5 W
comutare automată în stare oprită:	≤ 20 min
Clasă de protecție:	I
Putere:	2000 W

Eroare	Cauze posibile/măsuri
Nu funcționează	<ul style="list-style-type: none"><li>• Este asigurată alimentația cu energie electrică?</li><li>• Verificați conexiunea.</li></ul>
Alimentele nu sunt încă gătit complet după timpul recomandat	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cantitatea a fost prea mare sau bucățile prea groase?</li><li>• Temperatura sau timpul de gătit au fost setate la o valoare prea mică?</li></ul>
Degajare puternică de fum și miros	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pe elementul de încălzire <b>2</b> se află resturi de alimente, care se ard la încălzire? Coșul pentru prăjire <b>6</b> nu trebuie umplut mai mult decât marcajul <b>MAX 5</b>.</li></ul>
Afișarea <i>E1</i> sau <i>E2</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aparatul nu mai încălzește sau nu este suficient de fierbinte. Scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare, pentru câteva minute. Dacă eroarea este afișată și după aceea, aparatul trebuie reparat în mod corespunzător.</li></ul>

## Simboluri utilizate

	Geprüfte Sicherheit (siguranță verificată): aparatele trebuie să corespundă standardelor tehnice recunoscute și să fie în acord cu Legea privind siguranța produselor (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Prin marcajul CE, HOYER Handel GmbH declară conformitatea UE.
	Acest simbol amintește de faptul că ambalajul trebuie eliminat în mod ecologic.
	Materialele reciclabile sunt marcate cu simbolul de reciclare (3 săgeți). Materialul poate fi identificat prin numărul de reciclare din mijloc (în acest caz: 21) și/sau o abreviere (în acest caz: PAP).
~	Tensiune alternativă
	Simbolul marchează piesele care pot fi curățate în mașina de spălat vase.
	Prin aplicarea marcajului sârb, HOYER Handel GmbH declară conformitatea cu cerințele sârbe.

Se rezervă dreptul asupra modificărilor tehnice.

## 15. Garantat de HOYER Handel GmbH

Stimată clientă, stimat client,  
Pentru acest aparat primiți o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În caz de defecțiuni la acest produs aveți drepturi legale ce se vor exercita în raport cu vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

### Condiții ale garanției

Termenul de garanție începe la data de cumpărare. Vă rugăm păstrați cu grijă bonul de casă original. Acest document este necesar pentru a dovedi achiziția dumneavoastră. Dacă în termen de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare o defecțiune de material sau de fabricație la acest produs, atunci acesta va fi reparat gratuit sau înlocuit de noi - în funcție de alegerea noastră. Această garanție presupune să ne prezentați în termenul de trei ani aparatul defect și dovada achiziției (bonul de casă) împreună cu o scurtă descriere scrisă cu detalii privind defecțiunea și momentul în care aceasta a apărut.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi produsul reparat sau un produs nou înapoi. La repararea sau schimbarea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

### Perioada de garanție și drepturile legale privind defectele

Tempul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și,

respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produse defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Daunele și defectele prezente eventual chiar de la cumpărare trebuie să fie comunicate imediat după despachetarea produsului. Reparațiile necesare după scurgerea termenului de garanție se fac contra cost.

### **Domeniul de aplicare a garanției**

Aparatul a fost produs cu grijă, cu respectarea strictă a directivelor privind calitatea, și a fost testat conștiincios înainte de livrare.

Garanția se aplică pentru defecțiuni ale materialului sau de fabricare.

### **Garanția nu acoperă piese ale produsului care sunt afectate de uzura normală a aparatului și nici deteriorări ale pieselor fragile, de ex. buton, lămpi sau alte elemente din sticlă.**

Această garanție nu mai este valabilă dacă produsul este deteriorat fiind folosit sau întreținut necorespunzător. Trebuie respectate toate indicațiile prezentate în manualul de utilizare pentru a asigura utilizarea corespunzătoare a produsului. Trebuie evitate în special scopurile de utilizare și acțiunile despre care în manualul de utilizare se precizează că nu sunt recomandate sau împotriva cărora există avertizări.

Produsul este potrivit numai pentru uzul privat și nu pentru scopuri comerciale. În cazul unui tratament necorespunzător sau nepotrivit, unei manevrări agresive sau al unor intervenții care nu au fost realizate de un Centru de Service autorizat de noi, se pierde garanția.

### **Procedura în cazul garantat**

Pentru a asigura o prelucrare cât mai rapidă a solicitării dumneavoastră, urmați vă rugăm următoarele indicații:

- Vă rugăm rețineți numărul articolului **IAN: 500498\_2510** ce va fi menționat în orice solicitare, și țineți la dvs. bonul de casă, ca dovadă a achiziției.
- Numărul de articol îl găsiți pe plăcuța indicatoare, o gravură, pe pagina de titlu a instrucțiunilor dumneavoastră (stânga jos) sau ca și autocolant pe partea posterioară sau inferioară a aparatului.
- În cazul în care apar erori de funcționare sau alte defecte, contactați mai întâi Centrul de Service prezentat mai jos **prin telefon** sau pe **email**.
- Un produs înregistrat astfel ca fiind defect poate fi apoi transmis împreună cu dovada achiziției (bonul de casă) și informațiile cu privire la defecțiune și momentul apariției acesteia, la adresa Centrului de Service pusă la dispoziția dumneavoastră, cu taxare la destinație.

La [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) puteți descărca aceste și multe alte manuale, videoclipuri despre produse și software de instalare.



Cu acest cod QR, puteți accesa direct pagina de service Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare introducând numărul articolului (IAN) **500498\_2510**.



## **Centru de Service**

 Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: [hoyer@lidl.ro](mailto:hoyer@lidl.ro)

**IAN: 500498\_2510**



## **Distribuitor**

Atenție: următoarea adresă nu este **adresa unui centru de service**. Contactați mai întâi Centrul de Service prezentat mai sus.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANIA

## Съдържание

1. Преглед .....	207
2. Употреба по предназначение .....	208
3. Указания за безопасност .....	208
4. Обхват на доставката .....	212
5. Пускане на уреда в експлоатация .....	212
6. Преглед на панела за обслужване и дисплея .....	213
7. Кратки съвети относно пърженето във фритюрник .....	214
8. Обслужване .....	215
8.1 Свързване с електрозахранването .....	215
8.2 Включване/изключване .....	215
8.3 Основна експлоатация .....	215
8.4 Използване на програми .....	216
8.5 Прекъсване на процеса на приготвяне .....	216
8.6 Край на процеса на приготвяне .....	217
8.7 Преглед на програмите .....	218
8.8 Таблица за приготвяне .....	219
9. Рецепти .....	220
9.1 Мариновани пилешки крилца .....	220
9.2 Малки кюфтета .....	220
9.3 Смесени картофени пръчици с майонеза от билки .....	221
9.4 Шишчета от тиквички и патладжани .....	221
9.5 Печен камамбер с боровинки .....	222
9.6 Съомга в пакетчета .....	222
9.7 Карфиолени розички с хариса .....	223
9.8 Хрупкав брюкселско зеле с бекон .....	223
9.9 Мини пица с шунка и рукола .....	224
9.10 Шоколадови суфлета с течна сърцевина .....	224
10. Почистване .....	225
11. Съхранение .....	225
12. Изхвърляне .....	225
13. Отстраняване на неизправности .....	226
14. Технически данни .....	226
15. Гаранция на HOYER Handel GmbH .....	227

## 1. Преглед

- 1 Корпус
- 2 Нагревателен елемент (на горната страна на вътрешното пространство)
- 3 Дисплей и панел за обслужване
- 4 Кошница
- 5 **MAX** Маркировка за максималното ниво на напълване на кошничката на фритюрника (максималното ниво на напълване е 3,6 литра)
- 6 Кошничка на фритюрника
- 7 Дръжка на кошничката на фритюрника
- 8 Захранващ кабел с щепсел
- 9 Дистанциращ елемент с отделение за навиване на кабела
- 10 Отвор за излизане на отработения въздух

## Сърдечно Ви благодарим за доверието!

Поздравяваме Ви за Вашия нов фритюрник с горещ въздух.

За безопасна и надеждна работа с продукта и за да се запознаете с всичките му възможности:

- **Преди първа употреба прочетете внимателно това ръководство за експлоатация.**
- **Преди всичко спазвайте указанията за безопасност!**
- **Работете с уреда само по начина, описан в това ръководство за експлоатация.**
- **Запазете това ръководство за експлоатация за справки в бъдеще.**
- **В случай че предадете уреда на други лица, приложете това ръководство за експлоатация. Ръководството за експлоатация е неразделна част от продукта.**

Желаем Ви много радост с Вашия нов фритюрник с горещ въздух!

### Символи по уреда



Този символ Ви предупреждава да не докосвате горещата повърхност.



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

## 2. Употреба по предназначение

Фритюрникът с горещ въздух е предвиден за приготвяне на хранителни продукти в горещ въздух при температура до максимум 200°C.

Фритюрникът с горещ въздух е предназначен за употреба в частните домакинства. Фритюрникът с горещ въздух трябва да се използва само в закрити помещения.

Този уред не е предназначен за професионална употреба.

### **Предвидима неправилна употреба**

Фритюрникът с горещ въздух не е пригоден за загряване на течности.

## 3. Указания за безопасност

### **Предупреждения**

В случай на необходимост в това ръководство за експлоатация ще се използват следните предупреждения:




**ОПАСНОСТ!** Висок риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до увреждане на здравето и да застраши живота.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Среден риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до наранявания или сериозни материални щети.

**ВНИМАНИЕ:** Малък риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до леки наранявания или материални щети.

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

## Указания за безопасна работа

- ⊙ Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или такива с липса на опит и/или познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали последващите рискове. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст над 8 години и са под наблюдение.
  - ⊙ Деца на възраст под 8 години трябва да се пазят от уреда и охранващия кабел.
  - ⊙ При неправилна употреба може да се стигне до наранявания.
-  ⊙ Не докосвайте горещите части на уреда, като например отвора за излизане на отработения въздух на задната страна. Хващайте кошничката на фритюрника само за дръжката.
- ⊙ По време на пържене във фритюрника от отвора за излизане на отработения въздух излиза гореща пара. Не протягайте ръцете си в парата.
  - ⊙ Ако охранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да се смени от производителя, неговия сервиз или подобно квалифицирано лице, за да се избегнат опасности.
  - ⊙ Нагревателните елементи не трябва да се бършат с мокра кърпа.
  - ⊙ Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна дистанционна система.
  - ⊙ Този уред е предназначен за домашна или подобна на домашната употреба, като например...
    - ... в кухните за служителите на магазини, офиси и други стопански обекти;
    - ... в селскостопански предприятия;
    - ... от клиенти на хотели, мотели и други места за настаняване;
    - ... в гостилници.
  - ⊙ Обърнете внимание на главата за почистване (вижте „Почистване“ на страница 225).



### **ОПАСНОСТ за деца!**

- ⊙ Погрижете се децата да не могат никога да дръпнат надолу горещия фритюрник с горещ въздух (например дърпайки го за хранящия кабел). Изгарянето от горещата пара може да доведе до животозастрашаващи последици!
- ⊙ Опаковъчният материал не е играчка за деца. Децата не трябва да си играят с найлоновите торбички. Съществува опасност от задушаване.



### **ОПАСНОСТ за и от домашни и селскостопански животни!**

- ⊙ Електрическите уреди могат да са опасни за домашни и селскостопански животни. Освен това животните могат да причинят повреди на уреда. Поради тази причина се старайте да не допускате животни в близост до електрически уреди.



### **ОПАСНОСТ за птици!**

- ⊙ Птиците дишат по-бързо, разпределят въздуха по различен начин в тялото си и са значително по-малки от хората. Поради това за птиците може да е много опасно да вдишат дори малки количества пушек, който се образува при работа на този уред. Когато използвате този уред, птиците трябва да се преместят в друга стая.



### **ОПАСНОСТ от токов удар поради влага!**

- ⊙ Пазете уреда от влага, капеща или пръскаща вода.
- ⊙ Уредът, хранящият кабел и щепселът не трябва да се потапят във вода или други течности.

- ⊙ В случай че в уреда попадне течност, незабавно изключете щепсела от контакта. Уредът трябва да се провери преди повторно включване.
- ⊙ В случай че уредът все пак падне във вода, незабавно изключете щепсела от контакта и едва след това извадете уреда. В подобни случаи не използвайте уреда повторно, преди той да бъде прегледан от специализиран сервиз.
- ⊙ Не работете с уреда с мокри ръце.



### **ОПАСНОСТ от токов удар!**

- ⊙ Не използвайте уреда, в случай че забележите повреди по него или хранящия кабел или след изпускане на уреда.
- ⊙ Ако използвате удължителен кабел, той трябва да отговаря на техническите характеристики на този уред.
- ⊙ Не включвайте уреда към разклонител. Може да се получи претоварване.
- ⊙ Полагайте хранящия кабел така, че никой да не може да го настъпва, да го закача или да се спъва в него.
- ⊙ Поставете щепсела само в правилно монтиран, защитен контакт със свободен достъп, чието напрежение съответства на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включване на щепсела.
- ⊙ Внимавайте хранящият кабел да не се повреди от остри ръбове или горещи предмети. Не навивайте хранящия кабел около уреда.
- ⊙ При поставяне на уреда внимавайте да не притиснете или огънете хранящия кабел.

- ⊙ Дори и след изключване, връзката на уреда със захранващата мрежа не е напълно прекъсната. За да прекъснете връзката, извадете щепсела от контакта.
- ⊙ При изключване на щепсела от контакта винаги хващайте щепсела, а не теглете за захранващия кабел.
- ⊙ Извадете щепсела от контакта:
  - след всяко използване;
  - в случай че възникне повреда;
  - ако не използвате уреда;
  - преди да почистите уреда;
  - при гръмотевични бури.
- ⊙ За да избегнете рискове, не приемайте промени по уреда. Ремонтите трябва да се извършват само от специализиран сервиз или сервизен център.



### **ОПАСНОСТ – Опасност от пожар!**

- ⊙ Никога не оставяйте включения към електрическата мрежа уред без надзор.
- ⊙ По време на работа винаги наблюдавайте фритюрника с горещ въздух. Така своевременно ще откриете възникващите проблеми чрез необичайните мириси или шумове.
- ⊙ Никога не покривайте уреда и не го оставяйте върху меки предмети (например кърпи).
- ⊙ Внимавайте от всички страни и над уреда да има свободно пространство.
- ⊙ Не използвайте фритюрника с горещ въздух, разположен директно под окачени шкафове, стенни контакти, както и в близост до пердета, хартия или подобни възпламеними предмети.
- ⊙ Използвайте фритюрника с горещ въздух само върху здрава, равна, осигурена срещу плъзгане, суха и

незапалима работна повърхност, за да предотвратите преобръщането или падането му.



### **ОПАСНОСТ от наранявания вследствие изгаряне!**

- ⊙ Не докосвайте горещите повърхности на уреда и вътрешното пространство. Използвайте ръкавици или ръкохватки за готвене.
- ⊙ Оставете уреда напълно да се охлади, преди да го почистите и приберете.
- ⊙ Не движете и не транспортирайте фритюрника с горещ въздух, докато е включен.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!**

- ⊙ Използвайте само оригинално оборудване.
- ⊙ В никакъв случай не поставяйте уреда върху горещи повърхности (например котлони) или в близост до източници на топлина или открит огън.
- ⊙ Внимавайте ястията да не докосват нагревателния елемент на горната страна на вътрешното пространство и да не се залепват там.
- ⊙ Не използвайте остри или абразивни почистващи средства.
- ⊙ Уредът е оборудван с неплъзгащи се пластмасови крачета. Тъй като върху мебелите се нанасят различни типове бои и синтетични покрития, които се поддържат с различни препарати, не е напълно изключено някое от тези вещества да съдържа съставки, които да реагират с материала на крачетата и да го разтварят. В подобни случаи поставяйте под уреда неплъзгаща се подложка.

## 4. Обхват на доставката

- 1 фритюрник с горещ въздух
- 1 кошница 4
- 1 кошничка на фритюрника 6
- 1 пълно ръководство за експлоатация

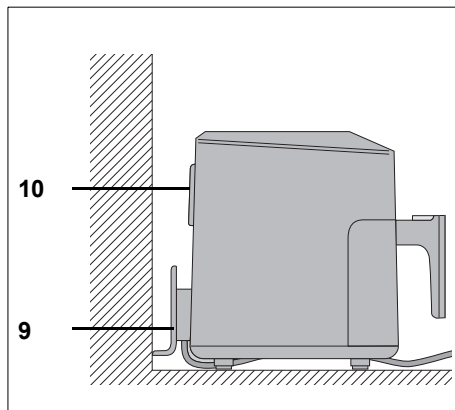
## 5. Пускане на уреда в експлоатация

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



### ОПАСНОСТ – Опасност от пожар!

От задната страна на уреда се намира отворът за излизане на отработения въздух **10** и дистанциращият елемент **9**. По време на работа от отвора за излизане на отработения въздух излиза гореща пара.



- ⊙ Никога не покривайте отвора за излизане на отработения въздух **10**.
- ⊙ Не използвайте фритюрника с горещ въздух, разположен директно под окачени шкафове, стенни контакти,

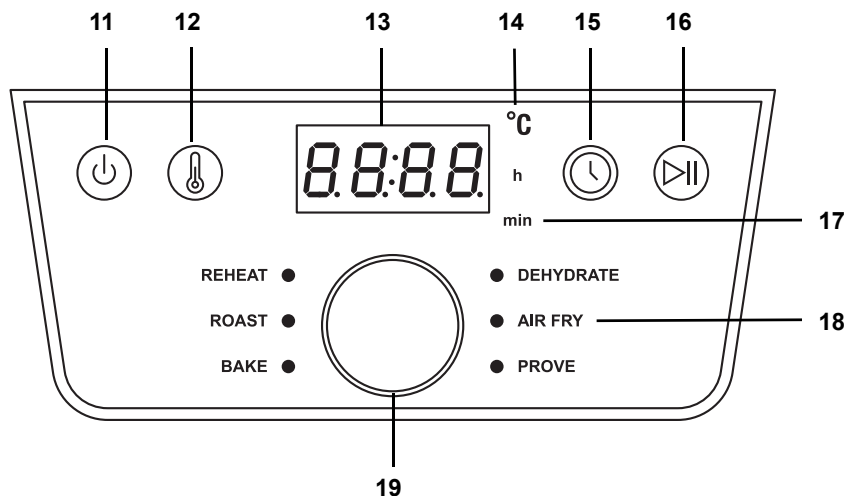
както и в близост до пердетата, хартия или подобни възпламеними предмети.

- ⊙ Внимавайте от всички страни и над уреда да има свободно пространство.

**УКАЗАНИЕ:** По време на първа употреба може да се отдели лек пушек и мирис. Това се дължи на монтажните средства на нагревателния елемент **2** и не е производствен дефект. Осигурете подходящо проветряване.

- Изтеглете кошничката на фритюрника **6** за дръжката **7** от корпуса **1**.
- Свалете защитните фолиа и лепящите се ленти от уреда, но не отстранявайте фабричната табелка от задната страна на уреда.
- Проверете дали всички части са различни и неповредени.
- Почистете уреда и всички принадлежности преди първата употреба (вижте „Почистване“ на страница 225).
- Поставете уреда върху суха, равна, нехлъзгава и термоустойчива основа.
- Включете щепсела **8** в контакт, чиито характеристики съответстват на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включването.

## 6. Преглед на панела за обслужване и дисплея



- 11 Включване/изключване
- 12 Натиснете, за да промените температурата, индикаторът мига
- 13 Дисплеят показва стойностите на температурата и времето за приготвяне
- 14 °C Свети, когато се показва температурата.
- 15 Натиснете, за да промените времето за приготвяне, индикаторът мига
- 16 Функция за начало/пауза
- 17 h / min Свети, когато се показва времето.  
h свети при показване на часовете /  
min свети, когато се показват минутите
- 18 6 програми (вижте „Преглед на програмите“ на страница 218)
- 19 Въртящ се регулатор:  
- натиснете, за да отворите менюто за избор на програма. Светодиодът зад **REHEAT** светва. Програмите се избират чрез завъртане. Избраната програма се индикира от светващия светодиод.  
- завъртете, за да промените температурата или времето само когато стойностите на дисплея мигат.

## 7. **Кратки съвети относно пърженето във фритюрник**

### **Подготовка на хранителните продукти**

- За пърженето във фритюрника всички хранителни продукти трябва да бъдат по възможност максимално сухи. Подсушете продуктите, които ще приготвяте във фритюрника, респективно при дълбоко замразени продукти отстранете леда.
- Отстранете възможно най-много вода и лед, преди да сложите хранителните продукти във фритюрника с горещ въздух.
- При панирани хранителни продукти внимавайте панировката да прилепва максимално добре към продуктите, които ще пържите във фритюрника.

### **Време и температура за пържене във фритюрника**

- За вкусен и здравословен резултат при избора на температурата и времето за пържене във фритюрника трябва да се придържате съвсем точно към указанията на опаковката.
- Поставайте малки количества хранителни продукти при всяко пържене във фритюрника.
- Кошничката на фритюрника **6** не трябва да се пълни повече от маркировката **MAX 5**.
- Акриламидът може да е карциногенен. За да успеете да задържите образуването на акриламид до минимум, избягвайте прекаленото препържаване/прегаряне.

### **За равномерна промяна на цвета в златистокафяво<sup>1 2</sup>**

- 1: Раздрусване или обръщане на всеки 5 минути.
- 2: Разбъркване с другане или обръщане на ястието след изтичане на половината от времето за приготвяне.

Ако при дадения хранителен продукт (например при пържени картофи или пилешки хапки) става въпрос да променят цвета си равномерно в златисто-кафяво, те трябва да бъдат разбъркани с раздрусване 1-2 пъти по време на пърженето.

1. Извадете кошничката на фритюрника **6** от корпуса **1**, като я държите за дръжката **7**, и разбъркайте продуктите с раздрусване. При разбъркването с раздрусване обърнете внимание пържените картофи да бъдат добре размесени, при което разположените по-навътре, все още неготови пържени картофи, да минат по-навън. При изваждане на кошничката на фритюрника **6** вентилацията се изключва автоматично. Дисплеят **3** мига.
2. Поставете кошничката на фритюрника **6** отново в уреда. Прекъснатият процес се стартира отново автоматично.

### **Печене**

Тестото **в никакъв случай** не трябва да се поставя директно в кошничката на фритюрника **6**. След приготвяне поставете тестото във форма за печене или в друга устойчива на висока температура форма (например формички за мъфини). След това поставете тази форма с тестото в кошничката на фритюрника **6**.

## Информация от опаковките

Ако не намерите на опаковката на дълбоко замразените стоки време за приготвяне за фритюрници с горещ въздух, ориентирайте се по времето за приготвяне за фурни с циркулиращ въздух.

## 8. Обслужване



### ОПАСНОСТ от изгаряния!

- По време на работа повърхностите на уреда могат да се нагорещат. Не докосвайте горещите части на уреда, като например отвора за излизане на отработения въздух **10** на задната страна.
- За хващане на кошничката на фритюрника **6** използвайте ръкавици или ръкохватки за готвене.
- По време на пържене във фритюрника от отвора за излизане на отработения въздух **10** излиза гореща пара. Не протягайте ръцете си в парата.
- Не движете и не транспортирайте фритюрника с горещ въздух, докато е включен.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- В никакъв случай уредът не може да се използва без кошницата на фритюрника!

## 8.1 Свързване с електрозахранването

- След като уредът е разположен, включете щепсела **8** в защитен контакт, чиито характеристики съответстват на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включването.

## 8.2 Включване/изключване

- Натиснете бутона **11**, за да превключите уреда от режим на готовност в работен режим.
  - Чува се кратък звуков сигнал.
  - Всички светодиоди на програмите светват за кратко.
  - Предварително настроената температура от **180°C** се показва на дисплея **3**.
- Чрез повторно натискане на бутона **11** уредът може да бъде превключен в режим на готовност по всяко време. Това действа и при изпълняващи се програми. Вентилаторът спира.

## 8.3 Основна експлоатация

За следващите точки важи следното: Уредът е включен.

### Избиране на програми

- Натиснете въртящия се регулатор **19**. Светодиодът зад **REHEAT** светва.
- Завъртете въртящия се регулатор, докато светодиодът на желаната програма светне – тогава тя е избрана.

### Промяна на температурата

Температурата може да се регулира на стъпки от 5 градуса между 40 и 200°C.

- Натиснете бутона **12**. На дисплея **3** мига температурата.
- Завъртете въртящия се регулатор, докато се покаже желаната температура. Мигането спира около 5 секунди след настройването. Новата температура е потвърдена.

### Промяна на времето

Времето за приготвяне може да се настройва на стъпки от 1 минута между 1 и 60 минути. (В програмата **DEHYDRATE** от 1 час до 24 часа.)

- Натиснете бутона **15**. На дисплея мига времето.

- Завъртете въртящия се регулатор, докато се покаже желаното време. Мигането спира около 5 секунди след настройването. Новото време е потвърдено.

## 8.4 Използване на програми

### УКАЗАНИЯ:

- Внимавайте ястията да не докосват нагревателя **2** на горната страна на вътрешното пространство и да не се залепват там.
- **ФУНКЦИЯ ЗА БЪРЗО СТАРТИРАНЕ**  
Пускайте уреда от режима на готовност с бутона **⏻ 11**. С натискане на бутона **⏻ 16** приготвянето се стартира с предварително настроената температура от  $180^{\circ}\text{C}$  и предварително настроеното време на приготвяне от *15 min*.

За някои хранителни продукти и начини на приготвяне уредът разполага с предварително настроени програми. Когато изберете една програма, можете допълнително по всяко време да направите следните настройки:

- Температура
  - Време за приготвяне
1. Подгответе хранителните продукти и ги поставете в кошничката на фритюрника **6**.
  2. Поставете кошничката на фритюрника в корпуса **1**.
  3. Натиснете бутона **⏻ 11** за включване.
  4. Натиснете веднъж въртящия се регулатор **19**. Светодиодът зад **REHEAT** светва.
  5. Завъртете въртящия се регулатор, докато светодиодът на желаната програма светне. На дисплея **3** се показва предварително настроената температура на избраната програма.

---

**УКАЗАНИЕ:** За промяна на температурата натиснете **⏻ 12**, за промяна на времето натиснете **⏻ 15**. Докато съответната стойност мига на дисплея, можете да я промените, като завъртите въртящия се регулатор. След завъртането изчакайте около 5 секунди. Индикаторът спира да мига и новата стойност е потвърдена.

---

6. Стартирайте процеса на приготвяне чрез натискане на бутона **⏻ 16**. Програмата стартира.
  - На дисплея се показва оставащото време. Можете да промените стойностите на времето и температурата и по време на изпълнението на програмата.

## 8.5 Прекъсване на процеса на приготвяне

### УКАЗАНИЯ:



- 20 минути след прекъсване на процеса на приготвяне уредът преминава в изключен режим.
- Прекалено дълго прекъсване може да повлияе много негативно на резултата от приготвянето.

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

1. Изтеглете кошничката на фритюрника **6** за дръжката **7** от корпуса **1**. Уредът се изключва автоматично.
  - Светодиодът на програмата и дисплеят мигат.
  - Показва се времето за приготвяне.
  - Вентилаторът спира, докато отново се постави кошничката на фритюрника.

2. Поставете кошничката на фритюрника отново в уреда. Уредът се включва отново автоматично до изтичане на зададеното време за приготвяне.

**или**

1. Натиснете за кратко бутона  **16**, за да прекъснете процеса на приготвяне.
  - Светодиодът на програмата и дисплеят мигат.
  - Показва се времето за приготвяне.
  - Вентилаторът спира.
2. Натиснете отново бутона за стартиране/прекъсване  **16**, за да продължите процеса на приготвяне.

## **8.6 Край на процеса на приготвяне**

- През последната минута секундите се отброяват обратно.
- Когато програмата се изпълни докрай, прозвучава звуков сигнал и на дисплея се показва *End*. Малко след това уредът се изключва и дисплеят изгасва.
- Имате нужда от устойчива на висока температура подложка за кошничката на фритюрника **6**, както и от чиния или от купа (евентуално за-топлена предварително).
- За да отделите уреда от електрическата мрежа, изключете щепсела **8**.

1. Изтеглете кошничката на фритюрника **6** за дръжката **7** от корпуса **1** и я поставете върху устойчивата на висока температура подложка.
2. Поставете/сипете ястията върху подготвената чиния/в подготвената купа.
3. Оставете уреда и принадлежностите да изстинат, преди да ги почиствате.

---

**УКАЗАНИЕ:** Ако например степента на загара все още не отговаря на желаното от Вас, можете да промените ръчно процеса на приготвяне. Поставете отново напълнената кошничка на фритюрника **6** в корпуса **1** и стартирайте отново процеса на приготвяне. След няколко минути проверете степента на изпичане. За целта просто изтеглете кошничката на фритюрника за дръжката от корпуса и след това отново я поставете вътре.

---

## 8.7 Преглед на програмите

- Следващата таблица дава основни насоки за настройване за посочените хранителни продукти.

Програма	Предназначение	Предварително зададена температура (диапазон за настройване)	Предварително зададено време (диапазон за настройване)
<b>REHEAT</b>	Затопляне	200°C (60 – 200°C)	15 мин (1 – 60 мин)
<b>ROAST</b>	Пържоли, котлети	200°C (60 – 200°C)	20 мин (1 – 60 мин)
<b>BAKE</b>	Мъфини, кейкове и печива	150°C (60 – 200°C)	18 мин (1 – 60 мин)
<b>DEHYDRATE</b>	Дехидратиране/сушене на хранителни продукти (сливи/ябълкови резени)	60°C (60 – 90°C)	2 часа (1 – 24 ч)
<b>AIR FRY</b>	Замразени картофени пръчици <sup>1</sup>	200°C (60 – 200°C)	20 мин (1 – 60 мин)
<b>PROVE</b>	Тесто с мая почива/втасва	75°C (35 или 75°C)	45 мин (15 мин – 4 ч)

## 8.8 Таблица за приготвяне

- Данните за температурите и времето в таблицата за приготвяне на ястията са ориентировъчни стойности. В зависимост от характеристиките, размера и количеството на хранителните продукти, както и техния вкус, температурата и времето за приготвяне могат да се различават.

Продукт за приготвяне	°C	Минути	Оптимално количество	Максимално количество
Пържени картофи <sup>1</sup>	170	30 – 35	500 г	1000 г
Пилешки бутчета <sup>2</sup>	200	30	450 г	1000 г
Зеленчуци <sup>2</sup>	180	25	400 г	950 г
Хлебчета за доизпичане <sup>2</sup>	180	8	4 броя	6 броя
Мъфини	150	18	4 броя	9 броя
Сьомга, филе	200	15	100 г	500 г
Пържола <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 г	500 г

Цифрите в горен индекс <sup>1,2</sup> означават:

- Раздрусване или обръщане на всеки 5 минути.
- Разбъркване с друсане или обръщане на ястието след изтичане на половината от времето за приготвяне.

В програма **AIR FRY**: На всеки 5 минути ще чувате звуков сигнал, който Ви напомня да раздрусате леко хранителните продукти.

Предварително загряване: Фритюрниците с горещ въздух не се нуждаят от дълго предварително загряване, но 2 – 3 минути могат да оптимизират времето за приготвяне.

## 9. Рецепти

### 9.1 Мариновани пилешки крилца

Продукти за 2-ма души

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

#### Продукти

Около 8 пилешки крилца

#### Продукти за маринатата

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

#### Приготвяне

1. Смесете всички съставки за маринатата в голяма купа.
2. Поставете пилешките крилца в купата, разбъркайте с маринатата и ги оставете да се мариноват за около 1 час.
3. Подредете маринованите пилешки крилца едно до друго в кошничката за пържене.
4. Настройте на **15 минути и 190 °C** и започнете пърженето.
5. На половината от времето за готвене обърнете пилешките крилца.
6. Преди изтичане на зададеното време за готвене проверете пилешките крилца и ги извадете, ако са готови.

**СЪВЕТ:** Ако обичате пилешките крилца хрупкави, можете да ги пържите при 200 °C още 5 минути.

### 9.2 Малки кюфтета

Продукти за 2-ма души

#### Продукти за кюфтенцата

250 г	телешка кайма
½	малка глава червен лук
	зехтин
2 – 3 стръка	магданоз
1	жълтък
1 супена лъжица	галета
	червен пипер (пикантен)
	сол, черен пипер

#### Приготвяне

1. Обелете червения лук, нарежете го на ситно и го задушете в малко зехтин до омекване.
2. Измийте магданоза, отцедете го добре и нарежете листенцата на ситно.
3. Смесете каймата с нарязания на кубчета лук, ситно нарязания магданоз, разбития жълтък и галетата до получаване на еднородна смес и овкусете по ваш вкус.
4. С мокри ръце оформете от каймата малки, равномерни топчета.
5. Поставете кюфтенцата върху прстатката на кошницата за пържене, настройте на **180 °C** и **около 15 минути** и започнете пърженето.
6. На половината от времето за готвене обърнете кюфтенцата, за да се запекат равномерно.
7. Преди изтичане на зададеното време за готвене проверете кюфтенцата от кайма и ги извадете, ако са готови.

**СЪВЕТ:** Времето за пържене зависи от размера на кюфтенцата.

### 9.3 **Смесени картофени пръчици с майонеза от билки**

Продукти за 4 порции

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

#### **Продукти за майонезата**

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

#### **Продукти за картофените пръчици**

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

#### **Приготвяне**

1. За приготвяне на билковата майонеза сложете яйцето и горчицата в висок съд и ги разбийте с пасатор.
2. По време на разбиването добавяйте олиото на тънка струя, докато се получи кремообразна хомогенна маса.
3. Добавете подправките и овкусете със сол, черен пипер и лимонов сок.
4. Обелете картофите и сладките картофи, измийте ги и ги подсушете.
5. Нарезете картофите и сладките картофи на пръчици с дебелина около 1 см и ги смесете в купа с олиото.
6. Сложете пържените картофки във фритюрника.
7. Настройте на **25 минути** и **200 °C** и започнете пърженето.

8. След **15 минути** намалете температурата на **180 °C** и разклатете пържените картофки.
9. Посолете пържените картофки и сервирайте с билковата майонеза.

### 9.4 **Шишчета от тиквички и патладжани**

Продукти за 4 порции

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

#### **Продукти**

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

#### **Приготвяне**

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

## 9.5 Печен камамбер с боровинки

Продукти за 4 порции

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

### Продукти

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

### Приготвяне

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

## 9.6 Съомга в пакетчета

Продукти за 2 порции

### Продукти

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

### Приготвяне

1. Обелете картофите, измийте ги и ги сварете в подсолена вряща вода. След това отцедете картофите и ги нарежете на тънки резени.
2. Почистете спанака, измийте го и го оставете да се отцеди добре.
3. Обелете шалота и чесъна и ги нарежете на малки кубчета. Задушете в загрялото олио в тенджера до прозрачност.
4. Добавете спанака и го задушете за кратко, докато листата омекнат. След това свалете тенджерата от котлона и я оставете настрана.
5. Изплакнете съомгата, подсушете я и я разрежете на две парчета.
6. Измийте магданоза и босилека, изтръскайте ги да изсъхнат и нарежете листенцата на ситно.
7. Оставете каперсите да се отцедят и ги нарежете на едро.
8. Смесете каперсите и нарязаните на ситно подправки с маслото и смесете.
9. Измийте лайма с гореща вода, подсушете го и го нарежете на резени.

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

### 9.7 Карфиолени розички с хариса

Продукти за 2 порции

#### Продукти

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

#### Приготвяне

1. Почистете карфиола и го разделете на малки розички.
2. Разбъркайте останалите съставки до получаване на гъсто и гладко тесто. Ако тестото е прекалено течно, добавете още малко брашно.
3. Потопете карфиолени розички една по една в тестото и оставете излишното тесто да се отцеди добре.
4. Гответе панираните карфиолени розички на порции. Не трябва да се

поставят прекалено нагъсто, за да станат хрупкави.

5. Настройте температурата на **180 °C** и времето за готвене на **20 минути**, след което започнете пърженето.
6. На половината от времето обърнете карфиолени розички.

**СЪВЕТ:** Към това ястие подхожда свеж йогуртов дип.

### 9.8 Хрупкав брюкселско зеле с бекон

Продукти за 2 порции

#### Продукти

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

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

#### Приготвяне

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

## 9.9 Мини пица с шунка и рукола

Продукти за 2 порции

### Продукти

1 пакет	тесто за пица
1 консерва	пасирани домати
200 г	моцарела
1 връзка	рукола
100 г	шунка Серано
	зехтин
	сол, черен пипер и риган

### Приготвяне

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

**СЪВЕТ:** В зависимост от дебелината на тестото пицата трябва да се пече 1 - 2 минути повече или по-малко.

## 9.10 Шоколадови суфлета с течна сърцевина

Продукти за 8 суфлета

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

### Продукти

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

### Приготвяне

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

## 10. Почистване

---



### ОПАСНОСТ от изгаряния!

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



### ОПАСНОСТ от ток удар!

- ⊙ Изключете щепсела **8** от контакта, преди да почиствате фритюрника с горещ въздух.
- ⊙ Фритюрникът с горещ въздух не трябва да се потапя във вода.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ Не използвайте остри или абразивни почистващи средства.

**УКАЗАНИЕ:** Моля, имайте предвид, че след подсушаване все още може да има капчици вода в кухините. Оставете всички части да изсъхнат на въздух напълно.

---

### Принадлежности

- Отстранете грубите остатъци от хранителни продукти.
  - Кошничката на фритюрника **6** и кошницата **4** могат да се почистват в съдомиялна машина.
- 

**УКАЗАНИЕ:** Можете да измиете тези части и на ръка с топла вода и препарат за миене на съдове. След това изплакнете обилно с чиста вода.

---

- Загорели части от ястията омокотвайте предварително с накисване.
- Оставете всички части да изсъхнат добре, преди да ги приберете или отново ги да използвате.

### Корпус

- Избършете корпуса **1** отвън с навлажнена кърпа с малко мек препарат за почистване.
- След това подсушете с кърпа за съдове.

### Вътрешно пространство

1. Почистете вътрешното пространство с мека гъба, малко вода и мек препарат за почистване.
2. Избършете неколкостранно с влажна микрофибърна кърпа, която временно изплаквате и изстисквате.
3. След това подсушете с кърпа за съдове.

## 11. Съхранение

- Преди да приберете фритюрника с горещ въздух...
  - ... щепселът **8** трябва да се изтегли от контакта,
  - ... уредът трябва да е изстинал и
  - ... всички части трябва да са напълно изсъхнали.
- Навийте захранващия кабел **8** в отделиението за навиване на кабела **9**.

## 12. Изхвърляне

Този продукт съответства на европейската директива 2012/19/ЕС. Символът със задраскан контейнер за отпадъци с колела означава, че продуктът подлежи на разделно събиране в Европейския съюз. Това се отнася за продукта и всички обозначени с този символ аксесоари. Обозначените продукти не трябва да се изхвърлят заедно с общите битови отпадъци, а трябва да се предават в определен за целта пункт за събиране на електрически и електронни уреди с цел рециклиране.



Този символ за рециклиране обозначава даден предмет или части от материал като стойности за рециклиране. Рециклирането спомага за намаляване използването на суровинни материали и намаляване на вредните влияния върху околната среда.



### Опаковка

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

## 13. Отстраняване на неизправности

В случай че уредът не работи както трябва, първо прегледайте този контролен списък. Вероятно се касае за малък проблем, който бихте могли да отстраните сами.



### ОПАСНОСТ от токов удар!

⊙ В никакъв случай не се опитвайте да ремонтирате уреда сами.








Неизправност	Възможни причини/ мерки
Уредът не функционира	<ul style="list-style-type: none"> <li>Осигурено ли е захранване?</li> <li>Проверете връзката.</li> </ul>
Ястията още не са готови след препоръчаното време	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дали количеството не е било прекалено голямо или парчетата прекалено дебели?</li> <li>Да не би да е била настроена твърде ниска температура или да е било настроено твърде кратко време за приготвяне?</li> </ul>

Неизправност	Възможни причини/ мерки
Силно образуване на дим и миризма	<ul style="list-style-type: none"> <li>Да не би на нагревателния елемент <b>2</b> да има полепнали остатъци от продукти, които при загряването да изгарят? Кошничката на фритюрника <b>6</b> не трябва да се пълни повече от маркировката <b>MAX 5</b>.</li> </ul>
Показване на <i>E1</i> или <i>E2</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Уредът не загрява въобще или не загрява достатъчно. Извадете щепсела от контакта за няколко минути. Ако след това грешката продължава да се показва, уредът трябва да бъде поправен от специалист.</li> </ul>

## 14. Технически данни

Модел:	SHFD 2000 D1
Захранващо напрежение:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Потребявана енергия в изключено състояние:	≤ 0,5 W
Автоматично преминаване в изключено състояние:	≤ 20 мин
Клас на защита:	I
Мощност:	2000 W

## Използвани символи

	Geprüfte Sicherheit (Проверена безопасност): Уредите трябва да отговарят на общоприетите техническите изисквания и да са съвместими със Закона за безопасност на продуктите (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Чрез маркировката „CE“ HOYER Handel GmbH указва съвместимостта с изискванията на ЕС.
	Този символ напомня опаковките да се изхвърлят съобразно екологичните изисквания.
	Със символа за рециклиране (3 стрелки) са обозначени материалите, които подлежат на вторична употреба. Материалът може да бъде специфициран чрез номера за рециклиране в средата (тук: 21) и/или чрез съкращение (тук: PAP).
	Променливо напрежение
	Символът обозначава части, които могат да се почистват в миялна машина.
	Със сръбското обозначение HOYER Handel GmbH декларира съответствие с изискванията на сръбските власти.

Запазваме си правото на технически промени.

## 15. Гаранция на HOYER Handel GmbH

### Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)\*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

### Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначално

чалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

### **Обхват на гаранцията**

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

### **Процедура при гаранционен случай**

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (**IAN 500498\_2510**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

### **Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване**

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

**Внимание:** Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с ука­зание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционо обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен пла­теж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърля­нето на изпратените от Вас дефектни уреди.

На [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) можете да изтег­лите това и други ръководства, видеок­липове за продуктите и инсталационен софтуер.



С този QR код можете да отидете директ­но на страницата за обслужване на Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) и да отворите ръко­водството за експлоатация, като въведе­те номера на артикула (IAN) **500498\_2510**.



### **Сервизно обслужване**

**BG** Сервизно обслужване България  
Тел.: 00800 111 4920  
Е-мейл: [hoyer@lidl.bg](mailto:hoyer@lidl.bg)

**Партиден номер (IAN): 500498\_2510**



### **Вносител**

Моля, обърнете внимание, че следващи­ят адрес **не е адрес на сервиза**. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
ГЕРМАНИЯ

\* Като физическо лице – потребител, не­зависимо от настоящата търговска га­ранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съ­държание и цифрови услуги и за про­дажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По­специално Вие имате право при несъот­ветствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропор­ционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава чет­върта на ЗПЦСЦУПС.

## Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση .....	231
2. Ενδειγμένη χρήση .....	232
3. Υποδείξεις ασφαλείας .....	232
4. Σύνολο παράδοσης .....	236
5. Θέση σε λειτουργία .....	236
6. Επισκόπηση πεδίου χειρισμού και οθόνης .....	237
7. Μικρός οδηγός τηγανίσματος .....	238
8. Χειρισμός .....	238
8.1 Σύνδεση ρεύματος .....	239
8.2 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση .....	239
8.3 Βασικός χειρισμός .....	239
8.4 Χρήση προγραμμάτων .....	240
8.5 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος .....	240
8.6 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος .....	241
8.7 Τα προγράμματα με μια ματιά .....	242
8.8 Πίνακας μαγειρέματος .....	242
9. Συνταγές .....	243
9.1 Μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου .....	243
9.2 Κεφτέδες .....	243
9.3 Ανάμεικτες τηγανητές πατάτες με μαγιονέζα μυρωδικών .....	244
9.4 Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες .....	244
9.5 Ψητό καμαμπέρ (camembert) με κόκκινα μύρτιλλα .....	245
9.6 Τυλιχτός σολομός .....	245
9.7 Μπουκέτα κουνουπιδιού με χαρίσα .....	246
9.8 Τραγανά λαχανάκια Βρυξελλών με μπέικον .....	246
9.9 Μίνι πίτσα με ζαμπόν και ρόκα .....	247
9.10 Ατομικά σουφλέ σοκολάτας με υγρό κέντρο .....	247
10. Καθαρισμός .....	248
11. Φύλαξη .....	248
12. Απόρριψη .....	248
13. Επίλυση προβλημάτων .....	249
14. Τεχνικά χαρακτηριστικά .....	249
15. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH .....	250

## 1. **Επισκόπηση**

- 1 Περιβλημα
- 2 Αντίσταση (στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου)
- 3 Οθόνη και πεδίο χειρισμού
- 4 Σίτα
- 5 **MAX** Σημάδι για τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του καλαθιού τηγανίσματος (η μέγιστη στάθμη πλήρωσης είναι 3,6 λίτρα)
- 6 Κάδος φριτέζας
- 7 Λαβή του κάδου φριτέζας
- 8 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ τροφοδοσίας
- 9 Αποστάτης με διάταξη περιέλιξης καλωδίου
- 10 Ανοιγμα εξόδου αέρα

## Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας φριτέζας θερμού αέρα.

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσετε το σύνολο δυνατοτήτων του:

- Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης για μετέπειτα αναφορά.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε τη χρήση της νέας σας φριτέζας θερμού αέρα!

### Σύμβολα στη συσκευή



Το σύμβολο αυτό σας προειδοποιεί να μην ακουμπάτε την καυτή επιφάνεια.



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.

## 2. Ενδεδειγμένη χρήση

Η φριτέζα θερμού αέρα προορίζεται για το μαγείρεμα τροφίμων σε καυτό αέρα σε θερμοκρασίες μέχρι το ανώτερο 200 °C.

Η φριτέζα θερμού αέρα είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση. Η χρήση της φριτέζας θερμού αέρα επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

### Αναμενόμενη κακή χρήση

Η φριτέζα θερμού αέρα δεν είναι κατάλληλη για το ζέσταμα υγρών.

## 3. Υποδείξεις ασφαλείας

### Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:



**KΙΝΔΥΝΟΣ!** Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές ζημιές.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** θέματα και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λαμβάνετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

## Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή/και από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι. Δεν επιτρέπεται ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη από παιδιά, εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και εποπτεύονται.
- ⊙ Κρατήστε μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- ⊙ Σε περίπτωση λανθασμένων χρήσεων μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.



- ⊙ Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. το άνοιγμα εξόδου αέρα στην πίσω πλευρά. Ακουμπάτε τον κάδο φριτέζας μόνο από τη λαβή.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από το άνοιγμα εξόδου αέρα καυτός ατμός. Μη βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Απαγορεύεται ο καθαρισμός των αντιστάσεων με βρεγμένο πανί.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Αυτή η συσκευή προορίζεται επίσης για χρήση σε νοικοκυριά και σε συνθήκες παρόμοιες με αυτές των νοικοκυριών, όπως για παράδειγμα ...
  - ... σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
  - ... σε αγροικίες,
  - ... από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής,
  - ... σε πανσιόν με πρωινό.
- ⊙ Λάβετε υπόψη το κεφάλαιο για τον καθαρισμό (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 248).



### ***KΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!***

- ⊙ Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν ποτέ να τραβήξουν την καυτή φριτέζα θερμού αέρα προς τα κάτω (π.χ. από το καλώδιο τροφοδοσίας). Τα εγκαύματα είναι επικίνδυνα για τη ζωή!
- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικό παιχνίδι. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.



### ***KΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης!***

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



### ***KΙΝΔΥΝΟΣ για πουλιά!***

- ⊙ Τα πουλιά αναπνέουν πιο γρήγορα, διαμοιράζουν διαφορετικά τον αέρα στο σώμα τους και είναι πολύ μικρότερα από τον άνθρωπο. Μπορεί επομένως να είναι πολύ επικίνδυνο για τα πουλιά να εισπνεύσουν ακόμη και ελάχιστες ποσότητες καπνού που δημιουργούνται κατά τη λειτουργία αυτής της συσκευής. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή θα πρέπει να μεταφέρετε τα πουλιά σε κάποιο άλλο δωμάτιο.



### ***KΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!***

- ⊙ Προστατέψτε τη συσκευή από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της συσκευής, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φις τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.

- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στη συσκευή, αφαιρέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα στο νερό, αποσυνδέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας και μετά μόνο βγάλτε τη συσκευή από το νερό. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, μη χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, παρά δώστε τη για έλεγχο σε ένα εξειδικευμένο κέντρο επισκευών.
- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.



### ***KΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!***

- ⊙ Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν η ίδια η συσκευή ή το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης παρουσιάζουν εμφανείς ζημιές ή αν η συσκευή έχει προηγουμένως πέσει κάτω.
- ⊙ Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, πρέπει να επαρκεί για τα τεχνικά χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής.
- ⊙ Μη συνδέετε τη συσκευή σε πολύπριζο. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει υπερφόρτωση.
- ⊙ Περάστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να το πατήσει κανείς, να εμπλακεί σε αυτό ή να σκοντάψει επάνω του.
- ⊙ Συνδέετε το φις τροφοδοσίας μόνο σε κατάλληλα εγκατεστημένη, προσβάσιμη πρίζα σούκο, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη ακόμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.

- ⊙ Κατά την τοποθέτηση της συσκευής φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην μαγκώσει ή υποστεί σύνθλιψη.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Για να βγάλετε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φως τροφοδοσίας, ποτέ από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα:
  - μετά από κάθε χρήση
  - σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή
  - πριν από τον καθαρισμό της συσκευής
  - σε περίπτωση καταιγίδας
- ⊙ Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν. Αναθέστε τις επισκευές σε εξειδικευμένο κέντρο επισκευών ή στο κέντρο σέρβις.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- ⊙ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη χωρίς να την παρακολουθείτε.
- ⊙ Επιτρέψτε πάντα τη φριτέζα θερμού αέρα κατά τη λειτουργία. Ετσι θα αναγνωρίσετε νωρίς ασυνήθιστους μυρωδιές ή ασυνήθιστους θορύβους και τυχόν προβλήματα.
- ⊙ Μην καλύπτετε ποτέ τη συσκευή ή μην την αποθέτετε ποτέ σε μαλακά αντικείμενα (π.χ. σε πετσέτες).
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τοίχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.
- ⊙ Λειτουργείτε τη φριτέζα θερμού αέρα αποκλειστικά και μόνο σε μία σταθερή, επίπεδη, αντιολισθητική, στεγνή και μη εύφλεκτη επιφάνεια εργασίας, για να αποφύγετε ενδεχόμενη ανατροπή ή ολίσθησή της.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!**

- ⊙ Μην ακουμπάτε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής και του εσωτερικού χώρου. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πανιά κουζίνας.
- ⊙ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως, προτού την καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε.
- ⊙ Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτέζα θερμού αέρα, όσο είναι ενεργοποιημένη.

### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!**

- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες (π.χ. μάτια κουζίνας) ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή ανοιχτή φωτιά.
- ⊙ Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν την καυτή αντίσταση στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου και κολλήσουν εκεί.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που χαράσσουν.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια. Επειδή τα έπιπλα είναι επενδεδυμένα με μια μεγάλη ποικιλία βερνικιών και πλαστικών και υποβάλλονται σε επεξεργασία με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν μπορεί να αποκλειστεί τελείως, ότι κάποια από αυτά τα υλικά περιέχουν συστατικά, τα

οποία μπορούν να προσβάλλουν και να φουσκώσουν τα πλαστικά ποδαράκια. Τοποθετήστε ενδεχομένως μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

## 4. Σύνολο παράδοσης

- 1 φριτέζα θερμού αέρα
- 1 σίτα 4
- 1 κάδος φριτέζας 6
- 1 πλήρεις οδηγίες χρήσης

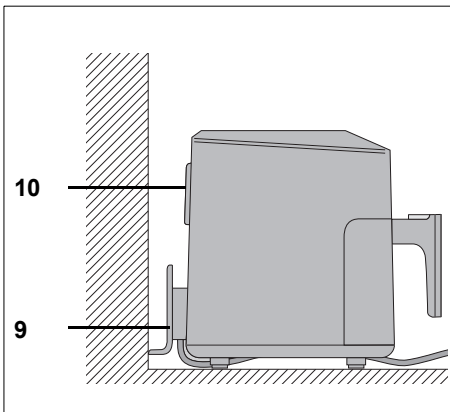
## 5. Θέση σε λειτουργία

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. **Ιδίως ο εσωτερικός χώρος πρέπει να είναι απολύτως ελεύθερος από υπολείμματα συσκευασίας όπως για παράδειγμα κομμάτια φελιζόλ.**



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Στην πίσω πλευρά της συσκευής υπάρχει το άνοιγμα εξόδου αέρα **10** και ο αποστάτης **9**. Από το άνοιγμα εξόδου αέρα διαφεύγει κατά τη λειτουργία καυτός ατμός.



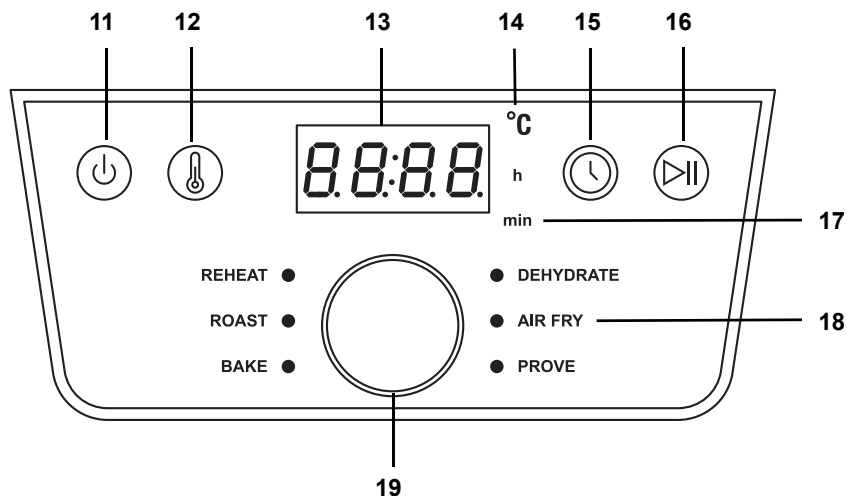
- Μην καλύπτετε ποτέ το άνοιγμα εξόδου αέρα **10**.





- Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τοίχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να υπάρξει μια μικρή ποσότητα καπνού και ελαφριά δημιουργία οσμής. Αυτό οφείλεται στα υλικά συναρμολόγησης στην αντίσταση **2** και δεν πρόκειται για σφάλμα παραγωγής. Φροντίστε για επαρκή αερισμό του χώρου.

- Απομακρύνετε τον κάδο φριτέζας **6** από τη λαβή **7** από το περίβλημα **1**.
- Αφαιρέστε τις μεμβράνες προστασίας και τις αυτοκόλλητες ταινίες από τη συσκευή, όχι όμως την πινακίδα τύπου στην πίσω πλευρά της συσκευής.
- Ελέγξτε αν υπάρχουν και είναι άθικτα όλα τα εξαρτήματα.
- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση (βλέπε "Καθαρισμός" σελίδα 248).
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοάντοχη βάση.
- Τοποθετήστε το φινιρίσμα τροφοδοσίας **8** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά την ενεργοποίηση.

## 6. Επισκόπηση πεδίου χειρισμού και οθόνης



- 11  Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση
- 12  Πατήστε, για να μπορέσετε να αλλάξετε τη θερμοκρασία, η ένδειξη αναβοσβήνει
- 13 Στην οθόνη εμφανίζονται οι τιμές της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος
- 14 °C Ανάβει, όταν εμφανίζεται η θερμοκρασία.
- 15  Πατήστε, για να μπορέσετε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος, η ένδειξη αναβοσβήνει
- 16  Λειτουργία έναρξης/παύσης
- 17 h / min Ανάβει, όταν εμφανίζεται η ώρα.  
Το h ανάβει κατά την ένδειξη των ωρών /  
το min ανάβει, όταν εμφανίζονται λεπτά
- 18 6 προγράμματα (βλέπετε “Τα προγράμματα με μια ματιά” σελίδα 242)
- 19 Περιστροφικός διακόπτης:
- πατήστε, για να ανοίξετε το μενού για την επιλογή προγράμματος. Το LED πίσω από το **REHEAT** ανάβει. Με περιστροφή ανοίγουν τα προγράμματα. Το αναμμένο LED δείχνει το επιλεγμένο πρόγραμμα.
  - περιστρέψτε, για να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο, μόνο όταν αναβοσβήνουν οι τιμές στην οθόνη.

## 7. Μικρός οδηγός τηγανίσματος

### Προετοιμασία των τροφίμων

- Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνά για το τηγάνισμα. Στεγνώστε το υλικό τηγανίσματος ή αφαιρέστε τον πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Εάν είναι κατεψυγμένα, απομακρύνετε όσο το δυνατόν περισσότερο νερό ή πάγο, πριν τοποθετήσετε το τρόφιμο στη φριτέζα θερμού αέρα.
- Στα παναρισμένα τρόφιμα φροντίστε ώστε το πανάρισμα να είναι όσο το δυνατόν πιο σταθερό πάνω στο υλικό τηγανίσματος.

### Χρόνος τηγανίσματος και θερμοκρασία τηγανίσματος

- Για νόστιμο και υγιεινό αποτέλεσμα πρέπει, κατά την επιλογή της θερμοκρασίας και του χρόνου τηγανίσματος, να τηρείτε με μεγάλη ακρίβεια τις οδηγίες στη συσκευασία.
- Τηγανίζετε μόνο μικρές ποσότητες κάθε φορά.
- Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε τον κάδο φριτέζας **6** περισσότερο από το σημάδι **MAX 5**.
- Το ακρυλαμίδιο ενδέχεται να είναι καρκινογόνο. Για να διατηρήσετε το σχηματισμό ακρυλαμιδίου όσο το δυνατόν χαμηλότερα, αποφεύγετε το πολύ έντονο ρόδισμα.

### Για ένα ομοιόμορφο ρόδισμα <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: ανακινείτε ή γυρίζετε κάθε 5 λεπτά.

<sup>2</sup>: μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

Εάν θέλετε να έχουν τα τρόφιμα (π.χ. πατάτες τηγανητές ή κοτομπουκιές) ένα ομοιόμορφο ρόδισμα, πρέπει να τα ανακινήσετε 1–2x κατά τη διαδικασία τηγανίσματος.

1. Απομακρύνετε τον κάδο φριτέζας **6** από τη λαβή **7** από το περίβλημα **1** και ανακινήστε τα υλικά. Προσέχετε κατά την ανακίνηση ώστε να ανακατευτούν καλά οι τηγανητές πατάτες και οι άψητες πατάτες που είναι μέσα να καταλήξουν έξω. Ο αερισμός απενεργοποιείται αυτόματα μόλις αφαιρέσετε τον κάδο φριτέζας **6**. Η οθόνη **3** αναβοσβήνει.
2. Τοποθετήστε τον κάδο φριτέζας **6** ξανά στη συσκευή. Η διαδικασία που έχει διακοπεί, αρχίζει ξανά αυτόματα.

### Ψήσιμο

Σε **καμία περίπτωση** δεν επιτρέπεται να ρίχνετε ζύμη κατευθείαν στον κάδο φριτέζας **6**. Μετά την προετοιμασία, ρίξτε τη ζύμη σε μια φόρμα ή άλλη θερμοάντοχη φόρμα (π.χ. φορμάκια μάφιν). Τοποθετήστε τη μετά με τη ζύμη στον κάδο φριτέζας **6**.

### Πληροφορίες συσκευασίας

Εάν δεν βρείτε στη συσκευασία κατεψυγμένων προϊόντων χρόνους μαγειρέματος για φριτέζες θερμού αέρα, ακολουθήστε τους χρόνους για τους φούρνους με αέρα.

## 8. Χειρισμός



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Κατά τη λειτουργία ενδέχεται να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες στις επιφάνειες της συσκευής. Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. το άνοιγμα εξόδου αέρα **10** στην πίσω πλευρά.
- ⊙ Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πανιά κουζίνας για να πιάνετε τον κάδο φριτέζας **6**.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από το άνοιγμα εξόδου αέρα **10** καυτός ατμός. Μη βάζετε τα χέρια στον ατμό.

- ⊙ Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτέζα θερμού αέρα, όσο είναι ενεργοποιημένη.

#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!**

- ⊙ Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς κάδο φριτέζας!

### **8.1 Σύνδεση ρεύματος**

- Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή, τοποθετήστε το φις τροφοδοσίας **8** σε μια πρίζα σούκο που συμφωνεί με τα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά την ενεργοποίηση.

### **8.2 Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση**

- Πατήστε το πλήκτρο **⏻ 11**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής.
  - Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα.
  - Όλα τα LED προγράμματος ανάβουν για λίγο.
  - Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία **180 °C** εμφανίζεται στην οθόνη **3**.
- Πατώντας ξανά το πλήκτρο **⏻ 11** μπορείτε να θέτετε ανά πάσα στιγμή τη συσκευή στη λειτουργία αναμονής. Αυτό λειτουργεί και από προγράμματα που εκτελούνται.  
Ο ανεμιστήρας σταματάει.

### **8.3 Βασικός χειρισμός**

Για τα ακόλουθα σημεία ισχύουν τα εξής: η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

#### **Ανοιγμα προγραμμάτων**

- Πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη **19**. Το LED πίσω από το **REHEAT** ανάβει.
- Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη, μέχρι να ανάψει το LED του επιθυμητού προγράμματος – τότε είναι επιλεγμένο.

#### **Αλλαγή θερμοκρασίας**

Μπορείτε να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία σε βήματα των 5 βαθμών μεταξύ 40 και 200 °C.

- Πατήστε το πλήκτρο **Ⓢ 12**. Στην οθόνη **3** αναβοσβήνει η θερμοκρασία.
- Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Το αναβόσβησμα σταματάει περ. 5 δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση. Η νέα θερμοκρασία έχει εφαρμοστεί.

#### **Αλλαγή χρόνου**

Μπορείτε να ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος σε βήματα του 1 λεπτού μεταξύ 1 και 60 λεπτών. (Στο πρόγραμμα **DEHYDRATE** από 1 ώρα έως 24 ώρες.)

- Πατήστε το πλήκτρο **Ⓢ 15**. Στην οθόνη αναβοσβήνει ο χρόνος.
- Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος. Το αναβόσβησμα σταματάει περ. 5 δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση. Ο νέος χρόνος έχει εφαρμοστεί.

## 8.4 Χρήση προγραμμάτων

### ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν την καυτή αντίσταση **2** στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου και κολλήσουν εκεί.
- **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ**  
Ενεργοποιήστε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής με το πλήκτρο **⏻ 11**. Πατώντας το πλήκτρο **⏻ 16** αρχίζει το μαγείρεμα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία **180 °C** και τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος **15 min**.

Για κάποια τρόφιμα και τρόπους παρασκευής, η συσκευή διαθέτει προρυθμισμένα προγράμματα. Όταν επιλέγετε ένα πρόγραμμα, μπορείτε να πραγματοποιείτε ανά πάσα στιγμή τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

- Θερμοκρασία
  - Χρόνος μαγειρέματος
1. Προετοιμάστε τα τρόφιμα και ρίξτε τα στον κάδο φριτέζας **6**.
  2. Τοποθετήστε τον κάδο φριτέζας στο περίβλημα **1**.
  3. Για ενεργοποίηση, πατήστε το πλήκτρο **⏻ 11**.
  4. Πατήστε μία φορά τον περιστροφικό διακόπτη **19**. Το LED πίσω από το **REHEAT** ανάβει.
  5. Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη, μέχρι να ανάψει το LED για το επιθυμητό πρόγραμμα. Στην οθόνη **3** εμφανίζεται η προεπιλεγμένη θερμοκρασία του επιλεγμένου προγράμματος.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** για αλλαγή της θερμοκρασίας πατήστε **Ⓢ 12**, για αλλαγή του χρόνου πατήστε **Ⓢ 15**. Όσο αναβοσβήνει η αντίστοιχη τιμή στην οθόνη, μπορείτε να την αλλάξετε περιστρέφοντας τον περιστροφικό

διακόπτη. Μετά την περιστροφή περιμένετε περ. 5 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και εφαρμόζεται η νέα τιμή.

6. Αρχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο **⏻ 16**. Το πρόγραμμα εκκινείται.
  - Στην οθόνη εμφανίζεται η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας. Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές για τον χρόνο και τη θερμοκρασία και κατά τη διάρκεια του τρέχοντος προγράμματος.

## 8.5 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

### ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:


- 20 λεπτά μετά τη διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος, η συσκευή τίθεται σε λειτουργία απενεργοποίησης.
- Μια υπερβολικά μεγάλη παύση μπορεί να επηρεάσει πολύ αρνητικά το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Μπορείτε να διακόπτετε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία μαγειρέματος, π.χ. για να ελέγξετε το ρόδισμα.

1. Απομακρύνετε τον κάδο φριτέζας **6** από τη λαβή **7** από το περίβλημα **1**. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
  - Το LED του προγράμματος και η οθόνη αναβοσβήνουν.
  - Εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος.
  - Ο ανεμιστήρας σταματάει, μέχρι να τοποθετήσετε ξανά τον κάδο φριτέζας.
2. Τοποθετήστε τον κάδο φριτέζας ξανά στη συσκευή. Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μέχρι την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος.

ή

1. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο **⏻ 16**, για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

- Το LED του προγράμματος και η οθόνη αναβοσβήνουν.
  - Εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος.
  - Ο ανεμιστήρας σταματάει.
2. Πατήστε ξανά το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **16**, για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

## **8.6 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος**

- Στο τελευταίο λεπτό αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση των δευτερολέπτων.
  - Όταν εκτελεστεί το πρόγραμμα μέχρι το τέλος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται *End*. Λίγο μετά απενεργοποιείται η συσκευή και η οθόνη σβήνει.
  - Χρειάζεστε μια θερμοάντοχη βάση για τον κάδο φριτέζας **6** καθώς και ένα πιάτο ή ένα μπολ (ενδεχομένως προθερμασμένο).
  - Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα, τραβήξτε μετά τη χρήση το φιν τροφοδοσίας **8**.
1. Απομακρύνετε τον κάδο φριτέζας **6** από τη λαβή **7** από το περίβλημα **1** και τοποθετήστε τον πάνω στη θερμοάντοχη βάση.
  2. Ρίξτε τα τρόφιμα στο προετοιμασμένο πιάτο / στο προετοιμασμένο μπολ.
  3. Αφήστε τη συσκευή και το εξάρτημα να κρυώσουν, πριν τα καθαρίσετε.

---

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** εάν π.χ. το ρόδισμα δεν είναι το επιθυμητό, μπορείτε να αλλάξετε χειροκίνητα τη διαδικασία μαγειρέματος. Εισάγετε τον γεμάτο κάδο φριτέζας **6** ξανά στο περίβλημα **1** και αρχίστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος. Ελέγξτε μετά από λίγα λεπτά το ρόδισμα. Τραβήξτε για αυτόν τον σκοπό απλά τον κάδο φριτέζας από τη λαβή από το περίβλημα και τοποθετήστε τον ξανά.

---

## 8.7 Τα προγράμματα με μια ματιά

- Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται βασικές βοήθειες ρύθμισης για τα αναφερόμενα τρόφιμα.

Πρόγραμμα	Χρήση	Προρυθμισμένη θερμοκρασία (ρυθμιζόμενη περιοχή)	Προρυθμισμένος χρόνος (λεπτά) (ρυθμιζόμενη περιοχή)
REHEAT	Θέρμανση	200 °C (60 – 200 °C)	15 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
ROAST	Μπριζόλες, κοτολέτες	200 °C (60 – 200 °C)	20 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
BAKE	Μάφιν, γλυκά και είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής	150 °C (60 – 200 °C)	18 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
DEHYDRATE	Αφύγραση / αποξήρανση τροφίμων (δαμάσκηνα / φέτες μήλου)	60 °C (60 – 90 °C)	2 ώρες (1 – 24 ώρες)
AIR FRY	Κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές <sup>1</sup>	200 °C (60 – 200 °C)	20 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
PROVE	Ξεκούραση / φούσκωμα ζύμης μαγιάς	75 °C (35 ή 75 °C)	45 λεπτά (15 λεπτά – 4 ώρες)

## 8.8 Πίνακας μαγειρέματος

- Τα στοιχεία για θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος στον πίνακα μαγειρέματος αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Ανάλογα με τη σύσταση, το μέγεθος και την ποσότητα των τροφίμων καθώς και την προτίμησή σας, ενδέχεται να διαφέρει η θερμοκρασία και ο χρόνος.

Υλικό μαγειρέματος	°C	Λεπτά	Ιδανική ποσότητα	Μέγιστη ποσότητα
Τηγανητές πατάτες <sup>1</sup>	170	30 – 35	500 g	1000 g
Μπούτι κοτόπουλου <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Λαχανικά <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Ψωμάκια κατεψυγμένα <sup>2</sup>	180	8	4 τεμάχια	6 τεμάχια
Μάφιν	150	18	4 τεμάχια	9 τεμάχια
Φιλέτο σολομού	200	15	100 g	500 g
Μπριζόλα <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 g	500 g

Οι υπερυψωμένοι αριθμοί <sup>1,2</sup> σημαίνουν:

<sup>1</sup>: ανακινείτε ή γυρίζετε κάθε 5 λεπτά.

<sup>2</sup>: μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

Στο πρόγραμμα **AIR FRY**: μετά από κάθε 5 λεπτά ακούτε ένα ηχητικό σήμα ως υπενθύμιση να ανακινήσετε για λίγο τα τρόφιμα.

Προθέρμανση: οι φριτέζες θερμού αέρα δεν χρειάζονται μεγάλο χρόνο προθέρμανσης, αλλά 2 - 3 λεπτά μπορούν να βελτιστοποιήσουν τον χρόνο μαγειρέματος.

## 9. Συνταγές

### 9.1 Μαριναρισμένες πτερούγες κοτόπουλου

Υλικά για 2 μερίδες

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** προσοχή στη μέγιστη στάθμη πλήρωσης! Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε δύο δόσεις.

#### Υλικά

Περίπου 8 πτερούγες κοτόπουλου

#### Υλικά για τη μαρινάδα

6 κουταλιές σούπας ηλιέλαιο ή κραμβέλαιο  
6 κουταλιές σούπας γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι  
4 κουταλιές σούπας κέτσαπ  
4 κουταλιές σούπας ξύδι  
1-2 κουταλιές γλυκού αλάτι  
1-2 κουταλιές γλυκού πάπρικα  
1-2 κουταλιές γλυκού νιφάδες τσίλι

#### Παρασκευή

1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά της μαρινάδας σε ένα μεγάλο μπολ.
2. Προσθέστε τις πτερούγες κοτόπουλου στο μπολ, ανακατέψτε με τη μαρινάδα και αφήστε τις να μαριναριστούν για περίπου 1 ώρα.
3. Τοποθετήστε τις μαριναρισμένες πτερούγες κοτόπουλου τη μία δίπλα στην άλλη στον κάδο της φριτέζας.
4. Ρυθμίστε στα **15 λεπτά** και στους **190 °C** και ξεκινήστε το τηγάνισμα.
5. Μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τις πτερούγες κοτόπουλου.
6. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ελέγξτε τις πτερούγες κοτόπουλου και αφαιρέστε τις από τη φριτέζα όταν είναι έτοιμες.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** αν σας αρέσουν οι φτερούγες κοτόπουλου πιο τραγανές, μπορείτε να συνεχίσετε το ψήσιμο στους 200 °C για άλλα 5 λεπτά.

### 9.2 Κεφτέδες

Υλικά για 2 μερίδες

#### Υλικά για τους κεφτέδες

250 g βοδινό κιμά  
1/2 μικρό κόκκινο κρεμμύδι  
Ελαιόλαδο  
2-3 ματσάκια μαϊντανό  
1 κρόκο αυγού  
1 κουταλιά σούπας γαλέτα  
Πάπρικα σε σκόνη (καυτερή)  
Αλάτι, πιπέρι

#### Παρασκευή

1. Καθαρίστε και ψιλοκόψτε το κόκκινο κρεμμύδι, και σοτάρετε σε λίγο ελαιόλαδο, έως ότου γίνει διάφανο.
2. Αφού πλύνετε και στεγνώσετε τον μαϊντανό, ψιλοκόψτε τα φύλλα.
3. Ζυμώστε τον κιμά με το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, τον χτυπημένο κρόκο αυγού και τη γαλέτα, έως ότου σχηματιστεί ένα ομοιόμορφο μείγμα, και αλατοπιπερώστε κατά προτίμηση.
4. Με υγρά χέρια, σχηματίστε μικρές, ίσες μπάλες με το μείγμα του κιμά.
5. Τοποθετήστε τους κεφτέδες στο ταψάκι του κάδου της φριτέζας, ρυθμίστε στους **180 °C** και **περίπου στα 15 λεπτά** και ξεκινήστε το τηγάνισμα.
6. Μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τους κεφτέδες, ώστε να κοκκινίσουν ομοιόμορφα.
7. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ελέγξτε τους κεφτέδες και αφαιρέστε τους από τη φριτέζα όταν είναι έτοιμοι.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** ο χρόνος τηγάνισματος εξαρτάται από το μέγεθος των κεφτεδών.

### 9.3 *Ανάμεικτες τηγανητές πατάτες με μαγιονέζα μυρωδικών*

Υλικά για 4 μερίδες

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** προσοχή στη μέγιστη στάθμη πλήρωσης! Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε δύο δόσεις.

#### *Υλικά για τη μαγιονέζα*

1	αυγό
1 κουταλιά γλυκού	μουστάρδα
125 ml	ηλιέλαιο
1 κουταλιά γλυκού	φιλοκομμένο μαϊντανό
1 κουταλιά γλυκού	φιλοκομμένα μυρωδιά
1 κουταλιά γλυκού	χυμό λεμονιού
	Αλάτι, πιπέρι

#### *Υλικά για τις τηγανητές πατάτες*

250 g	γλυκοπατάτες
250 g	πατάτες κατάλληλες για βράσιμο
2 κουταλιές σούπας	ηλιέλαιο

#### *Παρασκευή*

1. Για τη μαγιονέζα μυρωδικών, ρίξτε το αυγό και τη μουστάρδα σε ένα ψηλό δοχείο και αναμείξτε με ραβδομπλέντερ.
2. Κατά την ανάμειξη, προσθέτετε μια λεπτή δέση λαδιού, μέχρι να σχηματιστεί μια κρεμώδης, ομοιόμορφη μάζα.
3. Προσθέστε μυρωδικά, αλάτι, πιπέρι και χυμό λεμονιού, ανάλογα με την προτίμησή σας.
4. Καθαρίστε, πλύντε και στεγνώστε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες.
5. Κόψτε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες σε λωρίδες πάχους περίπου 1 cm και ανακατέψτε τις με το λάδι σε ένα μπολ.

6. Βάλτε τις πατάτες στη φριτέζα.
7. Ρυθμίστε στα **25 λεπτά** και στους **200 °C** και ξεκινήστε το τηγάνισμα.
8. **Μετά από 15 λεπτά**, μειώστε τη θερμοκρασία **στους 180 °C** και ανακινήστε τις πατάτες.
9. Αλατίστε τις τηγανητές πατάτες και σερβίρετε με τη μαγιονέζα μυρωδικών.

### 9.4 *Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες*

Υλικά για 4 μερίδες

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** προσοχή στη μέγιστη στάθμη πλήρωσης! Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε δύο δόσεις.

#### *Υλικά*

½ κουταλιά γλυκού	πιπέρι
½ κουταλιά γλυκού	μπαχάρι
½ κουταλιά γλυκού	κόλιανδρο
½ κουταλιά γλυκού	αποξηραμένο θυμάρι
½ κουταλιά γλυκού	αποξηραμένη ρίγανη
1 κουταλιά γλυκού	αλάτι
50 ml	ελαιόλαδο
2	μελιτζάνες
2	κολοκυθάκια
2	κρεμμύδια
	Ξυλάκια για σουβλάκι

#### *Παρασκευή*

1. Ανακατέψτε τα μυρωδικά, τα καρυκεύματα και το λάδι σε ένα μπολ.
2. Κόψτε τα κολοκυθάκια και τις μελιτζάνες σε φέτες πάχους 2 cm. Κόψτε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.
3. Ρίξτε τα λαχανικά στο μείγμα καρυκευμάτων-λαδιού.
4. Περάστε τα λαχανικά εναλλάξ στα σουβλάκια.
5. Ψήστε τα σουβλάκια στους **200 °C για 15 λεπτά**.
6. Μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τα σουβλάκια.

## 9.5 Ψητό καμαμπέρ (camembert) με κόκκινα μύρτιλλα

Υλικά για 4 μερίδες

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** αρχικά, ελέγξτε εάν χωράνε τα 4 καμαμπέρ ολόκληρα το ένα δίπλα στο άλλο στον κάδο της φριτέζας. Εάν όχι, τηγανίστε τα καμαμπέρ σε 2 δόσεις.

### Υλικά

4	καμαμπέρ (έως 150 g το καθένα)
2	αυγά
2 κουταλιές σούπας	κρέμα
6 κουταλιές σούπας	γαλέτα
4 κουταλιές σούπας	κόκκινα μύρτιλλα σε βάζο
	Αλάτι, πιπέρι

### Παρασκευή

- Χτυπήστε τα αυγά με την κρέμα και αλατοπιπερώστε.
- Βάλτε τη γαλέτα σε ένα βαθύ πιάτο.
- Περάστε το κρύο καμαμπέρ (ολόκληρο ή σε τέταρτα) μέσα από το μείγμα των αυγών και στη συνέχεια από τη γαλέτα, μέχρι να καλυφθεί ολόκληρο το τυρί.
- Ψήστε τα κομμάτια καμαμπέρ στους **200 °C για περίπου 5-10 λεπτά**, έως ότου ροδοκοκκινίσουν.
- Σερβίρετε το καμαμπέρ με μερικά κόκκινα μύρτιλλα.

## 9.6 Τυλιχτός σολομός

Υλικά για 2 μερίδες

### Υλικά

250 g	πατάτες κατάλληλες για βράσιμο
100 g	φρέσκο σπανάκι
1	εσαλότ
1	σκελίδα σκόρδου
1 κουταλιά σούπας	ελαιόλαδο
300 g	φιλέτο σολομού (χωρίς πέτσα)
1	ματσάκι μαιντανό
1	ματσάκι βασιλικό
1 κουταλιά σούπας	κάπαρη
2 κουταλιές σούπας	μαλακό βούτυρο
1	μη επεξεργασμένο λάιμ
	Αλάτι, πιπέρι

### Παρασκευή

- Αφού καθαρίσετε και πλύνετε τις πατάτες, βράστε τις σε αλατισμένο νερό. Έπειτα, στραγγίξτε τις πατάτες και κόψτε τις σε λεπτές φέτες.
- Αφού καθαρίσετε και πλύνετε το σπανάκι, στραγγίξτε το καλά.
- Καθαρίστε το εσαλότ και το σκόρδο και κόψτε τα σε κυβάκια. Σοτάρετε με το λάδι σε μια κατσαρόλα, έως ότου γίνουν διάφανα.
- Προσθέστε το σπανάκι και σοτάρετέ το για λίγο, μέχρι να μαραθούν τα φύλλα. Στη συνέχεια, αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε τη στην άκρη.
- Αφού ξεπλύνετε και στεγνώσετε τον σολομό, κόψτε τον σε δύο κομμάτια.
- Αφού πλύνετε και στεγνώσετε τον μαιντανό και τον βασιλικό, ψιλοκόψτε τα φύλλα.
- Στραγγίστε την κάπαρη και κόψτε σε χοντρά κομμάτια.
- Ανακατέψτε την κάπαρη και τα ψιλοκομμένα μυρωδικά με το βούτυρο.

9. Αφού πλύνετε το λάιμ με ζεστό νερό, στεγνώστε το και κόψτε το σε φέτες.
10. Ετοιμάστε δύο μεγάλα κομμάτια αντι-κολλητικού χαρτιού ψησίματος.
11. Τοποθετήστε τις φέτες πατάτας στο κέντρο και αλατοπιπερώστε. Από πάνω προσθέστε το σπανάκι και τον σολομό.
12. Προσθέστε το βούτυρο με την κάπαρη σε μικρές νιφάδες πάνω στον σολομό και γαρνίρετε με φέτες λάιμ.
13. Διπλώστε το χαρτί πάνω από τα υλικά και σφραγίστε καλά από το πλάι.
14. Τοποθετήστε τα πουγκιά το ένα δίπλα στο άλλο και ψήστε στους **200 °C για περίπου 20 λεπτά**.
15. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το χαρτί και σερβίρετε το πιάτο αμέσως.

## 9.7 Μπουκέτα κουνουπιδιού με χαρίσα

Υλικά για 2 μερίδες

### Υλικά

- |                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| 1                  | μικρό κουνουπίδι                      |
| 3 κουταλιές σούπας | αλεύρι                                |
| 150 ml             | γάλα καρύδας                          |
| 1½ κουταλιά γλυκού | γλυκιά πάπρικα                        |
| ½ κουταλιά γλυκού  | σκόρδο σε σκόνη                       |
| 1 κουταλιά σούπας  | πάστα χαρίσα (όσο καυτερή επιθυμείτε) |
|                    | Αλάτι, πιπέρι                         |

### Παρασκευή

1. Καθαρίστε το κουνουπίδι και χωρίστε το σε μικρά μπουκέτα.
2. Ανακατέψτε τα υπόλοιπα υλικά, έως ότου γίνουν ένας παχύρρευστος, ομοιόμορφος χυλός. Αν ο χυλός είναι πολύ ρευστός, προσθέστε λίγο αλεύρι ακόμη.
3. Βουτήξτε τα μπουκέτα κουνουπιδιού ένα-ένα στον χυλό και αφήστε τον χυλό που περισεύει να στάξει.
4. Ψήστε τα παναρισμένα μπουκέτα κουνουπιδιού σε δόσεις. Δεν πρέπει να

τοποθετηθούν πολύ κοντά το ένα με το άλλο, για να γίνουν ωραία και τραγανά.

5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους **180 °C** και τον χρόνο μαγειρέματος στα **20 λεπτά**, και ξεκινήστε το τηγάνισμα.
6. Μετά τον μισό χρόνο, γυρίστε τα μπουκέτα κουνουπιδιού.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** ένα φρέσκο ντιπ γιαουρτιού ταιριάζει πολύ με αυτήν τη συνταγή.

## 9.8 Τραγανά λαχανάκια Βρυξελλών με μπέικον

Υλικά για 2 μερίδες

### Υλικά

- |                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| 400 g             | λαχανάκια Βρυξελλών |
| 40 g              | μπέικον             |
| 4                 | σκελίδες σκόρδου    |
| 1 κουταλιά σούπας | ελαιόλαδο           |
|                   | Αλάτι, πιπέρι       |

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** αυτή η συνταγή είναι πιο νόστιμη με φρέσκα λαχανάκια Βρυξελλών, αλλά μπορεί να γίνει και με κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών. Σε αυτήν την περίπτωση, μην κόψετε τα μπουκέτα στα δύο. Ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία δεν αλλάζουν.

### Παρασκευή

1. Καθαρίστε τα λαχανάκια Βρυξελλών και κόψτε τα μπουκέτα στα δύο.
2. Κόψτε το μπέικον σε λεπτές λωρίδες.
3. Μην ξεφλουδίσετε τις σκελίδες σκόρδου.
4. Ανακατέψτε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και, στη συνέχεια, αλατοπιπερώστε κατά προτίμηση.
5. Ψήστε τα όλα μαζί στους **180 °C για περίπου 15-20 λεπτά**.
6. Μετά τον μισό χρόνο, ανακατέψτε ή γυρίστε τα υλικά.

7. Σερβίρετε κάθε μερίδα με 2 σκελίδες σκόρδου. Ανάλογα με την προτίμησή σας, πιέστε τις σκελίδες για να βγει το μαλακό σκόρδο και απολαύστε.

## 9.9 Μίνι πίτσα με ζαμπόν και ρόκα

Υλικά για 2 μερίδες

### Υλικά

1 πακέτο	ζύμης πίτσας
1 κονσέρβα	τοματοπολτό
200 g	μοτσαρέλα
1 ματσάκι	ρόκα
100 g	ζαμπόν Serrano
	Ελαιόλαδο
	Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη

### Παρασκευή

1. Ανοίξτε τη ζύμη πίτσας πάνω σε μια αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας και κόψτε ορθογώνια που είναι 1 cm μικρότερα από την επιφάνεια του κάδου της φριτέζας.
2. Τρυπήστε ελαφρά τη ζύμη με ένα πιρούνι.
3. Κόψτε τη μοτσαρέλα σε λεπτές φέτες.
4. Αλείψτε τον τοματοπολτό πάνω στη ζύμη, προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ρίγανη, και τοποθετήστε από πάνω τις φέτες μοτσαρέλας.
5. Ψήστε τα κομμάτια της πίτσας σε δόσεις στους **180 °C για περίπου 7 λεπτά**.
6. Απλώστε το ζαμπόν Serrano πάνω στα κομμάτια και ψήστε τα για άλλα **3-5 λεπτά**.
7. Όταν η πίτσα αρχίσει να ροδίζει ελαφρώς στις άκρες, αφαιρέστε τα κομμάτια και τοποθετήστε πάνω τους τη ρόκα που έχετε πλύνει.
8. Ραντίστε τις μίνι πίτσες με λίγο ελαιόλαδο και σερβίρετε.

**Συμβουλή:** ανάλογα με το πάχος της ζύμης, η πίτσα χρειάζεται 1-2 λεπτά περισσότερο ή λιγότερο.

## 9.10 Ατομικά σουφλέ σοκολάτας με υγρό κέντρο

Υλικά για 8 ατομικά σουφλέ

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** αρχικά, ελέγξτε πόσα φορμάκια κέικ χωράνε ταυτόχρονα στη φριτέζα.

### Υλικά

75 g	μαύρη σοκολάτα
3	αυγά
75 g	βούτυρο
75 g	ζάχαρη
50 g	αλεύρι

### Παρασκευή

1. Κόψτε τη σοκολάτα και λιώστε τη σε μπεν μαρί.
2. Προσθέστε το βούτυρο και λιώστε το και αυτό.
3. Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη μέχρι να αφρίσουν.
4. Κοσκινίστε το αλεύρι πάνω από το μείγμα αυγών και ζάχαρης και ανακατέψτε έως ότου σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός.
5. Προσθέστε και ανακατέψτε ελαφρά το μείγμα σοκολάτας-βουτύρου.
6. Γεμίστε τα φορμάκια κέικ με τον χυλό.
7. Ψήστε τα σουφλέ σοκολάτας σε προθερμασμένη συσκευή στους **180 °C για περίπου 5-6 λεπτά**.
8. Σερβίρετε τα σουφλέ σοκολάτας ζεστά.

## 10. Καθαρισμός

---



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, πριν την μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Τραβήξτε το φισ τροφοδοσίας **8** από την πρίζα, πριν καθαρίσετε τη φριτέζα θερμού αέρα.
- ⊙ Η φριτέζα θερμού αέρα δεν επιτρέπεται να βυθίζεται σε νερό.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που χαράσσουν.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** λάβετε υπόψη ότι μετά το στέγνωμα ενδέχεται να υπάρχουν ακόμη σταγόνες νερού σε κοιλότητες. Αφήστε να στεγνώσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα στον αέρα.

---

### Εξαρτήματα

- Αφαιρέστε τα πολλά υπολείμματα τροφίμων.
  - Μπορείτε να πλύνετε τον κάδο φριτέζας **6** και τη σίτα **4** στο πλυντήριο πιάτων.
- 

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** μπορείτε να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα και στο χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε μετά καλά με καθαρό νερό.

---

- Μουλιάστε προηγουμένως τα καμένα υπολείμματα τροφίμων.
- Αφήστε να στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα εντελώς, προτού τα αποθηκεύσετε ή τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

### Περίβλημα

- Σκουπίστε το περίβλημα **1** εξωτερικά με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί με λίγο απαλό μέσο καθαρισμού.
- Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

### Εσωτερικός χώρος

1. Καθαρίστε τον εσωτερικό χώρο με ένα μαλακό σφουγγάρι, λίγο νερό και απαλό μέσο καθαρισμού.
2. Σκουπίστε πολλές φορές με ένα βρεγμένο πανί από μικροΐνες, το οποίο ξεπλένεται και στύβεται ενδιάμεσα.
3. Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

## 11. Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη φριτέζα θερμού αέρα ...
  - ... πρέπει να αποσυνδέσετε το φισ τροφοδοσίας **8**,
  - ... να έχει κρυώσει η συσκευή και
  - ... να έχουν στεγνώσει τελείως όλα τα εξαρτήματα.
- Τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **8** γύρω από τη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **9**.

## 12. Απόρριψη

Το προϊόν αυτο υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.



Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



### Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

## 13. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτή τη λίστα ελέγχων. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.








Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Δεν λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none"> <li>Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος;</li> <li>Ελέγξτε τη σύνδεση.</li> </ul>
Τα φαγητά δεν είναι ακόμη έτοιμα μετά τον προτεινόμενο χρόνο	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ήταν πολύ μεγάλη η ποσότητα ή τα κομμάτια πολύ μεγάλα;</li> <li>Ήταν ρυθμισμένη πολύ χαμηλά η θερμοκρασία ή ο χρόνος μαγειρέματος;</li> </ul>

Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Εντονη δημιουργία οσμής και καπνού	<ul style="list-style-type: none"> <li>Υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων στην αντίσταση <b>2</b>, που καίγονται κατά την προθέρμανση; Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε τον κάδο φριτέζας <b>6</b> περισσότερο από το σημάδι <b>MAX 5</b>.</li> </ul>
Ενδειξη E1 ή E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η συσκευή δεν θερμαίνει πλέον ή δεν είναι επαρκώς ζεστή. Αποσυνδέστε το φινιρ τροφοδοσίας για μερικά λεπτά. Εάν στη συνέχεια εξακολουθεί να εμφανίζεται το σφάλμα, πρέπει να επισκευαστεί σωστά η συσκευή.</li> </ul>

## 14. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SHFD 2000 D1
Τάση δικτύου:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης:	≤ 0,5 W
Αυτόματη μετάβαση στην κατάσταση απενεργοποίησης:	≤ 20 λεπτά
Κατηγορία προστασίας:	I
Ισχύς:	2000 W

## Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Geprüfte Sicherheit (Έλεγχος Ασφαλείας): Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) επισημαίνονται τα ανακυκλώσιμα υλικά. Το υλικό μπορεί να εντοπιστεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μιας σύντημησης (εδώ: PAP).
	Εναλλασσόμενη τάση
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
	Με τη σερβική σήμανση, η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση με τις σερβικές απαιτήσεις.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

## 15. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

### Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν δωρεάν ή θα επιστρέψουμε την τιμή αγοράς, κατά την κρίση μας. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σάς επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί.

Για την Ελλάδα ισχύει: Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

## **Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος**

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

## **Εύρος εγγύησης**

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

**Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.**

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

## **Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης**

Για να μπορούμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 500498\_2510** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά** ή με **email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **500498\_2510** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



### **Κέντρο σέρβις**



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: [hoyer@lidl.gr](mailto:hoyer@lidl.gr)



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: [hoyer@lidl.com.cy](mailto:hoyer@lidl.com.cy)

**IAN: 500498\_2510**



### **Προμηθευτής**

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA



# Contents

<b>1. Overview</b>	<b>255</b>
<b>2. Intended purpose</b>	<b>256</b>
<b>3. Safety information</b>	<b>256</b>
<b>4. Items supplied</b>	<b>259</b>
<b>5. How to use</b>	<b>260</b>
<b>6. Overview of operating panel and display</b>	<b>261</b>
<b>7. The basics of frying</b>	<b>262</b>
<b>8. Operation</b>	<b>262</b>
8.1 Power connection	263
8.2 Switching on/off	263
8.3 Basic operation	263
8.4 Using Programs	263
8.5 Interrupting the cooking process	264
8.6 End of the cooking process	264
8.7 The programs at a glance	265
8.8 Cooking table	265
<b>9. Recipes</b>	<b>266</b>
9.1 Marinated chicken wings	266
9.2 Meatballs	266
9.3 Mixed French fries with herb mayonnaise	267
9.4 Courgette and aubergine skewers	267
9.5 Baked Camembert with lingonberries	268
9.6 Salmon parcel	268
9.7 Cauliflower florets with harissa	269
9.8 Crispy Brussels sprouts with bacon	269
9.9 Mini pizza with ham and rocket	270
9.10 Chocolate tartlets with a liquid core	270
<b>10. Cleaning</b>	<b>271</b>
<b>11. Storage</b>	<b>271</b>
<b>12. Disposal</b>	<b>271</b>
<b>13. Trouble-shooting</b>	<b>272</b>
<b>14. Technical specifications</b>	<b>272</b>
<b>15. Warranty of the HOYER Handel GmbH</b>	<b>273</b>

## 1. Overview

- 1 Housing
- 2 Heating element (at the top of the interior)
- 3 Display and operating panel
- 4 Screen assembly
- 5 **MAX** Marking for the maximum filling level of the frying basket  
(maximum filling level is 3.6 litres)
- 6 Frying basket
- 7 Handle of the frying basket
- 8 Power cable with mains plug
- 9 Spacer with cable spool
- 10 Air outlet

## Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new hot air fryer.

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

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

We hope you enjoy using your new hot air fryer!

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

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

This device must not be used for commercial purposes.

### **Foreseeable misuse**

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

## 3. Safety information

### **Warnings**

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



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

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

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

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

### **Symbols on the device**



This symbol warns you against touching the hot surface.



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

## **Instructions for safe operation**

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



- ⊙ Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet on the back. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is 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 271).



### **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 screen assembly **4**
- 1 frying basket **6**
- 1 complete copy of the operating instructions

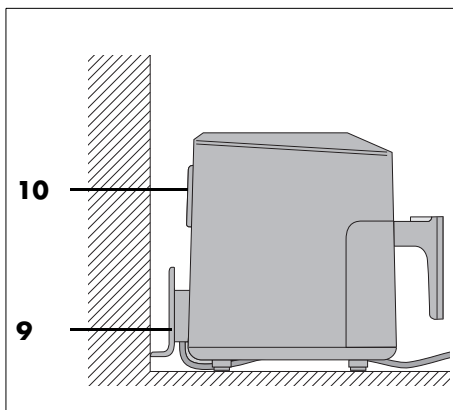
## 5. How to use

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



### **DANGER - fire hazard!**

On the back of the device you will find the air outlet **10** and the spacer **9**. Hot air escapes from the air outlet during operation.

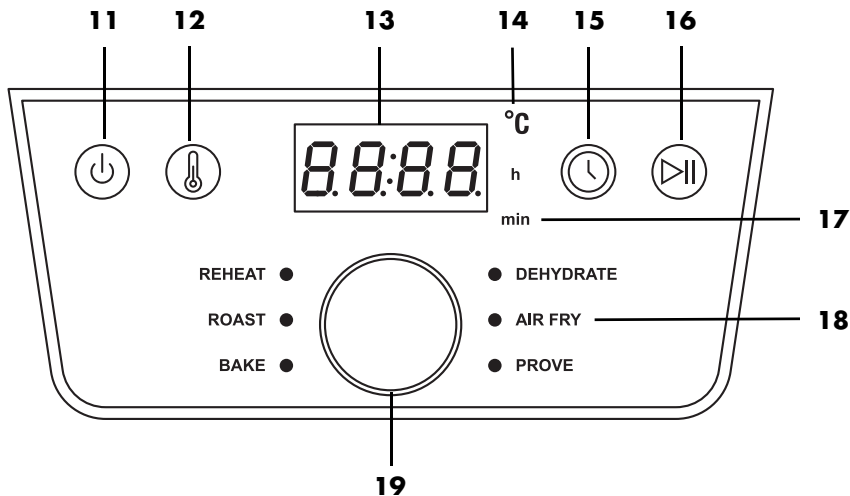


- ⊙ Never cover the air outlet **10**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.

**NOTE:** when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element **2** and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

- Pull the frying basket **6** out of the housing **1** by the handle **7**.
- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the back of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time (see "Cleaning" on page 271).
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant mat.
- Insert the mains plug **8** 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



- 11** Switching on/off
- 12** Press to change the temperature; display flashes
- 13** The display indicates the temperature and cooking time
- 14** °C Lights up when the temperature is displayed.
- 15** Press to change the cooking time; display flashes
- 16** Start/Pause function
- 17** h / min Lights up when the time is displayed.  
**h** lights up when the hours are displayed /  
**min** lights up when the minutes are displayed
- 18** 6 programs (see "The programs at a glance" on page 265)
- 19** Control dial:
- press to open the menu for program selection. The LED behind **REHEAT** lights up. Turning selects the programs. The selected program is indicated by the lit LED.
  - turn to change the temperature or time, but only when the values are flashing on the display.

## 7. The basics of frying

### Preparation of the food

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

### Frying time and frying temperature

- For a tasty and healthy result, the information on the packaging should be observed very carefully when selecting the temperature and the frying time.
- Only small quantities should be fried at a time.
- The frying basket **6** must not be filled more than the **MAX 5** marking.
- Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, browning the food too much should be avoided.

### For even browning <sup>1 2</sup>

- 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. Pull the frying basket **6** out of the housing **1** by the handle **7** and shake the ingredients. While shaking make sure that the French fries are being thoroughly mixed and that the still rawer ones at the basket centre will get to the outside.

The ventilation switches off automatically when the frying basket **6** is removed. The display **3** flashes.

2. Reinsert the frying basket **6** into the device. The interrupted process will be restarted automatically.

### Baking

Dough may **never** be filled directly into the frying basket **6**. After preparing the dough put it into a baking tin or another heat-resistant pan (e.g. muffin liners). Then put the container holding the dough into the frying basket **6**.

### 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 **10** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to handle the frying basket **6**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **10**. 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!

## 8.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **8** into an earthed wall socket that corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.

## 8.2 Switching on/off

- Press the button  **11** 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  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$  is shown on the display **3**.
- The device can be switched to standby mode at any time by pressing the button  **11** again. This also works during running programs.  
The fan stops.

## 8.3 Basic operation


The following applies: the device is switched on.

### Accessing programs

- Press the control dial **19**. 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 40 and 200 °C.

- Press the button  **12**. 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 1 hour to 24 hours in the **DEHYDRATE** program.)


- Press the button  **15**. 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  **11**. Pressing the button  **16** starts cooking at the preset temperature of  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$  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
  - Cooking time
1. Prepare the foods and place them in the frying basket **6**.
  2. Slide the frying basket into the housing **1**.
  3. Press the button  **11** to switch on.
  4. Press the control dial **19** once. The LED behind **REHEAT** lights up.
  5. Turn the control dial until the LED lights up for the desired program. The display **3** shows the preset temperature of the selected program.

---

**NOTE:** to change the temperature, press **12**; to change the time, press **15**. 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.

---

6. Start the cooking process by pressing the button **16**. The program is started.
  - The remaining runtime is shown on the display. The values for time and temperature can also be changed during the running program.

## 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.
- 

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

1. Pull the frying basket **6** out of the housing **1** by the handle **7**. The device will switch off automatically.
  - The program LED and the display flash.
  - The cooking time is displayed.
  - The fan stops until the frying basket is reinserted.
2. Reinsert the frying basket into the device. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

or

1. Press the button **16** briefly to pause the cooking process.
  - The program LED and the display flash.
  - The cooking time is displayed.
  - The fan stops.
2. Press the button Start/Pause **16** again to continue the cooking process.

## 8.6 End of the cooking process

- During the last minute, the seconds are being counted down.
  - When the program has run through to the end, an audio signal sounds and *End* appears on the display. Shortly afterwards, the device switches off and the display goes blank.
  - You will need a heat-resistant mat for the frying basket **6** and a plate or bowl (preheated if necessary).
  - To disconnect the device from the power supply pull the mains plug **8** after use.
1. Pull the frying basket **6** out of the housing **1** by the handle **7** and place it on the heat-resistant mat.
  2. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
  3. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.
- 

**NOTE:** if, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can adapt the cooking process manually. Push the filled frying basket **6** back into the housing **1** and restart the cooking process. Check the degree of browning after a few minutes. To do this, simply pull the frying basket out of the housing by the handle and then put it back in 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)
<b>REHEAT</b>	Reheating	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
<b>ROAST</b>	Steaks, chops	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
<b>BAKE</b>	Muffins, cakes and baked goods	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Dehydrate / dry food (plums / apple slices)	60 °C (60 – 90 °C)	2 hours. (1 – 24 hrs.)
<b>AIR FRY</b>	Frozen French fries <sup>1</sup>	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
<b>PROVE</b>	Let the yeast dough rest/prove	75 °C (35 or 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 hrs.)

## 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 amount
French fries <sup>1</sup>	170	30 – 35	500 g	1000 g
Chicken legs <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Vegetables <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Part baked bread roll <sup>2</sup>	180	8	4 in total	6 in total
Muffins	150	18	4 in total	9 in total
Salmon fillet	200	15	100 g	500 g
Steak <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 g	500 g

The superscript numbers <sup>1,2</sup> have the following meaning:

<sup>1</sup>: shake or turn every 5 minutes.

<sup>2</sup>: shake or turn halfway through the cooking time.

In the **AIR FRY** program: every 5 minutes, you will hear an acoustic signal reminding you to shake the food briefly.

Preheat: hot air fryers do not require long preheating, but 2 - 3 minutes can optimise the cooking time.

## 9. Recipes

### 9.1 Marinated chicken wings

Ingredients for 2 persons

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

#### Ingredients

Approx. 8 chicken wings

#### Ingredients for the marinade

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

#### Preparation

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

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

### 9.2 Meatballs

Ingredients for 2 persons

#### Ingredients for the meatballs

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

#### Preparation

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

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

### 9.3 **Mixed French fries with herb mayonnaise**

Ingredients for 4 portions

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

#### **Ingredients for the mayonnaise**

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

#### **Ingredients for the French fries**

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

#### **Preparation**

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

### 9.4 **Courgette and aubergine skewers**

Ingredients for 4 portions

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

#### **Ingredients**

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

#### **Preparation**

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

## 9.5 Baked Camembert with lingonberries

Ingredients for 4 portions

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

### Ingredients

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

### Preparation

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

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

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

## 9.7 Cauliflower florets with harissa

Ingredients for 2 portions

### Ingredients

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

### Preparation

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

**TIP:** it goes well with a fresh yoghurt dip.

## 9.8 Crispy Brussels sprouts with bacon

Ingredients for 2 portions

### Ingredients

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

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

### Preparation

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

## 9.9 Mini pizza with ham and rocket

Ingredients for 2 portions

### Ingredients

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

### Preparation

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

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

## 9.10 Chocolate tartlets with a liquid core

Ingredients for 8 tartlets

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

### Ingredients

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

### Preparation

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

## 10. Cleaning

---



### **DANGER of burns!**

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



### **DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ Pull out the mains plug **8** from the wall socket before cleaning the hot air fryer.
- ⊙ The hot air fryer must not be immersed in water.

### **WARNING! Risk of material damage!**

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

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

---

### **Accessories**

- Remove coarse food residues.
  - The frying basket **6** and the screen assembly **4** 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.
- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

### **Housing**

- Wipe the housing **1** from the outside with a damp cloth and a little cleaning agent.
- Dry with a tea towel.

### **Interior**

1. Clean the interior with a soft sponge, a little water and cleaning agent.
2. Wipe several times with a damp microfibre cloth, which you wash and wring out from time to time.
3. Dry with a tea towel.

## 11. Storage

- Before putting the hot air fryer away, make sure that ...  
... the mains plug **8** has been pulled out,  
... the device has cooled down and  
... all parts are completely dry again.
- Wind the power cable **8** around the cable spool **9**.

## 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.

<b>Fault</b>	<b>Possible causes / actions</b>
No function	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has the device been connected to the power supply?</li> <li>• Check the connection.</li> </ul>
Food not yet ready after the recommended time	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Was the quantity too large or the pieces too thick?</li> <li>• Was the temperature or cooking time set too low?</li> </ul>
Formation of thick smoke and strong smell	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are there food residues on the heating element <b>2</b> that can burn during heating? The frying basket <b>6</b> must not be filled more than the <b>MAX 5</b> marking.</li> </ul>
Display of E1 or E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## 14. Technical specifications

Model:	SHFD 2000 D1
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:	2000 W

## Symbols used

	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	With the Serbian marking, HOYER Handel GmbH declares conformity with the Serbian requirements.

Subject to technical modifications.

## 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: 500498\_2510** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)), where you can enter the article number (IAN) **500498\_2510** to open your user instructions.



### **Service Centre**

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

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

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

**IAN: 500498\_2510**



## **Supplier**

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnhöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

# Inhalt

<b>1. Übersicht</b> .....	<b>277</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>278</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>278</b>
<b>4. Lieferumfang</b> .....	<b>281</b>
<b>5. Inbetriebnahme</b> .....	<b>282</b>
<b>6. Bedienfeld und Display im Überblick</b> .....	<b>283</b>
<b>7. Kleines 1x1 des Frittierens</b> .....	<b>284</b>
<b>8. Bedienen</b> .....	<b>285</b>
8.1 Stromanschluss .....	285
8.2 Ein-/Ausschalten .....	285
8.3 Grundbedienung .....	285
8.4 Programme verwenden .....	286
8.5 Garprozess unterbrechen .....	286
8.6 Ende des Garprozesses .....	287
8.7 Die Programme im Überblick .....	287
8.8 Gartabelle .....	288
<b>9. Rezepte</b> .....	<b>289</b>
9.1 Marinierte Chickenwings .....	289
9.2 Hackbällchen .....	289
9.3 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise .....	290
9.4 Zucchini-Auberginen-Spieße .....	290
9.5 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren .....	291
9.6 Lachs im Päckchen .....	291
9.7 Blumenkohlröschen mit Harissa .....	292
9.8 Knuspriger Rosenkohl mit Speck .....	292
9.9 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola .....	293
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern .....	293
<b>10. Reinigen</b> .....	<b>294</b>
<b>11. Aufbewahren</b> .....	<b>294</b>
<b>12. Entsorgen</b> .....	<b>295</b>
<b>13. Problemlösung</b> .....	<b>296</b>
<b>14. Technische Daten</b> .....	<b>296</b>
<b>15. Garantie der HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>297</b>

# 1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 3 Display und Bedienfeld
- 4 Siebeinsatz
- 5 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittierkorbes  
(maximale Füllhöhe ist 3,6 Liter)
- 6 Frittierkorb
- 7 Griff des Frittierkorbes
- 8 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 9 Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
- 10 Abluftöffnung

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluft-fritteuse.

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 294).



### **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, einzuzatmen. 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 Siebeinsatz **4**
- 1 Frittierkorb **6**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung

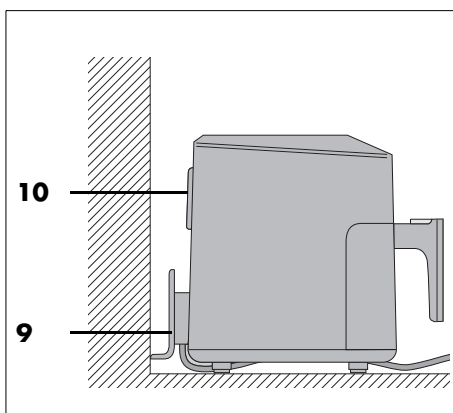
## 5. Inbetriebnahme

- 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 **10** und der Abstandhalter **9**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

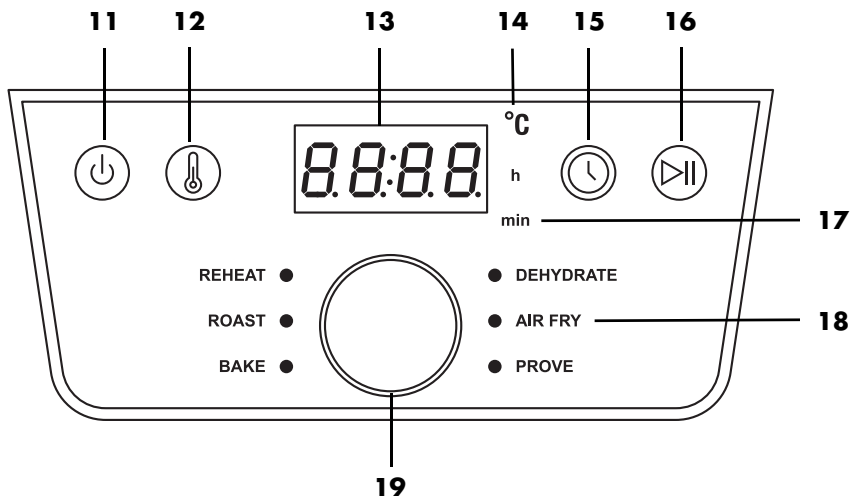


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **10**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

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

- Ziehen Sie den Frittierkorb **6** am Griff **7** aus dem Gehäuse **1**.
- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Rückseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 294).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **8** 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



- 11** Ein-/Ausschalten
- 12** Drücken, um die Temperatur verändern zu können, Anzeige blinkt
- 13** Display zeigt die Werte von Temperatur und Garzeit an
- 14** °C Leuchtet, wenn die Temperatur angezeigt wird.
- 15** Drücken, um die Garzeit verändern zu können, Anzeige blinkt
- 16** Funktion Start/Pause
- 17** h / min Leuchtet, wenn die Zeit angezeigt wird.  
**h** leuchtet bei Anzeige der Stunden /  
**min** leuchtet, wenn Minuten angezeigt werden
- 18** 6 Programme (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 287)
- 19** 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 **6** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 5** 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 <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.

<sup>2</sup>: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

1. Ziehen Sie den Frittierkorb **6** am Griff **7** 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 des Frittierkorbes **6** automatisch ab. Das Display **3** blinkt.

2. Setzen Sie den Frittierkorb **6** wieder in das Gerät ein. Der unterbrochene Vorgang wird automatisch wieder gestartet.

### Backen

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

### 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 **10** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Frittierkorbes **6**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **10** 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 betrieben werden!
- 

### 8.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **8** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

### 8.2 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste **⏻ 11**, 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 **⏻ 11** kann das Gerät jederzeit in den Standby-Betrieb geschaltet werden. Dies funktioniert auch aus laufenden Programmen.  
Der Ventilator stoppt.

### 8.3 Grundbedienung

Für die folgenden Punkte gilt: Das Gerät ist eingeschaltet.

#### Programme aufrufen

- Drücken Sie den Drehregler **19**. 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 40 und 200 °C eingestellt werden.

- Drücken Sie die Taste **⏻ 12**. 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 1 Stunde bis zu 24 Stunden.)

- Drücken Sie die Taste **⏻ 15**. 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  **11** ein. Durch Drücken der Taste  **16** 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
  - Garzeit
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **6**.
  2. Schieben Sie den Frittierkorb in das Gerät **1**.
  3. Drücken Sie zum Einschalten die Taste  **11**.
  4. Drücken Sie einmal den Drehregler **19**. Die LED hinter **REHEAT** leuchtet.
  5. Drehen Sie den Drehregler, bis die LED zu dem gewünschten Programm leuchtet. Im Display **3** wird die voreingestellte Temperatur des gewählten Programmes angezeigt.
- 

**HINWEIS:** Zum ändern der Temperatur drücken Sie  **12**, zum ändern der Zeit drücken Sie  **15**. Solange der entsprechende Wert im Display blinkt, können Sie ihn durch Drehen des Drehreglers verän-

dern. Nach dem Drehen warten Sie ca. 5 Sekunden. Die Anzeige hört auf zu blinken und der neue Wert ist übernommen.

---

6. Starten Sie den Garprozess durch Drücken der Taste  **16**. Das Programm wird gestartet.
  - Im Display wird die Restlaufzeit angezeigt. Die Werte für die Zeit und die Temperatur 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.
- 

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

1. Ziehen Sie den Frittierkorb **6** am Griff **7** aus dem Gerät **1**. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.
  - Die LED des Programmes und das Display blinken.
  - Die Garzeit wird angezeigt.
  - Der Ventilator stoppt, bis der Frittierkorb wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

## oder

1. Drücken Sie kurz die Taste  **16**, um den Garprozess zu unterbrechen.
  - Die LED des Programmes und das Display blinken.
  - Die Garzeit wird angezeigt.
  - Der Ventilator stoppt.
2. Drücken Sie die Taste Start/Pause  **16** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

## 8.6 Ende des Garprozesses

- In der letzten Minute werden die Sekunden heruntergezählt.
- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und *End* erscheint im Display. Kurz danach schaltet das Gerät ab und das Display erlischt.
- Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für den Frittierkorb **6** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).

## 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)
<b>REHEAT</b>	Aufwärmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
<b>ROAST</b>	Steaks, Kotelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
<b>BAKE</b>	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Lebensmittel dehydrieren / trocknen (Pflaumen / Apfelspalten)	60 °C (60 – 90 °C)	2 Stunden. (1 – 24 Std.)
<b>AIR FRY</b>	Gefrorene Pommes frites <sup>1</sup>	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
<b>PROVE</b>	Hefeteig ruhen / gehen lassen	75 °C (35 oder 75 °C)	45 Min. (15 Min. – 4 Std.)

- Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **8**.
  1. Ziehen Sie den Frittierkorb **6** am Griff **7** aus dem Gehäuse **1** und stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Unterlage.
  2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
  3. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

---

**HINWEIS:** Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern. Schieben Sie den gefüllte Frittierkorb **6** wieder in das Gehäuse **1** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach den Frittierkorb am Griff aus dem Gehäuse und setzen diese danach wieder ein.

---

## 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 <sup>1</sup>	170	30 – 35	500 g	1000 g
Hähnchenkeulen <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Gemüse <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Aufbackbrötchen <sup>2</sup>	180	8	4 Stück	6 Stück
Muffins	150	18	4 Stück	9 Stück
Lachsfilet	200	15	100 g	500 g
Steak <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 g	500 g

Die hochgestellten Ziffern <sup>1,2</sup> bedeuten:

<sup>1</sup>: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.

<sup>2</sup>: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

Vorheizen: Heißluftfritteusen benötigen kein langes Vorheizen, aber 2 - 3 Minuten können die Garzeit optimieren.

## 9. Rezepte

### 9.1 *Marinierte Chickenwings*

Zutaten für 2 Personen

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

#### **Zutaten**

Ca. 8 Hähnchenflügel

#### **Zutaten für die Marinade**

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

#### **Zubereitung**

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

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

### 9.2 *Hackbällchen*

Zutaten für 2 Personen

#### **Zutaten für die Hackbällchen**

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

#### **Zubereitung**

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

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

### 9.3 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

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

#### Zutaten für die Mayonnaise

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

#### Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl

#### Zubereitung

1. Für die Kräuter-Mayonnaise Ei und Senf in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer durchmischen.
2. Während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzugießen, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Kräuter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Die Kartoffeln und die Süßkartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen.
5. Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen schneiden und diese in einer Schüssel mit dem Öl vermischen.
6. Die Pommes frites in die Fritteuse geben.
7. Die Werte **25 Minuten** und **200 °C** einstellen und den Frittiervorgang starten.
8. **Nach 15 Minuten** die Temperatur **auf 180 °C** reduzieren und die Pommes frites durchschütteln.

9. Die Pommes frites salzen und mit der Kräuter-Mayonnaise servieren.

### 9.4 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

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

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

## 9.5 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

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

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## 9.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

11. Die Kartoffelscheiben in die Mitte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Lachs daraufsetzen.
12. Die Kapernbutter in Flöckchen auf den Lachs geben und diesen mit Limettenscheiben belegen.
13. Das Papier über den Zutaten zusammenfalten und an den Seiten gut verschließen.
14. Die Päckchen nebeneinander liegend **bei 200 °C ca. 20 Minuten** garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

## 9.7 Blumenkohlröschen mit Harissa

Zutaten für 2 Portionen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

6. Nach der Hälfte der Zeit die Blumenkohlröschen wenden.

**TIPP:** Dazu passt ein frischer Joghurt-Dip.

## 9.8 Knuspriger Rosenkohl mit Speck

Zutaten für 2 Portionen

### Zutaten

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

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

### Zubereitung

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

## 9.9 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

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

## 9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

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

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## 10. Reinigen

---



### **GEFAHR von Verbrennungen!**

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



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **8** 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 **6** und der Siebeinsatz **4** können 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.
- 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 **8** gezogen werden,
  - ... das Gerät abgekühlt sein und
  - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **8** um die Kabelaufwicklung **9**.

## 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 Müllsammmlung 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.

## 14. Technische Daten

Modell:	SHFD 2000 D1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	≤ 0,5 W
automatischer Wechsel zu Aus-Zustand:	≤ 20 Min
Schutzklasse:	I
Leistung:	2000 W

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li> </ul>
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick?</li> <li>• War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?</li> </ul>
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement <b>2</b>, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb <b>6</b> darf nicht mehr als bis zur Markierung <b>MAX 5</b> gefüllt werden.</li> </ul>
Anzeige von E1 oder E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Verwendete Symbole

	<b>Geprüfte Sicherheit:</b> Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Mit der serbischen Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität mit den serbischen Anforderungen.

Technische Änderungen vorbehalten.

## 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: 500498\_2510** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

Auf [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **500498\_2510** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## **Service-Center**

**DE** Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 500498\_2510**



## **Lieferant**

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND