



DUAL BASKET AIR FRYER SHFDD 2600 C2

(HU) Kezelési útmutató

DUPLA ZÓNÁS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

(CZ) Návod k obsluze

DVOUZÓNOVÁ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

(HR) Upute za korištenje

FRITEZA NA VRUĆI ZRAK

(MK) Упатство за користење

ФРИТЕЗА НА ТОПОЛ ВОЗДУХ СО ДВОЈНА ЗОНА

(RO) Instrucțiuni de utilizare

FRITEUZĂ DUBLĂ CU AER CALD

(GR) (CY) Οδηγία χρήσης

ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΟΣ ΔΥΟ ΖΩΝΩΝ

(DE) (AT) Bedienungsanleitung

DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE

(SI) Navodilo za uporabo

DVOJNI CVRTNIK NA VROČI ZRAK

(SK) Návod na obsluhu

DVOJZÓNOVÁ TEĽOVZDUŠNÁ FRITÉZA

(RS) Kasutusjuhend

DVOZONSKA FRITEZA NA VRUĆI VAZDUH

(AL) Manual përdorimi

FRITEZË ME AJËR TË NXHETË ME DY ZONA

(BG) Ръководство за експлоатация

ДВУЗОНОВ ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

(GB) (CY) Operating instructions

DUAL BASKET AIR FRYER

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANY

Az információt kelté · 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: SHFDD 2600 C2_26_V1.7

IAN 525755_2510

3

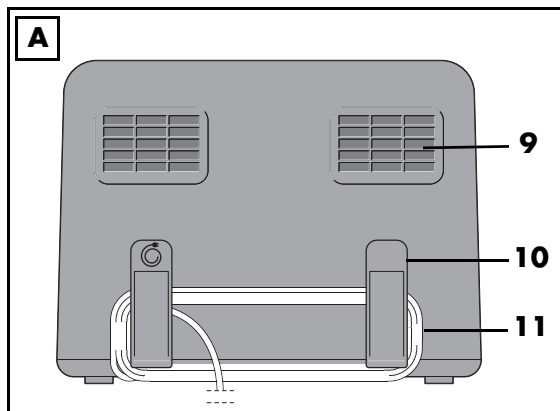
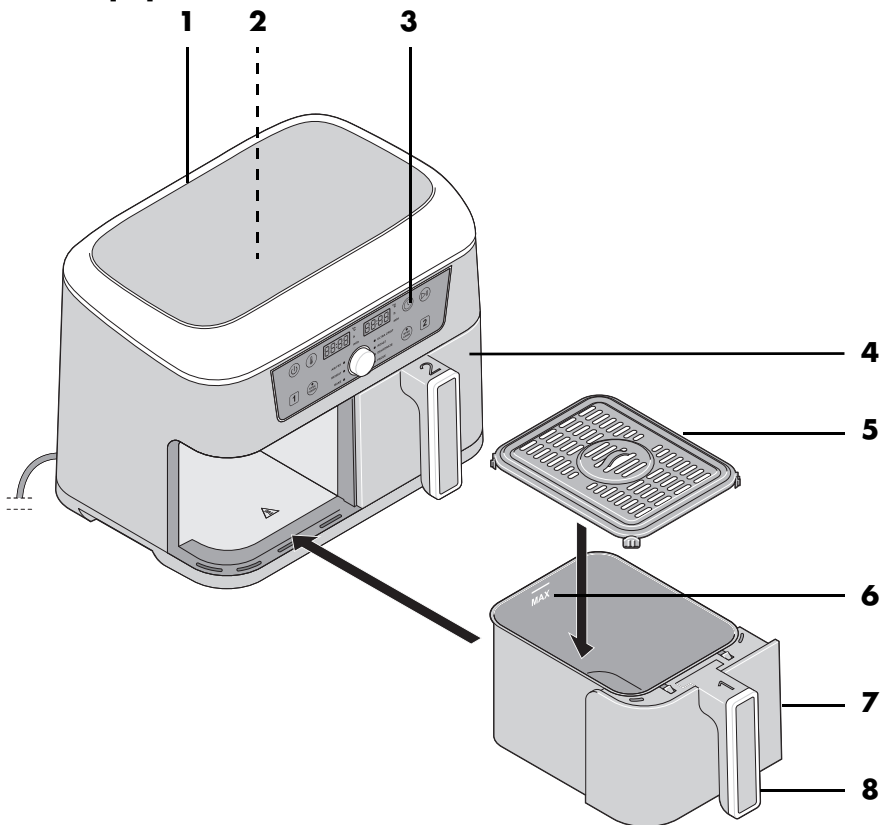
IAN 525755_2510



Magyar.....	2
Slovenščina.....	32
Česky	60
Slovenčina	88
Hrvatski.....	116
Srpski	144
Македонски	172
Shqiptare.....	200
Română.....	228
Български.....	256
Ελληνικά	286
English.....	314
Deutsch.....	340



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



Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat	4
3. Biztonsági tudnivalók	4
4. A csomag tartalma	7
5. Üzembe helyezés	8
6. A kezelőfelület és a kijelző áttekintése	9
7. Rövid útmutató a fritőz használatához	10
8. Kezelés	11
8.1 Áramcsatlakozás	11
8.2 Be-/kikapcsolás	11
8.3 A sütőkosár kiválasztása	11
8.4 Alapvető kezelés	12
8.5 Programok használata	13
8.6 Gyors indítás	14
8.7 A sütési folyamat megszakítása	14
8.8 A SYNC COOK funkció	15
8.9 A SYNC FINISH funkció	16
8.10 A sütési folyamat vége	16
8.11 A programok áttekintése	17
8.12 Sütési táblázat	18
9. Receptek	19
9.1 Kétféle sült burgonya fűszeres majonézzel	19
9.2 Pácolt csirkeszárnyak fagyasztott hasábburgonyával	19
9.3 Húsgombócok grillezett mediterrán zöldségekkel	20
9.4 Cukkini és padlizsán nyárs	21
9.5 Rántott camembert áfonyával	21
9.6 Lazac batyuban	22
9.7 Karfiolrósák harissa pasztával	22
9.8 Ropogós kelbimbó szalonnával	23
9.9 Mini pizza sonkával és rukkolával	23
9.10 Belül folyékony kis csokoládétorta	24
10. Tisztítás	24
11. Tárolás	25
12. Eltávolítás	25
13. Problémamegoldás	26
14. Műszaki adatok	26
15. Garancia	27

1. Áttekintés

- 1 Ház
- 2 Fűtőelem (a belső tér felső részén)
- 3 Kezelőfelület jelzésekkel és gombokkal
- 4 Sütőkosár 
- 5 Betét
- 6 **MAX** A sütőkosár maximális töltési szintjének jelölése (3,5 literes sütőkosár)
- 7 Sütőkosár 
- 8 A sütőkosár fogantyúja
- 9 Levegőkivezető nyílások
- 10 Távtartó kábeltekercseléssel
- 11 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval

Köszönjük a bizalmát!

Gratulálunk az új forrólevegős fritőzéhez.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a használati útmutatót.**
- **Mindenekelőtt tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a használati útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a használati útmutatót, hogy a későbbiekben is használhassa.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a használati útmutatót is. A használati útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új forrólevegős fritőz használatához!

Jelzések a készüléken



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



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű használat

A forrólevegős fritőzt arra fejlesztették ki, hogy élelmiszereket süssenek benne legfeljebb 240°C-os forró levegőben.

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

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

A forrólevegős fritőz nem alkalmas folyadékok melegítésére.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



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

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

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

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

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 8. életévüket betöltötték, és felügyelik őket.
- ⊙ A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezetékétől.
- ⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.



- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyílásokhoz. A sütőkosarakat csak a fogantyúnál fogva szabad megfogni.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyílásokon keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A fűtőelemeket nem szabad nedves kendővel letörölni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban, az egységekben dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági létesítményekben;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggeliztető panziókban való használatra.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 24).



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 akadhasson bele, és senki ne botolhasson benne.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megfelel a készülék típustábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt. Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre.
- ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon be vagy zúzódjon meg.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozódugót fogja meg, soha ne a vezetékét.

- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatból:
 - minden használat után
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken. A javításokat kizárólag szakszervizzel, illetve szervizközponttal végeztesse.



VESZÉLY – Tűzveszély!

- ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ⊙ Üzem közben mindig felügyelje a forró levegős fritőzt. Így a szokatlan szagok vagy zajok alapján időben felismeri a felmerülő problémákat.
- ⊙ A készüléket soha ne fedje le, és ne helyezze puha tárgyakra (pl. kéztörölő).
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.
- ⊙ Ne használja a forró levegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ A forró levegős fritőzt kizárólag szilárd, egyenletes, csúszásmentes, száraz és nem éghető munkalapon használja, hogy ne borulhasson fel, illetve ne csúszhasson arrébb.



SÉRÜLÉSVESZÉLY égési sérülések miatt!

- ⊙ Ne érjen a készülék és a belső tér forró felületeihez. Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát.
- ⊙ Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg és tegye el.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forró levegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemekhez, és ne ragadjanak oda.
- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereseket.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

4. A csomag tartalma

- 1 forró levegős fritőz
- 2 sütőkosár **7/4** betétekkel **5**
- 1 használati útmutató

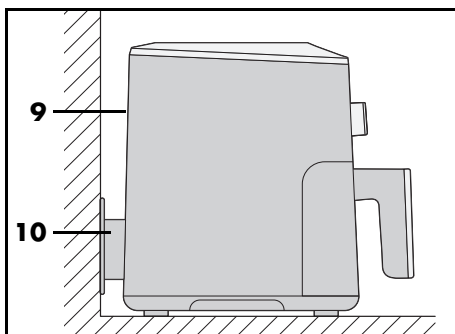
5. Üzembe helyezés

- 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 nyílások **9** és a távtartó **10**. Használat közben a levegőkivezető nyílásokból forró gőz távozik.

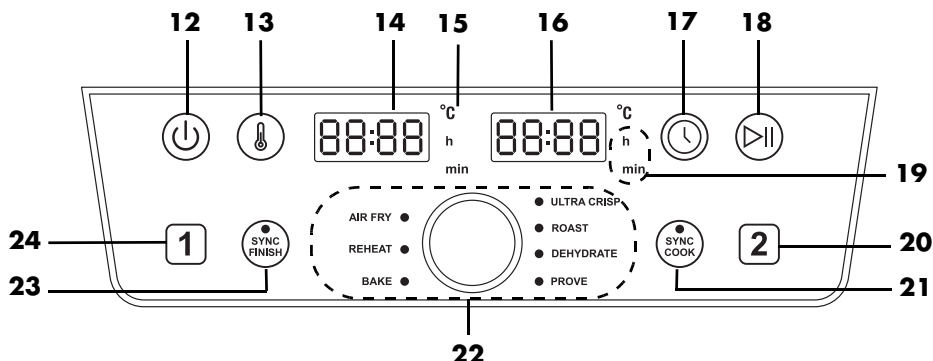


- ⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílásokat **9**.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.

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

- Távolítsa el a készülékről a védőfóliákat és a ragasztócsíkokat, de ne szedje le a készülék alján lévő típustáblát.
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat az első használat előtt.
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre.
- A hálózati csatlakozódugót **11** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

6. A kezelőfelület és a kijelző áttekintése



- 12 Gomb: Be/Ki
- 13 Gomb: Hőmérséklet
- 14 Kijelző: A sütőkosár hőmérsékletének és a sütési időnek a kijelzése [1]
- 15 °C Mindkét kosárnál: világít, amikor a sütési idő látható
- 16 Kijelző: A sütőkosár hőmérsékletének és a sütési időnek a kijelzése [2]
- 17 Gomb: Idő
- 18 Gomb: Indítás/szüneteltetés
- 19 **h min** Mindkét kosárnál: Idő kijelzése: percekben (min) és órákban (h)
üzem közben: a hátralévő idő kijelzése
- 20 [2] Gomb: A sütőkosár kiválasztása [2]
- 21 **SYNC COOK** gomb/LED: Mindkét sütőkosár azonos értékekkel működik
- 22 Forgószabályozó: Hőmérséklet és sütési idő beállítása, programválasztás
AIR FRY (sütés)
REHEAT (melegítés)
BAKE (sütemény sütés)
ULTRA CRISP (ropogós ételek)
ROAST (pirítás)
DEHYDRATE (aszalás)
PROVE (tésztakelesztés)
- 23 **SYNC FINISH** gomb/LED: A két sütőkosár elkészítése szinkronizálva
- 24 [1] Gomb: A sütőkosár kiválasztása [1]

7. Rövid útmutató a fritőz használatához

Az élelmiszerek előkészítése

- Minden ételnek száraznak kell lennie. Szárítsa meg a sütésre szánt élelmiszereket, illetve fagyasztott élelmiszerek esetén távolítsa el róluk a jeget.
- Mélyhűtött étel esetén távolítsa el a lehető legtöbb vizet és jeget, mielőtt a forrólevegős fritőzbe helyezi az ételt.
- Panírozott élelmiszerek esetén ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le könnyen az ételről.

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 ételt szabad sütni.
- A sütőkosarakat **7/4** csak a **MAX 6** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzelt, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön.

Az egyenletes barnulás elérése^{1 2}

¹: A sütési idő minden egyes ¼ részének eltelte után rázza vagy fordítsa meg, a sütési idő alatt tehát 3 alkalommal.

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

Ha fontos az élelmiszerek (pl. hasábburgonya vagy csirkefalatok) egyenletesen barnára sütése, akkor a sütési folyamat közben 1–3 alkalommal meg kell rázni.

1. A sütőkosarakat **7/4** a fogantyúnál **8** foga húzza ki a házból **1**, és rázza meg a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy pl. a hasábburgonyák jól összekeveredjenek, és a belül lévő, nyers darabok kívülre kerüljenek. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi a sütőkosarakat **7/4**.
2. Helyezze vissza a sütőkosarakat **7/4** a készülékbe. A készülék automatikusan újra bekapcsol a sütési idő lejártáig.

Sütés (sütemény)

Nyers tésztát **semmi esetre sem** szabad közvetlenül a sütőkosarakba **7/4** helyezni. Az előkészítés után tegye a tésztát egy sütőformába vagy egyéb hőálló formába (pl. muffin forma). Ezt a formát aztán a benne lévő tésztával együtt helyezze a sütőkosarakba **7/4**.

Információk a csomagoláson

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

8. Kezelés



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyílásokhoz **9**.
- ⊙ Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát a sütőkosarak **7/4** megfogásához.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyílásokon **9** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad a sütőkosarak **7/4** nélkül működtetni!
-

8.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **11** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

8.2 Be-/kikapcsolás

- Nyomja meg a Be/Ki gombot  **12**, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
 - Egy rövid hangjelzés hallatszik és a kijelzőn rövid ideig megjelenik a *HI* felirat.
 - Az előre beállított **180 °C**-os hőmérséklet megjelenik a kijelzőn **14/16** kijelzőkön.
- A Be/Ki gomb  **12** ismételt megnyomásával a készüléket bármikor készenléti üzemmódba kapcsolhatja. Ez futó program esetén is működik.
 - Egy rövid hangjelzés hallatszik és a kijelzőn rövid ideig megjelenik a *bYE* felirat.
 - A kijelző összes jelzőfénye kialszik.
 - A ventilátor leáll.

8.3 A sütőkosár kiválasztása

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/ki gombot  **12**.
2. A **[1]** vagy **[2]** gomb megnyomásával válassza ki a kívánt sütőkosarat **7/4**. A kiválasztott sütőkosár szimbóluma világog.

MEGJEGYZÉS: Ha 15 másodpercen belül nem nyomja meg egyik gombot sem, a kiválasztott sütőkosár szimbóluma abbahagyja a villogást. Ebben az esetben nyomja meg ismét a **[1]** vagy a **[2]** gombot a beállítások folytatásához.

8.4 Alapvető kezelés

A következő pontok esetén:

- A készülék be van kapcsolva.
- A **1** vagy **2** gomb megnyomásával kiválasztotta a **7/4** sütőkosarat.

A programok megnyitása

- Nyomja meg és fordítsa el a forgószabályozót **22** addig, ameddig a kívánt program LED-je kezd világítani - ekkor ki van választva.

Kézi főzés

- A hőmérséklet és sütési idő közvetlenül beállítható. A **18** gomb megnyomásával elindul a sütés a beállított értékekkel.

Hőmérséklet módosítása

A hőmérsékletet 5 fokos lépésenként 40 °C és 240 °C közé lehet beállítani.

A programokban a hőmérséklet csak korlátozottan állítható be. A beállítható tartományok pontos adatait a programok áttekintését tartalmazó táblázatban találja (lásd „A programok áttekintése” a következő oldalon 17).

- Nyomja meg a **13** gombot. A **14** vagy **16** kijelzőn villog a hőmérséklet.
- Forgassa a forgószabályozót **22**, ameddig meg nem jelenik a kívánt hőmérséklet. A villogás a beállítás után kb. 5 perccel leáll. Az új hőmérséklet átvétele sikerült.

MEGJEGYZÉS: 200 °C feletti hőmérséklet-beállítás esetén a sütési folyamat végén automatikusan bekapcsol a hűtő funkció. A kijelzőn megjelenik a **COOL** felirat, és a ventilátor további 1 percreg üzemel. Ez a hűtési folyamat nem állítható le.

Idő módosítása

A sütési időt 1 és 60 perc között, 1 perces lépésekkel lehet beállítani.

- 200 °C feletti hőmérséklet-beállítás esetén legfeljebb 30 percre.
- A **BAKE** programban 1 perc és 4 óra között.
- A **DEHYDRATE** programban 15 perces lépésekkel, 1 óra és 24 óra között.
- A **PROVE** programban 5 perces lépésekkel, 15 perc és 4 óra között.
- Nyomja meg a **17** gombot. A kijelzőn villog az idő.
- Forgassa a forgószabályozót **22**, ameddig meg nem jelenik a kívánt idő. A villogás a beállítás után kb. 5 perccel leáll. Az új idő átvétele sikerült.

MEGJEGYZÉS: Kezelés hiányában 5 perc elteltével a készülék automatikusan készenléti üzembe kapcsol.

8.5 Programok használata

MEGJEGYZÉSEK:

- Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez **2**, és ne ragadjanak oda.
- A **SYNC FINISH** program kivételével bármikor módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt.
- Az **AIR FRY** programban 5 percenként hangjelzés emlékezteti Önt az ételek megfordítására.
- Az **ULTRA CRISP** program végén a **COOL** felirat jelenik meg. A ventilátor kb. 1 percig folytatja működését. A kijelzőn az **End** felirat jelenik meg, 3 hangjelzés hallható, és a készülék készenléti állapotba vált.
- Amikor a **COOL** funkció aktív a  gomb nem működik.
- A hőveszteség elkerülése érdekében a sütési folyamatot csak akkor szabad elindítani, ha mindkét sütőkosár **7/4** teljesen be van helyezve.
- Programváltáskor először mindig kapcsolja készenléti üzemmódba a készüléket a Be/Ki gomb  **12** megnyomásával, majd kapcsolja be újra.

Néhány élelmiszerhez és elkészítési módhoz a készülék előre beállított programmal rendelkezik. Ha kiválaszt egy programot, bármikor további beállításokat eszközölhet a következőkkel kapcsolatban:

- Hőmérséklet
 - Sütési idő
 - A **SYNC FINISH** funkció aktiválása után már nem módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt.
1. Készítse elő az élelmiszereket, és helyezze őket a sütőkosarakba **7/4**.
 2. A sütőkosarat tolja be a házba **1**.
 3. Nyomja meg a Be/Ki gombot  **12**.
 4. A  vagy  gomb megnyomásával válassza ki a kívánt sütőkosarat.
 5. Nyomja meg a forgószabályozót **22**.
 6. Fordítsa el a forgószabályozót addig, ameddig a kívánt program LED-je világítani nem kezd. A **14** vagy **16** kijelzőn megjelenik a hőmérséklet a kiválasztott programhoz.

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet módosításához nyomja meg a  **13** gombot, az idő módosításához pedig a  **17** gombot. Ameddig a megfelelő érték villog a kijelzőn **3**, addig a forgószabályozó forgatásával el tudja végezni a módosítást. Az elforgatás után várjon kb. 5 másodpercet. A kijelző villogása leáll, az új érték pedig át vételre került.

7. Indítsa el a sütési folyamatot a Start/ szünet gomb  **18** megnyomásával. A program elindul.
 - A kijelzőn megjelenik a hátralévő sütési idő. Az idő és a hőmérséklet értékeit a program futása közben a  **13** vagy  **17** gombok megnyomásával módosíthatja.

8.6 Gyors indítás

1. Kapcsolja be a készüléket készenléti üzemmódból a Be/Ki gombbal  **12**.
2. Az Indítás/szüneteltetés gomb  **18** megnyomásával mindkét sütőkösár esetében elindul a sütés az előre beállított 180°C-os hőmérsékleten és az előre beállított 15 perc sütési idővel.
3. Ha csak egy sütőkösarat kíván használni, akkor nyomja meg a  **1** vagy  **2** gombot.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha 200 °C feletti hőmérsékletet választ, az időt maximum 30 percre állíthatja be.
- Az program végén a COOL felirat jelenik meg. A ventilátor kb. 1 percig folytatja működését. A kijelzőn az End felirat jelenik meg, 3 hangjelzés hallható, és a készülék készenléti állapotba vált.

8.7 A sütési folyamat megszakítása

MEGJEGYZÉS: A túl hosszú szünet negatív hatással lehet a sütési eredményre.

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

1. A fogantyúval **8** húzza ki a sütőkösarat **7/4** a házból **1**. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi a sütőkösarat.
 - A hátralévő sütési idő villog.
 - A kiválasztott program melletti LED villog.
 - A ventilátor leáll, amíg a sütőkösarat **7/4** vissza nem tolják.
2. Helyezze vissza a sütőkösarat a készülékbe. A készülék automatikusan visszakapcsol a sütési idő lejártáig.

vagy

1. A sütési folyamat megszakításához röviden nyomja meg a Start/szünet gombot  **18**.
 - A hátralévő sütési idő villog.
 - A kiválasztott program melletti LED villog.
 - A ventilátor leáll.
2. A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a Start/szünet gombot  **18**.
 - A hátralévő sütési idő tovább csökken.
 - A ventilátor tovább fut.

8.8 A SYNC COOK funkció

Ez a funkció lehetővé teszi nagyobb mennyiségek sütését azonos sütési idővel és hőmérséklettel mindkét sütőkosárban egyszerre. Az előre beállított hőmérséklet és sütési idő mindkét sütőkosárnál 180°C és 15 perc. Módosíthatja a beállított értékeket, vagy ki választhat egy programot.

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/ki gombot .
2. Nyomja meg a **SYNC COOK**  **21** gombot.
3. A hőmérsékletet állítsa be a  **13** gomb megnyomásával, az időt pedig a  **17** gomb megnyomásával.
vagy
A forgószabályozó megnyomásával és elfordításával válasszon ki egy programot.
4. Az Indítás/szüneteltetés gomb  **18** megnyomásával indítsa el a sütési folyamatot.

A beállított értékek mindkét sütőkosárra vonatkoznak.

- A **SYNC COOK**  **21** LED világít.
- Ebben az esetben a kiválasztott program LED világít.
- A hátralévő idő megjelenik a kijelzőn.

MEGJEGYZÉS: A sütési folyamat során bármikor módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt.

A sütési folyamat során válthat másik programra is.

1. A sütési folyamat közben nyomja meg a Start/szünet gombot  **18**.
2. A forgószabályozó megnyomásával és elforgatásával válassza ki a kívánt programot.
3. Nyomja meg újra a Start/szünet gombot  **18**.

Mindkét sütőkosár tovább működik a kiválasztott programmal.

A **SYNC COOK** funkciót bármikor kikapcsolhatja.

1. A sütési folyamat közben nyomja meg ismét a **SYNC COOK**  **21** gombot.
 - A LED  **21** kialszik.
 - Amelyik program nem fejeződött be a  **21** gomb megnyomása előtt, mindkét sütőkosárnál folytatódik.
2. Ha szükséges, válasszon ki egy sütőkosarat a  vagy a  gomb megnyomásával.
3. Most adja meg a sütőkosár kívánt új értékeit.

Mindkét sütőkosár külön-külön működik tovább a beállított értékekkel.

8.9 A SYNC FINISH funkció

A sütőkosarakat **7/4** szinkronizálhatja is.

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/ki gombot  **12**.
2. Nyomja meg a  gombot a sütőkosár **7** kiválasztásához.
3. Állítsa be a sütési időt, a hőmérsékletet vagy egy programot a forgószabályozó megnyomásával és elforgatásával.
4. Nyomja meg a  gombot a sütőkosár **4** kiválasztásához.
5. Állítsa be a sütési időt, a hőmérsékletet vagy egy programot.
6. Nyomja meg a **SYNC FINISH**  **23** gombot.
7. Indítsa el a sütési folyamatot az Indítás/szüneteltetés gomb  **18** megnyomásával.
 - A **SYNC FINISH**  **23** LED világít.
 - A működő sütőkosár kijelzőjén megjelenik a hátralévő sütési idő.
 - A még nem működő sütőkosár kijelzőjén **HOLD** jelenik meg.
- A sütési folyamat mindkét sütőkosárnál elindul a megfelelő beállításokkal.
- Az idő és a hőmérséklet már nem állítható be.
- A rövidebb sütési idejű sütőkosár körülbelül 15 másodperccel a hosszabb sütési idővel rendelkező sütőkosár előtt végez.
- Ha mindkét sütőkosárnak azonos a sütési ideje, akkor az első kosár 15 másodperccel a második kosár előtt kezdi el a sütést.
- Minden egyes sütőkosár sütési idejének végén 3 hangjelzés hallható. Ha mindkét sütőkosár sütési ideje lejárt, akkor a kijelzőn rövid ideig az **End** jelenik meg. Ezután a készülék készenléti üzembe kapcsol.

8.10 A sütési folyamat vége

- Ha a program ideje lejár, megszólal egy hangjelzés és a **14/16** kijelzőn megjelenik az **End** felirat. A készülék készenléti (Standby) állapotba kapcsol.

MEGJEGYZÉS: 200 °C feletti hőmérséklet-beállítás esetén a sütési folyamat végén automatikusan bekapcsol a hűtő funkció. A kijelzőn megjelenik a **COOL** felirat, és a ventilátor további 1 percig üzemel. Ez a hűtési folyamat nem állítható le.

- Szükség van egy hőálló alátételre a sütőkosárhoz **7/4** és egy tányérra vagy egy tárla (adott esetben előmelegítve).
 - A készülék hálózatról történő leválasztásához használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **11**.
1. A fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **7/4** a házból **1**. Helyezze azt a hőálló 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 **7/4** a házba **1**, és kezdje újra a sütési folyamatot. Néhány perc múlva ellenőrizze az étel barnaságát. Ehhez egyszerűen a fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **7/4** a házból **1**.

8.11 A programok áttekintése

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

Program	Használat	előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	előre beállított idő (beállítható terület)
AIR FRY	Fagyasztott hasábburgonya ¹	190 °C (60–200 °C)	30 perc (1–60 perc)
REHEAT	Felmelegítés	200 °C (60–200 °C)	15 perc (1–60 perc)
BAKE	Muffin, sütemény és pékáru	150 °C (60–200 °C)	18 perc (1 perc–4 óra)
ULTRA CRISP	Nagyon ropogós élelmiszerek- hez	240 °C	10 perc ³ (1–30 perc)
ROAST	Steak, karaj	200 °C (60–200 °C)	20 perc (1–60 perc)
DEHYDRATE	Élelmiszer aszalása / szárítása (szilva / almaszeletek)	60 °C (60–90 °C)	2 óra (1 óra–24 óra)
PROVE	Élesztős tészta pihentetése/ke- lesztése	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 perc (15 perc–4 óra)

8.12 Sütési táblázat

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

Elkészítendő élelmiszer	°C	Perc	optimális mennyiség kosaranként	maximális mennyiség kosaranként
Hasábburgonya ¹	190	25–30	500 g	640 g
Csirkecombok ²	200	30	450 g	750 g
Zöldség ²	150	25	400 g	750 g
Előszütt zsemle ²	180	8	2 darab	3 darab
Muffin	150	18	2 darab	4 darab
Lazacfilé	200	15	100 g	300 g
Steak ^{2,3}	240	5–15	150 g	450 g
Garnélarák ³	240	8	250 g	500 g

A felső indexben megjelenített számok ^{1, 2, 3} jelentése:

¹: 5 percenként rázza vagy fordítsa meg.

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

³: A sütési folyamat végén a hűtő funkció automatikusan bekapcsol 1 percre. A kijelzőn megjelenik a COOL felirat.

9. Receptek

9.1 Kétféle sült burgonya fűszeres majonézzel

Hozzávalók 4 adaghoz

A majonéz hozzávalói

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

A sült burgonya hozzávalói

250 g	édesburgonya
250 g	kemény fajtájú burgonya
2 evőkanál	napraforgóolaj
	só

Elkészítés

1. A fűszerezett majonézhez a tojássárgáját és a mustárt egy magas tálba tesszük, és botmixerrel összekeverjük.
2. Keverés közben vékony sugárban hozzáöjtjük az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kapunk.
3. Hozzáadjuk a fűszernövényeket és ízesítjük sóval, borssal.
4. A burgonyát és az édesburgonyát meghámozzuk és megmossuk, és felitajuk róla a nedvességet.
5. A burgonyát és az édesburgonyát kb. 1 cm vastag hasábokká daraboljuk, és a két fajtát egy-egy tálban összekeverjük 1 evőkanál olajjal.
6. A hasáburgonyát a fritőzbe tesszük.
7. A kétfajta hasáburgonyát párhuzamosan, azonos értékek mellett sütjük.
8. A **SYNC COOK** funkciót aktiváljuk. Most az értékeket csak egyszer kell beállítani, és a kétfajta hasáburgonya egyszerre készül el.

9. Az értékeket **25 percre** és **200°C-ra** állítjuk, és elindítjuk a sütési folyamatot.
10. **15 perc után** csökkentjük a hőmérsékletet **180°C-ra**, a hasáburgonyát pedig megrázzuk.
11. A burgonyát megsózzuk, és a fűszeres majonézzel tálaljuk.

9.2 Pácolt csirkeszárnyak fagyasztott hasáburgonyával

Hozzávalók 2 személy részére

Hozzávalók

250 g	fagyasztott hasáburgonya
Kb. 8	csirkeszárny

Hozzávalók a páchoz

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

Elkészítés

1. A pác összes összetevőjét összekeverjük egy nagy tálban.
2. A csirkeszárnyakat egy tálba tesszük, a páccal összekeverjük, és a pácban kb. 1 órán keresztül állni hagyjuk.
3. A csirkeszárnyakat az **1. sütőkosár** betétjére helyezzük, az értékeket pedig **15 percre** és **190°C-ra** állítjuk.
4. 250 g fagyasztott hasáburgonyát helyezünk a **2. sütőkosárba**, az értékeket pedig **200 °C-ra** és **20 percre** állítjuk.
5. A **SYNC FINISH** funkciót aktiváljuk, és elindítjuk a sütési folyamatot. Most a sütési folyamat úgy szinkronizálódik, hogy a két sütőkosár egyszerre legyen kész.

6. Az idő felének leteltét követően a hozzávalókat átkeverjük/megfordítjuk, hogy egyformán süljenek.
7. A sütési idő letelte után ellenőrizzük a csirkeszárnnyakat és a hasábburgonyát, és ha már jók, akkor kivesszük őket.

9.3 Húsgombócok grillezett mediterrán zöldségekkel

Hozzávalók 2 személy részére

Hozzávalók a páchoz

2 evőkanál	olívaolaj
1	fokhagymagerezd
½ teáskanál	rozsmaring
½ teáskanál	oregánó
½ teáskanál	majoránna
	só, bors

Hozzávalók a grillezett zöldségekhez

1	kicsi cukkini
1	kicsi piros paprika
1	vöröshagyma
150 g	koktélpáradicsom

Hozzávalók a húsgombócokhoz

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

Elkészítés

1. A fokhagymagerezdeket meghámozzuk és felaprítjuk.
2. A pác összes összetevőjét összekeverjük egy tálban.
3. A zöldségeket megmossuk és megpucoljuk.

4. A cukkinit és a paprikát falatnyi darabokra vágjuk.
5. A koktélpáradicsomokat félbevágjuk.
6. A hagymát hasábokra vágjuk.
7. A zöldséget hozzáadjuk a páchoz és alaposan átkeverjük. A zöldségeket állni hagyjuk a pácban, ameddig a húsgombócokat előkészítjük.
8. A húsgombócokhoz a lilahagymát meghámozzuk, felaprítjuk és egy kevés olívaolajban üvegesre pirítjuk.
9. A petrezselymet megmossuk, szárazra rázzuk, és a leveleit apróra vágjuk.
10. A darált húst az előkészített hagymával, a felaprított petrezselyemmel, a felvert tojássárgájával és a zsemlemorzsával egyenletes masszává dolgozzuk és ízlés szerint fűszerezzük.
11. A darált húsos masszából vizes kézzel egyforma, kis gombócokat formázunk.
12. A húsgombócokat az **1. sütőkosár** betétjére helyezzük. Az értékeket **180 °C-ra** és **kb. 15 percre** állítjuk.
13. A pácolt zöldségeket egyszer átkeverjük és a **2. sütőkosárba** helyezzük. Az értékeket **180 °C-ra** és **kb. 20 percre** állítjuk.
14. A **SYNC FINISH** funkciót aktiváljuk, és elindítjuk a sütési folyamatot. Most a sütési folyamat úgy szinkronizálódik, hogy a két sütőkosár egyszerre legyen kész.
15. Az idő felének leteltét követően a hozzávalókat átkeverjük/megfordítjuk, hogy egyformán süljenek.
16. A sütési idő letelte után ellenőrizzük a húsgombócokat és a zöldségeket, és ha már jók, akkor kivesszük őket.

TIPP: A sütési idő a húsgombócok ill. a zöldségdarabok nagyságától függ.

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

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 zsemlemorzsat egy mély tányérba tesszük.
3. A lehűtött Camembert sajtot (egészben vagy negyedekben) a tojásos masszába helyezzük, majd megforgatjuk a zsemlemorzsaiban, 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	fokhagymagerez
1 evőkanál	olívaolaj
300 g	lazacfilé (bőr nélkül)
1 szál	petrezselyemzöld
1 szál	bazsalikomzöld
1 evőkanál	kapribogyó
2 evőkanál	lágú vaj
1	kezeletlen lime
	só, bors

Elkészítés

1. A burgonyát meghámozzuk, megmosuk, 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 vajat pelyhekben tesszük a lazacra, a tetejére pedig lime szeleteket teszünk.
13. A papírt ráhajlítjuk 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 Karfiolrózsák harissa pasztával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

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

Elkészítés

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

6. Az idő felének leteltét követően megfordítjuk a karfiolrószsákat.

TIPP: Jól illik hozzá egy friss joghurtos mártogatós.

9.8 Ropogós kelbimbó szalonnával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

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

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

Elkészítés

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

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

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

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

10. Tisztítás



Égési sérülések VESZÉLYE!

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



Áramütés VESZÉLYE!

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

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.

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

Tartozékok

- Távolítsa el a nagy ételmaradványokat.
- A sütőkosár **7/4** és a betét **5** mosogatógéppben mosogatható. Felfelé távolítsa el a betétet **5** a sütőkosárból **7/4**. Tisztítás után a behelyezésnél ügyeljen arra, hogy a betét ívelt része felfelé mutasson. Nyomja le a betétet **5**, amíg az fel nem fekszik az aljára.

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

- A leégett ételmaradványokat előbb áztassa be.
- Tisztítsa meg a sütőkosarat **7/4** kézzel meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.

- Hagyja teljesen megszáradni az összes alkatrészt, mielőtt eltenné vagy újból használná azokat.

Ház

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

Belső tér

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

11. Tárolás

- Mielőtt elrakja a forrólevegős fritőzt...
... ki kell húzni a hálózati csatlakozódugót **11**,
... ki kell hűlnie a készüléknek, és
... minden alkotórésznek teljesen száraznak kell lennie.
- **„A” kép:** Tekerje a csatlakozóvezeték **11** a kábelvezetőre **10**.

12. Eltávolítás

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



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



Csomagolás

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

13. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást.
Az étel nem készül el az ajánlott időtartam alatt	• Túl nagy volt a mennyiség vagy túl vastagok voltak a szeletek? • Túl alacsonyra volt állítva a hőmérséklet vagy a sütési idő?
Erős füst- és szagképződés	• Ételmaradékok vannak a fűtőelemnél 2, amelyek melegítéskor elégnek? A sütőkosarat 7/4 csak a MAX 6 jelzésig szabad tölteni.

14. Műszaki adatok

Modell:	SHFDD 2600 C2
Hálózati feszültség:	220–240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	2600 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban:	≤ 0,5 W
Kikapcsolt állapotba történő váltás:	< 20 perc

Alkalmazott szimbólumok

	Védőföldelés
	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek elég 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

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Dupla zónás forrólevegős fritőz
Gyártási szám:	525755_2510
A termék típusa:	SHFDD 2600 C2
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	forrólevegős fritőz 2 sütőkosár betétekkel
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A 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 kiállítás, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának

- bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A 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 weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **525755_2510** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 525755_2510

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Vsebina

1. Pregled	33
2. Predvidena uporaba	34
3. Varnostna opozorila	34
4. Obseg dobave	37
5. Prva uporaba	38
6. Pregled upravljalnega polja in zaslona	39
7. Mala šola cvrtja	40
8. Uporaba	41
8.1 Električni priključek	41
8.2 Vkllop/izkllop	41
8.3 Izbira košare cvrtnika	41
8.4 Osnovno upravljanje	42
8.5 Uporaba programov	43
8.6 Hiter zagon	44
8.7 Prekinitev postopka pečenja	44
8.8 Funkcija SYNC COOK	45
8.9 Funkcija SYNC FINISH	46
8.10 Konec procesa priprave	46
8.11 Pregled programov	47
8.12 Tabela priprave	48
9. Recepti	49
9.1 Dve vrsti ocvrtega krompirčka z zeliščno majonezo	49
9.2 Marinirane piščančje peruti z zamrznjenim ocvrtim krompirčkom	49
9.3 Mesne kroglice z mediteransko zelenjavo na žaru	50
9.4 Nabodala iz bučk in jajčevcev	51
9.5 Pečeni Camembert z brusnicami	51
9.6 Paketki z lososom	52
9.7 Cvetača s hariso	52
9.8 Hrustljav brstični ohrovt s slanino	53
9.9 Mini pice s pršutom in rukolo	53
9.10 Čokoladne tortice s tekočo sredico	54
10. Čiščenje	54
11. Shranjevanje	55
12. Odstranjevanje med odpadke	55
13. Odpravljanje težav	56
14. Tehnični podatki	56
15. Garancija	57

1. Pregled

- 1 Ohišje
- 2 Grelni element (v zgornjem delu v notranjosti)
- 3 Upravljalna površina s prikazi in tipkami
- 4 Košara cvrtnika 2
- 5 Nastavek
- 6 **MAX** Oznaka za največjo višino polnjenja v košari cvrtnika
(3,5 litra na košaro cvrtnika)
- 7 Košara cvrtnika 1
- 8 Ročaj košare cvrtnika
- 9 Odprtine za odzračevanje
- 10 Distančnik s kabelskim navitjem
- 11 Napajalni kabel z vtičem

Hvala za vaše zaupanje! 2. Predvidena uporaba

Čestitamo vam ob nakupu novega cvrtnika na vroč zrak.

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

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

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

Simboli na napravi



Ta simbol opozarja pred stikom z vročimi površinami.



Simbol pomeni, da materiali, ki so označeni s tem simbolom, ne spreminjajo okusa ali vonja živil.

Cvrtnik na vroč zrak je predviden za pripravo hrane na vročem zraku pri temperaturi do največ 240 °C.

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

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

Cvrtnik na vroč zrak ni primeren za segrevanje tekočin.

3. Varnostna opozorila

Opozorilni napotki

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



NEVARNOST! Visoko tveganje:

Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

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

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

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

Navodila za varno uporabo

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



- ⊙ Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtin za odzračevanje na hrbtni strani naprave. Košari cvrtnika držite le za ročaj.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtin za odzračevanje uhaja vroča para. Ne sešajte v paro.
- ⊙ Če se napajalni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Grelnih elementov ni dovoljeno brisati z mokro krpo.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Ta naprava je prav tako namenjena za uporabo v gospodinjstvu in gospodinjstvih, kot na primer
 - ... v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in ostalih poslovnih območjih;
 - ... na kmetijskih posestvih;
 - ... za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
 - ... v penzionih z zajtrkom.
- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje" na strani 54).



NEVARNOST za otroke!

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



NEVARNOST za hišne ljubljence in domače živali ter zaradi njih!

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



NEVARNOST za ptice!

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



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- ⊙ Napravo 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 izvalcite omrežni vtič. Napravo pred ponovno uporabo temeljito pregledajte.

- ⊙ Če se zgodi, da naprava pade v vodo, takoj izvalcite omrežni vtič iz vtičnice in šele nato napravo vzemite iz vode. V tem primeru naprave ne uporabljajte več, ampak naj jo pregleda strokovnjak.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Naprave ne uporabljajte, če so na njej ali na napajalnem kablu vidne poškodbe ali če je naprava padla na tla.
- ⊙ Če uporabljate podaljševalni kabel, mora le-ta ustrezati zahtevam v skladu s tehničnimi podatki te naprave.
- ⊙ Naprave ne priključite na električni razdelilnik. Lahko pride do preobremenitve.
- ⊙ Napajalni kabel položite tako, da nihče ne more stopiti nanj, se obesiti nanj ali se spotakniti obenj.
- ⊙ Omrežni kabel priključite samo v pravilno nameščeno, lahko dostopno električno vtičnico z varnostnimi kontakti, katere napetost ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.
- ⊙ Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Napajalnega kabla ne ovijajte okoli naprave.
- ⊙ Pri postavitvi naprave bodite pozorni na to, da napajalni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Če jo želite popolnoma odklopiti, izvalcite omrežni kabel iz vtičnice.
- ⊙ Ko želite izklopiti napajalni kabel iz vtičnice, vedno povlecite za vtič in ne za kabel.

- ⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice:
 - po vsaki uporabi,
 - če se pojavi motnja,
 - kadar naprave ne uporabljate,
 - pred čiščenjem naprave,
 - ob nevihtah.
- ⊙ Da bi preprečili nevarnosti, izdelka ne spreminjajte. Popravila se smejo izvajati samo v strokovni delavnici oz. v servisnem centru.



NEVARNOST – nevarnost požara!

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



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

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

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Naprave ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v bližino virov vročine ali odprtega ognja.
- ⊙ Poskrbite, da se jedi ne dotikajo in zalepijo na grelne elemente na zgornji stran notranjosti.
- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Naprava je opremljena z neдрsečimi 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 zmehčajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite neдрsečo podlago.

4. Obseg dobave

- 1 cvrtnik na vroč zrak
- 2 košari cvrtnika **7/4** z nastavki **5**
- 1 navodila za uporabo

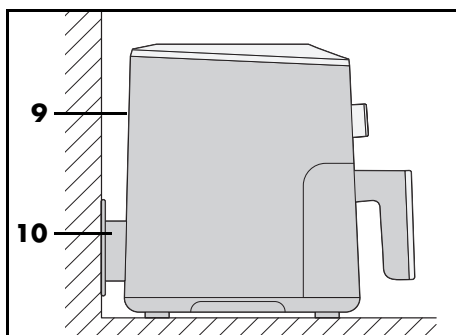
5. Prva uporaba

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



NEVARNOST – Nevarnost požara!

Na hrbtni strani naprave sta odprtini za odzračevanje **9** in distančnik **10**. Med uporabo iz odprtin za odzračevanje uhaja vroča para.

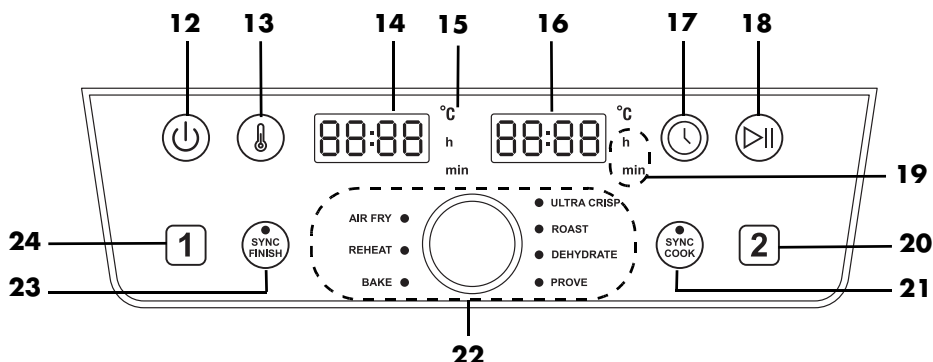


- ⊙ Nikoli ne prekrijte odprtin za odzračevanje **9**.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne uporabljajte neposredno pod visečimi omaricami, stenskimi vtičnicami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Poskrbite, da bo okoli naprave in nad njo dovolj prostora.

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

- Odstranite zaščitno folijo in lepilni trak z naprave, vendar pa ne odstranjujte tipske ploščice na spodnji strani naprave.
- Preverite, ali je ves pribor priložen in nepoškodovan.
- Pred prvo uporabo napravo in ves pribor očistite.
- Napravo postavite na suho, ravno, ne drsečo površino, ki je odporna proti vročini.
- Omrežni kabel **11** priključite v vtičnico, ki ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

6. Pregled upravljalnega polja in zaslona



- 12 Tipka: vklop/izklop
- 13 Tipka: temperatura
- 14 Prikazovalnik: prikaz npr. temperature in časa kuhanja za košaro cvrtnika 1
- 15 °C Pri obeh košarah: sveti, ko je prikazana temperatura
- 16 Prikazovalnik: prikaz npr. temperature in časa kuhanja za košaro cvrtnika 2
- 17 Tipka: čas
- 18 Tipka: začetek/premor
- 19 h min Pri obeh košarah: prikaz časa: v minutah (min) in urah (h)
Med delovanjem: prikaz preostalega časa delovanja
- 20 2 Tipka: Izbira košare cvrtnika 2
- 21 Tipka/LED **SYNC COOK**: obe košari cvrtnika delujeta z enakimi vrednostmi
- 22 Vrtljivi regulator: Nastavitev temperature in časa priprave, izbira programa
AIR FRY (cvrtje)
REHEAT (segrevanje)
BAKE (peka)
ULTRA CRISP (hrustljava skorja)
ROAST (pečenje)
DEHYDRATE (dehidriranje)
PROVE (vzhajanje testa)
- 23 Tipka/LED **SYNC FINISH**: konec časa pečenja obeh košar cvrtnika se sinhronizira.
- 24 1 Tipka: izbira košare cvrtnika 1

7. Mala šola cvrtja

Priprava živila

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

Čas in temperatura cvrtja

- Za okusen in zdrav rezultat je treba natančno upoštevati podatke glede temperature in časa cvrtja na embalaži.
- Cvrite le majhne količine naenkrat.
- Košari cvrtnika **7/4** ne smeta biti napolnjeni preko oznake **MAX 6**.
- Akrilamid je lahko rakotvoren. Da bi zagotovili čim manjše tvorjenje akrilamida, hrane ne zapecite premočno.

Za enakomerno zapečeno hrano ^{1, 2}

-
- ¹: Po vsaki $\frac{1}{4}$ časa priprave pretresite ali obrnite, torej 3-krat med časom priprave.
- ²: Premešajte ali obrnite po polovici časa priprave.
-

Če želite, da je hrana (npr. ocvrt krompirček ali piščančji medaljoni) enakomerno zapečena, jo morate med cvrtjem 1- do 3-krat premešati.

1. Košari cvrtnika **7/4** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1** in pretresite sestavine. Pri mešanju pazite, da se npr. ocvrt krompirček dobro premeša in pri tem koščki krompirja, ki so bolj v sredini in niso zapečeni, pridejo ven. Naprava se samodejno izključi, ko košari cvrtnika **7/4** vzamete ven.
2. Košari cvrtnika **7/4** ponovno namestite v napravo. Naprava se do poteka časa priprave znova vklopi.

Peka

Testa **v nobenem primeru** ne smete dati neposredno v košari cvrtnika **7/4**. Po pripravi dajte testo v pekač ali drug model za peko (npr. model za kolačke). To nato postavite skupaj s testom v košari cvrtnika **7/4**.

Podatki na pakiranju

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

8. Uporaba



NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Med uporabo se površina naprave lahko zelo segreje. Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtini za odzračevanje **9** na hrbtni strani naprave.
- ⊙ Za prijemanje košar cvrtnika **7/4** uporabite prijemalne rokavice ali krpo.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtini za odzračevanje **9** uhaja vroča para. Ne segajte v paro.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne premikajte ali transportirajte, ko je le-ta vklopljen.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Naprave v nobenem primeru ni dovoljeno uporabljati brez košar cvrtnika **7/4**!

8.1 Električni priključek

- Ko naprava stoji na ustreznem mestu, priključite omrežni kabel **11** v varnostno vtičnico, ki ustreza podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

8.2 Vkllop/izkllop

- Pritisnite tipko vklop/izkllop **12**, da vklopite napravo iz stanja pripravljenosti.
 - Oglasi se kratek zvočni signal in na zaslonu se na kratko pokaže *HI*.
 - Nastavljena temperatura **180 °C** je prikazana na zaslonih **14/16**.
- S ponovnim pritiskom na tipko vklop/izkllop **12** lahko napravo kadarkoli preklopite v stanje pripravljenosti. To lahko storite tudi, ko so programi že v teku.
 - Oglasi se kratek zvočni signal in na zaslonu se na kratko pokaže *bYE*.
 - Vse lučke na zaslonu ugasnejo.
 - Ventilator se ustavi.

8.3 Izbira košare cvrtnika

1. Pritisnite tipko za vklop/izkllop **12**, da vklopite cvrtnik.
2. S pritiskom na tipko **1** ali **2** izberite želeno košaro cvrtnika **7/4**. Simbol izbrane košarice cvrtnika utripa.

NAPOTEK: Če v 15 sekundah ne pritisnete nobene tipke, simbol za izbrano košaro cvrtnika preneha utripati. V tem primeru znova pritisnite tipko **1** ali **2**, da nadaljujete z nastavitvami.

8.4 Osnovno upravljanje

Za naslednje točke velja:

- Naprava je vključena.
- Košara cvrtnika **7/4** je bila izbrana s pritiskom na tipko **1** ali **2**.

Priklic programov

- Pritisnite vrtljivi regulator **22** in ga obračajte, dokler ne sveti LED-lučka zelene-ga programa – takrat je le-ta izbran.

Ročno kuhanje

- Temperaturo in čas priprave lahko nastavite neposredno. S pritiskom na tipko **18** se zažene pečenje z vnaprej nastavljenimi vrednostmi.

Spreminjanje temperature

Temperaturo lahko nastavite v korakih po 5 stopinj med 40 °C in 240 °C.

V programih je nastavev temperature omejena. Natančne podatke o nastavljenih območjih najdete v preglednici programov (glejte "Pregled programov" na strani 47).

- Pritisnite tipko **13**. Na zaslonu **14** ali **16** utripa temperatura.
- Obračajte vrtljivi regulator **22**, dokler ni prikazana zelena temperatura. Utripanje se ustavi pribl. 5 sekund po nastavitvi. Nova temperatura je prevzeta.

NAPOTEK: Pri nastavitvi temperature nad 200 °C se ob koncu postopka priprave hrane samodejno aktivira funkcija hlajenja. Na zaslonu se pokaže **COOL** in ventilator se 1 minuto še vrti. Tega postopka hlajenja ni mogoče zaustaviti.

Spreminjanje časa

Čas priprave lahko nastavljate v korakih po 1 minuto med 1 in 60 minut.

- pri nastavitvi temperature nad 200 °C do 30 minut,
 - V programu **BAKE** od 1 minute do 4 ure.
 - V programu **DEHYDRATE** v korakih po 15 minut med 1 uro in 24 urami.
 - V programu **PROVE** v korakih po 5 minut med 15 minut in 4 urami.
-
- Pritisnite tipko **17**. Na zaslonu utripa čas.
 - Obračajte vrtljivi regulator **22**, dokler ni prikazan zeleni čas. Utripanje se ustavi pribl. 5 sekund po nastavitvi. Nov čas je prevzet.

NAPOTEK: Po približno 5 minutah brez uporabe se naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

8.5 Uporaba programov

NAPOTKI:

- Poskrbite, da se nabodala ne dotikajo in zalepijo na grelni element **2** v zgornjem delu v notranjosti.
- Razen v programu **SYNC FINISH** lahko temperaturo in čas priprave kadarkoli spremenite.
- V programu **AIR FRY** vas bo vsakih 5 minut zvočni signal opozoril, da morate hrano obrniti.
- V programu **ULTRA CRISP** se na koncu programa na zaslonu pokaže **COOL**. Ventilator deluje še približno 1 minuto. Na zaslonu se prikaže **End**, oglasijo se 3 zvočni signali in naprava preklopi v stanje pripravljenosti.
- Medtem ko je funkcija **COOL** aktivna, je tipka  brez funkcije.
- Da bi preprečili izgubo toplote, je treba postopek kuhanja začeti šele, ko sta obe košari cvrtnika **7/4** popolnoma potisnjeni noter.
- Za spremembo programa napravo vedno najprej preklopite v stanje pripravljenosti s pritiskom na tipko za vklop/izklop  / **12** in jo nato ponovno vklopite.

Za nekatera živila in načine priprave ima naprava prednastavljene programe. Če izberete program, lahko kadarkoli dodatno opravite naslednje nastavitve:

- Temperatura
 - Čas priprave
 - Po tem ko aktivirate funkcijo **SYNC FINISH**, temperature in časa priprave ne morete spremeniti.
1. Pripravite živila in jih dodajte v košaro cvrtnika **7/4**.
 2. Košaro cvrtnika potisnite v ohišje **1**.
 3. Za vklop pritisnite tipko **Vklop/izklop**  **12**.
 4. S pritiskom na tipko  ali  izberite željeno košaro cvrtnika.
 5. Pritisnite vrtljivi regulator **22**.
 6. Obračajte vrtljivi regulator, dokler ne sveti LED-lučka zelenega programa. Na zaslonu **14** ali **16** se prikaže temperatura za izbrani program.

NAPOTEK: Za spreminjanje temperature pritisnite tipko  **13**, za spreminjanje časa pa pritisnite  **17**. Dokler na zaslonu utripa vrednost **3**, jo lahko spreminjate z obračanjem vrtljivega regulatorja. Po obračanju počakajte pribl. 5 sekund. Prikaz preneha utripati in nova vrednost je prevzeta.

7. Postopek priprave zaženite s tipko za začetek/premor  **18**. Program se zažene.
 - Na zaslonu je prikazan preostali čas. Vrednosti temperature in časa lahko spremenite s pritiskom na  **13** ali  **17** medtem, ko se program izvaja.

8.6 Hiter zagon

1. Napravo vklopite iz stanja pripravljenosti s tipko vklop/izklop  **12**.
2. S pritiskom na tipko za začetek/premor  **18** se zažene delovanje za obe košari cvrtnika za pečenje z vnaprej nastavljeno temperaturo 180°C in vnaprej nastavljenim časom priprave *15 min*.
3. Če želite uporabiti samo eno košaro cvrtnika, pred začetkom pritisnite tipko  **1** ali  **2**.

NAPOTKI:

- Če izberete temperaturo nad 200°C , lahko nastavite čas do največ 30 minut.
- Na koncu programa na zaslonu pokaže *COOL*. Ventilator deluje še približno 1 minuto. Na zaslonu se prikaže *End*, oglasijo se 3 zvočni signali in naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

8.7 Prekinitev postopka pečenja

NAPOTEK: Predolg premor lahko zelo negativno vpliva na rezultat priprave.

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

1. Košaro cvrtnika **7/4** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1**. Naprava se samodejno izključi, ko košaro vzamete ven.
 - Preostali čas utripa.
 - LED-lučka poleg izbranega programa utripa.
 - Ventilator se ustavi, dokler ponovno ne vstavite košare cvrtnika **7/4**.
2. Košaro cvrtnika ponovno namestite v napravo. Naprava se do poteka čas priprave znova vklopi.

ali

1. Na kratko pritisnite tipko za začetek/premor  **18**, da prekinete postopek pečenja.
 - Preostali čas utripa.
 - LED-lučka poleg izbranega programa utripa.
 - Ventilator se ustavi.
2. Znova pritisnite tipko za začetek/premor  **18**, da nadaljujete postopek pečenja.
 - Preostali čas se še naprej odšteva.
 - Ventilator deluje naprej.

8.8 Funkcija SYNC COOK

S to funkcijo lahko v obeh košarah cvrtnika hkrati pripravite večje količine hrane z enakim časom kuhanja in temperaturo.

Prednastavljena temperatura in čas pečenja za obe košari cvrtnika sta 180 °C in 15 minut. Lahko spremenite nastavljene vrednosti ali izberete program.

1. Pritisnite tipko za vklop/izklop , da vklopite cvrtnik.
2. Pritisnite tipko **SYNC COOK**  **21**.
3. Nastavite temperaturo s pritiskom tipke  **13** ter čas s pritiskom tipke  **17**.
ali
Izberite enega od programov s pritiskom in vrtenjem vrtljivega regulatorja.
4. Postopek priprave zaženite s tipko za začetek/premor  **18**.

Nastavljene verzije se uporabijo v obeh košarah cvrtnika.

- LED-lučka **SYNC COOK**  **21** sveti.
- Po potrebi zasveti LED-lučka izbrane programa.
- Prikaže se preostali čas.

NAPOTEK: Vrednosti temperature in časa priprave lahko med pečenjem kadarkoli spremenite.

Med postopkom pečenja lahko preklopite na drug program.

1. Med postopkom pečenja pritisnite tipko za začetek/premor  **18**.
2. Želeni program izberite s pritiskom in vrtenjem vrtljivega regulatorja.
3. Ponovno pritisnite tipko za začetek/premor  **18**.

Obe košari cvrtnika nadaljujeta izbrani program.

Funkcijo **SYNC COOK** lahko kadar koli prekinete.

1. Med postopkom pečenja znova pritisnite tipko **SYNC COOK**  **21**.
 - LED-lučka  **21** ugasne.
 - Vsak program, ki se pred pritiskom tipke  **21** ni zaključil, se nadaljuje za obe košari cvrtnika.
2. S pritiskom na tipko  **1** ali  **2** izberite košaro cvrtnika.
3. Sedaj vnesite želene nove vrednosti za košaro cvrtnika.

Obe košari cvrtnika nadaljujeta delovanje ločeno z nastavljenimi vrednostmi.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

Košari cvrtnika **7/4** lahko tudi sinhronizirata.

1. Pritisnite tipko za vklop/izklop  **12**, da vklopite cvrtnik.
 2. Če želite izbrati košaro cvrtnika **7**, pritisnite tipko .
 3. Nastavite čas pečenja, temperaturo ali program s pritiskom in vrtenjem vrtljivega regulatorja.
 4. Če želite izbrati košaro cvrtnika **4**, pritisnite tipko .
 5. Nastavite čas pečenja, temperaturo ali program.
 6. Pritisnite tipko **SYNC FINISH**  **23**.
 7. Postopek pečenja zaženite s tipko za začetek/premor  **18**.
 - LED-lučka **SYNC FINISH**  **23** sveti.
 - Preostali čas se prikaže na zaslonu delujoče košare cvrtnika.
 - Na zaslonu košare cvrtnika, ki še ne deluje, se prikaže **HOLD**.
- Postopek priprave hrane se začne za obe košari cvrtnika z ustreznimi nastavitvami.
 - Časa in temperature ni več mogoče prilagoditi.
 - Košara cvrtnika s krajšim časom priprave se konča približno 15 sekund pred košaro cvrtnika z daljšim časom priprave.
 - Če imata obe košari cvrtnika enak čas priprave, prva košara cvrtnika začne peči 15 sekund pred drugo košaro cvrtnika.
 - Po koncu časa priprave vsake košare cvrtnika se oglasijo 3 zvočni signali. Ob koncu časa pečenja obeh košar cvrtnika se za kratek čas prikaže **End**. Nato se naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

8.10 Konec procesa priprave

- Ko se program zaključi, se sprostí zvočni signal in na zaslonih **14/16** se pokaže **End**. Naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

NAPOTEK: Pri nastavitvi temperature nad 200 °C se ob koncu postopka priprave hrane samodejno aktivira funkcija hlajenja. Na zaslonu se pokaže **COOL** in ventilator se 1 minuto še vrti. Tega postopka hlajenja ni mogoče zaustaviti.

- Potrebujete toplotno odporno podlago za posodo in košaro cvrtnika **7/4** in krožnik ali skledo (po potrebi predhodno ogreto).
 - Za izklop naprave iz električnega omrežja po uporabi izvalcite omrežni vtič **11**.
1. Košaro cvrtnika **7/4** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1**. Košaro cvrtnika postavite na podlago, ki je odporna proti vročini.
 2. Živila stresite na pripravljen krožnik ali v pripravljeno posodo.
 3. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava in pribor ohladi.

NAPOTEK: Če stopnja zapečenosti na takšna, kot jo želite, lahko ročno spremenite postopek priprave. Napolnjeno košaro cvrtnika **7/4** znova vstavite v ohišje **1** in ponovno začnite postopek pečenja. Po nekaj minutah preverite stopnjo zapečenosti. Za to košaro cvrtnika **7/4** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1**.

8.11 Pregled programov

- Naslednja tabela vsebuje osnovne pripomočke za nastavitve določenih živil.

Program	Uporaba	Prednastavljena temperatura (nastavljivo območje)	Prednastavljen čas (nastavljivo območje)
AIR FRY	Zamrznjen ocvrt krompirček ¹	190 °C (60–200 °C)	30 min (1–60 min)
REHEAT	Segrevanje	200 °C (60–200 °C)	15 min (1–60 min)
BAKE	Kolački, pecivo in pekarski proizvodi	150 °C (60–200 °C)	18 min (1 min–4 ure)
ULTRA CRISP	za zelo hrustljivo hrano	240 °C	10 min ³ (1–30 min)
ROAST	Steaki, kotleti	200 °C (60–200 °C)	20 min (1–60 min)
DEHYDRATE	Dehidriranje/sušenje živil (slive/jabolčne rezine)	60 °C (60–90 °C)	2 uri (1 ura–24 ur)
PROVE	Počivanje/vzhajanje kvašene-ga testa	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min (15 min–4 ure)

8.12 Tabela priprave

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

Živilo	°C	Minute	optimalna količina na košaro	maksimalna količina na košaro
Ocvrt krompirček ¹	190	25–30	500 g	640 g
Piščančja bedra ²	200	30	450 g	750 g
Zelenjava ²	150	25	400 g	750 g
Pečene žemljice ²	180	8	2 kosa	3 kosi
Kolački	150	18	2 kosa	4 kosi
Lososov filet	200	15	100 g	300 g
Steak ^{2,3}	240	5–15	150 g	450 g
Rakci ³	240	8	250 g	500 g

Nadpisane številke ^{1, 2, 3} pomenijo:

¹: Vsakih 5 minut pretresite ali obrnite.

²: Premešajte ali obrnite po polovici časa priprave.

³: Na koncu postopka priprave hrane se za 1 minuto samodejno aktivira funkcija hlajenja. Na zaslonu se pokaže napis *COOL*.

9. Recepti

9.1 Dve vrsti ocvrtega krompirčka z zeliščno majonezo

Sestavine za 4 porcije

Sestavine za majonezo

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

Sestavine za ocvrti krompirček

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

Priprava

1. Za zeliščno majonezo dajte v visoko lonček jajce in gorčico ter ju premešajte s paličnim mešalnikom.
2. Med mešanjem v tankem curku vlivajte olje, da nastane kremasta homogena zmes.
3. Dodajte zelišča in po okusu začinite s soljo, poprom in limoninim sokom.
4. Krompir in sladki krompir olupite, operite in popivajte do suhega.
5. Krompir in sladki krompir narežite na približno 1 cm debele trakove in jih premešajte v skledi z 1 jedilno žlico olja.
6. Krompir dajte v cvrtnik.
7. Obe vrsti krompirčka lahko cvrete vrpo redno z enakimi vrednostmi.
8. Aktivirajte funkcijo **SYNC COOK**. Sedaj je treba vrednosti nastaviti le

enkrat in obe vrsti krompirčka sta pripravljene hkrati.

9. Vrednosti nastavite na **25 minut** in **200 °C** in zaženite postopek cvrtja.
10. **Po 15 minutah** temperaturo znižajte na **180 °C** in krompirček pretresite.
11. Ocvrt krompirček solite in postrezite z zeliščno majonezo.

9.2 Marinirane piščančje peruti z zamrznjenim ocvrtim krompirčkom

Sestavine za 2 osebi

Sestavine

250 g	zamrznjenega ocvrtega krompirčka
Pribl. 8	piščančjih perutničk

Sestavine za marinado

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

Priprava

1. V veliki skledi zmešajte vse sestavine za marinado.
2. Piščančje perutničke dajte v skledo, jih zmešajte z marinado in pustite, da se pribl. 1 uro marinira v marinadi.
3. Piščančje perutničke položite eno zraven druge v vstavek **košare cvrtnika 1** in vrednosti nastavite na **15 minut** in **190 °C**.
4. 250 g zamrznjenega ocvrtega krompirčka položite v **košaro cvrtnika 2** in nastavite **200 °C** in **20 minut**.
5. Aktivirajte funkcijo **SYNC FINISH** in zaženite postopek cvrtja.

- Sedaj sta postopka priprave sinhronizirana tako, da sta obe košari cvrtnika pripravljene hkrati.
- Po polovici časa pečenja sestavine premešajte/obrnite, da se le-te enakomerno spečejo.
 - Na koncu časa priprave preverite piščančje perutničke in ocvrt krompirček in oboje vzemite ven, če je primerno pečeno.

9.3 Mesne kroglice z mediteransko zelenjavo na žaru

Sestavine za 2 osebi

Sestavine za marinado

2 jedilni žlici	oljčnega olja
1	strok česna
½ čajne žličke	rožmarina
½ čajne žličke	origana
½ čajne žličke	majarona
	sol, poper

Sestavine za zelenjavo na žaru

1	majhna bučka
1	majhna rdeča paprika
1	čebula
150 g	češnjevega paradižnika

Sestavine za mesne kroglice

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

Priprava

- Olupite in fino sesekljajte strok česna.
- V skledi zmešajte vse sestavine za marinado.
- Zelenjavo operite in očistite.

- Bučko in papriko narežite na kose, velike za grizljaj.
- Prerežite češnje paradižnik na pol.
- Čebulo narežite na krljce.
- Zelenjavo dodajte v marinado in vse skupaj temeljito premešajte. Pustite, da se zelenjava marinira, medtem pa pripravite mesne kroglice.
- Za mesne kroglice olupite rdečo čebulo, jo fino sesekljajte in popražite na malo oljčnega olja, da postekleni.
- Petršilj operite, otresite do suhega in liste fino sesekljajte.
- Mleto meso pregnetite s pripravljenimi koščki čebule, sesekljanim petršiljem, razžvrkljanim jajčnim rumenjaki in krušnimi drobtinami v enakomerno maso in začinite po okusu.
- Z mokrimi rokami iz mase mletega mesa oblikujte majhne, enakomerne kroglice.
- Mesne kroglice položite v vstavek **košare cvrtnika 1**. Nastavite na **180 °C** in **pribl. 15 minut**.
- Marinirano zelenjavo še enkrat premešajte in položite v **košaro cvrtnika 2**. Nastavite na **180 °C** in **pribl. 20 minut**.
- Aktivirajte funkcijo **SYNC FINISH** in zaženite postopek cvrtja. Sedaj sta postopka priprave sinhronizirana tako, da sta obe košari cvrtnika pripravljene hkrati.
- Po polovici časa pečenja sestavine premešajte/obrnite, da se enakomerno spečejo.
- Na koncu časa priprave preverite mesne kroglice in zelenjavo ter oboje vzemite ven, če je primerno pečeno.

NASVET: Čas cvrtja je odvisen od velikosti mesnih kroglic oz. koščkov zelenjave.

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 razžvrkljate s smetano in začiniti s soljo in poprom.
2. Drobline 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 porčiji

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	zmeščanega masla
1	neškropljena limeta
	sol, poper

Priprava

1. Krompir olupite, operite, skuhaite 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 zmeščajo. 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 porčiji

Sestavine

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

Priprava

1. Očistite cvetačo in jo razdelite na manjše cvetke.
2. Ostale sestavine zmešajte v gosto, gladko testo. Če je testo preredko, dodajte še malo moke.
3. Posamezne cvetačne cvetke potopite v testo in pustite, da odvečno testo steče dol.
4. Panirane cvetačne cvetke ocvrte 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 porčiji

Sestavine

400 g	brstičnega ohrovt
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 ohrovt 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 porčijo 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 porčiji

Sestavine

1 paket	testa za pico
1 pločevinka	pasiranega paradižnika
200 g	mozzarella
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. Mozzarella narežite na tanke rezine.
4. Testo premažite s pasiranim paradižnikom, začinite s soljo, poprom in origanom ter ga obložite z rezinami mozzarella.
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 presejete 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!

den napravo premaknete ali čistite, se mora ohladiti.



NEVARNOST električnega udara!

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

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.

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

Pribor

- Odstranite večje ostanke živil.
- Košaro cvrtnika **7/4** in nastavek **5** lahko pomivate v pomivalnem stroju. Nastavek **5** izvlecite navzgor iz košare cvrtnika **7/4**. Pri vstavljanju, ki sledi čiščenju, pazite, da je izboklina nastavka obrnjena navzgor. Nastavek **5** pritisnite navzdol, dokler ne leži na dnu.

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

- Zapečene ostavke hrane predhodno namočite.
- Košaro cvrtnika **7/4** lahko pomijete tudi ročno s toplo vodo in sredstvom za pomivanje. Temeljito splaknite s čisto vodo.
- Preden dele pospravite ali ponovno uporabite, morate počakati, da se popolnoma posušijo.

Ohišje

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

Notranjost

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

11. Shranjevanje

- Preden cvrtnik na vroč zrak pospravite ...
... morate izvleči omrežni kabel **11**,
... počakati, da se naprava ohladi,
... vsi deli pa morajo biti popolnoma suhi.
- **Slika A:** Navijte napajalni kabel **11** okrog kabskega navitja **10**.

12. Odstranjanje 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 razbremenjuje okolje.



Embalaža

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.

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Brez ukrepov Funkcija	• Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave? • Preverite priključek.
Hrana po predpisanem času še ni pečena	• Je bila količina živil prevelika ali kosi predebeli? • Ali sta bili temperatura ali čas priprave nastavljeni prenizko oziroma prekratko?
Močno nastajanje dima in vonja	• Ali so na grelnem elementu 2 ostanki živil, ki se lahko med segrevanjem zažgejo? Košare cvrtnika 7/4 ne smete napolniti več kot do oznake MAX 6.

14. Tehnični podatki

Model:	SHFDD 2600 C2
Omrežna napetost:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	I
Zmogljivost:	2600 W
Poraba moči v izklopljenem stanju:	≤ 0,5 W
Preklop v izklopljeno stanje:	< 20 min

Uporabljeni simboli

	Zaščitna ozemljitev
	G epüfte S icherheit (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškim zakonom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	S simbolom za recikliranje (3 puščice) so označeni materiali, ki so primerni za ponovno uporabo. Material je lahko specficiran 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
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI



Pooblaščen serviser

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

IAN: 525755_2510

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 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 podaljšanja 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 prikladne 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.



S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **525755_2510** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Přehled	61
2. Použití k určenému účelu	62
3. Bezpečnostní pokyny	62
4. Obsah balení	65
5. Uvedení do provozu	66
6. Ovládací panel a displej	67
7. Základy fritování	68
8. Ovládání	69
8.1 Proudová přípojka	69
8.2 Zapnutí/vypnutí	69
8.3 Výběr fritovacího koše	69
8.4 Základní obsluha	70
8.5 Použití programů	71
8.6 Rychlé spuštění	72
8.7 Přerušení procesu přípravy	72
8.8 Funkce SYNC COOK	73
8.9 Funkce SYNC FINISH	74
8.10 Konec procesu přípravy	74
8.11 Přehled programů	75
8.12 Tabulka přípravy	76
9. Recepty	77
9.1 Dva druhy hranolek s bylinkovou majonézou	77
9.2 Marinovaná kuřecí křídla s mraženými hranolkami	77
9.3 Masové kuličky se středomořskou grilovanou zeleninou	78
9.4 Špízy s cuketou a lilkem	79
9.5 Smažený hermelín s brusinkami	79
9.6 Losos v balíčku	80
9.7 Květákové růžičky s harissou	80
9.8 Křupavá růžičková kapusta se slaninou	81
9.9 Mini pizza se šunkou a rukolou	81
9.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní	82
10. Čištění	82
11. Uložení	83
12. Likvidace	83
13. Řešení problémů	84
14. Technické údaje	84
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	85

1. Přehled

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

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vaší nové horkovzdušné fritéze.

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

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj můžete obsluhovat jen tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Ušchovejte 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 240 °C.

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

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily související nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
 - ⊙ Přístroj i napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
 - ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
-  ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako jsou např. větrací průduchy na zadní straně. Fritovací koše berte pouze za rukojeť.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracích průduchů horká pára. Nesahejte do páry.
 - ⊙ Pokud dojde k poškození napájecího vedení tohoto přístroje, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
 - ⊙ Topné články se nesmí otírat vlhkou utěrkou.
 - ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
 - ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších komerčních prostor;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákaznicky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
 - ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 82).



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 nebezpečné vdechnout i malé množství kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Pokud používáte tento přístroj, měli byste ptáky odnést do jiné místnosti.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane kapalina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.

- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, okamžitě odpojte síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechte 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 prohmáknutí napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - po každém použití
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte
 - před čištěním přístroje
 - při bouřce

- ⊙ Abyste předešli nebezpečí, neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravny, popř. servisní střediska.



NEBEZPEČÍ požáru!

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



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

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

4. Obsah balení

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

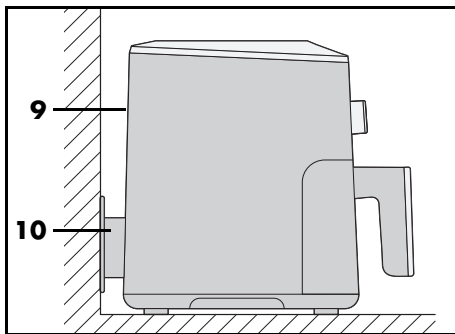
5. Uvedení do provozu

- 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 průduchy **9** a distanční držák **10**. Z větracích průduchů uniká během provozu horká pára.

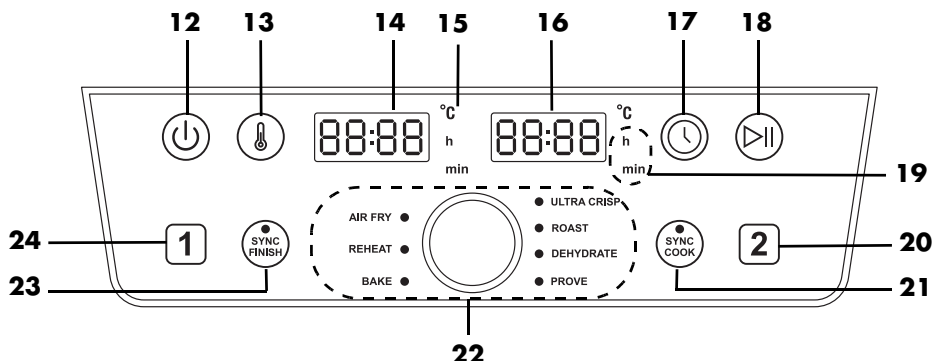


- ⊙ Větrací průduchy **9** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.

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

- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásky z přístroje, neodstraňujte však výrobní štítek na spodní straně přístroje.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte.
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Síťovou zástrčku **11** zapojte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

6. Ovládací panel a displej



- 12** Tlačítko: zapnutí/vypnutí
- 13** Tlačítko: teplota
- 14** Displej: ukazatele např. teploty a doby přípravy pokrmu ve fritovacím koši **1**
- 15** °C U obou košů: svítí, jestliže se zobrazuje teplota
- 16** Displej: ukazatele např. teploty a doby přípravy pokrmu ve fritovacím koši **2**
- 17** Tlačítko: čas
- 18** Tlačítko: spuštění/zastavení
- 19** **h min** U obou košů: zobrazení času: v minutách (min) a hodinách (h)
během provozu: zobrazení zbývajících času
- 20** **2** Tlačítko: výběr fritovacího koše **2**
- 21** Tlačítko/LED **SYNC COOK**: Oba fritovací koše pracují se stejnými hodnotami
- 22** Otočný regulátor: nastavení teploty a doby přípravy, výběr programu
AIR FRY (fritování)
PREHEAT (ohřívání)
BAKE (pečení)
ULTRA CRISP (pro křupavý povrch)
ROAST (smažení)
DEHYDRATE (sušení)
PROVE (kynutí těsta)
- 23** Tlačítko/LED **SYNC FINISH**: Dokončení u obou fritovacích košů se synchronizuje
- 24** **1** Tlačítko: výběr fritovacího koše **1**

7. Základy fritování

Příprava potravin

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

Doba a teplota fritování

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

Pro rovnoměrné zhnědnutí ^{1 2}

¹: Po každé ¼ doby přípravy protřepejte nebo obraťte, tedy 3x během doby přípravy.

²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

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

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

Pečení

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

Obalové informace

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

8. Ovládání



NEBEZPEČÍ popálení!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

8.1 Proudová přípojka

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

8.2 Zapnutí/vypnutí

- Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí  **12** pro přepnutí přístroje z pohotovostního režimu.
 - Ozve se krátký zvukový signál a na displeji se krátce zobrazí **H1**.
 - Přednastavená teplota **180 °C** se zobrazí na displejích **14/16**.
- Opětovným stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí  **12** lze přístroj kdykoli přepnout do pohotovostního režimu. Funguje to i u spuštěných programů.
 - Ozve se krátký zvukový signál a na displeji se krátce zobrazí **bYE**.
 - Všechny kontrolky na displeji zhasnou.
 - Ventilátor se zastaví.

8.3 Výběr fritovacího koše

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

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

8.4 Základní obsluha

Pro následující body platí:

- Přístroj je zapnutý.
- Fritovací koš **7/4** byl vybrán stisknutím tlačítka **1** nebo **2**.

Vyvolání programů

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

Manuální vaření

- Teplotu a dobu přípravy můžete nastavit přímo. Stisknutím tlačítka **18** se příprava pokrmu spustí s nastavenými hodnotami.

Změna teploty

Teplotu lze nastavit v krocích po 5 stupních v rozmezí 40 °C až 240 °C.

V programech lze teplotu nastavovat pouze omezeně. Přesné údaje o rozsahu nastavení najdete v tabulce s přehledem programů (viz „Přehled programů“ na straně 75).

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

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

Změna času

Dobu přípravy lze nastavit v krocích po 1 minutě v rozmezí od 1 do 60 minut.

- Při nastavení teploty nad 200 °C až 30 minut.
- V programu **BAKE** od 1 minuty do 4 hodin.
- V programu **DEHYDRATE** v krocích po 15 minutách od 1 hodiny do 24 hodin.
- V programu **PROVE** v krocích po 5 minutách od 15 minut do 4 hodin.
- Stiskněte tlačítko **17**. Na displeji bliká čas.
- Otáčejte otočným regulátorem **22**, dokud se nezobrazí požadovaný čas. Blikání se zastaví cca 5 sekund po nastavení. Nový čas byl převzat.

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

8.5 Použití programů

UPOZORNĚNÍ:

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

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

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

UPOZORNĚNÍ: Pro změnu teploty stiskněte tlačítko  **13**, pro změnu času stiskněte tlačítko  **17**. Dokud na displeji **3** bliká příslušná hodnota, můžete ji otáčením otočného regulátoru změnit. Po otočení počkejte cca 5 sekund. Ukazatel přestane blikat a nová hodnota je převzata.

7. Spustíte proces přípravy stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení  **18**. Program se spustí.
 - Na displejích se zobrazí zbývající doba chodu. Hodnoty času a teploty lze během probíhajícího programu měnit stisknutím tlačítka  **13** nebo  **17**.

8.6 Rychlé spuštění

1. Přepněte přístroj z pohotovostního režimu tlačítkem pro zapnutí/vypnutí  **12**.
2. Stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení  **18** se spustí příprava s přednastavenou teplotou 180 °C a přednastavenou dobou přípravy 15 min pro oba fritovací koše.
3. Pokud chcete použít jen jeden fritovací koš, stiskněte před spuštěním přístroje tlačítko  nebo .

UPOZORNĚNÍ:

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

8.7 Přerušení procesu přípravy

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

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

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

nebo

1. Pro přerušení procesu přípravy stiskněte krátce tlačítko pro spuštění/zastavení  **18**.
 - Zbývající doba chodu bliká.
 - Kontrolka LED vedle zvoleného programu bliká.
 - Ventilátor se zastaví.
2. Pro pokračování procesu přípravy stiskněte znovu tlačítko pro spuštění/zastavení  **18**.
 - Zbývající doba chodu se dále odpočítává.
 - Ventilátor dál běží.

8.8 Funkce SYNC COOK

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

1. Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí  a zapněte fritézu.
2. Stiskněte tlačítko **SYNC COOK**  **21**.
3. Nastavte teplotu stisknutím tlačítka  **13** a čas stisknutím tlačítka  **17**,
nebo
Stisknutím a otočením otočného regulátoru vyberte jeden z programů.
4. Spusťte proces vaření stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení  **18**.

Nastavené hodnoty se používají pro oba fritovací koše.

- Kontrolka LED **SYNC COOK**  **21** svítí.
- Případně se rozsvítí kontrolka LED zvoleného programu.
- Zbývajíc čas se zobrazuje na displeji.

UPOZORNĚNÍ: Během procesu přípravy můžete kdykoliv změnit teplotu a dobu přípravy.

Během procesu přípravy můžete také přepínat mezi programy.

1. Během procesu přípravy stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení  **18**.
2. Stisknutím a otočením otočného regulátoru vyberte požadovaný program.
3. Stiskněte opět tlačítko pro spuštění/zastavení  **18**.

Oba fritovací koše pokračují v práci s vybraným programem.

Funkci **SYNC COOK** můžete kdykoliv přerušit.

1. Během procesu přípravy opět stiskněte tlačítko **SYNC COOK**  **21**.
 - Kontrolka LED  **21** zhasne.
 - Každý program, který nebyl dokončen před stisknutím tlačítka  **21**, pokračuje pro oba fritovací koše.
2. Případně zvolte fritovací koš stisknutím  **1** nebo  **2**.
3. Nyní zadejte požadované nové hodnoty pro fritovací koš.

Oba fritovací koše pracují dále samostatně s nastavenými hodnotami.

8.9 Funkce SYNC FINISH

Fritovací koše **7/4** můžete i synchronizovat.

1. Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí ☺ **12** a zapněte fritézu.
 2. Stiskněte tlačítko **1** pro výběr fritovacího koše **7**.
 3. Nastavte dobu přípravy, teplotu nebo program stisknutím a otočením otočné-
ho regulátoru.
 4. Stiskněte tlačítko **2** pro výběr fritovacího koše **4**.
 5. Nastavte dobu přípravy, teplotu nebo program.
 6. Stiskněte tlačítko **SYNC FINISH**
☺ **23**.
 7. Spusťte proces přípravy stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení ☺ **18**.
 - Kontrolka LED **SYNC FINISH** ☺ **23** svítí.
 - Zbývajících doba se zobrazuje na displeji pracujícího fritovacího koše.
 - Na displeji ještě nepracujícího fritovacího koše se zobrazí **HOLD**.
- Proces přípravy se spustí pro oba fritovací koše s příslušným nastavením.
 - Čas a teplotu již nelze upravit.
 - Fritovací koš s kratší dobou přípravy končí cca 15 sekund před fritovacím košem s delší dobou přípravy.
 - Pokud mají oba fritovací koše stejnou dobu přípravy, začíná první fritovací koš přípravu 15 sekund před druhým fritovacím košem.
 - Po uplynutí doby přípravy každého fritovacího koše zazní 3 zvukové signály. Na konci doby přípravy obou fritovacích košů se na displeji krátce zobrazí **End**. Poté se přístroj přepne do pohotovostního režimu.

8.10 Konec procesu přípravy

- Po dokončení programu zazní zvukový signál a na displejích **14/16** se zobrazí **End**. Přístroj přejde do pohotovostního režimu.

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

- Potřebujete žáruvzdornou podložku pro fritovací koš **7/4** a také talíř nebo misku (popř. nahřáté).
 - Pro odpojení přístroje ze sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **11**.
1. Vytáhněte fritovací koš **7/4** za rukojeť **8** z krytu **1**. Postavte ho na žáruvzdornou podložku.
 2. Dejte pokrmu na připravený talíř / do připravené misky.
 3. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

UPOZORNĚNÍ: Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete proces přípravy změnit manuálně. Zasuňte naplněný fritovací koš **7/4** opět do krytu **1** a znovu spusťte proces přípravy. Po několika minutách zkontrolujte stupeň zhnědnutí. Jednoduše vytáhněte fritovací koš **7/4** za rukojeť **8** z krytu **1**.

8.11 Přehled programů

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

Program	Použití	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
AIR FRY	Mražené hranolky ¹	190 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
REHEAT	Ohřívání	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
BAKE	Muffiny, moučníky a pečivo	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1 min.–4 hod.)
ULTRA CRISP	Pro velmi křupavé potraviny	240 °C	10 min. ³ (1–30 min.)
ROAST	Steaky, kotlety	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
DEHYDRATE	Dehydratace/sušení potravin (švestky / plátky jablek)	60 °C (60–90 °C)	2 hodiny (1 hod.–24 hod.)
PROVE	Odpočívání/kynutí těsta	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min.–4 hod.)

8.12 Tabulka přípravy

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

Připravovaná potravina	°C	Minuty	Optimální množství pro každý fritovací koš	Maximální množství pro každý fritovací koš
Hranolky ¹	190	25–30	500 g	640 g
Kuřecí stehna ²	200	30	450 g	750 g
Zelenina ²	150	25	400 g	750 g
Rozpékané pečivo ²	180	8	2 kusy	3 kusy
Muffiny	150	18	2 kusy	4 kusy
Filet z lososa	200	15	100 g	300 g
Steak ^{2,3}	240	5–15	150 g	450 g
Krevety ³	240	8	250 g	500 g

Horní indexy ^{1, 2, 3} znamenají:

¹: Každých 5 minut protřepejte nebo obraťte.

²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

³: Na konci procesu přípravy se automaticky aktivuje funkce chlazení na 1 minutu. Na displeji se zobrazí COOL.

9. Recepty

9.1 Dva druhy hranolek s bylinkovou majonézou

Suroviny na 4 porce

Suroviny na majonézu

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

Suroviny na hranolky

250 g	batátů
250 g	brambor
2 lžíce	slunečnicového oleje
	sůl

Příprava

1. Pro bylinkovou majonézu vložte vejce s hořčicí do vysoké nádoby a krátce rozmixujte tyčovým mixérem.
2. Během mixování přilévejte tenkým proudem olej, dokud nevznikne krémová, homogenní směs.
3. Přidejte bylinky a dochutěte solí, pepřem a citronovou šťávou.
4. Brambory a batáty oloupejte, umyjte a osušte.
5. Brambory a batáty nakrájejte na tyčinky silné asi 1 cm a jednotlivé druhy smíchejte v misce s 1 lžící oleje.
6. Hranolky nasypejte do fritézy.
7. Oba druhy hranolek fritujte současně při stejných hodnotách.
8. Aktivujte funkci **SYNC COOK**. Nyní stačí nastavit hodnoty pouze jednou a oba druhy hranolek budou hotové současně.
9. Nastavte hodnoty **25 minut a 200 °C** a spusťte proces fritování.

10. **Po 15 minutách** snižte teplotu na **180 °C** a hranolky promíchejte.

11. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.

9.2 Marinovaná kuřecí křídla s mraženými hranolkami

Suroviny pro 2 osoby

Suroviny

250 g	mražených hranolek
Asi 8	kuřecích křídel

Suroviny na marinádu

6 lžic	slunečnicového nebo řepkového oleje
6 lžic	Sweet'n Hot chilli omáčky
4 lžíce	kečupu
4 lžíce	octa
1–2 lžičky	solí
1–2 lžičky	papriky
1–2 lžičky	chilli vloček

Příprava

1. Všechny suroviny na marinádu smíchejte ve velké misce.
2. Kuřecí křídla vložte do misky, promíchejte s marinádou a nechte asi 1 hodinu marinovat.
3. Kuřecí křídla položte vedle sebe na vložku **fritovacího koše 1** a nastavte hodnoty **15 minut a 190 °C**.
4. Vložte 250 g mražených hranolek do **fritovacího koše 2** a nastavte teplotu na **200 °C** a dobu fritování na **20 minut**.
5. Aktivujte funkci **SYNC FINISH** a spusťte proces fritování. Nyní se procesy fritování synchronizují tak, aby byly oba fritovací koše hotové současně.
6. V polovině doby přípravy suroviny promíchejte/otočte, aby se rovnoměrně propekly.

7. Na konci doby přípravy zkontrolujte kuřecí křídla a hranolky a vyjměte je, pokud jsou hotové.

9.3 Masové kuličky se středomořskou grilovanou zeleninou

Suroviny pro 2 osoby

Suroviny na marinádu

2 lžíce	olivového oleje
1	stroužek česneku
½ lžičky	rozmarýnu
½ lžičky	oregana
½ lžičky	majoránky
	sůl, pepř

Suroviny na grilovanou zeleninu

1	malá cuketa
1	malá červená paprika
1	cibule
150 g	cherry rajčátek

Suroviny na masové kuličky

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

Příprava

1. Stroužek česneku oloupejte a jemně nasekejte.
2. Všechny suroviny na marinádu smíchejte v misce.
3. Zeleninu omyjte a očistěte.
4. Cuketu a papriku nakrájejte na malé kousky.
5. Cherry rajčátka rozkrojte na polovinu.
6. Cibuli nakrájejte na plátky.
7. Zeleninu přidejte do marinády a vše důkladně promíchejte. Zeleninu nechte

marinovat a mezi tím připravte masové kuličky.

8. Červenou cibuli na masové kuličky nakrájejte najemno a osmahněte ji na olivovém oleji do zlatova.
9. Petrželku omyjte, osušte a listy nakrájejte nadrobno.
10. Mleté maso smíchejte s připravenou cibulkou, nasekanou petrželkou, rozšlehaným žloutkem a strouhankou v jednolitou směs a podle chuti dochutěte.
11. Mokrými rukama vytvarujte z mletého masa malé, rovnoměrné kuličky.
12. Masové kuličky naskládejte na vložku **fritovacího koše 1**. Nastavte **180 °C** a **cca 15 minut**.
13. Marinovanou zeleninu promíchejte a vložte do **fritovacího koše 2**. Nastavte **180 °C** a **cca 20 minut**.
14. Aktivujte funkci **SYNC FINISH** a spusťte proces fritování.
Nyní se procesy fritování synchronizují tak, aby byly oba fritovací koše hotové současně.
15. V polovině doby přípravy suroviny promíchejte/otočte, aby se rovnoměrně propekly.
16. Na konci doby přípravy zkontrolujte masové kuličky a zeleninu a vyjměte je, pokud jsou hotové.

TIP: Doba fritování závisí na velikosti masových kuliček nebo kousků zeleniny.

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	filetů z lososa (bez kůže)
1	větvíčka petržele
1	větvíčka bazalky
1 lžíce	kapar
2 lžíce	měkkého másla
1	chemicky neošetřená limetka
	sůl, pepř

Příprava

1. Brambory oloupejte, omyjte, uvařte ve vroucí osolené vodě. Poté brambory 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 nezkroutí. Poté pánev stáhněte z ohně a odstavte.
5. Lososa opláchněte, osušte a rozkrojte na dva kusy.
6. Petrželku a bazalku omyjte, osušte a listy nakrájejte nadrobno.
7. Kapary nechte okapat a nasekejte nahrubo.
8. Kapary a nasekané bylinky promíchejte s máslem.
9. Limetku omyjte v horké vodě, osušte a nakrájejte na plátky.
10. Připravte si dva velké kusy pečicího papíru.
11. Doprostřed položte plátky brambor a dochuťte je solí a pepřem. Na ně dejte špenát a lososa.
12. Lososa potřete kaparovým máslem a obložte plátky limetky.

13. Papír přeložte přes ingredience a po stranách dobře utěsněte.
14. Balíčky položte vedle sebe a pečte **při teplotě 200 °C cca 20 minut**.
15. Potom odstraňte pečicí papír a pokrm ihned podávejte.

9.7 Květákové růžičky s harissou

Suroviny na 2 porce

Suroviny

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

Příprava

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

TIP: Podávejte s čerstvým jogurtovým dipem.

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	těsta na pizzu
1 plechovka	pasírovaných rajčat
200 g	mozzarellly
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 mozzarellly.
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 fritézy.

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 nasypete prosátou mouku a promíchejte ji do hladkého těsta.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.
6. Těsto nalijte do formiček na muffiny.
7. Čokoládové dortíky připravujte v přehřátém přístroji **při teplotě 180 °C cca 5–6 minut**.
8. Čokoládové dortíky podávejte teplé.

10. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

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

Díly příslušenství

- Odstraňte hrubé zbytky potravin.
- Fritovací koš **7/4** a nástavec **5** můžete mýt v myčce nádobí. Nástavec **5** vyjměte směrem nahoru z fritovacího koše **7/4**. Po vyčištění dbejte při vkládání na to, aby vyklenutí nástavce směřovalo nahoru. Stlačte nástavec **5** dolů, dokud nedosedne na dno.

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

- Připálené zbytky potravin předtím nechejte odmočit.
- Fritovací koš **7/4** umyjte ručně teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.
- Než přístroj sklidíte nebo ho opět použijete, nechte všechny díly důkladně oschnout.

Kryt

- Otřete kryt **1** zvenku lehce navlhčenou utěrkou s trochou jemného čistícího prostředku.
- Vysušte utěrkou.

Vnitřní prostor

1. Vyčistěte vnitřní prostor měkkou houbičkou a vodou s jemným čistícím prostředkem.
2. Několikrát ho otřete vlhkou utěrkou z mikrovlákná, občas ji propláchněte a vyždímejte.
3. Vysušte utěrkou.

11. Uložení

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

12. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

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



Obal

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

13. Řešení problémů

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Pokrm není po doporučené době ještě hotový	• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné? • Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba dýmu nebo zápachu	• Nachází se na topném článku 2 zbytky potravin, které se při zahřívání pálí? Fritovací koš 7/4 nesmíte plnit výš než po značku MAX 6.

14. Technické údaje

Model:	SHFDD 2600 C2
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	2 600 W
Příkon ve vypnutém stavu:	≤ 0,5 W
Přepínání do vypnutého stavu:	< 20 min.

Použité symboly

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

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

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

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu
a výrobní chybu.

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 525755_2510** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

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



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **525755_2510** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 525755_2510



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	89
2. Účel použitia	90
3. Bezpečnostné pokyny	90
4. Obsah balenia	93
5. Uvedenie do prevádzky	94
6. Prehľad riadiaceho panela a displeja	95
7. Základy fritovania	96
8. Obsluha	97
8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	97
8.2 Zapnutie/vypnutie	97
8.3 Výber fritovacieho koša	97
8.4 Základné ovládanie	98
8.5 Používanie programov	99
8.6 Rýchly štart	100
8.7 Prerušenie procesu prípravy	100
8.8 Funkcia SYNC COOK	101
8.9 Funkcia SYNC FINISH	102
8.10 Koniec procesu prípravy	102
8.11 Prehľad programov	103
8.12 Tabuľka prípravy jedál	104
9. Recepty	105
9.1 Dva druhy hranolčekov s bylinkovou majonézou	105
9.2 Marinované kuracie krídla s mrazenými hranolčkami	105
9.3 Mäsové guľôčky so stredomorskou zeleninou	106
9.4 Špízy z cukety a baklažánu	107
9.5 Pečený camembert s brusnicami	107
9.6 Losos v obale	108
9.7 Karfiolové ružičky s harissou	108
9.8 Chrumkavý ružičkový kel so slaninou	109
9.9 Minipizza so šunkou a rukolou	109
9.10 Čokoládová tortička s tekutým stredom	110
10. Čistenie	110
11. Uskladnenie	111
12. Likvidácia	111
13. Riešenie problémov	112
14. Technické údaje	112
15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	113

1. Prehľad

- 1 Kryt
- 2 Vyhrievací prvok (na hornej strane vnútorného priestoru)
- 3 Ovládacia plocha s indikátormi a tlačidlami
- 4 Fritovací kôš 
- 5 Nadstavec
- 6 **MAX** Značka pre maximálnu výšku hladiny naplnenia fritovacieho koša (3,5 litra na fritovací kôš)
- 7 Fritovací kôš 
- 8 Rúčka fritovacieho koša
- 9 Vetracie otvory
- 10 Dištančný držiak s navinutím kábla
- 11 Pripojovacie vedenie so zástrčkou

Srdečná vďaka za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze.

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

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

Prajeme vám veľa radosť s vašou novou teplovzdušnou fritézou!

Symbols na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



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

2. Účel použitia

Teplovzdušná fritéza je určená na prípravu potravín v horúcom vzduchu pri maximálnej teplote 240 °C.

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

UPOZORNENIE: Faktory a osobitosti, ktoré je potrebné vziať do úvahy pri používaní prístroja.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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



- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracích otvorov na zadnej strane. Fritovacie koše uchopujte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracích otvorov horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Prečítajte si kapitolu Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 110).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

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



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

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



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.

- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vytiahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.
- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokрыmi rukami.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

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

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



NEBEZPEČENSTVO požiaru!

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



NEBEZPEČENSTVO poranení popálením!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

4. Obsah balenia

- 1 teplovzdušná fritéza
- 2 fritovacie koše **7/4** s nastavcami **5**
- 1 návod na obsluhu

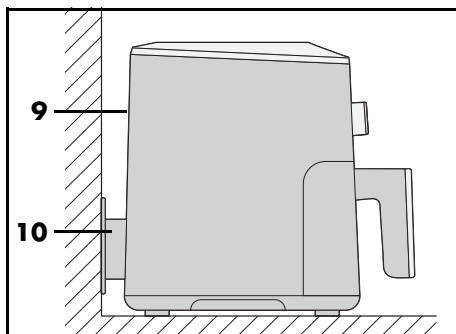
5. Uvedenie do prevádzky

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



NEBEZPEČENSTVO požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádzajú vetracie otvory **9** a dištančný držiak **10**. Z vetracích otvorov uniká počas prevádzky horúca para.

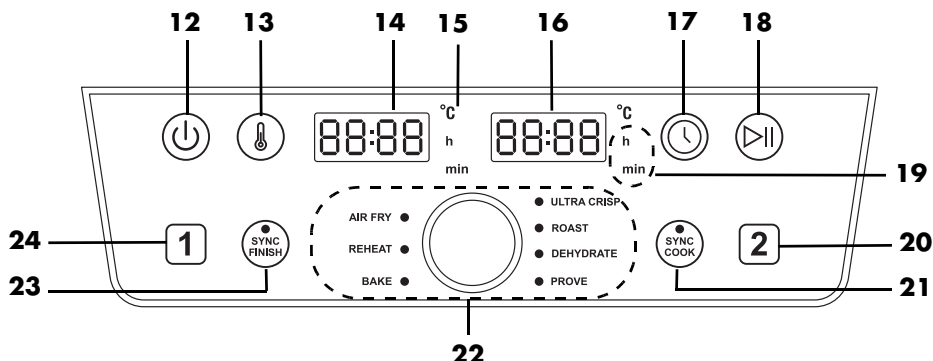


- ⊙ Vetracie otvory **9** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.

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

- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na spodnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite.
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdušnú podložku.
- Zástrčku **11** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

6. Prehľad riadiaceho panela a displeja



- 12 Tlačidlo: zapnutie/vypnutie
- 13 Tlačidlo: teplota
- 14 Displej: zobrazenie, napr. teplota a čas prípravy fritovacieho koša 1
- 15 °C Pri obidvoch košoch: svieti, keď sa zobrazuje teplota
- 16 Displej: zobrazenie, napr. teplota a čas prípravy fritovacieho koša 2
- 17 Tlačidlo: čas
- 18 Tlačidlo: štart/prestávka
- 19 **h min** Pri obidvoch košoch: Zobrazenie času: v minútach (min) a hodinách (h)
v prevádzke: zobrazenie zvyšnej doby chodu
- 20 2 Tlačidlo: Výber fritovacieho koša 2
- 21 Tlačidlo/LED **SYNC COOK**: obidva fritovacie koše pracujú s rovnakými hodnotami
- 22 Otočný regulátor: nastavenie hodnoty teploty a času prípravy, výber programu
AIR FRY (fritovanie)
REHEAT (zohrievanie)
BAKE (pečenie)
ULTRA CRISP (chrumkavé povrchy)
ROAST (vyprážanie)
DEHYDRATE (sušenie)
PROVE (kysnutie cesta)
- 23 Tlačidlo/LED **SYNC FINISH**: synchronizuje sa dokončenie obidvoch fritovacích košov
- 24 1 Tlačidlo: Výber fritovacieho koša 1

7. Základy fritovania

Príprava potravín

- Všetky potraviny musia byť na fritovanie podľa možnosti suché. Fritované potraviny osušte, resp. pri mrazených potravinách z nich odstráňte ľad.
- Pri hlbokomrazených potravinách odstráňte čo najviac vody a ľadu, skôr ako ich dáte do teplovzdušnej fritézy.
- Pri 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.
- Fritovacie koše **7/4** sa nesmú naplniť viac ako po značku **MAX 6**.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

Na rovnomerné zhnednutie^{1 2}

¹: Vždy po ¼ času prípravy pretrepte alebo obráťte, teda 3x počas času prípravy.

²: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

Ak si potraviny (napr. hranolčky alebo kuracie nugety) vyžadujú rovnomerné zhnednutie, musia sa počas fritovania 1 – 3x pretrepať.

1. Vytiahnite fritovacie koše **7/4** za rúčku **8** z krytu **1** a prísady pretrepte. Pri pretrepaní dbajte o to, aby sa napr. hranolčky dobre premiešali a pritom sa surové hranolčky ležiace vnútri dostali von. Prístroj sa pri vybratí fritovacích košov **7/4** automaticky vypne.
2. Znovu vložte fritovacie koše **7/4** do prístroja. Prístroj sa automaticky zapne až do uplynutia času prípravy.

Pečenie

Cesto sa **v žiadnom prípade** nesmie dávať priamo do fritovacích košov **7/4**. Po príprave dajte cesto do formy na pečenie alebo inej teplovzdornej formy (napr. formičky na muffiny). Túto potom s cestom postavte do fritovacích košov **7/4**.

Informácie na obale

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

8. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracích otvorov **9** na zadnej strane.
- ⊙ Na uchopenie fritovacích košov **7/4** používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracích otvorov **9** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj sa v žiadnom prípade nesmie prevádzkovať bez fritovacích košov **7/4**!
-

8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **11** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

8.2 Zapnutie/vypnutie

- Na zapnutie prístroja z pohotovostného režimu stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ☺ **12**.
 - Počúť krátky zvukový signál a na displeji sa na chvíľu zobrazí *HI*.
 - Predstavená teplota **180 °C** sa zobrazí na displejoch **14/16**.
- Opakovaným stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia ☺ **12** sa prístroj môže kedykoľvek prepnúť do pohotovostného režimu. Toto funguje aj pri prebiehajúcich programoch.
 - Počúť krátky zvukový signál a na displeji sa na chvíľu zobrazí *bYE*.
 - Zhasnú všetky svetlá displeja.
 - Ventilátor sa zastaví.

8.3 Výber fritovacieho koša

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ☺ **12**.
2. Stlačením tlačidla **1** alebo **2** vyberte požadovaný fritovací kôš **7/4**. Symbol zvoleného fritovacieho koša bliká.

UPOZORNENIE: Ak sa do 15 sekúnd nestlačí žiadne tlačidlo, symbol zvoleného fritovacieho koša prestane blikáť. V takom prípade znovu stlačte tlačidlo **1** alebo **2**, aby ste mohli pokračovať s nastaveniami.

8.4 Základné ovládanie

Pre nasledujúce body platí:

- Prístroj je zapnutý.
- Bol vybratý fritovací kôš **7/4** stlačením tlačidla **1** alebo **2**.

Vyvolanie programov

- Stlačte otočný regulátor **22** a otáčajte, kým nebude svietiť LED požadovaného programu – potom je zvolený.

Manuálne varenie

- Teplotu a čas prípravy môžete nastaviť priamo. Stlačením tlačidla **18** sa spustí príprava s nastavenými hodnotami.

Zmena teploty

Teplotu je možné nastaviť po 5 stupňoch v rozsahu 40 až 240 °C.

Teplotu je možné v programoch nastaviť len obmedzene. Presné údaje o nastaviteľných rozsahoch nájdete v tabuľke s prehľadom programov (pozri „Prehľad programov“ na strane 103).

- Stlačte tlačidlo **13**. Na displeji **14** alebo **16** bliká teplota.
- Otáčajte otočný regulátor **22**, kým sa nezobrazí požadovaná teplota. Blikanie sa zastaví cca 5 sekúnd po nastavení. Nová teplota bola prevzatá.

UPOZORNENIE: Ak je teplota nastavená nad 200 °C, funkcia chladenia sa na konci procesu prípravy aktivuje automaticky. Na displeji sa zobrazí **COOL** a ventilátor beží ďalej 1 minútu. Tento proces chladenia nie je možné pozastaviť.

Zmena času

Čas prípravy môžete nastaviť po 1 minúte v rozsahu 1 až 60 minút.

- Ak je teplota nastavená nad 200 °C, do 30 minút.
 - V programe **BAKE** od 1 minúty do 4 hodín.
 - V programe **DEHYDRATE** po 15 minútach od 1 hodiny do 24 hodín.
 - V programe **PROVE** po 5 minútach od 15 minút do 4 hodín.
- Stlačte tlačidlo **17**. Na displeji bliká čas.
 - Otáčajte otočný regulátor **22**, kým sa nezobrazí požadovaný čas. Blikanie sa zastaví cca 5 sekúnd po nastavení. Nový čas bol prevzatý.

UPOZORNENIE: Asi 5 minút bez ovládania sa prístroj prepne do pohotovostného stavu.

8.5 Používanie programov

UPOZORNENIA:

- Dbajte o to, aby sa pokrmu nedotýkali vyhrievacie prvky **2** na hornej strane vnútorného priestoru a neprilepili sa tam.
- S výnimkou programu **SYNC FINISH** môžete kedykoľvek zmeniť teplotu a čas prípravy.
- V programe **AIR FRY** vás každých 5 minút upozorní zvukový signál, aby ste potraviny otočili.
- V programe **ULTRA CRISP** sa na konci programu zobrazí na displeji **COOL**. Ventilátor beží ďalej cca 1 minútu. Na displeji sa zobrazí **End**, zaznejú 3 zvukové signály a zariadenie prejde do pohotovostného režimu.
- Kým je aktívna funkcia **COOL**, tlačidlo  nefunguje.
- Aby sa predišlo strate tepla, proces prípravy by sa mal spustiť až vtedy, keď sú oba fritovacie koše **7/4** úplne zasunuté.
- Pri zmene programu vždy najskôr prepnite prístroj do pohotovostného režimu stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia  **12** a potom ho znovu zapnite.

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

- teplota
 - čas prípravy
 - Po aktivovaní funkcie **SYNC FINISH** nemôžete zmeniť teplotu a čas prípravy.
1. Pripravte si potraviny a dajte ich do fritovacieho koša **7/4**.
 2. Zasuňte fritovací kôš do krytu **1**.
 3. Na zapnutie stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia  **12**.
 4. Stlačením tlačidla  **1** alebo  **2** vyberte požadovaný fritovací kôš.
 5. Stlačte otočný regulátor **22**.
 6. Otáčajte otočný regulátor, kým nebude svietiť LED požadovaného programu. Na displejoch **14** alebo **16** sa zobrazuje teplota zvoleného programu.

UPOZORNENIE: Na zmenu teploty stlačte tlačidlo  **13**, na zmenu času stlačte  **17**. Kým príslušná hodnota bliká na displeji **3**, môžete ju zmeniť otočením otočného regulátora. Po otočení počkajte cca 5 sekúnd. Indikátor prestane blikáť a nová hodnota je prevzatá.

7. Proces prípravy spustíte stlačením tlačidla štart/prestávka  **18**. Program sa spustí.
 - Na displejoch sa zobrazuje zvyšná doba chodu. Hodnoty času a teploty je možné zmeniť aj počas prebiehajúceho programu stlačením  **13** alebo  **17**.

8.6 Rýchly štart

1. Prístroj zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom zapnutia/vypnutia  **12**.
2. Stlačením tlačidla štart/prestávka  **18** sa spustí príprava s prednastavenou teplotou 180 °C a prednastaveným časom prípravy 15 min pre obidva fritovacie koše.
3. Ak chcete použiť len jeden fritovací kôš, stlačte pred spustením tlačidlo  **1** alebo  **2**.

UPOZORNENIA:

- Ak zvolíte teplotu nad 200 °C, čas je možné nastaviť maximálne na 30 minút.
- Na konci programu sa na displeji zobrazí *COOL*. Ventilátor beží ďalej cca 1 minútu. Na displeji sa zobrazí *End*, zaznejú 3 zvukové signály a zariadenie prejde do pohotovostného režimu.

8.7 Prerušenie procesu prípravy

UPOZORNENIE: Príliš dlhá prestávka môže veľmi negatívne ovplyvniť výsledok prípravy.

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

1. Vytiahnite fritovací kôš **7/4** za rúčku **8** z krytu **1**. Prístroj sa pri vybratí koša automaticky vypne.
 - Bliká zvyšná doba chodu.
 - Bliká LED vedľa zvoleného programu.
 - Ventilátor sa zastaví, kým nebude fritovací kôš **7/4** opäť zasunutý.
2. Znovu vložte fritovací kôš do prístroja. Prístroj sa automaticky zapne až do uplynutia času prípravy.

alebo

1. Na prerušenie procesu prípravy krátko stlačte tlačidlo štart/prestávka  **18**.
 - Bliká zvyšná doba chodu.
 - Bliká LED vedľa zvoleného programu.
 - Ventilátor sa zastaví.
2. Znovu stlačte tlačidlo štart/prestávka  **18** na pokračovanie v procese prípravy.
 - Zvyšná doba chodu sa opäť odpočítava.
 - Ventilátor ide ďalej.

8.8 Funkcia SYNC COOK

Pomocou tejto funkcie môžete v obidvoch fritovacích košoch súčasne pripravovať väčšie množstvá s rovnakým časom prípravy a rovnakou teplotou.

Prednastavená teplota a čas prípravy pre obidva fritovacie koše je 180 °C a 15 minút. Môžete zmeniť nastavené hodnoty alebo vybrať program.

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia .
2. Stlačte tlačidlo **SYNC COOK**  **21**.
3. Stlačením tlačidla  **13** nastavíte teplotu a stlačením tlačidla  **17** čas.

alebo

Vyberte niektorý z programov stlačením a otočením otočného regulátora.

4. Proces varenia spustíte stlačením tlačidla štart/prestávka  **18**.

Nastavené hodnoty sa použijú na obidva fritovacie koše.

- Svetí LED **SYNC COOK** .
- Prípadne svetí LED zvoleného programu.
- Zobrazuje sa zostávajúci čas.

UPOZORNENIE: Počas prípravy môžete kedykoľvek zmeniť hodnoty teploty a času prípravy.

Počas prípravy tiež môžete prepnúť na niektorý program.

1. Počas prípravy stlačte tlačidlo štart/prestávka  **18**.
2. Stlačením a otočením otočného regulátora vyberte požadovaný program.
3. Znovu stlačte tlačidlo štart/prestávka  **18**.

Obidva fritovacie koše pracujú ďalej so zvoleným programom.

Funkciu **SYNC COOK** môžete kedykoľvek prerušiť.

1. Počas prípravy stlačte znovu tlačidlo štart/prestávka **SYNC COOK**  **21**.
 - LED  **21** zhasne.
 - Každý program, ktorý nebol ukončený pred stlačením tlačidla  **21**, bude pokračovať pre obidva fritovacie koše.
2. Stlačením **1** alebo **2** vyberte fritovací kôš.
3. Teraz zadajte požadované nové hodnoty pre fritovací kôš.

Obidva fritovacie koše ďalej pracujú osobitne s nastavenými hodnotami.

8.9 Funkcia SYNC FINISH

Fritovacie koše **7/4** tiež môžete synchronizovať.

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia  **12**.
 2. Stlačte tlačidlo  na výber fritovacieho koša **7**.
 3. Nastavte čas prípravy, teplotu alebo program stlačením a otočením otočného regulátora.
 4. Stlačte tlačidlo  na výber fritovacieho koša **4**.
 5. Nastavte čas prípravy, teplotu alebo program.
 6. Stlačte tlačidlo **SYNC FINISH**  **23**.
 7. Proces prípravy spustíte stlačením tlačidla štart/prestávka  **18**.
 - Svetí LED **SYNC FINISH** .
 - Na displeji aktívneho fritovacieho koša sa zobrazí zvyšná doba chodu.
 - Na displeji ešte neaktívneho fritovacieho koša sa zobrazí *HOLD*.
- Proces prípravy sa pre obidva fritovacie koše spustí s príslušnými nastaveniami.
 - Čas a teplota sa už nedajú prispôbiť.
 - Fritovací kôš s kratšou dobou prípravy skončí cca 15 sekúnd pre fritovacím kôšom s dlhšou dobou prípravy.
 - Ak majú oba fritovacie koše rovnaký čas prípravy, prvý fritovací kôš začne proces prípravy 15 sekúnd pred druhým fritovacím kôšom.
 - Po skončení času prípravy každého fritovacieho koša zaznejú 3 zvukové signály. Na konci času prípravy obidvoch fritovacích košov sa na chvíľu zobrazí *End*. Potom sa prístroj prepne do pohotovostného režimu.

8.10 Koniec procesu prípravy

- Keď sa program dostal až na koniec, zaznie akustický signál a na displejoch **14/16** sa zobrazí *End*. Prístroj sa prepne do pohotovostného stavu.

UPOZORNENIE: Ak je teplota nastavená nad 200 °C, funkcia chladenia sa na konci procesu prípravy aktivuje automaticky. Na displeji sa zobrazí *COOL* a ventilátor beží ďalej 1 minútu. Tento proces chladenia nie je možné pozastaviť.

- Potrebujete teplovzdornú podložku na fritovací kôš **7/4**, ako aj tanier alebo misu (môže byť predhriata).
 - Na odpojenie prístroja zo siete vytiahnite po použití zástrčku **11**.
1. Vytiahnite fritovací kôš **7/4** za rúčku **8** z krytu **1**. Postavte ho na teplovzdornú podložku.
 2. Pokrmu dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
 3. Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť.

UPOZORNENIE: Ak by napríklad stupeň zhnednutia nezodpovedal vášmu želaniu, môžete proces prípravy manuálne zmeniť. Naplnený fritovací kôš **7/4** zasuniete znova do krytu **1** a znova spustíte proces prípravy. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia. Pritom jednoducho vytiahnite fritovací kôš **7/4** za rúčku **8** z krytu **1**.

8.11 Prehľad programov

- Nasledujúca tabuľka uvádza základné nastavovacie pomôcky pre uvedené potraviny.

Program	Použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	Prednastavený čas (rozsah nastavenia)
AIR FRY	Mrazené hranolčky ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
REHEAT	Zohrievanie	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffiny, koláče a pečivo	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 min – 4 h)
ULTRA CRISP	Pre veľmi chrumkavé potraviny	240 °C	10 min ³ (1 – 30 min)
ROAST	Steaky, kotlety	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Dehydratácia/sušenie potravín (slivky/plátky jablk)	60 °C (60 – 90 °C)	2 hodiny (1 h – 24 h)
PROVE	Nechajte kysnuté cesto odpočí- vať/kysnúť	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min (15 min – 4 h)

8.12 Tabuľka prípravy jedál

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

Pokrm	°C	Minúty	optimálne množstvo na kôš	maximálne množstvo na kôš
Hranolčky ¹	190	25 – 30	500 g	640 g
Kuracie stehná ²	200	30	450 g	750 g
Zelenina ²	150	25	400 g	750 g
Žemle na dopekane ²	180	8	2 kusy	3 kusy
Muffiny	150	18	2 kusy	4 kusy
Lososové filé	200	15	100 g	300 g
Steak ^{2,3}	240	5 – 15	150 g	450 g
Krevety ³	240	8	250 g	500 g

Horné indexové čísla ^{1, 2, 3} znamenajú:

¹: Každých 5 minút pretrepte alebo otočte.

²: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

³: Na konci procesu prípravy sa funkcia chladenia automaticky aktivuje na 1 minútu. Na displeji sa zobrazí COOL.

9. Recepty

9.1 Dva druhy hranolčiekov s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie

Prísady na majonézu

1	vajce
1 čajová lyžička	horčice
125 ml	slniečnicového oleja
1 čajová lyžička	najemno nasekaného petržlenu
1 čajová lyžička	najemno nasekanej krkôšky
1 čajová lyžička	citrónovej šťavy
	Sol', čierne korenie

Prísady na hranolčiek

250 g	sladkých zemiakov
250 g	pevných zemiakov
2 lyžice	slniečnicového oleja
	Sol'

Príprava

1. Na bylinkovú majonézu dáme vajce a horčicu do vysokej nádoby a rozmixujeme tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievame tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridáme bylinky a dochutíme soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpeme, umyjeme a osušíme.
5. Zemiaky a sladké zemiaky nakrájame na tyčinky hrubé asi 1 cm a každý druh zmiešame v jednej v miske s 1 lyžicou oleja.
6. Hranolčiek vložíme do fritézy.
7. Obidva druhy hranolčiekov fritujeme súčasne s rovnakými hodnotami.
8. Aktivujeme funkciu **SYNC COOK**. Teraz stačí nastaviť hodnoty iba raz a oba druhy hranolčiekov budú hotové súčasne.

9. Nastavíme hodnoty **25 minút** a **200 °C** a spustíme fritovanie.
10. **Po 15 minútach** znížime teplotu na **180 °C** a hranolčiek pretrepe.
11. Hranolčiek osolíme a podávame s bylinkovou majonézou.

9.2 Marinované kuracie krídla s mrazenými hranolčiekmi

Prísady pre 2 osoby

Prísady

250 g	mrazených hranolčiekov
Asi 8	kuracích krídel

Prísady na marinádu

6 lyžíc	slniečnicového alebo repkového oleja
6 lyžíc	omáčky Sweet'n Hot Chili
4 lyžice	kečupu
4 lyžice	octu
1 – 2 lyžičky	solí
1 – 2 lyžičky	papriky
1 – 2 lyžičky	čili vložiek

Príprava

1. Všetky přísady na marinádu zmiešame vo veľkej miske.
2. Kuracie krídla dáme do misky, zmiešame s marinádou a necháme marinovať cca 1 hodinu.
3. Kuracie krídla položíme vedľa seba na nadstavec **fritovacieho koša 1** a nastavíme hodnoty **15 minút** a **190 °C**.
4. 250 g zmrazených hranolčiekov dáme do **fritovacieho koša 2** a nastavíme **200 °C** a **20 minút**.
5. Aktivujeme funkciu **SYNC FINISH** a spustíme fritovanie. Teraz sa procesy prípravy zosynchronizujú tak, aby boli obidva fritovacie koše hotové súčasne.

6. Vždy v polovici času prípravy prísady premiešame/otočíme, aby sa rovnomerne prepiekli.
7. Na konci času prípravy kuracie krídla a hranolčky skontrolujeme a ak sú v poriadku, vyberieme ich.

9.3 Mäsové gulôčky so stredomorskou zeleninou

Prísady pre 2 osoby

Prísady na marinádu

2 lyžice	olivového oleja
1	strúčik cesnaku
½ lyžičky	rozmarínu
½ lyžičky	oregana
½ lyžičky	rozmarínu
	Soľ, čierne korenie

Prísady na grilovanú zeleninu

1	malá cuketa
1	malá červená paprika
1	cibuľa
150 g	cherry paradajok

Prísady na mäsové gulôčky

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

Príprava

1. Strúčik cesnaku ošúpeme a najemno nasekáme.
2. Všetky prísady na marinádu zmiešame v miske.
3. Zeleninu umyjeme a očistíme.
4. Cuketu a papriku nakrájame na kúsky.

5. Cherry paradajky nekrájame na polovicu.
6. Cibuľu nakrájame na mesiačky.
7. Zeleninu dáme do marinády a všetko dôkladne premiešame. Kým pripravíme mäsové gulôčky, necháme zeleninu marinovať.
8. Na mäsové gulôčky ošúpeme červenú cibuľu, nadrobno nakrájame a orestujeme na troche olivového oleja do sklovitá.
9. Petržlenovú vňať umyjeme, osušíme a lístky najemno nasekáme.
10. Mleté mäso vymiešame s pripravenými kockami cibule, nasekanou petržlenovou vňaťou, rozšľahaným žĺtkom a strúhankou na hladkú zmes a dochutíme podľa chuti.
11. Mokrymi rukami vytvarujeme z mletého mäsa malé, rovnomerné gulôčky.
12. Mäsové gulôčky položíme na nadstavec **fritovacieho koša 1**. Nastavíme **180 °C** a **cca 15 minút**.
13. Marinovanú zeleninu raz premiešame a dáme do **fritovacieho koša 2**. Nastavíme **180 °C** a **cca 20 minút**.
14. Aktivujeme funkciu **SYNC FINISH** a spustíme fritovanie.
Teraz sa procesy prípravy zosynchronizujú tak, aby boli obidva fritovacie koše hotové súčasne.
15. Vždy v polovici času prípravy prísady premiešame/otočíme, aby sa rovnomerne prepiekli.
16. Na konci času prípravy mäsové gulôčky a zeleninu skontrolujeme a ak sú v poriadku, vyberieme ich.

TIP: Časy fritovania závisia od veľkosti mäsových gulôčok, resp. kúskov zeleniny.

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	solí
50 ml	olivového oleja
2	baklažány
2	cukety
2	cibule
	Drevené špajdle

Príprava

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

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. Vajčka vyšľaháme so smotanou a ochutíme soľou a korením.
2. Do hlbokého taniera dáme strúhanku.
3. Vychladený hermelín (celý alebo na štvrtiny) obalíme vo vajčičku 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	mäkkého masla
1	biolimetka
	Sol', čierne korenie

Príprava

1. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a varíme vo vriacej osolenej vode. Potom zemiaky scedíme a nakrájame na tenké plátky.
2. Špenát očistíme, umyjeme a necháme dobre odkvapkať.
3. Šalotku a cesnak ošúpeme a nakrájame na malé kocky. V hrnci s olejom podusíme do sklovita.
4. Pridáme špenát a krátko spolu podusíme, kým lístky nezmäknú. Potom hrniec zoberte zo sporáka a odstavte.
5. Lososa opláchnite, osušte a narežte na dve časti.
6. Petržlenovú vňať a bazalku umyte, osušte a lístky najemno nasekajte.
7. Kapary nechajte odkvapkať a nahrubo nasekajte.
8. Kapary a nasekané bylinky zmiešame s maslom.
9. Limetku umyjeme horúcou vodou, osušíme a nakrájame na plátky.
10. Položte dva veľké kusy papiera na pečenie.
11. Do stredu položte plátky zemiakov a ochuťte soľou a korením. Na to poukladajte špenát a lososa.

12. Na lososa dajte kaparové maslo vo vložkách a navrch dajte plátky limetky.
13. Papier preložíme cez přísady a boky pevne uzavrieme.
14. Balíčky poukladané vedľa seba pečieme **na 200 °C cca 20 minút**.
15. Potom odstraňte 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
1 ½ lyžičky	sladkej papriky
½ lyžičky	sušeného cesnaku
1 lyžica	pasty harissa (podľa požadovanej štiplavosti)
	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
	Soľ, čierne korenie

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

Príprava

1. Ružičkový kel očistíme a ružičky prekrájame na polovicu.
2. Slaninu nakrájame na tenké prúžky.
3. Celé strúčiky cesnaku necháme neolúpané.
4. Všetky 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	mozzarellu
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 mozzarellu.
5. Kúsky pizze pečieme po porciách na **180 °C cca 7 minút**.
6. Šunku Serrano rozdelíme na kúsky a tieto pečieme ešte raz **3 – 5 minút**.
7. Keď pizza začne na okrajoch mierne hnednúť, vyberieme kúsky a rozložíme na ne umytú rukolu.
8. Mini pizze pokvapkajte olivovým olejom a podávajte.

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

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 úrazu elektrickým prúdom!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

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

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
- Fritovací kôš **7/4** a nadstavec **5** sa môžu umývať v umývačke riadu. Nadstavec **5** vyberte nahor z fritovacieho koša **7/4**. Po čistení dbajte pri vkladaní o to, aby vykľututie vložky smerovalo nahor. Nadstavec **5** zatlačte nadol, kým nebude priliehať na dno.

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

- Pripečené zvyšky jedla predtým namočte.
- Fritovací kôš **7/4** umyte ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Potom dôkladne opláchnite čistou vodou.

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Kryt

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

Vnútrotný priestor

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

11. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte ...
... musí sa vytiahnuť zástrčka **11**,
... prístroj musí byť vychladnutý a
... všetky diely musia byť úplne suché.
- **Obrázok A:** Pripojovacie vedenie **11** namotájte okolo navinutia kábla **10**.

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 časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znížiť spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

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

13. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj svojpomocne opravovať.

Chyba	Možné príčiny/opatrenia
Žiadne Funkcia	- Je zabezpečené napájanie prúdom? - Skontrolujte pripojenie.
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	- Nebolo množstvo príliš veľké alebo kúsky príliš hrubé? - Neboli teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Silný dym a zápach	Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku 2 zvyšky potravín, ktoré sa pri zohrievaní spaľujú? Fritovací kôš 7/4 sa nesmie naplniť viac ako po značku MAX 6.

Použité symboly

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

Technické zmeny vyhradené.

14. Technické údaje

Model:	SHFDD 2600 C2
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	2 600 W
Príkon vo vypnutom stave:	≤ 0,5 W
Prepnutie do vypnutého stavu:	< 20 min

15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

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

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať. Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamacii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 525755_2510** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **525755_2510** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 525755_2510



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Sadržaj

1. Pregled	117
2. Namjenska uporaba	118
3. Sigurnosne upute	118
4. Opseg isporuke	121
5. Početak uporabe	122
6. Pregled upravljačkog polja i zaslona	123
7. Male osnove prženja u fritezi	124
8. Rukovanje	125
8.1 Priključak struje	125
8.2 Uključivanje/isključivanje	125
8.3 Odabir košare za fritezu	125
8.4 Osnovno rukovanje	126
8.5 Uporaba programa	127
8.6 Brzo pokretanje	128
8.7 Prekid pečenja	128
8.8 Funkcija SYNC COOK	129
8.9 Funkcija SYNC FINISH	130
8.10 Završetak pečenja	130
8.11 Pregled programa	131
8.12 Tablica pečenja	132
9. Recepti	133
9.1 Dvije vrste pomfrita s preljevom od biljne majoneze	133
9.2 Marinirana pileća krilca sa zamrznutim pomfritom	133
9.3 Mesne okruglice s mediteranskim povrćem sa žara	134
9.4 Ražnjići od tikvica i patlidžana	135
9.5 Pečeni Camembert s brusnicama	135
9.6 Losos u paketićima	136
9.7 Cvjetača s harisom	136
9.8 Hrskave prokulice sa slaninom	137
9.9 Mini-pizza sa šunkom i rikolom	137
9.10 Čokoladne tortice s kremastim punjenjem	138
10. Čišćenje	138
11. Pohranjivanje	139
12. Uklanjanje otpada	139
13. Rješavanje problema	140
14. Tehnički podaci	140
15. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH	141

1. Pregled

- 1** Kućište
- 2** Grijaći element (na gornjoj strani unutrašnjosti)
- 3** Upravljačka ploča s prikazima i tipkama
- 4** Košara za fritezu **2**
- 5** Umetak
- 6 MAX** Oznaka maksimalne visine punjenja košare za fritezu (3,5 litre po košari za fritezu)
- 7** Košara za fritezu **1**
- 8** Ručka košare za fritezu
- 9** Otvori za ventilaciju
- 10** Razdvojn timer s mjestom za namatanje kabela
- 11** Priključni kabel s mrežnim utikačem

Zahvaljujemo vam na povjerenju!

Čestitamo vam na kupnji nove friteze na vrući zrak.

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

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

Uživajte u korištenju nove friteze na vrući zrak!

2. Namjenska uporaba

Friteza na vrući zrak je namijenjena pečenju namirnica na vrućem zraku pri temperaturi do maksimalno 240 °C.

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

Ovaj se uređaj ne smije upotrebljavati u komercijalne svrhe.

Moguća pogrešna uporaba

Friteza na vrući zrak nije namijenjena zagrijavanju tekućina.

3. Sigurnosne upute

Oznake upozorenja

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



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

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

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

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

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.

Upute za siguran rad

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



- ⊙ Ne dodirujte vruće dijelove uređaja kao što su otvori za ventilaciju na stražnjoj strani. Košare za fritezu primajte samo za ručku.
- ⊙ Tijekom prženja iz otvora za ventilaciju izlazi vruća para. Ne prolazite rukom kroz paru.
- ⊙ Ako se mrežni priključni kabel ovog uređaja ošteti, treba ga zamijeniti proizvođač, korisnička služba ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- ⊙ Grijači 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 138).



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 uredno instalirane, dobro pristupačne utičnice sa zaštitnim kontaktima čiji napon odgovara podacima na tipskoj pločici. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon priključivanja.
- ⊙ Pazite da se priključni kabel ne ošteti oštrim rubovima ili vrućim mjestima. Priključni kabel nemojte namotavati oko uređaja.
- ⊙ Pri montaži uređaja pazite da se priključni kabel ne priklješti ili zgneči.
- ⊙ 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 zavjеса, 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 opekline!

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

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Upotrebljavajte samo originalni pribor.
- ⊙ Nikada ne stavljajte uređaj na vruće površine (npr. grijaće ploče štednjaka) ili u blizinu izvora topline ili otvorenog plamena.

- ⊙ Pazite da hrana ne dodiruje vruće grijače na gornjoj strani unutrašnjosti i da se ne zalijepi za njih.
- ⊙ Ne upotrebljavajte jaka ili nagrizajuća sredstva za čišćenje.
- ⊙ Uređaj je opremljen plastičnim nožicama koje sprječavaju klizanje. Budući da je namještaj presvučen različitim lakovima i umjetnim materijalima koji se održavaju posebnim sredstvima za njegu, postoji mogućnost da neki od tih materijala sadrži sastavne dijelove koji mogu nagrizati i omekšati silikonske nožice. Po potrebi stavite protukliznu podlogu ispod uređaja.

4. Opseg isporuke

- 1 friteza na vrući zrak
- 2 košare za fritezu **7/4** s umetcima **5**
- 1 upute za korištenje

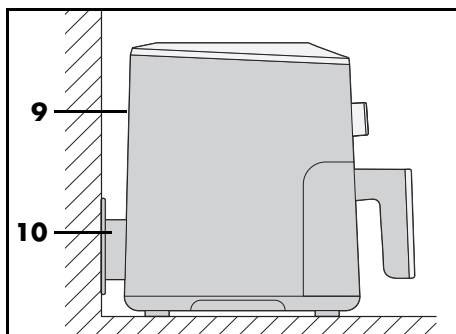
5. Početak uporabe

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



OPASNOST od požara!

Na stražnjoj strani uređaja nalaze se otvori za ventilaciju **9** i razdjelnik **10**. Iz otvora za ventilaciju tijekom rada izlazi vruća para.

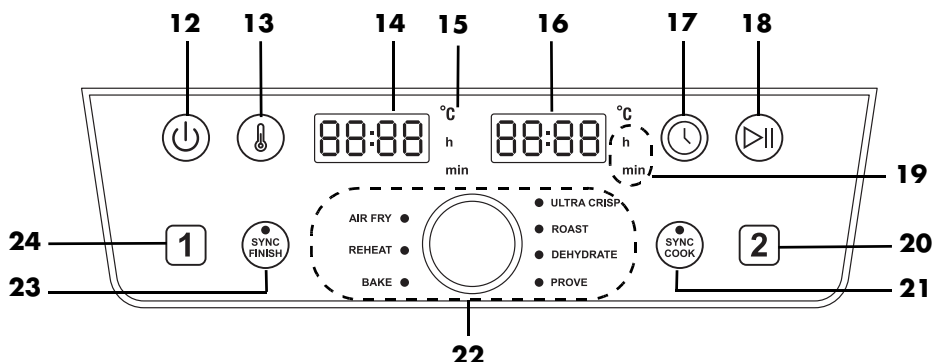


- ⊗ Nikada nemojte prekrivati otvore za ventilaciju **9**.
- ⊗ Nikada ne upotrebljavajte fritezu na vrući zrak neposredno ispod gornjih ormarića, zidnih utičnica i u blizini zavjеса, papira ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊗ Provjerite ima li slobodnog prostora sa svih strana i iznad uređaja.

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

- Skinite zaštitne folije i ljepljive trake s uređaja, pazite da ne skinete tipsku oznaku na donjoj strani uređaja.
- Provjerite jesu li priloženi i neoštećeni svi dijelovi pribora.
- Prije prve uporabe očistite uređaj i sve dijelove pribora.
- Uređaj stavite na suhu, ravnu podlogu koja se ne kliže i koja je otporna na visoku temperaturu.
- Mrežni utikač **11** utaknite u utičnicu čiji napon odgovara podacima s tipske oznake. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon uključivanja.

6. Pregled upravljačkog polja i zaslona



- 12** Tipka: uključivanje/isključivanje
- 13** Tipka: temperatura
- 14** Zaslon: Prikaz npr. temperature i vremena pečenja košare za fritezu **1**
- 15** °C Kod obje košare: svijetli kada se prikazuje temperatura
- 16** Zaslon: Prikaz npr. temperature i vremena pečenja košare za fritezu **2**
- 17** Tipka: vrijeme
- 18** Tipka: pokretanje/pauza
- 19** h min Kod obje košare: prikaz vremena: u minutama (MIN) i satima (H)
Tijekom rada: prikaz preostalog vremena
- 20** **2** Tipka: odabir košare za fritezu **2**
- 21** Tipka/LED lampica **SYNC COOK**: obje košare za fritezu rade s jednakim vremenostima
- 22** Gumb: Namještanje temperature i vremena pečenja, odabir programa
AIR FRY (prženje u fritezi)
REHEAT (zagrijavanje)
BAKE (pečenje peciva)
ULTRA CRISP (za dodatnu hrskavost)
ROAST (pečenje mesa)
DEHYDRATE (sušenje)
PROVE (ostaviti tijesto da se diže)
- 23** Tipka/LED lampica **SYNC FINISH**: završetak obje košare za fritezu se sinkronizira
- 24** **1** Tipka: odabir košare za fritezu **1**

7. Male osnove prženja u fritezi

Priprema namirnice

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

Vrijeme i temperatura prženja

- Za zdravu hranu dobrog okusa biste se pri odabiru temperature i vremena prženja trebali strogo držati podataka s ambalaže.
- Odjednom pržite samo male količine.
- Košare za fritezu **7/4** ne smiju se napuniti više od oznake **MAX 6**.
- Akrilamid je potencijalno kancerogen. Kako biste stvaranje akrilamida držali na minimumu, izbjegavajte prejako tamnjenje.

Za ravnomjerno pečenje ^{1 2}

- ¹: nakon $\frac{1}{4}$ vremena pečenja protresite ili okrenite, dakle 3x tijekom vremena pečenja.
- ²: Nakon polovice vremena pečenja protresite ili okrenite.

Ako je važno da namirnice ravnomjerno potamne (npr. kod pripreme pomfrita ili pilećih medaljona), treba ih protresti 1 – 3x za vrijeme prženja.

1. Povucite košare za fritezu **7/4** za ručku **8** iz kućišta **1** i protresite sastojke. Prilikom protresanja pazite da se, primjerice pomfrit dobro izmiješa i da nepečeni pomfrit koji je bio na dnu košare sada dospije na vrh. Uređaj se automatski isključuje kada se košare za fritezu **7/4** izvade.
2. Ponovno umetnite košare za fritezu **7/4** u uređaj. Uređaj se automatski uključuje i ostaje uključen do isteka vremena pečenja.

Pečenje

Tijesto se **nipošto** ne smije stavljati izravno u košare za fritezu **7/4**. Nakon pripreme stavite tijesto u kalup za pečenje ili neki drugi kalup otporan na visoku temperaturu (npr. kalupi za muffine). Zatim stavite kalup za pečenje s tijestom u košare za fritezu **7/4**.

Informacije na ambalaži

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

8. Rukovanje



OPASNOST od opekline!

- ⊙ Površine uređaja mogu postati vruće tijekom rada. Ne dodirujte vruće dijelove uređaja kao što su otvori za ventilaciju **9** na stražnjoj strani.
- ⊙ Za dodirivanje vrućih košara za fritezu **7/4** upotrebljavajte rukavice za pećnicu ili kuhinjsku krpu.
- ⊙ Tijekom prženja iz otvora za ventilaciju **9** izlazi vruća para. Ne prolazite rukom kroz paru.
- ⊙ Nemojte pomicati niti premještati fritezu na vrući zrak dok je uključena.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Uređaj se nipošto ne smije upotrebljavati bez košara za fritezu **7/4**!
-

8.1 Priključak struje

- Kada je uređaj postavljen, utaknite mrežni utikač **11** u utičnicu sa zaštitnim kontaktom koja odgovara podacima s tipske pločice. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon uključivanja.

8.2 Uključivanje/isključivanje

- Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje  **12** kako biste uređaj uključili iz stanja mirovanja.
 - Čuje se kratki zvučni ton, a na zaslonu se kratko pojavljuje *HI*.
 - Prethodno podešena temperatura od **180 °C** prikazuje se na zaslonu **14/16**.
- Ponovnim pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje  **12** uređaj se u svakom trenutku može prebaciti u stanje mirovanja. To funkcionira i kod programa u tijeku.
 - Čuje se kratki zvučni ton, a na zaslonu se kratko pojavljuje *BYE*.
 - Sva svjetla na zaslonu se gase.
 - Ventilator se zaustavlja.

8.3 Odabir košare za fritezu

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje  **12**, da biste uključili fritezu.
 2. Pritiskom na tipku  ili  odabirete željenu košaru za fritezu **7/4**. Simbol odabrane košare za fritezu treperi.
-

NAPOMENA: ako se tipka ne pritisne unutar 15 sekundi, simbol za odabranu košaru za fritezu prestaje treperiti. U tom slučaju ponovno pritisnite na tipku  ili  kako biste nastavili s postavkama.

8.4 Osnovno rukovanje

Za sljedeće točke vrijedi:

- Uređaj je uključen.
- Košara za fritezu **7/4** odabrana je pritiskom na tipku **1** ili **2**.

Pozivanje programa

- Okrećite gumb **22** dok LED lampica željenog programa ne zasvijetli – tada je program odabran.

Ručno kuhanje

- Temperaturu i vrijeme pečenja možete izravno podešavati. Pritiskom tipke **18** pokreće se pečenje s podešenim vrijednostima.

Promjena temperature

Temperatura se može namjestiti u koracima od 5 stupnjeva između 40 °C i 240 °C. U programima može biti ograničenja kod namještanja temperature. Točne podatke o rasponu podešavanja možete pronaći u tablici s pregledom programa (pogledajte "Pregled programa" na stranici 131).

- Pritisnite tipku **13**. Na zaslonu **14** ili **16** treperi temperatura.
- Okrećite gumb **22** sve dok se ne prikaže željena temperatura. Treperenje prestaje otprilike 5 sekundi nakon podešavanja. Nova temperatura je preuzeta.

NAPOMENA: pri podešenoj temperaturi preko 200 °C na kraju pečenja automatski se aktivira funkcija hlađenja. Na zaslonu se prikazuje COOL i ventilator radi još 1 minutu. Proces hlađenja ne može se zaustaviti.

Promjena vremena

Vrijeme pečenja može se podesiti u koracima od 1 minute između 1 i 60 minuta.

- Pri podešenoj temperaturi preko 200 °C do 30 minuta.
- U programu **BAKE** vrijeme se može podešavati od 1 minuta do 4 sata.
- U programu **DEHYDRATE** vrijeme se može podešavati od 1 sata do 24 sata, u koracima od 15 minuta.
- U programu **PROVE** vrijeme se može podešavati od 15 minuta do 4 sata, u koracima od 5 minuta.
- Pritisnite tipku **17**. Na zaslonu treperi vrijeme.
- Okrećite gumb **22** sve dok se ne prikaže željeno vrijeme. Treperenje prestaje otprilike 5 sekundi nakon podešavanja. Novo vrijeme je preuzeto.

NAPOMENA: nakon otprilike 5 minuta bez upotrebe uređaj se prebacuje u stanje mirovanja.

8.5 Uporaba programa

NAPOMENE:

- Pazite da hrana ne dodiruje vrući grijaći element **2** na gornjoj strani unutrašnjosti i da se ne zalijepi za njega.
- Osim u programu **SYNC FINISH**, temperaturu i vrijeme pečenja možete promijeniti u bilo kojem trenutku.
- U programu **AIR FRY** svakih 5 minuta oglašava se kratki zvučni signal koji podsjeća na okretanje namirnica.
- U programu **ULTRA CRISP** na kraju programa na zaslonu se prikazuje **COOL**. Ventilator radi još otprilike 1 minutu. Na zaslonu se prikazuje *End*, čuju se tri zvučna signala i uređaj prelazi u stanje mirovanja.
- Dok je funkcija **COOL** aktivna, tipka  nema funkciju.
- Kako bi se spriječio gubitak topline, postupak pečenja bi se trebao pokrenuti tek kada su obje košare za fritezu **7/4** u potpunosti umetnute.
- Pritiskom na tipku za pokretanje/zustavljanje  **12** prilikom promjene programa uređaj uvijek prvo prebacite u stanje pripravnosti.

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

- temperatura
 - vrijeme pečenja
 - Nakon aktivacije funkcije **SYNC FINISH**, temperaturu i vrijeme pečenja ne možete promijeniti.
1. Pripremite namirnice i stavite ih u košaru za fritezu **7/4**.
 2. Umetnite košaru za fritezu u kućište **1**.
 3. Za uključivanje pritisnite tipku Uključivanje/isključivanje  **12**.
 4. Pritiskom na tipku  **1** ili  **2** odabirete željenu košaru za fritezu.
 5. Pritisnite gumb **22**.
 6. Okrećite gumb dok se LED lampica za željeni program ne upali. Na zaslonu **14** ili **16** prikazuje se temperatura odabranog programa.

NAPOMENA: za promjenu temperature pritisnite  **13**, za promjenu vremena pritisnite  **17**. Sve dok odgovarajuća vrijednost treperi na zaslonu **3** možete je mijenjati okretanjem gumba. Nakon okretanja pričekajte oko 5 sekundi. Prikaz prestaje treperiti i nova je vrijednost preuzeta.

7. Pokrenite postupak pečenja pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu  **18**. Program započinje.
 - Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme. Možete promijeniti vrijednosti temperature i vremena pritiskom na  **13** ili  **17** tijekom aktivnog programa.

8.6 Brzo pokretanje

1. Uključite uređaj iz stanja mirovanja s pomoću tipke za uključivanje/isključivanje  **12**.
2. Pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu  **18** pokreće se pečenje s prethodno podešenom temperaturom od *180 °C* i prethodno podešenim vremenom pečenja od *15 minuta* za obje košare za fritezu.
3. Ako želite upotrebljavati samo jednu košaru za fritezu, prije pokretanja pritisnite tipku **1** ili **2**.

NAPOMENE:

- Ako odaberete temperaturu višu od *200 °C*, vrijeme se može podesiti najviše na 30 minuta.
- Na kraju programa na zaslonu se prikazuje *COOL*. Ventilator radi još otprilike 1 minutu. Na zaslonu se prikazuje *End*, čuju se tri zvučna signala i uređaj prelazi u stanje mirovanja.

8.7 Prekid pečenja

NAPOMENA: preduga pauza može vrlo negativno utjecati na rezultat pečenja.

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

1. Povucite košaru za fritezu **7/4** za ručku **8** iz kućišta **1**. Uređaj se automatski isključuje kada se košara izvadi.
 - Preostalo vrijeme treperi.
 - LED lampica treperi kraj odabranog programa.
 - Ventilator se zaustavlja sve dok se košara za fritezu **7/4** ponovno ne umetne.
2. Ponovno umetnite košaru za fritezu u uređaj. Uređaj se automatski uključuje i ostaje uključen do isteka vremena pečenja.

ili

1. Kratko pritisnite tipku za pokretanje/pauzu  **18** kako biste prekinuli pečenje.
 - Preostalo vrijeme treperi.
 - LED lampica treperi kraj odabranog programa.
 - Ventilator se zaustavlja.
2. Ponovno pritisnite tipku za pokretanje/pauzu  **18** kako biste nastavili s pečenjem.
 - Preostalo vrijeme nastavlja se odbrojavati.
 - Ventilator nastavlja raditi.

8.8 Funkcija SYNC COOK

S pomoću ove funkcije možete istovremeno pripremati veće količine s jednakim vremenom pečenja i temperaturama u objema košarama za fritezu.

Prethodno podešena temperatura i vrijeme pečenja za obje košare za fritezu iznose 180 °C i 15 minuta. Možete promijeniti postavljene vrijednosti ili odabrati program.

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje , da biste uključili fritezu.
2. Pritisnite tipku **SYNC COOK**  **21**.
3. Pritiskom na tipku  **13** postavite temperaturu, a pritiskom na tipku  **17** vrijeme.

ili

Pritiskom i okretanjem gumba odaberite jedan od programa.

4. Pokrenite postupak kuhanja pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu  **18**.

Postavljene vrijednosti primjenjuju se na obje košare za fritezu.

- LED lampica **SYNC COOK**  **21** svijetli.
- Po potrebi svijetli odabrani program.
- Prikazano je preostalo vrijeme.

NAPOMENA: Tijekom postupka pečenja u svakom trenutku možete promijeniti temperaturu i vrijeme pečenja.

Također tijekom postupka pečenja možete prijeći i na određeni program.

1. Tijekom postupka pečenja pritisnite tipku za pokretanje/pauzu  **18**.
2. Pritiskom i okretanjem gumba odaberite željeni program.
3. Ponovno pritisnite tipku za pokretanje/pauzu  **18**.

Obje košare za fritezu nastavljaju raditi u odabranom programu.

Funkciju **SYNC COOK** možete prekinuti u bilo kojem trenutku.

1. Tijekom postupka kuhanja ponovno pritisnite tipku **SYNC COOK**  **21**.
 - LED lampica  **21** se gasi.
 - Svaki program koji nije završen prije pritiska na tipku  **21** nastavlja se za obje košare za fritezu.
2. Pritiskom na  ili  odaberite jednu košaru za fritezu.
3. Sada unesite nove željene vrijednosti za košaru za fritezu.

Obje košare za fritezu nastavljaju raditi odvojeno s unesenim vrijednostima.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

Košare za fritezu **7/4** možete i sinkronizirati.

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje  **12**, da biste uključili fritezu.
2. Pritisnite tipku  **1** kako biste odabrali košaru za fritezu **7**.
3. Postavite vrijeme pečenja, temperaturu ili program pritiskom i okretanjem gumba.
4. Pritisnite tipku  **2** kako biste odabrali košaru za fritezu **4**.
5. Postavite vrijeme pečenja, temperaturu ili program.
6. Pritisnite tipku **SYNC FINISH**  **23**.
7. Pokrenite postupak pečenja pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu  **18**.
 - LED lampica **SYNC FINISH**  **23** svijetli.
 - Preostalo vrijeme prikazano je na zaslonu košare za fritezu koja radi.
 - Na zaslonu košare za fritezu koja još ne radi prikazuje se **HOLD**.
- Postupak pečenja za obje košare za fritezu kreće s njihovim zasebnim postavkama.
- Vrijeme i temperatura više se ne mogu podešavati.
- Košara za fritezu s kraćim vremenom pečenja završava otprilike 15 sekundi prije košare za fritezu s duljim vremenom pečenja.
- Ako obje košare za fritezu imaju isto vrijeme pečenja, prva košara za fritezu započinje pečenje 15 sekundi prije druge košare za fritezu.
- Nakon završetka vremena pečenja obje košare za fritezu oglašavaju 3 signalna tona. Na kraju vremena pečenja obje košare friteze kratko se prikazuje **End**. Nakon toga se uređaj prebacuje u stanje mirovanja.

8.10 Završetak pečenja

- Kada program završi, oglašava se zvučni signal i na zaslonu **14/16** se prikazuje **End**. Uređaj prelazi u stanje mirovanja.

NAPOMENA: pri podešenoj temperaturi preko 200 °C na kraju pečenja automatski se aktivira funkcija hlađenja. Na zaslonu se prikazuje **COOL** i ventilator radi još 1 minutu. Proces hlađenja ne može se zaustaviti.

- Za košaru za fritezu **7/4** treba vam podloga otporna na visoke temperature i tanjur ili zdjela (po potrebi zagrijani).
 - Kako biste uređaj isključili iz mreže, nakon uporabe izvucite mrežni utikač **11**.
1. Povucite košaru za fritezu **7/4** za ručku **8** iz kućišta **1**. Postavite je na podlogu otpornu na visoke temperature.
 2. Stavite jelo na pripremljeni tanjur / u pripremljenu zdjelu.
 3. Pričekajte da se uređaj i pribor ohlade prije čišćenja.

NAPOMENA: ako, primjerice, još nije dosegnut željeni stupanj zapečenosti, proces pečenja možete promijeniti ručno. Napunite košaru za fritezu **7/4** gurnite natrag u kućište **1** i ponovno započnite s pečenjem. Nakon nekoliko minuta provjerite stupanj zapečenosti. Za to jednostavno povucite košaru za fritezu **7/4** za ručku **8** iz kućišta **1**.

8.11 Pregled programa

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

Program	Uporaba	Prethodno podešena temperatura (raspon podešavanja)	Prethodno podešeno vrijeme (raspon podešavanja)
AIR FRY	Zamrznuti pomfrit ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Zagrijavanje	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffini, kolači i pekarski proizvodi	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 h)
ULTRA CRISP	Za jako hrskave namirnice	240 °C	10 min. ³ (1 – 30 min.)
ROAST	Odresci, kotleti	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehidracija/sušenje namirnica (šljive / kriške jabuke)	60 °C (60 – 90 °C)	2 sata (1 h – 24 h)
PROVE	Ostaviti dizano tijesto da odstoji / da se diže	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 h)

8.12 Tablica pečenja

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

Namirnica za pečenje	°C	Minute	Optimalna količina po košari	Maksimalna količina po košari
Pomfrit ¹	190	25 – 30	500 g	640 g
Pileći bataci ²	200	30	450 g	750 g
Povrće ²	150	25	400 g	750 g
Peciva za dopeku ²	180	8	2 komada	3 komada
Muffini	150	18	2 komada	4 komada
File lososa	200	15	100 g	300 g
Odrezak ^{2,3}	240	5 – 15	150 g	450 g
Škampi ³	240	8	250 g	500 g

Fusnote ^{1, 2, 3} imaju sljedeće značenje:

¹: Svakih 5 minuta protresite ili okrenite.

²: Nakon polovice vremena pečenja protresite ili okrenite.

³: Na kraju pečenja se automatski aktivira funkcija hlađenja na 1 minutu. Na zaslonu se prikazuje COOL.

9. Recepti

9.1 Dvije vrste pomfrita s preljevom od biljne majoneze

Sastojci za 4 porcije

Sastojci za majonezu

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

Sastojci za pomfrit

250 g	batata
250 g	tvrdog kuhanog krumpira
2 žlice	suncokretovog ulja
	sol

Priprema

1. Za biljnu majonezu staviti jaja i senf u visoku posudu i izmiksati štapićnim 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 1 cm i svaku vrstu promiješati u zdjeli s jednom žlicom ulja.
6. Staviti pomfrit u košaru za fritezu.
7. Pržiti obje vrste pomfrita istodobno na istim vrijednostima.
8. Aktivirati funkciju **SYNC COOK**. Sada je potrebno samo jednom podesiti vrijednosti i obje vrste pomfrita su istodobno gotove.
9. Postaviti vrijednosti na **25 minuta** i **200 °C** i započeti postupak prženja.

10. **Nakon 15 minuta** smanjiti temperaturu na **180 °C** i protresti pomfrit.

11. Posoliti pomfrit i poslužiti ga s biljnom majonezom.

9.2 Marinirana pileća krilca sa zamrznutim pomfritom

Sastojci za 2 osobe

Sastojci

250 g	zamrznutog pomfrita
Oko 8	pilećih krilaca

Sastojci za marinadu

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

Priprema

1. Pomiješati sve sastojke za marinadu u velikoj zdjeli.
2. Dodati pileća krilca u zdjelu, pomiješati ih s marinadom i ostaviti u marinadi otprilike 1 sat.
3. Staviti pileća krilca jedno pored drugoga na umetak **košare za fritezu 1** i postaviti vrijednosti na **15 minuta** i **190 °C**.
4. Dodati 250 g zamrznutog pomfrita u **košaru za fritezu 2** i postaviti **200 °C** i **20 minuta**.
5. Aktivirati funkciju **SYNC FINISH** i započeti postupak prženja. Sada su postupci prženja usklađeni tako da obje košare za fritezu istodobno budu gotove.
6. Promiješati/okrenuti sastojke nakon polovice vremena pečenja kako bi se ravnomjerno ispekli.

7. Na kraju provjeriti pileća krilca i pomfrit te ih oboje izvaditi ako su dobro ispečeni.

9.3 Mesne okruglice s mediteranskim povrćem sa žara

Sastojci za 2 osobe

Sastojci za marinadu

2 žlice	maslinovog ulja
1	češanj češnjaka
½ žličice	ružmarina
½ žličice	origana
½ žličice	majorana
	sol, papar

Sastojci za povrće sa žara

1	mala tikvica
1	mala crvena paprika
1	luk
150 g	cherry rajčice

Sastojci za mesne okruglice

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

Priprema

1. Oguliti češnjak i sitno nasjeckati.
2. Pomiješati sve sastojke za marinadu u zdjeli.
3. Oprati i očistiti povrće.
4. Narezati tikvicu i papriku na komade veličine zalogaja.
5. Prepoloviti cherry rajčice.
6. Narezati luk na trakice.
7. Dodati povrće u marinadu i sve temeljito promiješati. Ostaviti povrće da se marinira dok se pripremaju mesne okruglice.
8. Za mesne okruglice oguliti crveni luk, sitno nasjeckati i pirjati na malo maslinovog ulja.
9. Oprati peršin, otresti i sitno nasjeckati lišće.
10. Zamijesiti mljeveno meso s pripremljenim nasjeckanim lukom, nasjeckanim peršinom, razmućenim žumanjkom i krušnim mrvicama u ravnomjernu smjesu i začiniti po želji.
11. Mokrim rukama oblikovati male, jednake okruglice od smjese.
12. Staviti mesne okruglice na umetak **košare za fritezu 1**. Peći **otprilike 15 minuta pri 180 °C**.
13. Jednom promiješati marinirano povrće i staviti u **košaru za fritezu 2**. Peći **otprilike 20 minuta pri 180 °C**.
14. Aktivirati funkciju **SYNC FINISH** i započeti postupak prženja. Sada su postupci prženja usklađeni tako da obje košare za fritezu istodobno budu gotove.
15. Promiješati/okrenuti sastojke nakon polovice vremena pečenja kako bi se ravnomjerno ispekli.
16. Na kraju provjeriti mesne okruglice i povrće i oboje izvaditi ako je dobro ispečeno.

SAVJET: vremena prženja ovise o veličini mesnih okruglica odn. komada povrća.

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	tvrdi 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
1 ½ 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 češnja 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 poblaš-njenoj 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 opekline!

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



OPASNOST od strujnog udara!

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

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Ne upotrebljavajte jaka ili nagrizajuća sredstva za čišćenje.

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

Dijelovi pribora

- Uklonite grube ostatke hrane.
- Košara za fritezu **7/4** i umetak **5** mogu se prati u perilici posuđa. Umetak **5** izvadite prema gore iz košare za fritezu **7/4**. Nakon čišćenja pazite da je prilikom umetanja izbočeni dio umetka okrenut prema gore. Pritisnite umetak **5** prema dolje sve dok ne se uglavi.

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

- Izgorene ostatke hrane prethodno omekšajte.
- Košaru za fritezu **7/4** očistite ručno toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Potom temeljito isperite čistom vodom.

- Pričekajte da se svi dijelovi uređaja potpuno osuše prije nego što ih pospremite ili ponovno upotrijebite.

Kućište

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

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 posude.

11. Pohranjivanje

- Prije pospremanja friteze na vrući zrak...
... mrežni utikač **11** mora biti izvučen,
... uređaj ohlađen i
... svi dijelovi potpuno suhi.
- **Slika A:** Namotajte priključni kabel **11** oko mjesta za namatanje kabela **10**.

12. Uklanjanje otpada

Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU.

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



Ovaj simbol za recikliranje označava npr. da se određeni predmet ili dijelovi materijala mogu oporabiti. 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 Korišteni simboli

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



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Nipošto ne pokušavajte sami popravljati uređaj.

Greška	Mogući uzroci / mjere
Bez funkcije	- Je li osigurano napajanje električnom energijom? - Provjerite priključak.
Jelo nakon preporučenog vremena pečenja još uvijek nije gotovo	- Je li količina bila prevelika ili komadi predebeli? - Je li bila postavljena preniska temperatura ili nedovoljno vrijeme pečenja?
Pojava jakog dima ili mirisa	Ima li na grijačem elementu 2 ostataka namirnica koji gore prilikom zagrijavanja? Košara za fritezu 7/4 ne smije se napuniti više od oznake MAX 6.

	Zaštitno uzemljenje
	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.

14. Tehnički podaci

Model:	SHFDD 2600 C2
Mrežni napon:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Razred zaštite:	I
Snaga:	2600 W
Potrošnja električne energije u isključenom stanju:	≤ 0,5 W
U isključenom stanju odaberite:	< 20 Min.

Zadržavamo prava na tehničke izmjene.

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici 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 nedostatak riječ i kada je nastupio problem.

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

Jamstveni rok i zakonsko jamstvo za reklamacije u vezi s nedostacima

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

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

Opseg jamstva

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

Jamstvo se odnosi na greške u materijalu ili izradi.

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

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

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

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

Jamstveni postupak

Za osiguravanje brze obrade zahtijeva slijedite sljedeće napomene:

- Kod svih upita uvijek pri ruci imajte broj artikla **IAN: 525755_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.



Dobavljač

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NJEMAČKA

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



Putem ovog QR koda dospjet ćete izravno na stranicu s uslugama tvrtke Lidl (www.lidl-service.com), a unosom broja artikla (IAN) **525755_2510** možete otvoriti upute za korištenje.



Servisni centar

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

IAN: 525755_2510

Sadržaj

1. Pregled	145
2. Predviđena upotreba	146
3. Bezbednosne napomene	146
4. Obim isporuke	149
5. Puštanje u rad	150
6. Pregled kontrolne table i ekrana	151
7. Manje 1x1 prženje	152
8. Rukovanje	153
8.1 Priključivanje na struju	153
8.2 Uključivanje/isključivanje	153
8.3 Izbor korpe za prženje	153
8.4 Osnovno rukovanje	154
8.5 Korišćenje programa	155
8.6 Brzo pokretanje	156
8.7 Prekid procesa pečenja	156
8.8 Funkcija SYNC COOK	157
8.9 Funkcija SYNC FINISH	158
8.10 Završetak procesa pripreme	158
8.11 Pregled programa	159
8.12 Tabela pripreme hrane	160
9. Recepti	161
9.1 Mešani pomfrit sa začinjnim majonezom	161
9.2 Marinirana pileća krilca sa smrznutim pomfritom	161
9.3 Čuftice sa grilovanim povrćem na mediteranski način	162
9.4 Ražnjići sa tikvicama i plavim patlidžanom	163
9.5 Pečeni kamember sa brusnicama	163
9.6 Losos u papiru	164
9.7 Medaljoni od karfiola sa harisom	164
9.8 Hrskavi prokelj sa slaninom	165
9.9 Mini-pica sa šunkom i rukolom	165
9.10 Čokoladni lava kolač	166
10. Čišćenje	166
11. Čuvanje	167
12. Odlaganje na otpad	167
13. Rešavanje problema	168
14. Tehnički podaci	168
15. Garancija i garantni list	169

1. Pregled

- 1 Kučište
- 2 Grejač (na gornjoj strani unutrašnjeg prostora)
- 3 Kontrolna tabla sa indikatorima i tasterima
- 4 Korpa za prženje ②
- 5 Korišćenje
- 6 **MAX** Oznaka za maksimalni nivo punjenja korpe za prženje
(3,5 litra po korpi za prženje)
- 7 Korpa za prženje ①
- 8 Ručka korpe za prženje
- 9 Ventilacioni otvori
- 10 Odstojnik sa delom za namotavanje kabla
- 11 Priključni kabl sa mrežnim utikačem

Hvala na poverenju!

Čestitamo Vam na novoj fritezi na vruć vazduh.

Za bezbedno rukovanje proizvodom i upoznavanje sa sadržajem isporuke:

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

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

Simboli na uređaju



Ovaj simbol vas upozorava na do-
dir sa vrućom površinom.



Materijali označeni ovim simbolom
ne menjaju ukus i miris namirnica.

2. Predviđena upotreba

Friteza na vruć vazduh predviđena je za pri-
premu namirnica na vrućem vazduhu pri
temperaturama do maksimalno 240 °C.
Friteza na vruć vazduh predviđena je za
kućnu upotrebu. Friteza na vruć vazduh sme
da se koristi samo u zatvorenom prostoru.
Uređaj ne sme da se koristi u komercijalne
svrhe.

Moguća pogrešna upotreba

Friteza na vruć vazduh nije prikladna za
zagrevanje tečnosti.

3. Bezbednosne napomene

Upozorenja

Ako je potrebno, u ovom uputstvu za upotre-
bu koriste se sledeća upozorenja:



OPASNOST! Visok nivo rizika: ne-
poštovanje upozorenja može prouz-
rokovati telesne i smrtonosne
povrede.

UPOZORENJE! Srednji nivo rizika: ne-
poštovanje upozorenja može prouzrokovati
telesne povrede ili znatnu imovinsku štetu.

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

NAPOMENA: Činjenice i posebne okol-
nosti koje treba uzeti u obzir prilikom ruko-
vanja uređajem.

Uputstva za bezbedan rad

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



- ⊙ Nemojte dodirivati vruće delove uređaja, npr. ventilacione otvore na zadnjoj strani. Korpe za prženje držite samo koristeći ručku.
- ⊙ Tokom prženja dolazi do ispuštanja vruće pare iz ventilacionih otvora. Ne dodirujte paru.
- ⊙ Ako se priključni kabl ovog uređaja ošteti, neophodno je da zamenu izvrši proizvođač, njihov korisnički servis, ili slično kvalifikovano lice, kako bi se izbegle opasnosti.
- ⊙ Grejači se ne smeju brisati vlažnom krpom.
- ⊙ Uređaj nije predviđen za korišćenje sa eksternim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- ⊙ Uređaj je takođe predviđen za korišćenje u domaćinstvu i različitim kućnim primenama, na primer...
 - ... u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i ostalim poslovnim prostorima;
 - ... na poljoprivrednim gazdinstvima;
 - ... za goste u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima;
 - ... u pansionima.
- ⊙ Obratite pažnju na poglavlje o čišćenju (vidi „Čišćenje“ na strani 166).



OPASNOST za decu!

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



OPASNOST za kućne ljubimce i domaće životinje!

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



OPASNOST za ptice!

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



OPASNOST od strujnog udara usled vlage!

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

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



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Nemojte puštati uređaj u rad ako uređaj ili priključni kabl pokazuju vidljive znake oštećenja ili ako je uređaj prethodno pao sa visine.
- ⊙ Kada koristite produžni kabl, on mora da odgovara tehničkim podacima uređaja.
- ⊙ Ne priključujte uređaj na višestruku utičnicu. To bi moglo da dovede do preopterećenja.
- ⊙ Priključni kabl položite tako da niko ne može da ga nagazi, zakači ili se o njega spotakne.
- ⊙ Mrežni utikač priključite samo na pravilno izvedenu, lako dostupnu utičnicu sa zaštitnim kontaktima čiji napon odgovara specifikaciji na pločici s natpisom. Utičnica mora da bude lako dostupna i nakon priključivanja.
- ⊙ Uverite se da ne postoji mogućnost da se priključni kabl ošteti na oštrim ivicama ili vrućim mestima. Ne namotavajte priključni kabl oko uređaja.
- ⊙ Tokom postavljanja uređaja pazite da se priključni kabl ne priklešti ili 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 koristiti 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 termorkavice ili krpe.
- ⊙ Pre čišćenja ili pomeranja ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
- ⊙ Nemojte pomerati ili prenositi fritezu dok je uključena.

UPOZORENJE na rizik od materijalne štete!

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

4. Obim isporuke

1 friteza na vruć vazduh

2 korpe za prženje **7/4** sa umecima **5**

1 uputstvo za upotrebu

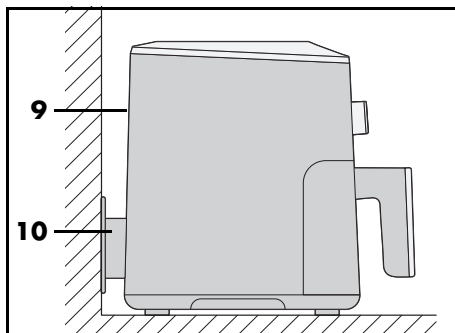
5. Puštanje u rad

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



OPASNOST od požara!

Na zadnjoj strani uređaja nalaze se ventilacioni otvori **9** i odstoynik **10**. Iz ventilacionih otvora tokom rada izlazi vrela para.

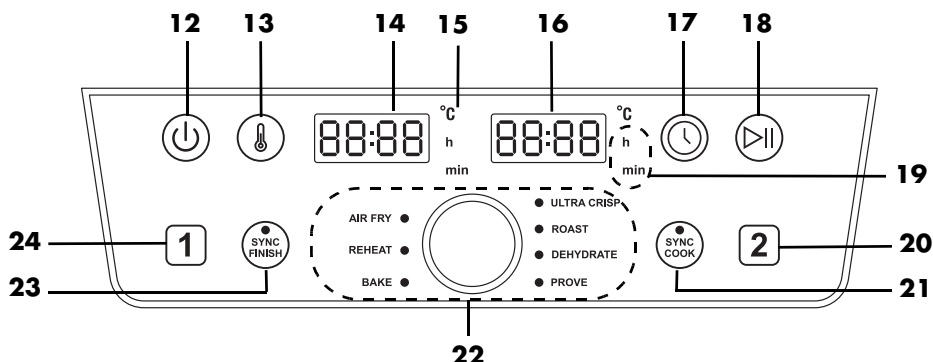


- ⊙ Nemojte nikada da pokrivete ventilacione otvore **9**.
- ⊙ Nemojte koristiti fritezu na vruć vazduh ispod zidnih ormara, zidnih utičnica ili u blizini zavesa, papirnih ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊙ Osigurajte slobodan prostor sa svih strana i iznad uređaja.

NAPOMENA: Tokom prvog korišćenja može doći do pojave manjeg dima i mirisa. Razlog su sredstva za montažu grejača **2** i to ne predstavlja grešku kod proizvoda. Obezbedite dovoljno provetravanje.

- Uklonite zaštitnu foliju i lepljive trake sa uređaja, ali nemojte uklanjati pločicu sa natpisom sa donje strane uređaja.
- Uverite se da su na broju svi sastavni delovi i da su neoštećeni.
- Pre prve upotrebe očistite uređaj i sav pribor.
- Postavite uređaj na suhu, ravnu, neklizajuću, vatrostalnu podlogu.
- Utaknite mrežni utikač **11** u utičnicu koja odgovara specifikaciji na pločici s natpisom. Utičnica mora ostati pristupačna i nakon uključivanja.

6. Pregled kontrolne table i ekrana



- 12 Dugme: Uključivanje/isključivanje
- 13 Dugme: Temperatura
- 14 Ekran: Prikaz npr. temperature i vremena pripreme korpe za prženje 1
- 15 °C Kod obe korpe: sveti kada se prikazuje temperatura
- 16 Ekran: Prikaz npr. temperature i vremena pripreme korpe za prženje 2
- 17 Dugme: vreme
- 18 Dugme: pokretanje/pauziranje
- 19 h min Kod obe korpe: prikaz vremena: u minutima (min) i satima (h) tokom rada: prikaz preostalog trajanja
- 20 2 Dugme: izbor korpe za prženje 2
- 21 Dugme/LED **SYNC COOK**: Obe korpe za prženje funkcionišu sa istim parametrima
- 22 Brojčanik: podešavanje temperature i vremena prženja, izbor programa
AIR FRY (prženje na vazduhu)
REHEAT (podgrevanje)
BAKE (pečenje)
ULTRA CRISP (hrskava korica)
ROAST (prženje)
DEHYDRATE (sušenje)
PROVE (ostaviti testo da naraste)
- 23 Dugme/LED **SYNC FINISH**: Završetak obe korpe za prženje je sinhronizovan
- 24 1 Dugme: izbor korpe za prženje 1

7. Manje 1x1 prženje

Priprema namirnica

- Sve namirnice moraju biti što suvlje za prženje. Osušite hranu koja se prži, odnosno uklonite led sa zamrznutih namirnica.
- Kod duboko smrznute hrane uklonite što je moguće više vode i leda pre stavljanja namirnica u fritezu na vruć vazduh.
- Vodite računa pri pohovanju namirnica da hlebne mrvice što je moguće čvršće 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.
- Korpe za prženje **7/4** ne smeju se puniti iznad oznake **MAX 6**.
- Akrilamid može biti kancerogen. Da bi se što više smanjilo stvaranje akrilamida, izbegavajte prekomernu zapečenost.

Za ravnomernu smeđu boju ^{1 2}

- ¹: Nakon ¼ vremena pripreme protresti ili okrenuti, tj. 3x tokom vremena pripreme.
- ²: Posle polovine predviđenog trajanja pripreme protresti ili okrenuti.

Ako je kod namirnica (npr. kod pomfrita ili pilećih medaljona) važna ravnomerna smeđa boja, potrebno ih je protresti 1 – 3x u toku postupka prženja.

1. Izvucite korpe za prženje **7/4** iz kućišta **1** koristeći ručku **8** i protresite sastojke. Prilikom protresanja vodite računa da se npr. pomfrit dobro promeša i da pritom slabo prženi krompirići koji se nalaze unutra dospeju spolja. Uređaj se prilikom vađenja korpi za prženje **7/4** automatski isključuje.
2. Ponovo stavite korpe za prženje **7/4** u uređaj. Uređaj se automatski ponovo uključuje do isteka vremena pripreme.

Pečenje testa

Testo se **ni u kom slučaju** ne sme staviti direktno u korpe za prženje **7/4**. Posle pripreme testo stavite u kalup za pečenje ili neki drugi kalup otporan na visoke temperature (npr. kalupi za mafine). Njih zatim zajedno sa testom stavite u korpe za pečenje **7/4**.

Informacija na ambalaži

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

8. Rukovanje



OPASNOST od opekotina!

- ⊙ Površine uređaja mogu da postanu vrele tokom rada. Nemojte dodirivati vruće delove uređaja, npr. ventilacione otvore **9** na zadnjoj strani.
- ⊙ Koristite termo rukavice ili krpe za hvatanje korpi za prženje **7/4**.
- ⊙ Tokom prženja dolazi do ispuštanja vruće pare iz ventilacionih otvora **9**. Ne dodirujte paru.
- ⊙ Nemojte pomerati ili prenositi fritezu dok je uključena.

UPOZORENJE na rizik od materijalne štete!

- ⊙ Uređaj se ni pod kakvim uslovima ne sme koristiti bez korpi za prženje **7/4**!
-

8.1 Priključivanje na struju

- Kada je uređaj postavljen, utaknite mrežni utikač **11** u šuko utičnicu, koja odgovara podacima na natpisnoj pločici. Utičnica mora ostati pristupačna i nakon uključivanja.

8.2 Uključivanje/isključivanje

- Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje **⊕ 12** da biste uključili uređaj iz stanja pripravnosti.
 - Čuje se kratak zvučni signal i poruka **HI** se nakratko prikazuje na ekranu.
 - Unapred podešena temperatura **180 °C** prikazuje se na ekranima **14/16**.
- Ponovnim pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje **⊕ 12** uređaj možete prebaciti u stanja pripravnosti u svakom trenutku. Ovo takođe funkcioniše i sa pokrenutim programima.
 - Čuje se kratak zvučni signal i poruka **bYE** se nakratko prikazuje na ekranu.
 - Sve svetla na ekranu se isključuju.
 - Ventilator se zaustavlja.

8.3 Izbor korpe za prženje

1. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje **⊕ 12** da biste uključili fritezu.
 2. Pritiskom na dugme **1** ili **2** birate željenu korpu za prženje **7/4**. Simbol izabrane korpe za prženje trepti.
-

NAPOMENA: Ako u roku od 15 sekundi ne pritisnete nijedno dugme, simbol za izabranu korpu za prženje prestaje da trepti. U tom slučaju ponovo pritisnite dugme **1** ili **2** kako biste nastavili sa podešavanjima.

8.4 Osnovno rukovanje

Za nadalje važi:

- Uređaj je uključen.
- Pritiskom na dugme **1** ili **2** birate željenu korpu za prženje **7/4**.

Pozivanje programa

- Pritisnite i okrećite brojačnik **22** dok se ne uključi LED indikator željenog programa – tada je izabran.

Ručno spremanje

- Temperaturu i vreme kuvanja možete podesiti direktno. Pritiskanjem tastera **18** pokreće se proces pripreme sa prethodno podešenim vrednostima temperature i vremena trajanja pripreme.

Promena temperature

Temperaturu možete podešavati u koracima od 5 stepeni između 40 °C i 240 °C.

Temperatura se može podešavati samo do ograničene mere u programima. Detaljnije informacije o podesivim opsezima pogledajte u tabeli u poglavlju Pregled programa (vidi „Pregled programa“ na strani 159).

- Pritisnite dugme **13**. Na ekranu **14** ili **16** treperi temperatura.
- Okrećite brojačnik **22** dok se ne prikaže željena temperatura. Treperenje prestaje otprilike 5 sekundi nakon podešavanja. Nova temperatura je usvojena.

NAPOMENA: Ako je temperatura podešena na više od 200 °C, funkcija hlađenja se automatski aktivira na kraju procesa pripreme. Na ekranu se pojavljuje **COOL** posle čega će ventilator raditi 1 minut. Ovaj proces hlađenja se ne može pauzirati.

Promena vremena

Vreme pripreme možete podešavati u koracima od po 1 minuta, između 1 i 60 minuta.

- Ako je temperatura podešena na više od 200 °C do 30 minuta
 - U programu **BAKE** od 1 minuta do 4 sata.
 - U programu **DEHYDRATE** u koracima od 15 minuta do 1 sata do 24 sata.
 - U programu **PROVE** u koracima od 5 minuta od 15 minuta do 4 sata.
- Pritisnite dugme **17**. Na ekranu treperi vreme.
 - Okrećite brojačnik **22** dok se ne prikaže željeno vreme. Treperenje prestaje otprilike 5 sekundi nakon podešavanja. Novo vreme je usvojeno.

NAPOMENA: Nakon 5 minuta bez rukovanja uređaj se prebacuje u stanje pripravnosti.

8.5 Korišćenje programa

NAPOMENE:

- Uverite se da jelo ne dodiruje vrući grejač **2** na gornjoj strani unutrašnjeg prostora i da se ne lepi na njega.
- Osim u programu **SYNC FINISH**, u svakom trenutku možete promeniti temperaturu i vreme pripreme.
- U programu **AIR FRY** zvučni signal će Vas podsećati da okrećete hranu svakih 5 minuta.
- U programu **ULTRA CRISP**, na kraju programa se na ekranu prikazuje poruka **COOL**. Ventilator nastavlja da radi oko 1 minut. Na ekranu vidite poruku **End**, čuju se 3 zvučna signala i uređaj prelazi u režim pripravnosti.
- Dok je aktivna funkcija **COOL**, dugme  nema funkciju.
- Da bi se izbegli gubici toplote, pripremu bi trebalo pokrenuti tek kada su obe korpe za prženje **7/4** umetnute do kraja.
- U slučaju promene programa, uređaj uvek najpre prebacite u stanje pripravnosti pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje  **12**, a zatim ga ponovo uključite.

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

- Temperatura
 - Vreme pripreme
 - Nakon aktiviranja funkcije **SYNC FINISH** ne možete promeniti temperaturu i vreme pripreme.
1. Pripremite namirnice i stavite ih u korpu za prženje **7/4**.
 2. Stavite korpu za prženje u kućište **1**.
 3. Za uključivanje pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje  **12**.
 4. Pritiskom na dugme  **1** ili  **2** izaberite željenu korpu za prženje.
 5. Pritisnite brojačnik **22**.
 6. Okrećite brojačnik dok se ne upali LED indikator pored željenog programa. Na ekranu **14** ili **16** se prikazuje temperatura za izabrani program.

NAPOMENA: Da biste promenili temperaturu, pritisnite dugme  **13**, a da biste promenili vreme, pritisnite  **17**. Sve dok vrednost treperi na ekranu **3** možete je promeniti okretanjem brojačnika. Nakon okretanja sačekajte oko 5 sekundi. Prikaz prestaje da treperi i nova vrednost je usvojena.

7. Pokrenite proces pripreme pritiskom na dugme za pokretanje/pauziranje  **18**. Program je pokrenut.
 - Na ekranima se prikazuje preostalo trajanje programa. Vrednosti temperature i vremena mogu se menjati i tokom rada programa pritiskom na  **13** ili  **17**.

8.6 Brzo pokretanje

1. Uključite uređaj iz stanja pripravnosti pritiskom na dugme  **12**.
2. Pritiskom dugmeta za pokretanje/pauziranje  **18** pokreće se priprema sa prethodno podešenom temperaturom od 180 °C i prethodno podešenim vremenom pripreme od 15 min za obe korpe za prženje.
3. Ako želite da koristite samo jednu korpu za prženje, pre pokretanja pritisnite dugme  **1** ili  **2**.

NAPOMENE:

- Ako izaberete temperaturu višu od 200 °C, vreme se može podesiti na najviše 30 minuta.
- Na kraju programa se na ekranu prikazuje poruka COOL. Ventilator nastavlja da radi oko 1 minut. Na ekranu vidite poruku End, čuju se 3 zvučna signala i uređaj prelazi u režim pripravnosti.

8.7 Prekid procesa pečenja

NAPOMENA: Suviše duga pauza može imati veoma negativan uticaj na rezultat kuvanja.

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

1. Izvucite korpu za prženje **7/4** iz kućišta **1** koristeći ručku **8**. Uređaj se prilikom vađenja korpe automatski isključuje.
 - Treperi preostalo trajanje.
 - LED lampica pored izabranog programa treperi.
 - Ventilator se zaustavlja sve dok ponovo ne vratite korpu za prženje **7/4**.
2. Ponovo stavite korpu za prženje u uređaj. Uređaj se automatski ponovo uključuje dok ne istekne predviđeno vreme pripreme.

ili

1. Kratko pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje  **18** da biste prekinuli proces pripreme.
 - Treperi preostalo trajanje.
 - LED lampica pored izabranog programa treperi.
 - Ventilator se zaustavlja.
2. Ponovo pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje  **18** da biste nastavili proces pripreme.
 - Preostalo vreme se i dalje odbrojava.
 - Ventilator nastavlja da radi.

8.8 Funkcija SYNC COOK

Pomoću ove funkcije možete u obe korpe za prženje istovremeno pripremati veće količine hrane sa istim vremenom pripreme i temperaturom.

Unapred podešena temperatura i vreme pripreme za obe korpe za prženje iznose 180 °C i 15 minuta. Možete promeniti podešene vrednosti ili izabrati jedan od programa.

1. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje  da biste uključili fritezu.
2. Pritisnite dugme **SYNC COOK**  **21**.
3. Pritiskom na dugme  **13** podesite temperaturu, a pritiskom na dugme  **17** podesite vreme.
ili
Pritiskom i okretanjem bročanika izaberite neki od programa.
4. Pokrenite proces pripreme pritiskom na dugme za pokretanje/pauziranje  **18**.

Podešene vrednosti se primenjuju na obe korpe za prženje.

- LED **SYNC COOK**  **21** svetli.
- LED lampica izabranog programa može da se uključi.
- Prikazuje se preostalo vreme.

NAPOMENA: Vrednosti za temperaturu i vreme pripreme možete promeniti u svakom trenutku tokom procesa pripreme.

Tokom pripreme takođe možete preći i na neki od programa.

1. Tokom procesa pripreme pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje  **18**.
2. Pritiskom i okretanjem bročanika izaberite željeni program.
3. Ponovo pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje  **18**.

Obe korpe za prženje nastavljaju da rade sa izabranim programom.

Funkciju **SYNC COOK** možete prekinuti u svakom trenutku.

1. Tokom procesa pripreme ponovo pritisnite dugme **SYNC COOK**  **21**.
 - Isključuje se LED indikator  **21**.
 - Svaki program koji pre pritiska na dugme  **21** nije bio završen nastavlja se za obe korpe za prženje.
2. Po potrebi pritiskom na **1** ili **2** izaberite jednu od korpi za prženje.
3. Sada unesite nove željene vrednosti za korpu za prženje.

Obe korpe za prženje rade odvojeno sa podešenim vrednostima.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

Korpe za prženje **7/4** takođe možete i sinhronizovati.

1. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje  **12** da biste uključili frižer.
 2. Pritisnite dugme  kako biste izabrali korpu za prženje **7**.
 3. Podesite vreme pripreme, temperaturu ili pritiskom i okretanjem brojačnika izaberite jedan od programa.
 4. Pritisnite dugme  kako biste izabrali korpu za prženje **4**.
 5. Podesite vreme pripreme, temperaturu ili jedan od programa.
 6. Pritisnite dugme **SYNC FINISH**  **23**.
 7. Pokrenite proces pripreme pritiskom na taster za pokretanje/pauziranje  **18**.
 - LED indikator **SYNC FINISH**  **23** svetli.
 - Preostalo trajanje prikazuje se na ekranu korpe za prženje koja radi.
 - Na ekranu korpe za prženje koja još uvek ne radi prikazuje se poruka **HOLD**.
- Pokreće se proces pripreme za obe korpe za prženje sa odgovarajućim podešavanjima.
 - Vreme i temperatura više se ne mogu prilagođavati.
 - Korpa za prženje sa kraćim vremenom pripreme završava sa radom oko 15 sekundi ranije od korpe za prženje sa dužim vremenom pripreme.
 - Ako obe korpe za prženje imaju isto vreme pripreme, prva korpa za prženje počinje sa procesom pripreme 15 sekundi pre druge korpe za prženje.
 - Po završetku procesa pripreme svake korpe za prženje oglašavaju se 3 zvučna signala. Po završetku procesa pripreme obe korpe, nakratko se pri-

kazuje poruka *End*. Potom se uređaj prebacuje u stanje pripravnosti.

8.10 Završetak procesa pripreme

- Kada program stigne do kraja, oglašiće se zvučni signal i na ekranima **14/16** se prikazuje poruka *End*. Uređaj prelazi u režim pripravnosti.

NAPOMENA: Ako je temperatura podešena na više od 200 °C, funkcija hlađenja se automatski aktivira na kraju procesa pripreme. Na ekranu se pojavljuje **COOL** posle čega će ventilator raditi 1 minut. Ovaj proces hlađenja se ne može pauzirati.

- Potrebni su vam vatrostalni podmetač za korpu za prženje **7/4** kao i tanjir ili činija (event. zagrejana).
 - Za odvajanje uređaja od mreže nakon upotrebe izvucite mrežni utikač **11**.
1. Izvucite korpu za prženje **7/4** iz kućišta **1** koristeći ručku **8**. Stavite je na vatrostalnu podlogu.
 2. Stavite jela na pripremljeni tanjir / u pripremljenu činiju.
 3. Ostavite uređaj i pribor da se ohlade pre nego što ih očistite.

NAPOMENA: Ako npr. stepen zapečenosti još nije po Vašoj želji, možete ručno promeniti proces pečenja. Ponovo gurnite napunjenu korpu za prženje **7/4** u kućište **1** i opet pokrenite proces pripreme. Posle nekoliko minuta proverite stepen zapečenosti. U tu svrhu izvucite korpu za prženje **7/4** iz kućišta **1** koristeći ručku **8**.

8.11 Pregled programa

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

Program	Upotreba	unapred po- dešena tempe- ratura (podesivi opseg)	unapred po- dešeno vreme (podesivi op- seg)
AIR FRY	Smrznuti pomfrit ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Podgrevanje	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Mafini, kolači i peciva	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 sata)
ULTRA CRISP	za veoma hrskavu hranu	240 °C	10 min. ³ (1 – 30 min.)
ROAST	Odresci, kotleti	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehidriranje/sušenje namirnica (šljive/kriške jabuke)	60 °C (60 – 90 °C)	2 sata (1 sat – 24 sata)
PROVE	Ostavite kvasno testo da odsto- ji/naraste	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 sata)

8.12 Tabela pripreme hrane

- Informacije o temperaturama i vremenu u tabeli pripreme predstavljaju okvirne vrednosti. U zavisnosti od sastava, veličine i količine namirnica, kao i vašeg ukusa, temperatura i vreme mogu da odstupaju.

Hrana za pripremu	°C	Minuti	Optimalna količina po korpi	Maksimalna količina po korpi
Pomfrit ¹	190	25 – 30	500 g	640 g
Pileći bataci ²	200	30	450 g	750 g
Povrće ²	150	25	400 g	750 g
Polugotove zemičke ²	180	8	2 kom.	3 kom.
Mafini	150	18	2 kom.	4 kom.
Filet lososa	200	15	100 g	300 g
Odrezak ^{2,3}	240	5 – 15	150 g	450 g
Gambori ³	240	8	250 g	500 g

Cifre iznad ^{1, 2, 3} znače sledeće:

¹: Protresite ili okrećite svakih 5 minuta.

²: Posle polovine predviđenog trajanja pripreme protresti ili okrenuti.

³: Na kraju procesa pripreme, funkcija rashlađivanje će automatski biti aktivirana na 1 minut. Natpis *COOL* se pojavljuje na ekranu.

9. Recepti

9.1 Mešani pomfrit sa začinjnim majonezom

Sastojci za 4 porcije

Sastojci za majonez

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

Sastojci za pomfrit

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

Priprema

1. Da biste dobili majonez sa začinskim biljem, žumance i senf staviti u visoku čašu i mutiti štapnim mikserom.
2. Tokom mućenja dodavati ulje u tankom mlazu, dok ne nastane kremasta homogena masa.
3. Dodajte začinsko bilje i začinite solju, biberom i limunovim sokom.
4. Oljuštiti krompir i batat, oprati i osušiti ih skupljanjem vode.
5. Narežite krompir i batat na štapiće debljine oko 1 cm i, posebno krompir a posebno batat, mešajte u činiji sa 1 supenom kašikom ulja.
6. Sipajte pomfrit u posudu za fritezu.
7. Obe vrste pomfrita paralelno pecite na istoj temperaturi i isti vremenski period.
8. Aktivirajte **SYNC COOK** funkciju. Sada samo jednom treba da podesite vreme i temperaturu i obe vrste pomfrita biće spremne istovremeno.

9. Podesite vreme i temperaturu na **25 minuta i 200 °C** i pokrenite proces pripreme.
10. **Nakon 15 minuta** smanjiti temperaturu na **180 °C** i protresti pomfrit.
11. Posoliti pomfrit i poslužiti ga sa majonezom sa začinskim biljem.

9.2 Marinirana pileća krilca sa smrznutim pomfritom

Sastojci za 2 osobe

Sastojci

250 g	smrznutog pomfrita
Oko 8	pilećih krilaca

Sastojci za marinadu

6 supenih kašika	suncokretovog ili ulja od repice
6 supenih kašika	Sweet'n Hot Chili sosa
4 supene kašike	paradajz kečapa
4 supene kašike	sirćeta
1–2 kašičice	sol
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. Poredajte krilca jedno do drugog u umetak **posude za fritezu 1** i podesite vreme i temperaturu na **15 minuta i 190 °C**.
4. 250 g smrznutog pomfrita smestite u **posudu za fritezu 2** i podesite temperaturu i vreme na **200 °C i 20 Minuta**.
5. Aktivirajte **SYNC FINISH** funkciju i pokrenite proces pripreme. Sada su procesi pripreme

- sinhronizovani tako da su obe posude za fritezu spremne istovremeno.
6. Posle polovine predviđenog vremena okrenuti odnosno protresti sastojke kako bi bili ravnomerno pečeni.
 7. Na kraju procesa, proverite da li su krilca i pomfrit gotovi, i iznesite ih ako jesu.

9.3 Čuftice sa grilovanim povrćem na mediteranski način

Sastojci za 2 osobe

Sastojci za marinadu

2 supene kašike	maslinovog ulja
1	čen belog luka
½ kašičice	ruzmarina
½ kašičice	origana
½ kašičice	mažurana
	so, biber

Sastojci za grilovano povrće

1	mala tikvica
1	mala crvena paprika
1	crni luk
150 g	čeri paradajza

Sastojci za čuftice

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

Priprema

1. Oljuštiti čenove belog luka i sitno ih naseckati.
2. U činiji pomešati sve sastojke marinade.
3. Oprati i očistiti povrće.

4. Tikvicu i papriku naseckati na zalagajčiće.
5. Iseći čeri paradajz na pola.
6. Crveni luk iseći na komadiće.
7. Smestiti povrće u marinadu i temeljno izmešati. Ostaviti povrće u marinadi dok pripremate čuftice.
8. Da biste napravili čuftice, oljuštite crveni luk, nasecite ga na sitno, i dinstajte u maslinovom ulju dok ne postane proziran.
9. Oprati peršun, protresti da se osuši i iseckati listiće na sitno.
10. Izmešati mleveno meso sa pripremljenim komadićima luka, naseckanim peršunom, umućenim žumancetom i prelama u homogenu masu, i začiniti po ukusu.
11. Vlažnim rukama napravite male homogene čuftice od ove mase.
12. Čuftice poredajte u umetak od **posude za fritezu 1**. Podesite na **180 °C i oko 15 minuta**.
13. Izmešajte marinirano povrće i smestite ga u **posudu za fritezu 2**. Podesite na **180 °C i oko 20 minuta**.
14. Aktivirajte **SYNC FINISH** funkciju i pokrenite proces pripreme. Sada su procesi pripreme sinhronizovani tako da su obe posude za fritezu spremne istovremeno.
15. Posle polovine predviđenog vremena okrenuti odnosno protresti sastojke kako bi bili ravnomerno pečeni.
16. Na kraju procesa, proverite da li su čuftice i povrće gotovi, i iznesite ih ako jesu.

SAVET: Vreme trajanja pripreme zavisi od veličine čuftica i komada povrća.

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 kamembera jedan do drugog. Ako ne možete, probajte sa 2 ciklusa pripreme.

Sastojci

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

Priprema

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

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
1 ½ 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 neoljuštene.
4. Sve sastojke izmešati u činiji i dodati so i biber prema sopstvenom ukusu.
5. Peći **na 180 °C oko 15–20 minuta**.
6. Posle polovine predviđenog vremena protresti ili okrenuti.
7. Svaku porciju servirati sa po 2 čena belog luka. U skladu sa sopstvenim ukusom ukusa, možete iscediti meke delove čenova belog luka.

9.9 Mini-pica sa šunkom i rukolom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

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

Priprema

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

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

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. Jesti dok su topli.

10. Čišćenje



OPASNOST od opekotina!

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



OPASNOST od strujnog udara!

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

UPOZORENJE na rizik od materijalne štete!

- ⊙ Nemojte koristiti jaka i abrazivna sredstva za čišćenje.

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

Pribor

- Uklonite veće ostatke hrane.
- Korpa za prženje **7/4** i umetak **5** mogu se prati u mašini za pranje sudova. Izvadite umetak **5** nagore i iz korpe za prženje **7/4**. Posle čišćenje prilikom umetanja vodite računa da luk umetka bude okrenut prema gore. Pritisnite umetak **5** nadole dok ne nalegne na dno.

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

- Zagorele i slepljene ostatke hrane pret-hodno natopite.
- Ručno očistite korpu za prženje **7/4** to-plom vodom i sredstvom za pranje su-dova. Temeljno ih isperite čistom vo-dom.
- Ostavite sve delove da se potpuno osuše pre nego što ih sklonite ili ponovo koristite.

Kućište

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

Unutrašnjost

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

11. Čuvanje

- Pre nego što odložite fritezu na vruć vazduh...
... obavezno izvucite mrežni utikač **11**,
... uređaj mora biti hladan i
... svi delovi moraju biti potpuno suvi.
- **Slika A:** Namotajte priključni kabl **11** u prostor za namotavanje kabla **10**.

12. 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
Bez ne radi	• Da li je obezbeđeno napajanje električnom energijom? • Proverite priključak.
Jelo još nije gotovo nakon predviđenog vremena	• Da li je količina prevelika ili su komadi suviše debeli? • Da li su temperatura i vreme pripreme bili suviše nisko podešeni?
Javlja se mnogo dima i neprijatnih mirisa	• Da li se na grejaču nalaze ostaci namirnica 2 koji izgore pri zagrevanju? Korpa za prženje 7/4 ne sme da se puni iznad oznake MAX 6.

14. Tehnički podaci

Model:	SHFDD 2600 C2
Mrežni napon:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa zaštite:	I
Snaga:	2600 W
Primljena snaga u isključenom stanju:	≤ 0,5 W
Prebacivanje u isključeno stanje:	< 20 min.

Korišćeni simboli

	Zaštitno uzemljenje
	G epprüfte S icherheit (Ispitana bezbednost): uređaji moraju da budu usklađeni sa opšteprihvaćenim pravilima tehnike, kao i sa zakonom o bezbednosti proizvoda (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Firma HOYER Handel GmbH potvrđuje usaglašenost sa EU propisima CE oznakom.
	Ovaj simbol 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 skraćenicu (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 ukloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je

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

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

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

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

RS	
Naziv proizvoda:	Dvozonska friteza na vrući vazduh
Model:	SHFDD 2600 C2
IAN/Serijski broj:	525755_2510
Proizvođač:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY, Nemačka

Ovlašćeni serviser: ICOM Communications Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 476	Uvozi i stavlja u promet: Lidl Srbija KD Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa

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



Sa našim QR kodom dospećete direktno na stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) i unosom broja artikla (IAN **525755_2510**) možete otvoriti uputstvo za upotrebu.

Содржина

1. Преглед	173
2. Наменета употреба	174
3. Безбедносни информации	174
4. Обем на испорака	177
5. Пуштање во употреба	178
6. Преглед на контролната табла и екранот	179
7. Краток вовед во печењето	180
8. Ракување	181
8.1 Поврзување со струја	181
8.2 Прекинувач за вклучување/исклучување	181
8.3 Избор на корпа за печење	181
8.4 Основна работа	182
8.5 Користење програми	183
8.6 Брз почеток	184
8.7 Прекинување на процесот на готвење	184
8.8 Функцијата SYNC COOK	185
8.9 Функцијата SYNC FINISH	186
8.10 Крај на процесот на готвење	186
8.11 Преглед на програми	187
8.12 Табела за готвење	188
9. Рецепти	189
9.1 Два вида помфрит со мајонез од билки	189
9.2 Маринирани пилешки крилца со замрзнат помфрит	189
9.3 Кофтиња со медитерански зеленчук на скара	190
9.4 Тиквички и модар патлиџан на ражен	191
9.5 Печен Камемберт со брусница	191
9.6 Лосос во пакување	192
9.7 Цветчиња од карфиол со хариса	192
9.8 Крцкав прокељ со сланина	193
9.9 Мини пица со шунка и рукола	193
9.10 Чоколадни тортички со течен центар	194
10. Чистење	194
11. Чување	195
12. Исфрлање	195
13. Решавање проблеми	196
14. Технички податоци	196
15. Гаранција од HOYER Handel GmbH	197

1. Преглед

- 1 Кукиште
- 2 Грејач (на горниот дел од внатрешноста)
- 3 Контролна табла со индикатори и копчиња
- 4 Корпа за печење [2]
- 5 Вметок
- 6 **MAX** Ознака за максималното ниво на полнење на корпата за печење (3,5 литри по корпа за печење)
- 7 Корпа за печење [1]
- 8 Рачката на корпата за печење
- 9 Издувни отвори
- 10 Одстојник со намотување на кабелот
- 11 Кабел со приклучок

Ви благодариме многу за вашата доверба!

Честитки за вашата нова фритеза на топол воздух.

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

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

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

Симболи на апаратот



Овој симбол ве предупредува да не ја допирате жешката површина.



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

2. Наменета употреба

Фритезата на топол воздух е дизајнирана за готвење храна на топол воздух при максимална температура од 240 °C.

Фритезата на топол воздух е дизајнирана за употреба во приватни домаќинства. Фритезата на топол воздух може да се користи само во затворен простор.

Овој апарат не смее да се користи за комерцијални цели.

Предвидлива злоупотреба

Фритезата на топол воздух не е погодна за загревање течности.

3. Безбедносни информации

Упатства за предупредување

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



ОПАСНОСТ! Висок ризик:

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Среден ризик:

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

ПРЕТПАЗЛИВО: Мал ризик:

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

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

Упатства за безбедно работење

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



- ⊙ Не допирајте ги жешките делови од апаратот, како што се отворите за вентилација на задната страна. Држете ги корпите за печење само за рачката.
- ⊙ За време на печењето, од отворите за вентилација излегува жешка пареа. Не посегнувајте во пареата.
- ⊙ Доколку кабелот за напојување на овој апарат е оштетен, мора да го замени производителот, неговата служба за корисници или слично квалификувано лице за да се избегне опасност.
- ⊙ Грејачите не смеат да се бришат со влажна крпа.
- ⊙ Овој апарат не е наменет да работи со надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.
- ⊙ Овој апарат е наменет и за употреба во домаќинства и слични намени, како што се ...
 - ... во кујни за вработени во продавници, канцеларии и други комерцијални простории;
 - ... во земјоделски имоти;
 - ... од клиенти во хотели, мотели и други станбени објекти;
 - ... во сместување со појадок.
- ⊙ Погледнете го поглавјето за чистење (видете „Чистење“ на страница 194).



ОПАСНОСТ за деца!

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



ОПАСНОСТ за и од домашни животни!

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



ОПАСНОСТ за птиците!

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



ОПАСНОСТ од струен удар поради влага!

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

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



ОПАСНОСТ од струен удар!

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

исклучувањето. За да го направите ова, исклучете го кабелот за напојување.

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



ОПАСНОСТ од пожар!

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



ОПАСНОСТ од изгореници поради горење!

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за материјално оштетување!

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

4. Обем на испорака

- 1 Фритеза на топол воздух
- 2 Корпи за печење 7/4 со вметоци 5
- 1 Упатство за употреба

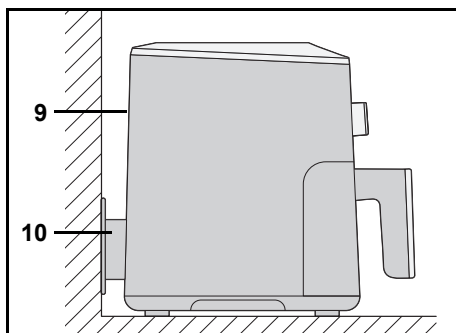
5. Пуштање во употреба

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



ОПАСНОСТ од пожар!

Издувните отвори **9** и одстојникот се наоѓаат на задната страна од апаратот **10**. За време на работата, од издувните отвори излегува жешка пареа.

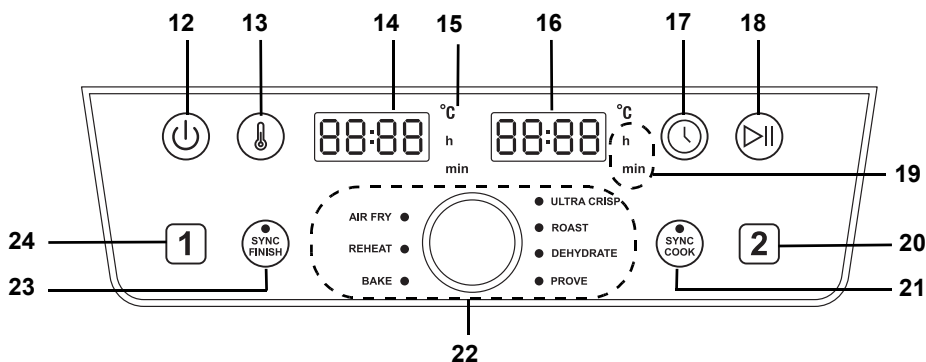


- ⊙ Никогаш не покривајте ги отворите **9** за издувни гасови.
- ⊙ Не користете ја фритезата на топол воздух директно под висечки елементи, сидни штекери или во близина на завеси, хартија или слични запаливи предмети.
- ⊙ Погрижете се да има доволно простор од сите страни и над апаратот.

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

- Отстранете ги заштитните фолии и лепливите ленти од апаратот, но не отстранувајте ја плочката со тип на долната страна од апаратот.
- Проверете дали сите додатоци се присутни и неоштетени.
- Исчистете го апаратот и сите додатоци пред првата употреба.
- Поставете го апаратот на сува, рамна, нелизгава и отпорна на топлина површина.
- Вклучете го кабелот за напојување **11** во штекер што одговара на спецификациите на плочката со спецификации. Приклучокот за струја мора да биде лесно достапен дури и откако апаратот ќе биде вклучен.

6. Преглед на контролната табла и екранот



- 12 Копче: за вклучување/исклучување
- 13 Копче: Температура
- 14 Екран: Прикажување, на пример, температура и време на готвење на корпата за печење **1**
- 15 °C Кај двете корпи: свети кога ќе се прикаже температурата
- 16 Екран: Прикажување, на пример, температура и време на готвење на корпата за печење **2**
- 17 Копче: Време
- 18 Копче: за старт/пауза
- 19 **h min** Кај двете корпи: Приказ на време: во минути (min) и часови (h) при работа: Приказ на преостанатиот термин
- 20 Копче: Избор на корпа за печење **2**
- 21 Копче/LED-светилка **SYNC COOK**: Двете корпи за печење работат со исти вредности
- 22 Ротирачка контрола: Поставување на температура и време на готвење, избор на програма
AIR FRY (печење на воздух)
REHEAT (загревање)
BAKE (печење)
ULTRA CRISP (крцкави површини)
ROAST (печење)
DEHYDRATE (сушење)
PROVE (нараснување тесто)
- 23 Копче/LED-светилка **SYNC FINISH**: Завршувањето на двете корпи за печење е синхронизирано
- 24 Копче: Избор на корпа за печење **1**

7. Краток вовед во печењето

Подготовка на храна

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

Време на печење и температура

- За вкусен и здрав резултат, треба многу строго да се придржувате до упатствата на пакувањето во врска со температурата и времето на печење.
- Печете само мали количини истовремено.
- Корпите за печење **7/4** не смее да се полнат над ознаката **MAX 6**.
- Акриламидот е веројатно канцероген. За да го задржите формирањето на акриламид што е можно пониско, избегнувајте прекумерно печење.

За рамномерно печење ^{1 2}

- ¹: Протресете или превртете по секои $\frac{1}{4}$ од времето за готвење, односно 3 пати во текот на готвењето.
- ²: Протресете или превртете на половина од времето за готвење.

Доколку е важно храната рамномерно да се запече (на пример, помфрит или пилешки парчиња), таа мора да се протресе 1-3 пати за време на процесот на печење.

1. Извлечете ги корпите за печење **7/4** за рачката **8** од кукиштето **1** и протресете ги состојките. При тресење, проверете дали, на пример, помфритот е темелно измешан и дали неварениот помфрит однатре е турнат кон надвор. Апаратот се исклучува автоматски кога ќе се извадат корпите за печење **7/4**.
2. Вратете ги корпите за печење **7/4** назад во апаратот. Апаратот автоматски ќе се вклучи повторно додека не истече времето на готвење.

Печење

Под никакви околности не треба тестото да се става директно во корпите за печење **7/4**. По подготовката, ставете го тестото во тава за печење или друг сад отпорен на топлина (на пр., калапи за мафини). Потоа ставете во корпите за печење **7/4** со тестото.

Информации на пакувањето

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

8. Ракување



ОПАСНОСТ од изгореници!

- ⊙ Површините на апаратот може да се загрее за време на работата. Не допирајте ги жешките делови од апаратот, како што се отворите за вентилација **9** на задната страна.
- ⊙ Користете ракавици за рерна или држачи за тенџериња за да ракувате со корпите за печење **7/4**.
- ⊙ За време на печењето, од отворите **9** за вентилација излегува жешка пареа. Не посегнувајте во пареата.
- ⊙ Не поместувајте ја или не транспортирајте ја фритезата додека е вклучена.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за материјално оштетување!

- ⊙ Никогаш не смее да се користи апаратот без корпите за печење **7/4**!
-

8.1 Поврзување со струја

- Откако ќе го поставите апаратот, приклучете го кабелот за напојување **11** во заземјен штекер што одговара на спецификациите на плочката со спецификации. Приклучокот за струја мора да биде лесно достапен дури и откако апаратот ќе биде вклучен.

8.2 Прекинувач за вклучување/исклучување

- Притиснете го копчето за вклучување/исклучување  **12**, за да го вклучите апаратот од режим на подготвеност.
 - Може да се слушне краток сигнален тон и **HI** се појавува накратко на екранот.
 - На екраните **14/16** се прикажува претходно поставената температура **180 °C**.
- Со повторно притискање на копчето за вклучување/исклучување  **12**, апаратот може да се префрли во режим на подготвеност во секое време. Ова исто така функционира од стартување на програми.
 - Може да се слушне краток сигнален тон и **bUE** се појавува накратко на екранот.
 - Сите светла на екранот се гаснат.
 - Вентилаторот запира.

8.3 Избор на корпа за печење

1. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување  **12**, за да ја вклучите фритезата.
 2. Со притискање на копчето  **1** или  **2**, изберете ја саканата корпа за печење **7/4**. Символот на избраната корпа за печење трепка.
-

НАПОМЕНА: Ако не се притисне ниту едно копче во рок од 15 секунди, символот за избраната корпа за печење престанува да трепка. Во овој случај, повторно притиснете го копчето  **1** или  **2** за да продолжите со поставките.

8.4 Основна работа

Следните точки се применуваат:

- Апаратот е вклучен.
- Корпата за печење **7/4** се избира со притискање на копчето **1** или **2**.

Отворени програми

- Притиснете ја ротирачката контрола **22** и вртете додека не светне LED-светилката на саканата програма - тогаш таа е избрана.

Рачно готвење

- Можете директно да ја поставите температурата и времето на готвење. Со притискање на копчето **18** започнува процесот на готвење со поставените вредности.

Промена на температурата

Температурата може да се постави во интервали од 5 степени помеѓу 40 °C и 240 °C.

Температурата може да се прилагоди само во ограничен обем во програмите. Точните информации за прилагодливите опсези може да се најдат во табелата со програмите на прв поглед (видете „Преглед на програми“ на страница 187).

- Притиснете го копчето **13**. Температурата трепка на екранот **14** или **16**.
- Вртете ја ротирачката контрола **22** додека не се прикаже саканата температура. Трепкањето престанува приближно 5 секунди по поставувањето. Новата температура е усвоена.

НАПОМЕНА: Ако температурата е поставена над 200 °C, функцијата за ладење автоматски се активира на крајот од процесот на готвење. **COOL** се појавува на екранот и вентилаторот

продолжува да работи 1 минута. Овој процес на ладење не може да се паузира.

Промена на време

Времето на готвење може да се постави во интервали од 1 минута, помеѓу 1 и 60 минути.

- На температура над 200 °C, до 30 минути.
- Во програмата **BAKE** од 1 минута до 4 часа.
- Во програмата **DEHYDRATE** во чекори од 15 минути од 1 час до 24 часа.
- Во програмата **PROVE** во чекори од 5 минути од 15 минути до 4 часа.
- Притиснете го копчето **17**. Времето трепка на екранот.
- Вртете ја ротирачката контрола **22** додека не се прикаже саканото време. Трепкањето престанува приближно 5 секунди по поставувањето. Новото време е усвоено.

НАПОМЕНА: По приближно 5 минути неактивност, апаратот се префрла во режим на подготвеност.

8.5 Користење програми

ЗАБЕЛЕШКИ:

- Внимавајте храната да не го допира жешкиот грејач **2** на горниот дел од внатрешноста и да не се залепи за него.
- Освен во програмата **SYNC FINISH**, може да ги менувате температурата и времето за готвење во секое време.
- Во програмата **AIR FRY** ќе бидете потсетени да ја превртувате храната со звучен сигнал на секои 5 минути.
- Во програмата **ULTRA CRISP, COOL** се појавува на екранот на крајот од програмата. Вентилаторот продолжува да работи припл. 1 минута. Ќе видите *End* на екранот, ќе се слушнат 3 звучни сигнали и уредот ќе се префрли во мирување.
- Додека е активна функцијата **COOL**, копчето  нема функција.
- За да се спречи загубата на топлина, процесот на готвење треба да започне само кога двете корпи за печење **7/4** се целосно ставени.
- За да ја промените програмата, секогаш прво префрлете го уредот во режим на подготвеност, а потоа повторно вклучете го со притискање на копчето за вклучување/исклучување  **12**.

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

- Температура
- Време на готвење
- Откако ќе ја активирате функцијата **SYNC FINISH**, не можете да ја менувате температурата и времето на готвење.

- Подгответе ја храната и ставете ја во корпата за печење **7/4**.
- Лизнете ја корпата за печење во куќиштето **1**.
- Притиснете го копчето за вклучување/исклучување  **12** за да го вклучите.
- Изберете ја саканата корпа за печење со притискање на копчето  или .
- Притиснете го ротационото копче **22**.
- Вртете го ротирачкото копче додека не светне LED-светилката до саканата програма. На екранот **14** или **16** се прикажува температурата за избраната програма.

НАПОМЕНА: За да ја промените температурата, притиснете го копчето  **13**, за да го промените времето, притиснете  **17**. Додека соодветната вредност трепка на екранот **3**, можете да ја промените со вртење на ротирачкото копче. По вртењето, почекајте околу 5 секунди. Екранот престанува да трепка и се применува новата вредност.

- Започнете го процесот на готвење со притискање на копчето за старт/пауза  **18**. Програмата започнува.
 - На екранот се прикажува преостанатото време на извршување. Температурните и временските вредности може да се променат со притискање на  **13** или  **17** додека програмата работи.

8.6 Брз почеток

1. Вклучете го апаратот од режим на подготвеност со копчето за вклучување/исклучување  **12**.
2. Со притискање на копчето за старт/пауза  **18**, готвењето започнува на претходно поставена температура од **180 °C** и претходно поставено време на готвење од **15 мин.** за двете корпи за печење.
3. Ако сакате да користите само една корпа за печење, притиснете го копчето **1** или **2** пред да започнете.

ЗАБЕЛЕШКИ:

- Ако изберете температура над **200 °C**, времето може да се постави најмногу до 30 минути.
- **COOL** се појавува на екранот на крајот од програмата. Вентилаторот продолжува да работи припл. 1 минута. Ќе видите **End** на екранот, ќе се слушнат 3 звучни сигнали и уредот ќе се префрли во мирување.

8.7 Прекинување на процесот на готвење

НАПОМЕНА: Предолгата пауза може негативно да влијае на резултатот од готвењето.

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

1. Извлечете ја корпата за печење **7/4** од кукиштето **1** за рачката **8**. Апаратот се исклучува автоматски кога ќе се извади корпата за печење.
 - Трепка преостанатото време на извршување.
 - LED-светилката веднаш до избраната програма трепка.
 - Вентилаторот запира додека корпата за печење **7/4** не се врати во првобитната состојба.
2. Вратете ја корпата за печење назад во апаратот. Апаратот автоматски ќе се вклучи повторно додека не истече времето на готвење.

или

1. Кратко притиснете го копчето за старт/пауза  **18** за да го прекинете процесот на готвење.
 - Трепка преостанатото време на извршување.
 - LED-светилката веднаш до избраната програма трепка.
 - Вентилаторот запира.
2. Притиснете го копчето за старт/пауза  **18** повторно за да го продолжите процесот на готвење.
 - Преостанатото време продолжува да се одбројува.
 - Вентилаторот продолжува да работи.

8.8 Функцијата SYNC COOK

Оваа функција ви овозможува да подготвите поголеми количини во двете корпи за печење истовремено, користејќи исто време на готвење и температура.

Претходно поставената температура и времето на готвење за двете корпи за печење се 180 °C и 15 минути. Можете да ги промените поставените вредности или да изберете програма.

1. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување , за да ја вклучите фритезата.
2. Притиснете го копчето **SYNC COOK**  **21**.
3. Поставете ја температурата со притискање на копчето  **13** и времето со притискање на копчето  **17**.
или
Изберете една од програмите со притискање и вртење на ротирачкото копче.
4. Започнете го процесот на готвење со притискање на копчето за старт/пауза  **18**.

Поставените вредности се применуваат на обете корпи за печење.

- LED-светилката **SYNC COOK**  **21** свети.
- Доколку е потребно, свети светилката на избраната програма.
- Се прикажува преостанатото време.

НАПОМЕНА: Можете да ги промените вредностите на температурата и времето на готвење во кое било време за време на процесот на готвење.

Можете исто така да преминете на друга програма за време на процесот на готвење.

1. Притиснете го копчето за сарт/пауза за време на процесот на готвење  **18**.
2. Изберете ја саканата програма со притискање и вртење на ротирачкото копче.
3. Притиснете го копчето за старт/пауза повторно  **18**.

Двете корпи за печење продолжуваат да работат со избраната програма.

Можете да ја откажете функцијата **SYNC COOK** во секое време.

1. Притиснете го копчето **SYNC COOK**  **21** повторно за време на процесот на готвење.
 - LED-светилката  **21** се гаси.
 - Секоја програма што не била завршена пред притискање на копчето  **21** ќе продолжи за обете корпи за печење.
2. Доколку е потребно, изберете корпа за печење со притискање на **1** или **2**.
3. Сега внесете ги саканите нови вредности за корпата за печење.

Двете корпи за печење продолжуваат да работат посебно со поставените вредности.

8.9 Функцијата SYNC FINISH

Може исто така да ги синхронизирате корпите за печење 7/4.

1. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување  **12**, за да ја вклучите фритезата.
 2. Притиснете го копчето  **1** за да ја изберете корпата за печење **7**.
 3. Поставете го времето на готвење, температурата или изберете програма со притискање и вртење на ротирачкото копче.
 4. Притиснете го копчето  **2** за да ја изберете корпата за печење **4**.
 5. Поставете го времето на готвење, температурата или програмата.
 6. Притиснете го копчето **SYNC FINISH**  **23**.
 7. Започнете го процесот на готвење со притискање на копчето за старт/пауза  **18**.
 - LED-светилката **SYNC FINISH**  **23** свети.
 - Преостанатото време на работа се прикажува на екранот на работната корпа за печење.
 - **HOLd** се појавува на екранот на корпата за печење што сè уште не работи.
- Процесот на готвење започнува и за двете корпи за печење со соодветните поставки.
 - Времето и температурата повеќе не може да се прилагодат.
 - Корпата за печење со пократко време за готвење завршува приближно 15 секунди пред корпата за печење со подолго време за готвење.
 - Ако двете корпи за печење имаат исто време за готвење, првата корпа за печење го започнува процесот на

готвење 15 секунди пред втората корпа за печење.

- На крајот од времето за готвење за секоја корпа за печење, ќе се огласат 3 звучни сигнали. На крајот од времето за готвење за двете корпи за печење, накратко се појавува **End**. Апаратот потоа се префрла во режим на подготвеност.

8.10 Крај на процесот на готвење

- Кога програмата ќе заврши до крај, се огласува звучен сигнал и **End** се појавува на екраните **14/16**. Уредот се префрла во режим на подготвеност.

НАПОМЕНА: Ако температурата е поставена над 200 °C, функцијата за ладење автоматски се активира на крајот од процесот на готвење. **COOL** се појавува на екранот и вентилаторот продолжува да работи 1 минута. Овој процес на ладење не може да се паузира.

- Ќе ви треба површина отпорна на топлина за корпата за печење **7/4**, како и чинија или сад (претходно загреан доколку е потребно).
 - За да го исклучите апаратот од електричната мрежа, исклучете го од струја по употреба **11**.
1. Извлечете ја корпата за печење **7/4** од кукиштето **1** за рачката **8**. Ставете ја на површина отпорна на топлина.
 2. Ставете ја храната на подготвената чинија/во подготвениот сад.
 3. Оставете апаратот и додатоците да се изладат пред чистење.

НАПОМЕНА: На пример, ако степенот на запечување сè уште не ги исполнува вашите очекувања, можете рачно да го прилагодите процесот на готвење. Вратете ја наполнетата корпа за печење **7/4** назад во куќиштето **1** и започнете со процесот на готвење повторно. Проверете го степенот на запечување по неколку минути. За да го направите ова, едноставно извлекете ја корпата за печење **7/4** од куќиштето **1** со влечење на рачката **8**.

8.11 Преглед на програми

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

Програма	Употреба	претходно поставена температура (прилагодлив опсег)	претходно поставено време (прилагодлив опсег)
AIR FRY	Замрзнат помфрит ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 мин. (1 – 60 мин.)
REHEAT	Загревање	200 °C (60 – 200 °C)	15 мин. (1 – 60 мин.)
BAKE	Мафини, колачи и печива	150 °C (60 – 200 °C)	18 мин. (1 мин. – 4 ч.)
ULTRA CRISP	За многу крцкава храна	240 °C	10 мин. ³ (1 – 30 мин.)
ROAST	Стекови, шницли	200 °C (60 – 200 °C)	20 мин. (1 – 60 мин.)
DEHYDRATE	Дехидрирање храна (сливи/јаболка)	60 °C (60 – 90 °C)	2 часа (1 час – 24 часа)
PROVE	Оставете го тестото од квасец да отстои/нарасне	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 мин. (15 мин. – 4 ч.)

8.12 Табела за готвење

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

Готвење храна	°C	Минути	оптимална количина по корпа	максимална количина по корпа
Помфрит ¹	190	25 – 30	500 g	640 g
Пилешки батаци ²	200	30	450 g	750 g
Зеленчук ²	150	25	400 g	750 g
Лепчиња ²	180	8	2 парчиња	3 парчиња
Мафини	150	18	2 парчиња	4 парчиња
Филе од лосос	200	15	100 g	300 g
Стек ^{2,3}	240	5 - 15	150 g	450 g
Ракчиња ³	240	8	250 g	500 g

Горните индексни броеви ^{1,2,3} значат:

¹: Протресете или превртете на секои 5 минути.

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

³: На крајот од процесот на готвење, функцијата за ладење автоматски се активира во траење од 1 минута. COOL се појавува на екранот.

9. Рецепти

9.1 Два вида помфрит со мајонез од билки

Состојки за 4 порции

Состојки за мајонезот

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

Состојки за помфрит

250 g	слатки компири
250 g	компири
2 лажици	сончогледово масло
	Сол

Подготовка

1. За мајонезот со билки, ставете 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 компирите на стапчиња со дебелина од околу 1 см и измешајте ги секој вид во сад со 1 лажица масло.
6. Ставете го помфритот во фритезата.
7. Печете ги двата вида помфрит истовремено користејќи ги истите вредности.
8. Активирајте ја функцијата **SYNC COOK**.

Сега треба да ги поставите вредностите само еднаш и двата вида помфрит ќе бидат готови истовремено.

9. Поставете да се печат **25 минути** на **200 °C**.
10. **По 15 минути** намалете ја температурата на **180 °C** и протресете го помфритот.
11. Посолете го помфритот и послужете го со мајонез од билки.

9.2 Маринирани пилешки крилца со замрзнат помфрит

Состојки за 2 лица

Состојки

250 g	замрзнат помфрит
Прибл. 8	пилешки крилца

Состојки за маринадата

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

Подготовка

1. Измешајте ги сите состојки за маринадата во голем сад.
2. Ставете ги пилешките крилца во сад, измешајте ги со маринадата и оставете ги да се марираат околу 1 час.
3. Ставете ги пилешките крилца едно до друго во **корпата за печење 1** и поставете на **15 минути** и **190 °C**.
4. Ставете 250 g замрзнат помфрит во **корпата за печење 2** и поставете ја температурата на **200 °C** и **20 минути**.

5. Активирајте ја функцијата **SYNC FINISH** и започнете го процесот на печење.
Сега готвењето е синхронизирано, така што обете корпи за печење ќе бидат готови истовремено.
6. Измешајте/превртете ги состојките на половина од времето за готвење за да се осигурате дека се зготвени рамномерно.
7. На крајот од времето за готвење, проверете ги пилешките крилца и помфритот и извадете ги ако се добри.

9.3 Ќофтиња со медитерански зеленчук на скара

Состојки за 2 лица

Состојки за маринадата

2 лажици	маслиново масло
1	чешне лук
½ лажичка	рузмарин
½ лажичка	оригано
½ лажичка	мајоран
	Сол, бибер

Состојки за печен зеленчук

1	мала тиквичка
1	мала црвена пиперка
1	кромид
150 g	шери домати

Состојки за ќофтињата

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

Подготовка

1. Излупете го чешното лук и ситно исечкајте го.
2. Измешајте ги сите состојки за маринадата во сад.
3. Измијте го и исчистете го зеленчукот.
4. Исечете ги тиквичките и пиперките на парчиња со големина на залак.
5. Пресечете ги шери доматите на половина.
6. Исечете го кромидот на кришки.
7. Додајте го зеленчукот во маринадата и измешајте сè темелно. Оставете го зеленчукот да се маримира додека ги подготвувате ќофтињата.
8. За ќофтињата, излупете го црвениот кромид, исечкајте го ситно и пржете го во малку маслиново масло додека не стане просиран.
9. Измијте го магноносот, исушете го и ситно исечкајте ги листовите.
10. Измешајте го меленото месо со подготвените коцки кромид, сечканиот магнонос, изматената жолчка од јајце и презлата во мазна смеса и зачинете по вкус.
11. Со влажни раце, формирајте мали, рамномерни топчиња од меленото месо.
12. Ставете ги ќофтињата во **корпата за печење 1**. Поставете на **180 °C** и **прибл. 15 минути**.
13. Измешајте го мариинираниот зеленчук еднаш и ставете го во **корпата за печење 2**. Поставете на **180 °C** и **прибл. 20 минути**.
14. Активирајте ја функцијата **SYNC FINISH** и започнете го процесот на печење.
Сега готвењето е синхронизирано, така што обете корпи за печење ќе бидат готови истовремено.
15. Измешајте/превртете ги состојките на половина од времето за готвење

за да се осигурате дека се зготвени рамномерно.

16. На крајот од времето за готвење, проверете ги кофтињата и зеленчукот и извадете ги ако се добри.

СОВЕТ: Времето на пржење зависи од големината на кофтињата или парчињата зеленчук.

9.4 Тиквички и модар патлиџан на ражен

Состојки за 4 порции

НАПОМЕНА: Внимавајте на максималната висина на полнењето! Можеби ќе треба да зготвите во две тури.

Состојки

½ лажичка	бибер
½ лажичка	пименто
½ лажичка	коријандер
½ лажичка	сува мајчина душица
½ лажичка	суво оригано
1 лажичка	сол
50 ml	маслиново масло
2	модри патлиџани
2	тиквички
2	кромида
	Дрвени ражени

Подготовка

1. Измешајте ги билките, зачините и маслото во сад.
2. Исечете ги тиквичките и модрите патлиџани на парчиња дебели 2 см. 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, гответе ги во две тури.

Состојки

4	Камембери (секое по 150 g)
2	јајца
2 лажици	крема за готвење
6 лажици	лебни трошки
4 лажици	брусница
	Сол, бибер

Подготовка

1. Разматете ги јајцата со кремата и зачинете со сол и бибер.
2. Ставете ги лебните трошки во длабока чинија.
3. Потопете го изладениот Камембер (цел или на четвртини) во смесата со јајца, а потоа извалкајте го во лебните трошки додека целосно не биде покриен.
4. Печете ги парчињата Камембер на **200 °C околу 5-10 минути** додека не поруменат.
5. Сервирајте го 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 магнонос
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 прозирен.
4. Додајте го спанаќот и пржете кратко додека листовите не се соберат. Потоа тргнете го тенџерето од оган и оставете го настрана.
5. Исплакнете го лососот, исушете го со тапкање со хартија и исечете го на два дела.
6. Измијте ги магноносот 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 пржење.
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. Исчесте ја сланината на тенки ленти.
3. Оставете ги целите чешниња лук нелупени.
4. Измешајте ги сите состојки во сад и зачинете со сол и бибер по вкус.
5. Гответе сè на **180 °C** **прибл. 15 - 20 минути**.
6. Протресете ги или превртете ги состојките на половина од времето.
7. Сервирајте ја секоја порција со 2 чешниња лук. Во зависност од

вашиот вкус, истиснете ги омекнатите чешниња лук од лушпата и уживајте.

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 см помали од површината на корпата за пржење.
2. Лесно избоцкајте го тестото со вилушка.
3. Исчесте ја моцарелата на тенки парчиња.
4. Намачкајте го тестото со пасираните домати, зачинете со сол, бибер и оригано и одозгора наредете ги парчињата моцарела.
5. Печете ги парчињата пица на порции на **180 °C** **околу 7 минути**.
6. Распоредете ја шунката Серано на парчињата, а потоа печете **3-5 минути**.
7. Кога рабовите на пицата ќе почнат малку да руменеат, отстранете ја наредете ја измиената рукола.
8. Прелијте ги мини пиците со малку маслиново масло и послужете.

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

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 топлитете чоколадни тортички.

10. Чистење



ОПАСНОСТ од изгореници!

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



ОПАСНОСТ од струен удар!

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за материјално оштетување!

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

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

Додатоци

- Отстранете ги сите големи парчиња остатоци од храна.
- Корпата за печење **7/4** и вметокот **5** може да се чистат во машина за миене садови. Повлечете го вметокот **5** нагоре од корпата за печење **7/4**. По чистењето, кога го ставате, проверете дали заобленоста на вметокот е свртена нагоре. Притиснете го вметокот **5** надолу додека не се потпре на подот.

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

- Претходно потопете ги сите изгорени остатоци од храна.
- Рачно исчистете ја корпата за печење **7/4** со топла вода и течност за миене садови. Исплакнете темелно со чиста вода.
- Оставете ги сите делови целосно да се исушат пред да ги складирате или повторно да ги користите.

Куќиште

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

Внатрешност

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

11. Чување

- Пред да ја складирате фритезата на топол воздух...
... приклучокот за струја **11** мора да биде исклучен,
... Апаратот треба да се олади и
... сите делови мора да бидат целосно суви.
- **Слика А:** Замотајте го кабелот за поврзување **11** околу макарата на кабелот **10**.

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.

14. Технички податоци

Модел:	SHFDD 2600 C2
Напон на мрежата:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Класа на заштита:	I
Моќност:	2600 W
Потрошувачка на енергија во исклучена состојба: $\leq 0,5$ W	
Состојба на исклучување: < 20 мин.	

Грешка	Можни причини/Мерки
Не Функционира	- Дали апаратот се напојува? - Проверете ја врската.
Храната не е готова по препорачано то време	- Дали количината е преголема или парчињата се предебели? - Дали температурата или времето на готвење се поставени премногу ниско?
Развој на силен чад и мирис	Дали има остатоци од храна на грејачот 2 што би можеле да изгорат кога ќе се загрее? Корпата за печење 7/4 не смее да се полни над ознаката MAX 6.

Користени симболи

	Заштитно заземјување
	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 миене 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: 525755_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 абеење 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: 525755_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.



Овој QR-код ќе ве однесе директно до страницата за услуги на Lidl (www.lidl-service.com) и можете да го отворите упатството со внесување на бројот на артиклот (IAN) **525755_2510**.



Сервисен центар

(MK) Сервис за Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: hoyer@lidl.mk

IAN: 525755_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

1. Përmbledhje	201
2. Përdorimi i synuar	202
3. Udhëzime sigurie	202
4. Fushëveprimi i dorëzimit	205
5. Instalimi	206
6. Përmbledhje e ekranit dhe panelit të kontrollit	207
7. Abetarja e fritimit	208
8. Shërbimet	209
8.1 Lidhje e energjisë	209
8.2 Ndezja/fikja	209
8.3 Përzgjedhja e shportës së fritimit	209
8.4 Funksioni bazë	210
8.5 Përdorimi i programeve	211
8.6 Nisja e shpejtë	212
8.7 Ndërprerja e procesit të gatimit	212
8.8 Funksioni SYNC COOK	213
8.9 Funksioni SYNC FINISH	214
8.10 Fundi i procesit të gatimit	214
8.11 Përmbledhje e programeve	215
8.12 Tabela e gatimit	216
9. Receta	217
9.1 Dy lloje patatesh të skuqura me majonezë me erëza	217
9.2 Krahë pule të marinuar me patate të ngrira për skuqje	217
9.3 Gofte me perime mesdhetare të pjekura në skarë	218
9.4 Gatim me kungull dhe patëllxhan	219
9.5 Djathë Camembert i pjekur me boronica	219
9.6 Salmon në një pako	220
9.7 Lulelakër me Harissa	220
9.8 Lakër Brukseli krokante me proshutë	221
9.9 Mini pica me proshutë dhe rukola	221
9.10 Torta të vogla me çokollatë me një qendër të lëngshme	222
10. Pastrimi	222
11. Ruajtja	223
12. Hedhja	223
13. Zgjidhja e problemeve	224
14. Të dhënat teknike	224
15. Garanci e HOYER Handel GmbH	225

1. Përmbledhje

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

Falënderime të përzemërta për besimin tuaj!

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

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

- **Ju lutemi ti lexoni me kujdes këto udhëzime përdorimi para se ta përdorni pajisjen për herë të parë.**
- **Ndiqui 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!

2. Përdorimi i synuar

Friteza me ajër të nxehtë është projektuar për të gatuar ushqim me ajër të nxehtë në një temperaturë maksimale prej 240 °C. Friteza me ajër të nxehtë është projektuar për tu përdorur privatisht në shtëpi. Friteza me ajër të nxehtë mund të përdoret vetëm në ambiente të mbyllura.

Kjo pajisje nuk duhet të përdoret për qëllime komerciale.

Abuzim i parashikueshëm

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

3. Udhëzime sigurie

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.

Simbolet në pajisje



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



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

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 përvoja 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 hapjet e ventilimit në pjesën e pasme. Prekni shportat e fritimit vetëm nga doreza.
- ⊙ Gjatë fritimit, nga hapjet 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 (shih "Pastrimi" në faqen 222).



RREZIK për fëmijët!

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



RREZIK për dhe nga kafshët shtëpiake dhe bagëtinë!

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



RREZIK për zogjtë!

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



RREZIK goditjeje elektrike për shkak të lagështirës!

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

- ⊙ Nëse pajisja bie në ujë, shkëputeni menjëherë nga priza dhe vetëm atëherë hiqeni pajisjen nga uji. Nëse ndodh kjo, 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 kabloja lidhëse tregon dëmtime të dukshme ose nëse pajisja është rrëzuar.
- ⊙ Nëse përdorni një kablo zgjatuese, ajo duhet të jetë e mjaftueshme për të dhënat teknike të kësaj pajisjeje.
- ⊙ Mos e lidhni pajisjen me një prizë elektrike me shumë përdorime. Kjo mund të krijojë mbingarkesë.
- ⊙ Vendosni kabllon lidhës në atë mënyrë që askush të mos e shkelë, të mos ngecë ose të pengohet mbi të.
- ⊙ Lidhni spinën elektrike vetëm me një prizë të instaluar saktë, lehtësisht të arritshme me kontakte mbrojtëse, 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 kabloja lidhëse të mos dëmtohet nga skajet e mprehta ose pikat e nxehta. Mos e mbështillni kabllon lidhëse rreth pajisjes.
- ⊙ Kur ta konfiguroni pajisjen, sigurohuni që kabloja lidhëse të mos jetë e bllokuar ose e ngjeshur.
- ⊙ Edhe pasi të jetë fikur, pajisja nuk shkëputet plotësisht nga rrjeti. Për ta bërë këtë, shkëputni spinën elektrike.
- ⊙ Për ta shkëputur kabllon e energjisë nga priza, tërhiqeni gjithmonë spinën e energjisë, kurrë kabllon e energjisë.

- ⊙ Shkëputni spinë e energjisë nga priza:
 - pas çdo përdorimi
 - kur ndodh një defekt
 - kur nuk e përdorni pajisjen
 - para pastrimit të pajisjes
 - gjatë rrufeve
- ⊙ Për të shmangur rreziqet, mos e modifikoni artikullin. Riparimet duhet të kryhen vetëm nga një punishte ose qendër shërbimesh e specializuar.



RREZIK 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 mbulonit 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.
- ⊙ Përdorenit fritezën me ajër të nxehtë vetëm mbi një sipërfaqe pune të fortë, të niveluar, jo të rrëshqitshme, të thatë dhe jo të ndezshme për të parandaluar përmbysjen ose rrëshqitjen e saj.



RREZIK lëndimesh nga djegiet!

- ⊙ Mos i prekni sipërfaqet e nxehta të pajisjes dhe hapësirës së brendshme. Përdorni doreza furre ose leckat 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 origjinalë.
- ⊙ Mos e vendosni kurrë pajisjen mbi sipërfaqe të nxehta (p.sh., sobë) ose pranë burimeve të nxehtësisë ose flakëve të hapura.
- ⊙ Sigurohuni që ushqimi të mos e prekë elementin e nxehtë ngrohës në pjesën e sipërme të hapësirës së brendshme dhe të mos ngjitet pas tij.
- ⊙ Mos përdorni agjentë pastrimi të ashpër ose gërryes.
- ⊙ Pajisja është e pajisur me këmbë plastike që nuk rrëshqasin. Meqenëse mobilet 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
- 2 Shporta fritimi **7/4** me shtojcat **5**
- 1 Manual udhëzimesh

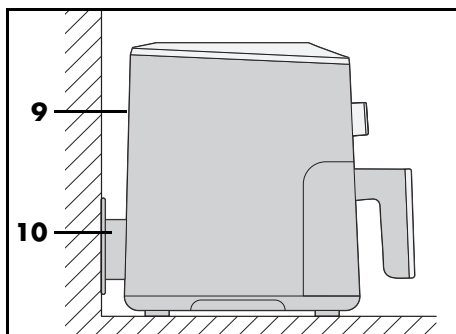
5. Instalimi

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



RREZIK zjarri!

Në pjesën e prapme të pajisjes gjenden hapjet për ventilim **9** dhe distancuesi **10**. Gjatë funksionimit, nga hapjet e ventilimit del avull i nxehtë.

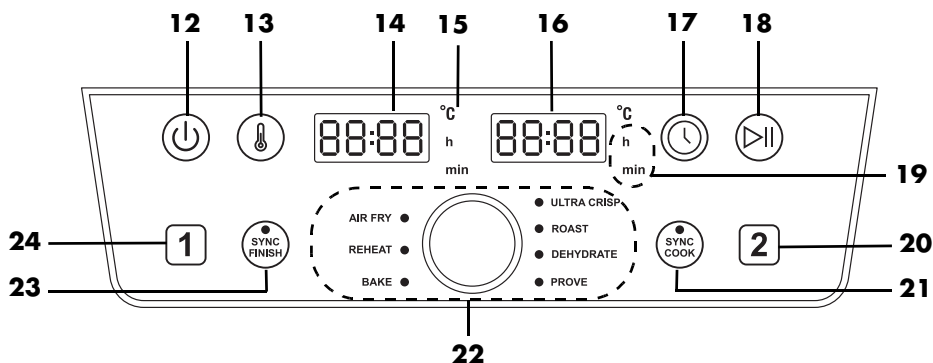


- ⊙ Mos i mbuloni kurrë hapjet e ventilimit **9**.
- ⊙ Mos e përdorni fritezën me ajër të nxehtë direkt poshtë kundrabufëve, prizave të murit ose pranë perdeve, letrave ose sendeve të ngjashme të ndezshme.
- ⊙ Sigurohuni që të ketë hapësirë të lirë në të gjitha anët dhe sipër pajisjes.

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.

- Hiqini filmat mbrojtës dhe shiritat ngjitës nga pajisja, por mos e hiqni pllakën specifikimeve në pjesën e poshtme të pajisjes.
- Kontrolloni që të gjithë aksesorët të jenë të pranishëm dhe të padëmtuar.
- Përpara përdorimit të parë, pastrojeni pajisjen dhe të gjithë aksesorët.
- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të thatë, të sheshtë, jo të rrëshqitshme dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Lidhni spinën elektrike **11** me një prizë që korrespondon me informacionet në pllakën e specifikimeve. Priza duhet të jetë lehtësisht e arritshme edhe pasi pajisja të jetë ndezur.

6. Përmbledhje e ekranit dhe panelit të kontrollit



- 12** Butoni: Ndez/fik
- 13** Butoni: Temperatura
- 14** Ekran: Treguesi i, p.sh., temperaturës dhe kohës së gatimit të shportës së fritimit **1**
- 15** °C Te të dy shportat: ndizet kur shfaqet temperatura.
- 16** Ekran: Treguesi i, p.sh., temperaturës dhe kohës së gatimit të shportës së fritimit **2**
- 17** Butoni: Koha
- 18** Butoni: Start/Pause
- 19** h min Te të dy shportat: Treguesi i kohës: në minuta (min) dhe orë (h) në funksionim: Treguesi i kohës së mbetur
- 20** **2** Butoni: Përzgjedhja e shportës së fritimit **2**
- 21** Butoni/LED **SYNC COOK**: Të dyja shportat e fritimit funksionojnë me të njëjtat vlera.
- 22** Butoni rrotullues: Vendosja e temperaturës dhe kohës së gatimit, zgjedhja e programit
AIR FRY (fritim)
REHEAT (ngrohja)
BAKE (pjekja)
ULTRA CRISP (sipërfaqe krokante)
ROAST (pjekja)
DEHYDRATE (tharje)
PROVE (lënia e brumit të fryhet))
- 23** Butoni/LED **SYNC FINISH**: Përfundimi i të dy shportave të fritimit u sinkronizua.
- 24** **1** Butoni: Përzgjedhja e shportës së fritimit **1**

7. Abetarja e fritimit

Përgatitja e ushqimit

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

Kohëzgjatja dhe temperatura e fritimit

- Për një rezultat shumë të shijshëm dhe të shëndetshëm, duhet ti përmbaheni goxha rreptësisht udhëzimeve në paketim në lidhje me temperaturën dhe kohëzgjatjen e fritimit.
- Gatuhani vetëm sasi të vogla njëherësh.
- Shportat e fritimit **7/4** nuk duhet të mbushet përtej shenjës **MAX 6**.
- Ka gjasa që akrilamidi është kancerogjen. Për ta mbajtur krijimin e akrilamidit sa më të ulët të jetë e mundur, shmangni nxirjen e tepërt.

Për një nxirje të njëtrajtshme ^{1 2}

¹: Pas çdo ¼ të kohës së gatimit tundeni ose kthejeni, d.m.th. 3 herë gjatë kohës së gatimit.

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

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

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

Pjekja

Brumin nuk duhet ta vendosni **në asnjë rrethanë** direkt brenda shportave të fritimit **7/4**. Pas përgatitjes, vendoseni brumin në një tavë pjekjeje ose në një enë tjetër rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh., në forma për muffin). Pastaj vendosini ato, së bashku me brumin në shportat e fritimit **7/4**.

Informacionet e paketimit

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

8. Shërbimet



RREZIK nga djegiet!

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

KUJDES nga dëmtimet materiale!

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

8.1 Lidhje e energjisë

- Pasi pajisja të jetë konfiguruar, lidhjeni spinën elektrike **11** me një prizë që korrespondon me specifikimet në pllakën e të dhënave. Priza duhet të jetë lehtësisht e arritshme edhe pasi pajisja të jetë ndezur.

8.2 Ndezja/fikja

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

8.3 Përzgjedhja e shportës së fritimit

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

SHËNIM: Nëse brenda 15 sekondave nuk shtypet asnjë buton, simboli për shportën e zgjedhur të fritimit ndalon së pulsuari. Në këtë rast, shtypni përsëri butonin **1** ose **2** për të vazhduar me cilësimet.

8.4 Funksioni bazë

Zbatohen pikat e mëposhtme:

- Pajisja është e ndezur.
- Shporta e fritimit **7/4** u zgjodh duke shtypur butonin **1** ose **2**.

Thirrja e programeve

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

Gatim manual

- Mund ta përcaktoni direkt temperaturën dhe kohën e gatimit. Duke shtypur butonin  **18** filloni kështu procesin e gatimit vlerat e përcaktuara.

Ndryshoni temperaturën

Temperatura mund të vendoset në rritje me nga 5 gradë midis 40 dhe 240 °C.

Temperatura mund të cilësohet vetëm me masë të kufizuar në programe. Për të dhëna të detajuara mbi diapazonet e rregullueshme, ju lutemi ti referoheni tabelës me përmbledhjen e programeve (shih "Përmbledhje e programeve" në faqen 215).

- Shtypni butonin  **13**. Në ekranin **14** ose **16** pulson temperatura.
- Rrotulloni butonin rrotullues **22**, derisa të shfaqet temperatura e dëshiruar. Pulsimi ndalon afërsisht 5 sekonda pas konfigurimit. Temperatura e re u pranua.

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

Ndryshoni kohëzgjatjen

Kohëzgjatja e gatimit mund të caktohet në intervale 1-minutëshe nga 1 deri në 60 minuta.

- Me një temperaturë mbi 200 °C, deri në 30 minuta.
- Në programin **BAKE** nga 1 minutë deri në 4 orë.
- Në programin **DEHYDRATE** në intervale 15 minutëshe nga 1 orë deri në 24 orë.
- Në programin **PROVE** në intervale 5 minutëshe nga 15 minuta deri në 4 orë.
- Shtypni butonin  **17**. Në ekran pulson kohëzgjatja.
- Rrotulloni butonin rrotullues **22**, derisa të shfaqet kohëzgjatja e dëshiruar. Pulsimi ndalon afërsisht 5 sekonda pas konfigurimit. Kohëzgjatja e re u pranua.

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

8.5 Përdorimi i programeve

SHËNIME:

- Sigurohuni që ushqimi të mos e prekë elementin e nxehtë ngrohës **2** në pjesën e sipërme të hapësirës së brendshme dhe të mos ngjitet pas tij.
- Përveç se në programin **SYNC FINISH** temperatura dhe koha mund të ndryshohet në çdo kohë.
- Në programin **AIR FRY** një sinjal do ju rikujtojë ta ktheni ushqimin çdo 5 minuta.
- Në programin **ULTRA CRISP** në fund të programit, në ekran shfaqet **COOL**. Ventilatori vazhdon të punojë për rreth 1 minutë. Në ekran shfaqet **End**, dëgjohen 3 sinjale dhe pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë.
- Ndërsa funksioni **COOL** është aktiv, butoni  nuk ka funksion.
- Për të parandaluar humbjen e nxehtësisë, procesi i gatimit duhet të fillojë vetëm pasi të dyja shportat e fritimit **7/4** të jenë futur plotësisht.
- Për të ndryshuar programin nëpërmjet butonit ndezje/fikje  **12** gjithmonë vendoseni pajisjen fillimisht në modalitetin e gatishmërisë dhe më pas ndizeni përsëri.

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

- Temperatura
 - Koha e gatimit
 - Pas aktivizimit të funksionit **SYNC FINISH** temperatura dhe koha nuk mund të ndryshohen.
1. Përgatiteni ushqimin dhe vendoseni në shportën e fritimit **7/4**.
 2. Shtypni përsëri shportën e fritimit brenda kasës **1**.
 3. Për ta ndezur, shtypni butonin e ndezjes/fikjes  **12**.
 4. Duke shtypur butonin  ose  zgjidhni shportën e dëshiruar të fritimit.
 5. Shtypni butonin rrotullues **22**.
 6. Rrotulloni butonin rrotullues derisa të ndizet LED pranë programit të dëshiruar. Në ekranet **14** ose **16** do të shfaqet temperatura për programin e zgjedhur.

SHËNIM: Për të ndryshuar temperaturën shtypni butonin  **13**, për të ndryshuar kohëzgjatjen shtypni  **17**. Për sa kohë që vlera përkatëse pulson në ekran **3** mund ta ndryshoni atë duke rrotulluar butonin rrotullues. Pas rrotullimit, prisni rreth 5 sekonda. Ekranin ndalon së pulsuari dhe pranohet vlera e re.

7. Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause  **18**. Programi do të fillojë.
 - Në ekrane shfaqet koha e mbetur e ekzekutimit. Vlerat për kohëzgjatjen dhe temperaturën mund të ndryshohen duke shtypur  **13** ose  **17** gjatë zbatimit të programit.

8.6 Nisja e shpejtë

1. Ndizni pajisjen nga modaliteti i gatishmërisë duke përdorur butonin e ndezjes/fikjes  **12**.
2. Duke shtypur butonin Start/Pause  **18** filloni kështu procesin e gatimit me temperaturën **180 °C** kohëzgjatjen e paracaktuar të gatimit **15 min** për të dy shportat e fritimit.
3. Nëse dëshironi të përdorni vetëm njëërën shportë fritimi, shtypni butonin **1** ose **2**.

SHËNIME:

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

8.7 Ndërprerja e procesit të gatimit

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

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

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

ose

1. Shtypni shkurtimisht butonin Start/Pause  **18**, për të ndërprerë procesin e gatimit.
 - Koha e mbetur pulson.
 - Pulson LED-i pranë programit të zgjedhur.
 - Ventilatori ndalet.
2. Shtypni përsëri butonin Start/Pause  **18** për të vazhduar procesin e gatimit.
 - Koha e mbetur vazhdon të numërojë.
 - Ventilatori vazhdon të funksionojë.

8.8 Funksioni SYNC COOK

Ky funksion ju lejon të përgatitni sasi më të mëdha njëkohësisht në të dy shportat e fritimit, duke përdorur të njëjtën kohë dhe temperaturë gatimi.

Temperatura dhe koha e gatimit e paracaktuar për të dy shportat e fritimit janë 180 °C dhe 15 minuta. Mund ti ndryshoni vlerat e cilësuar ose të zgjidhni një program.

1. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes , për të ndezur fritezën.
2. Shtypni butonin **SYNC COOK**  **21**.
3. Duke shtypur butonin  **13** për të caktuar temperaturën dhe shtypni butonin  **17** për kohën.

ose

Zgjidhni një nga programet duke shtypur dhe rrotulluar butonin rrotullues.

4. Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause  **18**.

Vlerat e vendosura zbatohen mbi të dy shportat e fritimit.

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

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

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

1. Gjatë procesit të gatimit shtypni butonin Start/Pause  **18**.
2. Zgjidhni programin e dëshiruar duke shtypur dhe rrotulluar butonin rrotullues.
3. Shtypni përsëri butonin Start/Pause  **18**.

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

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

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

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

8.9 Funksioni SYNC FINISH

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

1. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes  **12**, për të ndezur fritezën.
 2. Shtypni butonin , për të zgjedhur shportën e fritimit **7**.
 3. Caktoni kohën e gatimit, temperaturën ose zgjidhni një program duke shtypur dhe rrotulluar butonin rrotullues.
 4. Shtypni butonin , për të zgjedhur shportën e fritimit **4**.
 5. Caktoni kohën e gatimit, temperaturën ose një program.
 6. Shtypni butonin **SYNC FINISH**  **23**.
 7. Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause  **18**.
 - Ndriçon LED-i **SYNC FINISH**  **23**.
 - Koha e mbetur e gatimit shfaqet në ekranin e shportës së fritimit që është në punë.
 - Në ekranin e shportës së fritimit që nuk është ende në punë shfaqet **HOLD**.
- Procesi i gatimit fillon për të dy shportat e fritimit me cilësimet e tyre përkatëse.
 - Koha dhe temperatura nuk mund të rregullohen më.
 - Shporta e fritimit me kohën më të shkurtër të gatimit përfundon afërsisht 15 sekonda para shportës së fritimit me kohën më të gjatë të gatimit.
 - Nëse të dyja shportat e fritimit kanë të njëjtën kohë gatimi, shporta e parë e fillon procesin e gatimit 15 sekonda para shportës së dytë.
 - Kur koha e gatimit për secilën shportë fritimi ka përfunduar, bien 3 sinjale. Në fund të kohës së gatimit për të dy shportat e fritimit, shfaqet shkurtimisht **End**. Pas kësaj, pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë.

8.10 Fundi i procesit të gatimit

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

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

- Ju nevojitet një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë për shportën e fritimit **7/4** si dhe një pjatë ose tas (i ngrohur paraprakisht sipas nevojës).
 - Për ta shkëputur pajisjen nga rrjeti, pas përdorimit shkëputni spinën elektrike **11**.
1. Tërhiqeni shportën e fritimit **7/4** nga doreza **8** jashtë kasës **1**. Vendoseni atë në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
 2. Vendoseni ushqimin në pjatën/ tasin e përgatitur.
 3. Lëreni pajisjen dhe 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 **7/4** përsëri në kasë **1** dhe rifilloni procesin e gatimit. Kontrolloni shkallën e nxirjes pas disa minutash. Për ta bërë këtë, thjesht tërhiqeni shportën e fritimit **7/4** nga doreza **8** jashtë kasës **1**.

8.11 Përmbledhje e programeve

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

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

8.12 Tabela e gatimit

- Specifikimet e temperaturës dhe kohëzgjatjes në tabelën e gatimit janë udhëzime. Në varësi të llojit, madhësisë dhe sasisë së ushqimit, si dhe shijes suaj personale, temperatura dhe kohëzgjatja e gatimit mund të ndryshojnë.

Produkti që gatuhet	°C	Minuta	sasia optimale për secilën shportë	sasia maksimale për secilën shportë
Patate të skuqura ¹	190	25 – 30	500 g	640 g
Kofshë pule ²	200	30	450 g	750 g
Perime ²	150	25	400 g	750 g
Simite për pjekje ²	180	8	2 copë	3 copë
Muffins	150	18	2 copë	4 copë
Fileto salmoni	200	15	100 g	300 g
Bifte ^{2,3}	240	5 – 15	150 g	450 g
Karkaleca deti ³	240	8	250 g	500 g

Numrat sipërfaqësorë ^{1, 2, 3} nënkuptojnë:

¹: Shkundni ose ktheni çdo 5 minuta.

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

³: Në fund të procesit të gatimit, funksioni i ftohjes aktivizohet automatikisht për 1 minutë. Në ekran shfaqet *COOL*.

9. Receta

9.1 Dy lloje patatesh të skuqura me majonezë me erëza

Përbërësit për 4 racione

Përbërësit për majonezën

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

Përbërësit për patatet e skuqura

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

Përgatitja

1. Për majonezën me erëza, vendosni vezën dhe mustardën në një filxhan të gjatë dhe përziejini me një blender dore.
2. Ndërsa përziejeni, shtoni vajin në një rrjedhë të hollë derisa të formohet një masë kremoze dhe homogjene.
3. Shtoni erëza dhe hidhni kripë, piper dhe lëng limoni.
4. Qëroni patatet dhe patatet e ëmbla, lajini dhe thajini me kujdes.
5. Pritini patatet dhe patatet e ëmbla në formë shkopinjsh me trashësi rreth 1 cm dhe përziejeni secilin lloj në një tas me 1 lugë gjelle vaj.
6. Vendosni patatet e skuqura në tiganin e thellë.
7. Skuqni të dy llojet e patateve të skuqura në të njëjtën kohë duke përdorur të njëjtat vlera.
8. Aktivizoni funksionin **SYNC COOK**. Tani duhet ti vendosni vlerat vetëm një

herë dhe të dy llojet e patateve të skuqura do të jenë gati në të njëjtën kohë.

9. Vendosni vlerat **25 minuta** dhe **200 °C** dhe filloni procesin e skuqjes.
10. **Pas 15 minutash** reduktoni temperaturën në **180 °C** dhe tundni patatet e skuqura.
11. Kripsoni patatet e skuqura dhe shërbejini me majonezë me erëza.

9.2 Krahë pule të marinuar me patate të ngrira për skuqe

Përbërësit për 2 persona

Përbërësit

250 g	patate të ngrira për skuqe
Përafërsisht 8	krahë pule

Përbërësit për marinadën

6 lugë gjelle	vaj lulëdielli 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. Përziejeni të gjithë përbërësit e marinadës në një tas të madh.
2. Vendosni krahët e pulës në tas, përziejini me marinadën dhe lërinë të marinohen për rreth 1 orë.
3. Vendosni krahët e pulës pranë njëritjetrit në pjesën e brendshme të **shportës së skuqjes 1** dhe vendosni vlerat **15 minuta** dhe **190 °C**.
4. Vendosni 250 g patate të ngrira për skuqe në **shportën e skuqjes 2** dhe caktoni **200 °C** dhe **20 minuta**.

5. Aktivizoni funksionin **SYNC FINISH** dhe filloni procesin e skuqjes. Tani proceset e gatimit janë të sinkronizuara në mënyrë që të dy shportat e skuqjes të jenë gati në të njëjtën kohë.
6. Përzieni/kthejini përbërësit në gjysmën e kohës së gatimit për t'u siguruar që të gatohen në mënyrë të barabartë.
7. Në fund të kohës së gatimit, kontrolloni krahët e pulës dhe patatat e skuqura dhe hiqini nëse janë bërë mirë.

9.3 Qofte me perime mesdhetare të pjekura në skarë

Përbërësit për 2 persona

Përbërësit për marinadën

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

Përbërësit për perimet e pjekura në skarë

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

Përbërësit për qoftet

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

Përgatitja

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

16. Në fund të kohës së gatimit, kontrolloni qoftet dhe perimet dhe hiqini nëse janë bërë mirë.

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

9.4 Gatim me kungull dhe patëllxhan

Përbërësit për 4 racione

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

Përbërësit

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

Përgatitja

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

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, pipër

Përgatitja

1. Rrihi vezët me kremin pana dhe spërkatini me kripë dhe pipër.
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

- Qëroni patatet, lajini ziejini në ujë të valuar me kripë. Më pas kullojini patatet dhe pritini në feta të holla.
- Pastroni spinaqin, lajeni dhe kullojeni mirë.
- Qëroni qepujkat dhe hudhrën dhe pritini në kuba të vegjël. Kavardisini në një tigan me vaj derisa të jenë transparente.
- Shtoni spinaqin dhe kavardiseni pak derisa gjethet të tkurren. Pastaj hiqeni tenxheren nga zjarri dhe lëreni mënjatë.
- Shpëlajeni salmonin, thajeni dhe pritini në dy pjesë.
- Lani majdanozin dhe borzilokun, thajini dhe grijini imët gjethet.
- Kullojini kaperit dhe pritini trashë.
- Përzieni kaperit dhe barishtet e grira me gjalpin.
- Lani limonin jeshil me ujë të nxehtë, thajeni dhe pritini në feta.
- Përgatitni dy copa të mëdha letre pjekjeje.
- Vendosni fetat e patates në mes dhe i spërkatin me kripë dhe piper. Vendosni spinaqin dhe salmonin sipër.

- Spërkateni gjalpin e kaperit në thekon mbi salmonin dhe sipër me feta limoni jeshil.
- Paloseni letrën mbi përbërësit dhe ngjitini mirë anët.
- Piqini pakot pranë njëra-tjetrës në **200 °C për 20 minuta**.
- 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
1 ½ 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

- Pastroni lulelacrën dhe ndajeni në lule të vogla.
- Përzieni përbërësit e mbetur në një brumë të trashë dhe të lëmuar. Nëse brumi është shumë i hollë, shtoni pak më shumë miell.
- Zhytni tufat e lulelacrës individualisht në brumë dhe lëreni brumin e tepërt të kullojë mirë.
- Gatujini lulelacrën e panuar në tufa. Ato nuk duhet të jenë shumë afër njëra-tjetrës në mënyrë që të bëhen të këndshme dhe krokante.
- Vendosni temperaturën në **180 °C** dhe kohën e gatimit **20 minuta** dhe filloni procesin e skuqjes.
- Ktheni lulelacrën 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 vijë
4	thelpinjtë hudhërë
1 lugë gjelle	vaj ulliri
	Kripë, piper

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

Përgatitja

1. Pastroni lakrat e Brukselit dhe pritini përgjysmë lulet.
2. Pritini proshutën në shiritë të hollë.
3. Lërin të gjithë thelpinjtë e hudhrës të paqëruar.
4. Përzieri 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 thelpinjtë hudhërë. 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 pritini 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 vendosini të piqen për **3 - 5 minuta**.
7. Kur skajet e picës fillojnë të marrin pak ngjyrë kafe, hiqni fetat dhe shpërndani rukolën e larë sipër tyre.
8. 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 përziemi derisa të formohet një brumë i lëmuar.
5. Hidhni përzierjen me çokollatë-gjalpë.
6. Hidhni brumin në format e kekëve të vegjël.
7. Piqni kekët me çokollatë në furrë të parangrohur në **në 180 °C për rreth 5-6 minuta**.
8. Shijoni kekët me çokollatë të ngrohtë.

10. Pastrimi



RREZIK nga djegiet!

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



RREZIK nga goditja elektrike!

- ⊙ Hiqni spinën elektrike nga priza para se ta pastroni fritezën me ajër të nxehtë.
- ⊙ Friteza me ajër të nxehtë nuk duhet të zhytet në ujë.

KUJDES nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Mos përdorni agjentë pastrimi të ashpër ose gërryes.

SHËNIM: Ju lutem vini re se pikat e ujit mund të jenë ende të pranishme nëpër zgavra edhe pas tharjes. Lërimi të gjitha pjesët të thahen plotësisht me ajër.

Pjesët e aksesorëve

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

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

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

- Lërinë të gjitha pjesët të thahen plotësisht përpara se ti përdorni përsëri ose ti vendosni në vend ose ti përdorni prapë.

Kasa

- Fshijeni pjesën e jashtme të kasës **1** me një leckë të lagur dhe një sasi të vogël detergjenti të butë.
- Thajeni me një peshqir kuzhine.

Hapësira e brendshme

1. Pastrojeni hapësirën e brendshme me një sfungjer të butë, pak ujë dhe detergjent të butë.
2. Fshijeni disa herë me një leckë të lagur mikrofibrë, duke e shpëlarë dhe shtrydhur leckën herë pas here.
3. Thajeni me një peshqir kuzhine.

11. Ruajtja

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

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 aksesoret 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 ndonjëherë nuk funksionon siç duhet, ju lutemi kontrolloni fillimisht këtë listë. Ndoshta është vetëm një problem i vogël që mund ta zgjidhni vetë.



RREZIK nga goditja elektrike!

- ⊙ Në asnjë rrethanë nuk duhet të përpiqeni ta riparoni vetë pajisjen.

14. Të dhënat teknike

Modeli:	SHFDD 2600 C2
Tensioni i rrjetit:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa e mbrojtjes:	I
Fuqia:	2600 W
Konsumi i energjisë në modalitetin e fikur:	≤ 0.5 W
Kaloni në modalitetin e fikjes:	< 20 Min.

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

Simbolet e përdorura

	Tokëzim mbrojtës
	Siguria e testuar: Pajisjet duhet të jenë përgjithësisht në përputhje me standardet e pranura teknike dhe Aktin e Sigurisë së Produkteve (ProdSG).
	Me shenjë 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 shkurtime (këtu: PAP).
	Tension i alternuar
	Simboli tregon pjesët që mund të pastrohen në lavastovilje.
	Me shenjë 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 papajftueshme.

Kushtet e garancisë

Kjo garanci është e vlefshme për produktin: **IAN: 525755_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: 525755_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 defektos, pa pagesë postare, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.

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



Ky kod QR do t'ju çojë direkt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com) dhe mund ta hapni udhëzimet e përdorimit duke futur numrin e artikullit (IAN) **525755_2510**.



Qendra e shërbimit

AL Shërbimi – Maqedonia e Veriut

Tel.: 0800 90698

E-mail: hoyer@lidl.mk

IAN: 525755_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

1. Privire de ansamblu	229
2. Utilizare conform destinației	230
3. Instrucțiuni de siguranță	230
4. Conținutul pachetului livrat	233
5. Punerea în funcțiune	234
6. Prezentarea panoului de comandă și ecranului	235
7. Mic ghid privind prăjirea alimentelor	236
8. Operare	237
8.1 Conexiunea la curent	237
8.2 Pornire/oprire	237
8.3 Selectarea coșului pentru prăjire	237
8.4 Utilizare de bază	238
8.5 Utilizarea programelor	239
8.6 Pornire rapidă	240
8.7 Întreruperea procesului de gătire	240
8.8 Funcția SYNC COOK (SINCRONIZARE GĂTIRE)	241
8.9 Funcția SYNC FINISH	242
8.10 Sfârșitul procesului de gătire	242
8.11 Prezentare generală a programelor	243
8.12 Tabel cu date de gătire	244
9. Rețete	245
9.1 Cartofi prăjiți de două feluri cu maioneză cu plante aromatice	245
9.2 Aripă de pui marinate cu cartofi pai congelați	245
9.3 Chiftele cu legume mediteraneene la grătar	246
9.4 Frigărui cu zucchini și vinete	247
9.5 Camembert copt cu merișoare	247
9.6 Somon împachetat	248
9.7 Buchetele de conopidă cu harissa	248
9.8 Varză de Bruxelles crocantă cu slănină	249
9.9 Mini-pizza cu șuncă și rucola	249
9.10 Mini lava cake	250
10. Curățare	250
11. Depozitare	251
12. Eliminarea	251
13. Remedierea problemelor	252
14. Date tehnice	252
15. Garantat de HOYER Handel GmbH	253

1. Privire de ansamblu

- 1** Carcasă
- 2** Element de încălzire (la partea superioară a spațiului interior)
- 3** Suprafață de operare cu afișaje și butoane
- 4** Coș pentru prăjire **[2]**
- 5** Accesoriu
- 6 MAX** Marcaj pentru nivelul maxim de umplere a coșului pentru prăjire (3,5 litri per coș pentru prăjire)
- 7** Coș pentru prăjire **[1]**
- 8** Mânerul coșului pentru prăjire
- 9** Orificii de ventilare
- 10** Distanțier cu dispozitiv de rulare a cablului
- 11** Cablu de alimentare cu ștecher

Vă mulțumim pentru încrederea dvs.!

Felicitări pentru achiziționarea noii dvs. friteuze cu aer cald.

Pentru o manipulare sigură a produsului și pentru a cunoaște toate funcționalitățile acestuia:

- **Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de prima utilizare.**
- **Respectați, în primul rând, instrucțiunile de siguranță!**
- **Aparatul poate fi folosit doar în modul și pentru scopurile descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.**
- **Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare pentru o consultare ulterioară.**
- **Dacă transmiteți aparatul altcuiva, vă rugăm să includeți aceste instrucțiuni de utilizare. Aceste instrucțiuni de utilizare sunt parte componentă a produsului.**

Vă dorim să vă bucurați de noua dvs. friteuză cu aer cald!

Simbolurile de pe aparat



Acest simbol vă avertizează cu privire la atingerea suprafețelor fierbinți.



Simbolul indică faptul că materialele astfel marcate nu schimbă gustul sau mirosul alimentelor.

2. Utilizare conform destinației

Friteuza cu aer cald este destinată gătirii cu aer cald a alimentelor, la o temperatură de până la maximum 240 °C.

Friteuza cu aer cald este concepută pentru uz casnic. Friteuza cu aer cald trebuie utilizată numai în spații interioare.

Nu este permisă utilizarea acestui aparat în scopuri comerciale.

Utilizare incorectă previzibilă

Friteuza cu aer cald nu este adecvată pentru încălzirea de lichide.

3. Instrucțiuni de siguranță

Simboluri de avertizare

Dacă este necesar, în instrucțiunile de utilizare se vor folosi următoarele simboluri de avertizare:



PERICOL! Grad crescut de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca vătămări corporale și poate pune în pericol viața utilizatorului.

AVERTIZARE! Grad mediu de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca răniri sau pagube materiale semnificative.

ATENȚIE: Grad scăzut de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca răniri sau pagube materiale ușoare.

OBSERVAȚIE: Situații și particularități care trebuie respectate în timpul manipulării aparatului.

Instrucțiuni pentru o funcționare sigură

- ⊙ Acest aparat poate fi utilizat de către copii începând cu vârsta de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe, numai dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles riscurile la care se expun. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.

- ⊙ Țineți copiii sub 8 ani la distanță de aparat și de cablul de alimentare.

- ⊙ În caz de utilizare necorespunzătoare, se pot produce vătămări.



- ⊙ Nu atingeți componentele fierbinți ale aparatului, de ex. orificiile de ventilare de pe partea posterioară. Prindeți coșurile pentru prăjire numai de mâner.

- ⊙ În timpul prăjirii, prin orificiile de ventilare ies aburi fierbinți. Nu introduceți mâna în aburi.

- ⊙ Dacă se deteriorează cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său de asistență pentru clienți sau de către o persoană care are calificări similare, pentru a evita pericolele.

- ⊙ Elementele de încălzire nu trebuie șterse cu cârpă umedă.

- ⊙ Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de acționare de la distanță.

- ⊙ De asemenea, acest aparat este prevăzut pentru a fi folosit în gospodărie și pentru scopuri casnice, ca de exemplu...

... în bucătării pentru angajații din magazine, birouri și alte zone industriale;

... în cadrul proprietăților agricole;

... de către clienți ai hotelurilor, motelurilor și altor locuri de cazare;

... în pensiuni cu mic dejun.

- ⊙ Respectați instrucțiunile din capitolul privind curățarea (vezi "Curățare" de pe pagina 250).



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 ale 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 ascuțiți sau locuri fierbinți. Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- ⊙ La amplasarea aparatului, aveți grijă să nu prindeți sau să nu striviți cablul de alimentare.
- ⊙ Nici după oprire, aparatul nu este deconectat complet de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Pentru a-l deconecta, scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare.

- ⊙ Pentru a scoate din priză ștecherul cablului de alimentare, trageți întotdeauna de ștecher și niciodată de cablul de alimentare.
- ⊙ Scoateți ștecherul cablul de alimentare din priză:
 - după fiecare utilizare
 - dacă apare o defecțiune
 - dacă nu folosiți aparatul
 - înainte să curățați aparatul
 - în caz de furtună
- ⊙ Pentru a evita riscurile, nu efectuați nicio modificare la acest produs. Solicitați repararea aparatului doar de către un atelier specializat, respectiv la centrul de service.



PERICOL de incendiu!

- ⊙ Nu lăsați niciodată aparatul conectat nesupravegheat.
- ⊙ Supravegheați întotdeauna friteuza cu aer cald pe durata funcționării. Astfel puteți identifica din timp problemele, după mirosuri sau sunete neobișnuite.
- ⊙ Nu acoperiți niciodată aparatul și nu îl așezați pe obiecte moi (de exemplu, prosoape).
- ⊙ Asigurați un spațiu liber pe toate părțile și deasupra aparatului.
- ⊙ Nu utilizați friteuza cu aer cald direct sub dulapuri suspendate, prize de perete și nici în apropierea draperiilor și perdelelor, hârtiei sau a altor obiecte inflamabile.
- ⊙ Utilizați friteuza cu aer cald exclusiv pe o suprafață de lucru stabilă, plană, antiderapantă, uscată și ignifugă, pentru a preveni răsturnarea sau alunecarea acesteia.



PERICOL vătămări provocate de arsuri!

- ⊙ Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului și ale spațiului interior. Folosiți mănuși pentru cuptor sau lavete termoisolante.
- ⊙ Lăsați aparatul să se răcească complet, înainte să îl curățați sau să îl puneți la locul lui.
- ⊙ Nu mișcați și nu transportați friteuza cu aer cald în timp ce aceasta este pornită.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Utilizați numai accesoriile originale.
- ⊙ Nu așezați niciodată aparatul pe suprafețe fierbinți (de ex. pe plită) sau în apropierea unor surse de căldură sau a unui foc deschis.
- ⊙ Aveți grijă ca alimentele să nu atingă elementele de încălzire fierbinți de pe partea superioară a spațiului interior și să nu se lipească de acestea.
- ⊙ Nu folosiți materiale de curățare ascuțite sau care zgârie.
- ⊙ Aparatul este echipat cu picioare din cauciuc antiderapant. Întrucât mobila este acoperită cu diverse tipuri de lacuri și materiale plastice și este tratată cu diverse soluții de întreținere, nu se poate exclude complet posibilitatea ca unele dintre aceste soluții să conțină substanțe care să atace sau să înmoaie picioarele din material plastic. Dacă este cazul, poziționați aparatul pe un suport antiderapant.

4. Conținutul pachetului livrat

- 1 friteuză cu aer cald
- 2 Coșuri pentru prăjire **7/4** cu accesorii **5**
- 1 instrucțiuni de utilizare

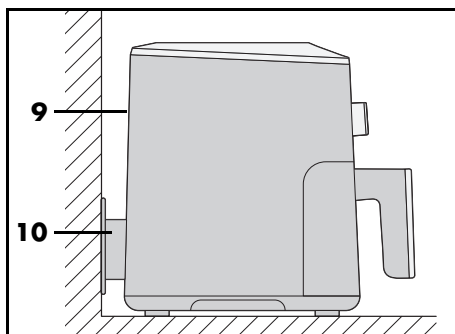
5. Punerea în funcțiune

- Îndepărtați toate materialele de ambalare. **Spațiul interior trebuie să fie complet lipsit de resturi de ambalaje, cum ar fi resturi de polistiren.**



PERICOL de incendiu!

Pe partea posterioară a aparatului se află orificiile de ventilare **9** și distanțierul **10**. Din orificiile de ventilare ies aburi fierbinți în timpul funcționării.

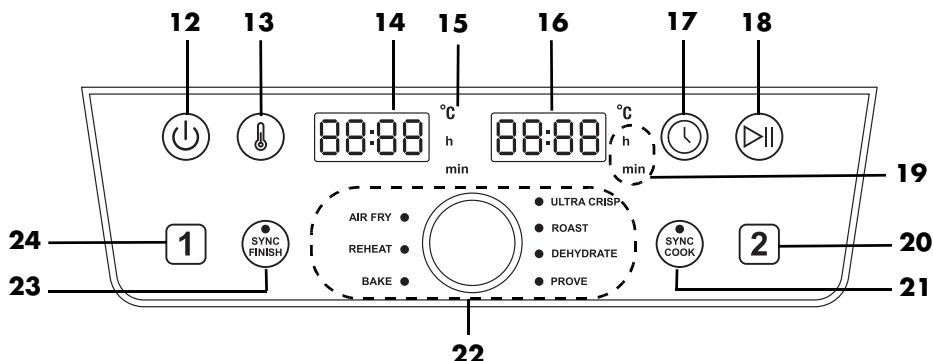


- ⊗ Nu acoperiți niciodată orificiile de ventilare **9**.
- ⊗ Nu utilizați friteuza cu aer cald direct sub dulapuri suspendate, prize de perete și nici în apropierea draperiilor și perdelelor, hârtiei sau a altor obiecte inflamabile.
- ⊗ Asigurați un spațiu liber pe toate părțile și deasupra aparatului.

OBSERVAȚIE: La prima folosire a aparatului, se poate degaja fum și un miros ușor neplăcut. Acestea apar datorită mijloacelor utilizate pentru montarea elementului de încălzire **2** și nu constituie un defect al produsului. Asigurați o aerisire suficientă.

- Îndepărtați foliile de protecție și benzile adezive de pe aparat, dar nu îndepărtați plăcuța de identificare de pe partea inferioară a aparatului.
- Verificați dacă sunt prezente toate accesoriile și dacă acestea nu sunt deteriorate.
- Curățați aparatul și toate accesoriile înainte de prima utilizare.
- Așezați aparatul pe un suport uscat, drept, antiderapant și rezistent la căldură.
- Introduceți ștecherul cablului de alimentare **11** într-o priză ale cărei indicații tehnice corespund cu cele menționate pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie ușor accesibilă și după pornire.

6. Prezentarea panoului de comandă și ecranului



- 12** Buton: Pornit/Oprit
- 13** Buton: Temperatură
- 14** Ecran: Afișarea, de exemplu, a temperaturii și timpului de gătire a coșului pentru prăjire **1**
- 15** **°C** La ambele coșuri: luminează atunci când este afișată temperatura
- 16** Ecran: Afișarea, de exemplu, a temperaturii și timpului de gătire a coșului pentru prăjire **2**
- 17** Buton: Timp
- 18** Buton: Start/Pauză
- 19** **h min** La ambele coșuri: Afișarea timpului: în minute (min) și ore (h)
în timpul funcționării: Afișarea timpului rămas
- 20** **2** Buton: Selectarea coșului pentru prăjire **2**
- 21** Buton/LED **SYNC COOK** (SINCRONIZARE GĂTIRE): Ambele coșuri pentru prăjire lucrează cu aceleași valori
- 22** Regulator rotativ: Reglarea temperaturii și a timpului de gătire, selectarea programului
AIR FRY (prăjire)
REHEAT (încălzire)
BAKE (coacere)
ULTRA CRISP (suprafețe crocante)
ROAST (rumenire)
DEHYDRATE (deshidratare)
PROVE (dospirea aluatului)
- 23** Buton/LED **SYNC FINISH** (SINCRONIZARE FINALIZARE): Este sincronizată finalizarea ambelor coșuri pentru prăjire
- 24** **1** Buton: Selectarea coșului pentru prăjire **1**

7. Mic ghid privind prăjirea alimentelor

Pregătirea alimentelor

- Toate alimentele trebuie să fie, pe cât posibil, uscate pentru prăjire. Uscăți alimentul pe care doriți să îl prăjiți, respectiv înlăturați gheața în cazul alimentelor congelate.
- În cazul produselor congelate, înlăturați cât mai multă apă și gheață, înainte de a introduce alimentul în friteuza cu aer cald.
- În cazul alimentelor date prin pesmet, asigurați-vă că pesmetul este cât mai bine fixat pe aliment.

Durata și temperatura de prăjire

- Pentru alimente gustoase și sănătoase, la selectarea temperaturii și a duratei de prăjire trebuie respectate cu strictețe indicațiile de pe ambalaj.
- Prăjiți simultan numai cantități mici.
- Coșurile pentru prăjire **7/4** nu trebuie umplute mai mult de marcajul **MAX 6**.
- Acrilamida este posibil să fie cancerigenă. Pentru a reduce pe cât posibil formarea de acrilamidă, evitați rumenirea prea puternică.

Pentru o rumenire uniformă ^{1 2}

¹: Scuturați sau întoarceți după câte ¼ din timpul de gătire, așadar în total de 3 ori în timpul gătirii.

²: Amestecați sau întoarceți după jumătate din timpul de gătire.

Dacă pentru alimente (de ex. la cartofi pai sau nuggets de pui) este necesară o rumenire uniformă, acestea trebuie scuturate în timpul procesului de prăjire de 1-3 ori.

1. Scoateți coșurile pentru prăjire **7/4** de mâner **8** din carcasă **1** și scuturați ingredientele. La amestecare aveți grijă ca, de ex. toți cartofii pai să fie bine amestecați, iar cei aflați în interior, negătiți, să ajungă la exterior. La scoaterea coșurilor pentru prăjire **7/4**, aparatul se decuplează automat.
2. Introduceți din nou în aparat coșurile pentru prăjire **7/4**. Aparatul pornește din nou automat, până la expirarea timpului de gătire.

Coacere

Aluatul nu trebuie **în niciun caz** să fie pus direct în coșurile pentru prăjire **7/4**. După pregătire, puneți aluatul într-o formă de copt sau o altă formă termorezistentă (de ex. forme pentru brișe). Puneți apoi forma în care se află aluatul în coșurile pentru prăjire **7/4**.

Informații referitoare la ambalaj

Dacă pe ambalajul produselor congelate nu găsiți niciun timp de gătire pentru friteuze cu aer cald, orientați-vă în funcție de timpii pentru cuptoarele cu convecție.

8. Operare



PERICOL de arsuri!

- ⊙ În timpul funcționării, suprafețele aparatului se pot încinge. Nu atingeți componentele fierbinți ale aparatului, de ex. orificiile de ventilare **9** de pe partea posterioară.
- ⊙ Folosiți mănuși pentru cuptor sau șervețe termoizolante pentru a prinde coșurile pentru prăjire **7/4**.
- ⊙ În timpul prăjirii, prin orificiile de ventilare **9** ies aburi fierbinți. Nu introduceți mâna în aburi.
- ⊙ Nu mișcați și nu transportați friteuza cu aer cald în timp ce aceasta este pornită.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Aparatul nu trebuie folosit în niciun caz fără coșurile pentru prăjire **7/4**!
-

8.1 Conexiunea la curent

- Dacă aparatul este montat, introduceți ștecherul cablului de alimentare **11** într-o priză cu contact de protecție, care corespunde indicațiilor de pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie ușor accesibilă și după pornire.

8.2 Pornire/oprire

- Apăsați butonul Pornit/Oprit  **12**, pentru a porni aparatul din modul de așteptare.
 - Se aude un scurt semnal sonor și pe ecran apare scurt *HI*.
 - Temperatura presetată **180 °C** este afișată pe ecrane **14/16**.
- Printr-o nouă apăsare a butonului Pornit/Oprit  **12**, aparatul poate fi comutat oricând în modul de așteptare. Acest lucru funcționează și din programele în derulare.
 - Se aude un scurt semnal sonor și pe ecran apare scurt *bYE*.
 - Toate luminile ecranului se sting.
 - Ventilatorul se oprește.

8.3 Selectarea coșului pentru prăjire

1. Apăsați butonul Pornit/Oprit  **12**, pentru a porni friteuza.
 2. Prin apăsarea butonului **1** sau **2**, selectați coșul pentru prăjire **7/4** dorit. Simbolul coșului pentru prăjire selectat luminează intermitent.
-

OBSERVAȚIE: Dacă niciun buton nu este apăsat în decurs de 15 secunde, simbolul pentru coșul pentru prăjire selectat nu mai luminează intermitent. În acest caz, apăsați din nou butonul **1** sau **2** pentru a continua setările.

8.4 Utilizare de bază

Pentru următoarele puncte este valabil:

- Aparatul este pornit.
- Coșul pentru prăjire **7/4** a fost selectat prin apăsarea butonului **1** sau **2**.

Accesarea programelor

- Apăsați regulatorul rotativ **22** și rotiți-l până când LED-ul programului dorit luminează – atunci este selectat.

Gătit manual

- Puteți seta direct temperatura și timpul de gătire. Apăsând tasta **>||** **18** începe gătitul la cu valorile setate.

Modificarea temperaturii

Temperatura poate fi setată în trepte de 5 grade, între 40 °C și 240 °C.

În programe, temperatura poate fi setată doar limitat. Specificațiile exacte cu privire la intervalele reglabile le găsiți în tabelul cu prezentarea generală a programelor (vezi "Prezentare generală a programelor" de pe pagina 243).

- Apăsați butonul **ⓘ** **13**. Temperatură este afișată intermitent pe ecranul **14** sau **16**.
- Rotiți regulatorul rotativ **22**, până când este afișată temperatura dorită. Afișarea intermitentă se oprește la cca. 5 secunde după setare. Noua temperatură a fost preluată.

OBSERVAȚIE: La o setare a temperaturii peste 200 °C, la sfârșitul procesului de gătit este activată automat funcția de răcire. Pe ecran apare **COOL** și ventilatorul funcționează încă 1 minut. Acest proces de răcire nu poate fi întrerupt.

Modificarea timpului

Timpul de gătit poate fi setat în trepte de 1 minut, între 1 și 60 minute.

- La o setare a temperaturii peste 200 °C, până la 30 de minute.
- În programul **BAKE** de la 1 minut până la 4 ore.
- În programul **DEHYDRATE** în trepte de câte 15 minute, de la 1 oră până la 24 de ore.
- În programul **PROVE** în trepte de câte 5 minute, de la 15 minute până la 4 de ore.
- Apăsați butonul **⌚** **17**. Pe ecran apare intermitent timpul.
- Rotiți regulatorul rotativ **22**, până când este afișat timpul dorit. Afișarea intermitentă se oprește la cca. 5 secunde după setare. Noul timp a fost preluat.

OBSERVAȚIE: După cca. 5 minute fără operare, aparatul comută în modul de așteptare.

8.5 Utilizarea programelor

OBSERVAȚII:

- Aveți grijă ca alimentele să nu atingă elementul de încălzire **2** fierbinte de pe partea superioară a spațiului interior și să nu se lipească de acesta.
- Cu excepția programului **SYNC FINISH**, puteți modifica oricând temperatura și timpul de gătire.
- În programul **AIR FRY**, un semnal sonor vă reamintește o dată la 5 minute să întoarceți alimentele.
- În programul **ULTRA CRISP**, pe ecran apare **COOL** la sfârșitul programului. Ventilatorul funcționează în continuare aprox. 1 minut. Pe ecran vedeți **End**, se aud 3 semnale sonore și aparatul comută în Standby.
- În timp ce este activă funcția **COOL**, butonul  este nefuncțional.
- Pentru a împiedica pierderi de căldură, procesul de gătire trebuie pornit doar atunci când ambele coșuri pentru prăjire **7/4** sunt introduse complet.
- Pentru o schimbare a programului, comutați întotdeauna aparatul mai întâi în modul de așteptare, prin apăsarea butonului Pornit/Oprit  **12** și apoi porniți-l din nou.

Pentru unele alimente și moduri de preparare, aparatul dispune de programe presetate. Atunci când selectați un program, puteți efectua oricând suplimentar următoarele setări:

- Temperatură
 - Timp de gătire
 - După activarea funcției **SYNC FINISH**, temperatura și timpul de gătire nu pot fi modificate.
1. Pregătiți alimentele și puneți-le în coșul pentru prăjire **7/4**.
 2. Împingeți coșul pentru prăjire în carcasa **1**.
 3. Pentru pornire, apăsați butonul Pornit/Oprit  **12**.
 4. Prin apăsarea butonului  sau , selectați coșul pentru prăjire dorit.
 5. Apăsați regulatorul rotativ **22**.
 6. Rotiți regulatorul rotativ, până când LED-ul de lângă programul dorit luminează. Pe ecranele **14** sau **16** este afișată temperatura pentru programul selectat.

OBSERVAȚIE: Pentru modificarea temperaturii apăsați butonul  **13**, pentru modificarea timpului apăsați  **17**. Atât timp cât valoarea corespunzătoare este afișată intermitent pe ecran **3**, o puteți modifica prin rotirea regulatorului rotativ. După rotire, așteptați cca. 5 secunde. Afișajul nu mai apare intermitent și noua valoare este preluată.

7. Porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului Start/Pauză  **18**. Programul pornește.
 - Pe ecrane este afișat timpul rămas. Valorile pentru temperatură și timp pot fi modificate prin apăsarea  **13** sau  **17** în timpul rulării programului.

8.6 Pornire rapidă

1. Porniți aparatul din modul de așteptare cu butonul Pornit/Oprit  **12**.
2. Prin apăsarea butonului Start/Pauză  **18** începe gătitul la temperatura presetată **180 °C** și timpul de gătit presetat **15 min** pentru ambele coșuri pentru prăjire.
3. Dacă doriți să folosiți doar un coș pentru prăjire, apăsați înainte de pornire butonul **1** sau **2**.

OBSERVAȚII:

- Dacă selectați o temperatură peste **200 °C**, timpul poate fi setat până la maxim **30 minute**.
- Pe ecran apare **COOL** la sfârșitul programului. Ventilatorul funcționează în continuare aprox. **1 minut**. Pe ecran vedeți **End**, se aud **3 semnale sonore** și aparatul comută în **Standby**.

8.7 Întreruperea procesului de gătit

OBSERVAȚIE: O pauză prea lungă poate influența puternic negativ rezultatul gătitului.

Puteți întrerupe oricând procesul de gătit, de ex. pentru a verifica gradul de rumenire.

1. Scoateți coșul pentru prăjire **7/4** de mâner **8** din carcasă **1**. La scoaterea coșului, aparatul se decuplează automat.
 - Timpul rămas este afișat intermitent.
 - LED-ul de lângă programul selectat luminează intermitent.
 - Ventilatorul se oprește, până când coșul pentru prăjire **7/4** este împins din nou înăuntru.
2. Introduceți din nou coșul pentru prăjire în aparat. Aparatul pornește din nou automat, până la expirarea timpului de gătit.

sau

1. Apăsați scurt butonul Start/Pauză  **18**, pentru a întrerupe procesul de gătit.
 - Timpul rămas este afișat intermitent.
 - LED-ul de lângă programul selectat luminează intermitent.
 - Ventilatorul se oprește.
2. Apăsați din nou butonul Start/Pauză  **18**, pentru a continua procesul de gătit.
 - Timpul rămas este cronometrat în continuare.
 - Ventilatorul funcționează în continuare.

8.8 Funcția SYNC COOK (SINCROIZARE GĂTIRE)

Cu această funcție puteți prepara simultan cantități mai mari, în ambele coșuri pentru prăjire, cu același timp de gătire și la aceeași temperatură.

Temperatura presetată și timpul de gătire pentru ambele coșuri pentru prăjire sunt 180 °C și 15 minute. Puteți modifica valorile setate sau puteți selecta un program.

1. Apăsati butonul Pornit/Oprit , pentru a porni friteuza.
2. Apăsati butonul **SYNC COOK**  **21**.
3. Prin apăsarea butonului  **13** setați temperatura și prin apăsarea butonului  **17** setați timpul.

sau

- Selectați, prin apăsarea și rotirea regulatorului rotativ, unul dintre programe.
4. Porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului Start/Pauză  **18**.

Valorile setate sunt folosite pentru ambele coșuri pentru prăjire.

- LED-ul **SYNC COOK**  **21** luminează.
- Dacă este cazul, luminează LED-ul programului selectat.
- Este afișat timpul rămas.

OBSERVAȚIE: Puteți modifica valorile pentru temperatură și timpul de gătire oricând în timpul procesului de gătire.

În timpul procesului de gătire, puteți trece și la un program.

1. În timpul procesului de gătire, apăsați butonul Start/Pauză  **18**.
2. Selectați, prin apăsarea și rotirea regulatorului rotativ, programul dorit.
3. Apăsati din nou butonul Start/Pauză  **18**.

Ambele coșuri pentru prăjire lucrează în continuare cu programul selectat.

Puteți întrerupe oricând funcția **SYNC COOK**.

1. În timpul procesului de gătire, apăsați din nou butonul **SYNC COOK**  **21**.
 - LED-ul  **21** se stinge.
 - Fiecare program, care nu a fost încheiat înainte de apăsarea butonului  **21**, este continuat pentru ambele coșuri pentru prăjire.
2. Dacă este cazul, selectați un coș pentru prăjire prin apăsarea **1** sau **2**.
3. Introduceți acum valorile noi dorite pentru coșul pentru prăjire.

Cele două coșuri pentru prăjire lucrează mai departe individual, fiecare cu valorile setate.

8.9 Funcția SYNC FINISH

Puteți, de asemenea, sincroniza coșurile pentru prăjire **7/4**.

1. Apăsați butonul Pornit/Oprit  **12**, pentru a porni friteuza.
 2. Apăsați butonul , pentru a selecta coșul pentru prăjire **7**.
 3. Setati timpul de gătire, temperatura sau, prin apăsarea și rotirea regulatorului rotativ, un program.
 4. Apăsați butonul , pentru a selecta coșul pentru prăjire **4**.
 5. Setati timpul de gătire, temperatura sau un program.
 6. Apăsați butonul **SYNC FINISH**  **23**.
 7. Porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului Start/Pauză  **18**.
 - LED-ul **SYNC FINISH**  **23** luminează.
 - Timpul rămas este afișat pe ecranul coșului pentru prăjire care lucrează.
 - Pe ecranul coșului pentru prăjire care încă nu lucrează este afișat **HOLD**.
- Procesul de gătire pornește pentru ambele coșuri pentru prăjire cu setările respective.
 - Timpul și temperatura nu mai pot fi ajustate.
 - Coșul pentru prăjire cu timpul de gătire mai scurt termină cu aprox. 15 secunde înainte de coșul pentru prăjire cu timpul de gătire mai lung.
 - Dacă ambele coșuri pentru prăjire au același timp de gătire, primul coș pentru prăjire începe procesul de gătire cu 15 secunde înainte de al doilea coș pentru prăjire.
 - După terminarea timpului de gătire al fiecărui coș pentru prăjire se aud 3 semnale sonore. La sfârșitul timpului de gătire al celor două coșuri pentru prăjire apare scurt **End**. Apoi, aparatul trece în modul de așteptare.

8.10 Sfârșitul procesului de gătire

- Atunci când programul s-a derulat până la sfârșit, se aude un semnal acustic și pe ecrane **14/16** apare **End**. Aparatul comută în modul de așteptare.

OBSERVAȚIE: La o setare a temperaturii peste 200 °C, la sfârșitul procesului de gătire este activată automat funcția de răcire. Pe ecran apare **COOL** și ventilatorul funcționează încă 1 minut. Acest proces de răcire nu poate fi întrerupt.

- Aveți nevoie de un suport rezistent la căldură pentru coșul pentru prăjire **7/4** precum și de o farfurie sau un castron (după caz, preîncălzit/ă).
 - Pentru a deconecta aparatul de la rețea, după utilizare scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare **11**.
1. Scoateți coșul pentru prăjire **7/4** de mâner **8** din carcasă **1**. Așezați-l pe suportul rezistent la căldură.
 2. Așezați alimentele pe farfuria pregătită / în castronul pregătit.
 3. Lăsați aparatul și accesoriul să se răcească înainte să le curățați.

OBSERVAȚIE: Dacă de ex. gradul de rumenire nu corespunde încă preferinței dvs., puteți modifica manual procesul de gătire. Împingeți coșul pentru prăjire **7/4** umplut din nou în carcasă **1** și reporniți procesul de gătire. După câteva minute, verificați gradul de rumenire. Pentru aceasta, scoateți coșul pentru prăjire **7/4** de mâner **8** din carcasă **1**.

8.11 Prezentare generală a programelor

- Tabelul următor oferă indicații de bază privind setările pentru alimentele specificate.

Program	Utilizare	temperatură presetată (interval reglabil)	timp presetat (interval reglabil)
AIR FRY	Cartofi pai congelați ¹	190 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
REHEAT	Încălzire	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
BAKE	Brioșe, prăjituri și produse de patiserie	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1 min.–4 h)
ULTRA CRISP	Pentru alimente foarte crocante	240 °C	10 min. ³ (1–30 min.)
ROAST	Fripturi, cotlete	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
DEHYDRATE	Deshidratare/uscare alimente (prune/felii de măr)	60 °C (60–90 °C)	2 ore (1 oră–24 ore)
PROVE	Dospirea aluatului	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min –4 h)

8.12 Tabel cu date de gătire

- Indicațiile pentru temperaturi și timpi de gătire din tabelul de preparare reprezintă valori orientative. În funcție de consistența, dimensiunea și cantitatea alimentelor precum și în funcție de preferințele dvs., temperatura și timpul pot diferi.

Alimentul gătit	°C	minute	cantitate optimă per coș	cantitate maximă per coș
Cartofi pai ¹	190	25–30	500 g	640 g
Pulpe de pui ²	200	30	450 g	750 g
Legume ²	150	25	400 g	750 g
Chifle precoapte ²	180	8	2 bucăți	3 bucăți
Brioșe	150	18	2 bucăți	4 bucăți
File de somon	200	15	100 g	300 g
Friptură ^{2,3}	240	5–15	150 g	450 g
Creveți ³	240	8	250 g	500 g

Cifrele scrise ca exponent ^{1, 2, 3} înseamnă:

¹: Amestecați sau întoarceți la fiecare 5 minute.

²: Amestecați sau întoarceți după jumătate din timpul de gătire.

³: La sfârșitul procesului de gătire este activată automat funcția de răcire timp de 1 minut.
Pe ecran apare COOL.

9. Rețete

9.1 Cartofi prăjiți de două feluri cu maioneză cu plante aromatice

Ingrediente pentru 4 porții

Ingrediente pentru maioneză

1	ou
1 linguriță	muștar
125 ml	ulei de floarea soarelui
1 linguriță	pătrunjel tocat mărunt
1 linguriță	hasmațuchi tocat mărunt
1 linguriță	suc de lămâie
	sare, piper

Ingrediente pentru cartofi pai

250 g	cartofi dulci
250 g	cartofi ceroși
2 linguri	ulei de floarea soarelui
	sare

Preparare

1. Pentru maioneza cu plante aromatice, se pun gălbenușurile și 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 asezonaază cu sare, piper și suc de lămâie.
4. Se curăță, se spală și se tapează cartofii și cartofii dulci.
5. Se taie cartofii și cartofii dulci în bețișoare cu o grosime de aproximativ 1 cm și fiecare soi de cartofi se amestecă într-un castron cu 1 lingură de ulei.
6. Se pun cartofii pai în friteuză.
7. Ambele soiuri de cartofi pai se prăjesc în paralele cu aceleași valori.
8. Se activează funcția **SYNC COOK**. Acum valorile trebuie setate o singură dată și ambele soiuri de cartofi pai sunt gata în același timp.

9. Se setează valorile de **25 minute** și **200 °C** și se pornește procesul de prăjire.
10. După **15 minute** se reduce temperatura la **180 °C** și se scutură cartofii pai.
11. Cartofii prăjiți se sarează și se servesc cu maioneza cu plante aromatice.

9.2 Aripă de pui marinată cu cartofi pai congelați

Ingrediente pentru 2 persoane

Ingrediente

250 g	cartofi pai congelați
Cca. 8	aripi de pui

Ingrediente pentru marinadă

6 linguri	ulei de floarea soarelui sau de rapiță
6 linguri	sos Sweet'n Hot Chili
4 linguri	ketchup
4 linguri	oțet
1-2 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 se așază alăturat pe accesoriul **coșului pentru prăjire 1** și se setează valorile de **15 minute** și **190 °C**.
4. Se pun 250 g cartofi pai congelați în **coșul pentru prăjire 2** și se setează **200 °C** și **20 minute**.
5. Se activează funcția **SYNC FINISH** și se pornește procesul de prăjire. Acum, procesele de prăjire sunt sincronizate astfel încât ambele coșuri pentru prăjire să fie gata în același timp.

6. După jumătate din timpul de gătire, ingredientele se amestecă/se întorc, pentru a se găti uniform.
7. La sfârșitul timpului de gătire, se verifică aripile de pui și cartofii pai și se scot, dacă sunt bine gătite.

9.3 Chiftele cu legume mediteraneene la grătar

Ingrediente pentru 2 persoane

Ingrediente pentru marinadă

2 linguri	ulei de măsline
1	cățel de usturoi
½ linguriță	rozmarin
½ linguriță	oregano
½ linguriță	măghiran
	sare, piper

Ingrediente pentru legumele la grătar

1	zucchini mic
1	ardei roșu mic
1	ceapă
150 g	roșii cherry

Ingrediente pentru chiftele

250 g	carne de vită tocată
½	ceapă roșie mică
	ulei de măsline
3 fire	pătrunjel
1	gălbenuș
1 lingură	pesmet
	boia de ardei (iute)
	sare, piper

Preparare

1. Se curăță și se toacă mărunt cățelul de usturoi.
2. Se amestecă toate ingredientele marinadei într-un castron.
3. Legumele se spală și se curăță.
4. Zucchini și ardeul se taie în bucăți potrivite.
5. Roșiile cherry se taie în jumătăți.
6. Ceapa se taie felii.
7. Se pun legumele în marinadă și se amestecă totul bine. Se lasă legumele la marinat, în timp ce se pregătesc chiftelele.
8. Pentru chiftele, ceapa roșie se curăță, se toacă mărunt și se rumenește în puțin ulei de măsline.
9. Pătrunjelul se spală, se scutură de excesul de apă și frunzele se toacă mărunt.
10. Carnea tocată se frământă cu cuburile de ceapă preparate, pătrunjelul tocat, gălbenușul bătut și pesmet, până se formează o masă uniformă, care se condimentează după gust.
11. Cu mâinile ude se formează bile uniforme din amestecul de carne.
12. Chiftelele se așază pe accesorii **coșului pentru prăjire 1**. Se setează **180 °C** și **cca. 15 minute**.
13. Se amestecă o dată legumele marinate și se pun în **coșul pentru prăjire 2**. Se setează **180 °C** și **cca. 20 minute**.
14. Se activează funcția **SYNC FINISH** și se pornește procesul de prăjire. Acum, procesele de prăjire sunt sincronizate astfel încât ambele coșuri pentru prăjire să fie gata în același timp.
15. După jumătate din timpul de gătire, ingredientele se amestecă/se întorc, pentru a se găti uniform.
16. La sfârșitul timpului de gătire, se verifică chiftelele și legumele și se scot, dacă sunt bine gătite.

SFAT: Timpii de prăjire depind de dimensiunea chiftelelor respectiv de dimensiunea bucăților de legume.

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 căleşte 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 ingredientele, 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. Căței de usturoi întregi se lasă necurățați.
4. Se amestecă toate ingredientele într-un castron și se condimentează cu sare și piper, după gust.
5. Se gătește totul **la 180 °C timp de 15-20 minute**.
6. După jumătate din timp, ingredientele se scutură sau se întorc.
7. Fiecare porție se servește cu 2 căței de usturoi. După preferințe, miezul usturoiului se stoarce din coajă și se savurează împreună cu preparatul.

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 stropesc 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 brișe 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 făina 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 brișe.
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 din priză înainte să curățați friteuza cu aer cald.
- ⊙ Friteuza cu aer cald nu trebuie scufundată în apă.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Nu folosiți materiale de curățare ascuțite sau care zgârie.

OBSERVAȚIE: Vă rugăm să rețineți că, după uscare, este posibil ca în cavități să mai rămână stropi de apă. Lăsați toate componentele să se usuce complet la aer.

Accesorii

- Îndepărtați resturile mari de alimente.
- Coșul pentru prăjire **7/4** și accesoriul **5** pot fi curățate în mașina de spălat vase. Scoateți accesoriul **5** în sus din coșul pentru prăjire **7/4**. După curățare, asigurați-vă că zona bombată a accesoriului este orientată în sus. Apăsăți accesoriul **5** în jos, până atinge partea de jos a aparatului.

OBSERVAȚIE: Puteți spăla aceste piese și manual, cu apă caldă și detergent. Clătiți temeinic cu apă curată.

- Înmuiați în prealabil resturile de alimente arse.
- Curățați coșul pentru prăjire **7/4** manual, cu apă caldă și detergent. Clătiți temeinic cu apă curată.

- Lăsați toate componentele să se usuce complet, înainte de a le depozita sau de a le utiliza din nou.

Carcasă

- Ștergeți carcasa **1** la exterior cu o lavetă umezită cu puțin detergent blând.
- Ștergeți apoi cu un prosop de vase.

Spațiul interior

1. Curățați spațiul interior cu un burete moale, puțină apă și un detergent blând.
2. Ștergeți apoi de mai multe ori cu o lavetă de microfibră umedă, pe care o spălați și storceți din când în când.
3. Ștergeți apoi cu un prosop de vase.

11. Depozitare

- Înainte de a depozita friteuza cu aer cald...
... trebuie ca ștecherul cablului de alimentare **11** să fie scos din priză,
... aparatul să fie răcit și
... toate piesele trebuie să fie complet uscate.
- **Imaginea A:** Înfășurați cablul de alimentare **11** pe dispozitivul de rulare a cablului **10**.

12. Eliminarea

Acest produs este în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE. Simbolul format dintr-un tomberon de gunoi tăiat înseamnă că eliminarea produsului trebuie să se facă separat în Uniunea Europeană. Acest lucru este valabil atât pentru produs, cât și pentru accesoriile marcate cu acest simbol. Produsele marcate nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere, ci predate la un centru de reciclare a aparaturilor electrice și electronice. Acest simbol de reciclare marchează de exemplu un obiect sau piese de material ca fiind valoroase pentru reciclare. Reciclarea ajută la scăderea consumului de materiale prime și la diminuarea efectului negativ asupra mediului înconjurător.



Ambalajul

În cazul în care doriți să aruncați ambalajul, respectați prevederile naționale în vigoare privind protecția mediului.

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:	SHFDD 2600 C2
Tensiune de rețea:	220-240 V ~ 50 Hz
Clasă de protecție:	I
Putere:	2600 W
Consum de putere în stare oprită:	≤ 0,5 W
Comutare în stare oprită:	< 20 min.

Eroare	Cauze posibile/măsurî
Nu funcționează	• Este asigurată alimentația cu energie electrică? • Verificați conexiunea.
Alimentele nu sunt încă gătiți complet după timpul recomandat	• Cantitatea a fost prea mare sau bucățile prea groase? • Temperatura sau timpul de gătit au fost setate la o valoare prea mică?
Degajare puternică de fum și miros	• Pe elementul de încălzire 2 se află resturi de alimente, care se ard la încălzire? Coșul pentru prăjire 7/4 nu trebuie umplut mai mult decât marcajul MAX 6.

Simboluri utilizate

	Împământare de protecție
	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: 525755_2510** ce va fi menționat în orice solicitare, și țineți la dvs. bonul de casă, ca dovadă a achiziției.
- Numărul de articol îl găsiți pe plăcuța indicatoare, o gravură, pe pagina de titlu a instrucțiunilor dumneavoastră (stânga jos) sau ca și autocolant pe partea posterioară sau inferioară a aparatului.
- În cazul în care apar erori de funcționare sau alte defecte, contactați mai întâi Centrul de Service prezentat mai jos **prin telefon** sau pe **email**.
- Un produs înregistrat astfel ca fiind defect poate fi apoi transmis împreună cu dovada achiziției (bonul de casă) și informațiile cu privire la defecțiune și momentul apariției acesteia, la adresa Centrului de Service pusă la dispoziția dumneavoastră, cu taxare la destinație.

La www.lidl-service.com puteți descărca aceste și multe alte manuale, videoclipuri despre produse și software de instalare.



Cu acest cod QR, puteți accesa direct pagina de service Lidl (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare introducând numărul articolului (IAN) **525755_2510**.



Centru de Service

 Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: hoyer@lidl.ro

IAN: 525755_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	257
2. Употреба по предназначение	258
3. Указания за безопасност	258
4. Обхват на доставката	262
5. Пускане на уреда в експлоатация;	262
6. Преглед на панела за обслужване и дисплея	263
7. Кратки съвети 1x1 относно пърженето във фритюрник	264
8. Обслужване	265
8.1 Свързване с електрозахранването	265
8.2 Включване/изключване	265
8.3 Избор на кошница на фритюрника	265
8.4 Основно обслужване	266
8.5 Използване на програми	267
8.6 Бърз старт	268
8.7 Прекъсване на процеса на приготвяне	268
8.8 Функцията SYNC COOK	269
8.9 Функцията SYNC FINISH	270
8.10 Край на процеса на приготвяне	270
8.11 Преглед на програмите	271
8.12 Таблица за приготвяне	272
9. Рецепти	273
9.1 Картофени пръчици от два вида картофи с майонеза от билки	273
9.2 Мариновани пилешки крилца със замразени пържени картопки	273
9.3 Кюфтенца със средиземноморски зеленчуци на скара	274
9.4 Шишчета от тиквички и патладжани	275
9.5 Печен камамбер с боровинки	275
9.6 Съомга в пакетчета	276
9.7 Карфиолени розички с хариса	277
9.8 Хрупкав брюкселско зеле с бекон	277
9.9 Мини пица с шунка и рукола	278
9.10 Шоколадови суфлета с течна сърцевина	278
10. Почистване	279
11. Съхранение	279
12. Изхвърляне	280
13. Отстраняване на неизправности	280
14. Технически данни	281
15. Гаранция на HOYER Handel GmbH	282

1. Преглед

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

Благодарим ви за доверието!

Поздравяваме ви за вашия нов фритюрник с горещ въздух.

За безопасна и надеждна работа с продукта и за да се запознаете с всичките му възможности:

- **Преди първоначална употреба прочетете внимателно това ръководство за експлоатация.**
- **Преди всичко спазвайте указанията за безопасност!**
- **Работете с уреда само по начина, описан в това ръководство за експлоатация.**
- **Запазете това ръководство за експлоатация за справки в бъдеще.**
- **В случай че предадете уреда на други лица, приложете това ръководство за експлоатация. Ръководството за експлоатация е неразделна част от продукта.**

Желаем ви много радост с вашия нов фритюрник с горещ въздух!

Символи по устройството



Този символ ви предупреждава да не докосвате 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 240 °C.

Фритюрникът с горещ въздух е предназначен за употреба в частните домакинства. Фритюрникът с горещ въздух трябва да се използва само в закрити помещения.

Това устройство не е предназначено за професионална употреба.

Мерки за предотвратяване на неправилна употреба

Фритюрникът с горещ въздух не е пригоден за загряване на течности.

3. Указания за безопасност

Предупреждения

Ако е необходимо, в това ръководство се използват следните предупреждения:



ОПАСНОСТ! Висок риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до увреждане на здравето и да застраши живота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Среден риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до наранявания или сериозни материални щети.

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

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

Указания за безопасна работа

- ⊙ Този уред може да бъде използван от деца над 8 години и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и/или знания, ако са под надзор или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират произтичащите от това опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст над 8 години и са под наблюдение.
- ⊙ Деца на възраст под 8 години трябва да се пазят от уреда и храняващия кабел.
- ⊙ При неправилна употреба може да се стигне до наранявания.



- ⊙ Не докосвайте горещите части на уреда, като например отворите за излизане на отработения въздух на задната страна. Хващайте кошниците за пържене само за дръжката.
- ⊙ По време на пърженето от вентилационните отвори излиза гореща пара. Не протягайте ръцете си в парата.
- ⊙ Ако храняващият кабел на уреда е повреден, той трябва да се смени от производителя, неговия сервиз или подобно квалифицирано лице, за да се избегнат опасности.
- ⊙ Нагревателните елементи не трябва да се бършат с мокра кърпа.
- ⊙ Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна дистанционна система.
- ⊙ Този уред е предназначен също така да се използва в домакинството и в приложения, подобни на домакинските, като например...
 - ... в кухните за служителите на магазини, офиси и други стопански обекти;
 - ... в селскостопански предприятия;
 - ... от клиенти на хотели, мотели и други места за настаняване;
 - ... в места за хранене тип бистро.
- ⊙ Обърнете внимание на главата за почистване (вижте „Почистване“ на страница 279).



ОПАСНОСТ за деца!

- ⊙ Погрижете се децата да не могат никога да издърпат горещия фритюрник с горещ въздух (например дърпайки го за хранващия кабел). Изгарянето от горещата пара може да доведе до животозастрашаващи последици!
- ⊙ Опаковъчният материал не е играчка за деца. Децата не трябва да си играят с найлоновите пликове. Съществува опасност от задушаване.



ОПАСНОСТ за и от домашни и селскостопански животни!

- ⊙ Електрическите уреди могат да са опасни за домашни и селскостопански животни. Освен това животните могат да причинят повреди на уреда. Поради тази причина се старайте да не допускате животни в близост до електрически уреди.



ОПАСНОСТ за птици!

- ⊙ Птиците дишат по-бързо, разпределят въздуха по различен начин в тялото си и са значително по-малки от хората. Поради това за птиците може да е много опасно да вдишат дори малки количества пушек, който се образува при работа на този уред. Когато използвате този уред, птиците трябва да бъдат преместени в друга стая.



ОПАСНОСТ от токов удар поради влага!

- ⊙ Пазете уреда от влага, капеща или пръскаща вода.
- ⊙ Уредът, хранващият 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 хранващия кабел или след изпускане на уреда.
- ⊙ Ако използвате удължителен кабел, той трябва да отговаря на техническите характеристики на този уред.
- ⊙ Не включвайте уреда към разклонител. Може да се получи претоварване.
- ⊙ Полагайте хранващия кабел така, че никой да не може да го настъпва, да го закача или да се спъва в него.
- ⊙ Поставете 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 хранващия кабел да не се повреди от остри ръбове или горещи предмети. Не навивайте хранващия кабел около уреда.
- ⊙ При поставяне на уреда внимавайте да не притиснете или огънете хранващия кабел.
- ⊙ Дори и след изключване, връзката на уреда със хранващата мрежа не е напълно прекъсната. За да прекъсне-

те връзката, извадете щепсела от контакта.

- ⊙ При изключване на щепсела от контакта винаги хващайте щепсела, а не теглетете за захранващия кабел.
- ⊙ Извадете щепсела от контакта:
 - след всяко използване
 - в случай че възникне повреда;
 - ако не използвате уреда;
 - преди да почиствате уреда;
 - при гръмотевични бури
- ⊙ За да избегнете рискове, не приемайте промени по уреда. Ремонтите трябва да се извършват само от специализиран сервиз или сервизен център.



ОПАСНОСТ от пожар!

- ⊙ Никога не оставяйте включения към електрическата мрежа уред без надзор.
- ⊙ По време на работа винаги наблюдавайте фритюрника с горещ въздух. Така своевременно ще откриете възникващите проблеми чрез необичайните мириси или шумове.
- ⊙ Никога не покривайте уреда и не го оставяйте върху меки предмети (например кърпи).
- ⊙ Внимавайте от всички страни и над уреда да има свободно пространство.
- ⊙ Не използвайте фритюрника с горещ въздух, разположен директно под окачени шкафове, стенни контакти, както и в близост до пердета, хартия или подобни възпламеними предмети.
- ⊙ Използвайте фритюрника с горещ въздух само върху здрава, равна, осигурена срещу плъзгане, суха и незапалима работна повърхност, за да предотвратите обръщането или изплъзването и падането му.



ОПАСНОСТ от наранявания вследствие изгаряне!

- ⊙ Не докосвайте горещите повърхности на уреда и вътрешното пространство. Използвайте ръкавици или ръкохватки за готвене.
- ⊙ Оставете уреда напълно да се охлади, преди да го почистите и приберете.
- ⊙ Не движете и не транспортирайте фритюрника с горещ въздух, докато е включен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ Използвайте само оригинално оборудване.
- ⊙ В никакъв случай не поставяйте уреда върху горещи повърхности (например котлони) или в близост до източници на топлина или открит огън.
- ⊙ Внимавайте храната да не докосва горещите нагревателни елементи в горната част на вътрешното отделение и да не залепва там.
- ⊙ Не използвайте остри или абразивни почистващи средства.
- ⊙ Уредът е оборудван с неплъзгащи се пластмасови крачета. Тъй като върху мебелите се нанасят различни типове бои и синтетични покрития, които се поддържат с различни препарати, не е напълно изключено някое от тези вещества да съдържа съставки, които да реагират с материала на крачетата и да го разтворят. В подобни случаи поставяйте под уреда неплъзгаща се подложка.

4. Обхват на доставката

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

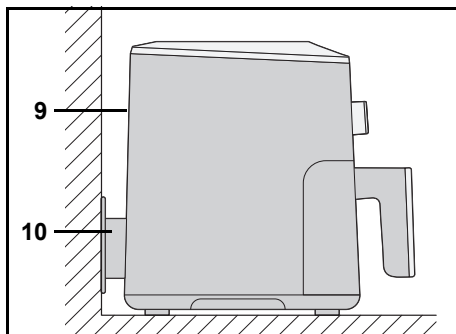
5. Пускане на уреда в експлоатация;

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



ОПАСНОСТ от пожар!

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



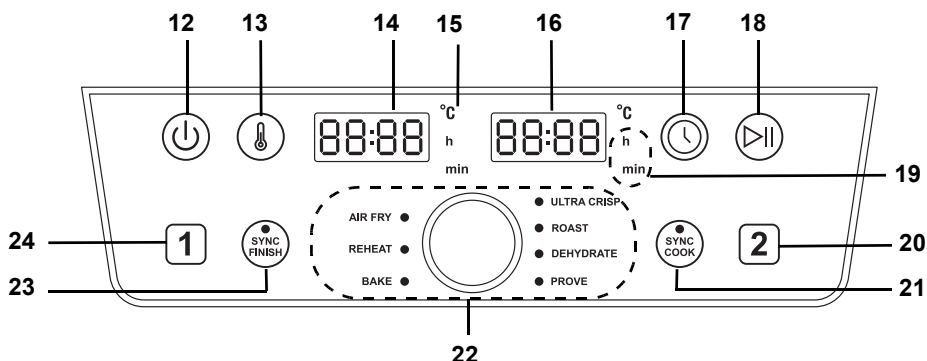
- ⊙ Никога не покривайте отворите за отвеждане на отработения въздух **9**.
- ⊙ Не използвайте фритюрника с горещ въздух, разположен директно под окачени шкафове, стенни контакти, както и в близост до пердета, хартия или подобни възпламеними предмети.

- ⊙ Внимавайте от всички страни и над уреда да има свободно пространство.

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

- Свалете защитните фолиа и лепящите се ленти от уреда, но не отстранявайте фабричната табелка на долната страна на уреда.
- Проверете дали всички части са налични и неповредени.
- Почистете уреда и всички принадлежности преди първата употреба.
- Поставете уреда върху суха, равна, нехлъзгава и термоустойчива основа.
- Включете щепсела **11** в контакт, чиито характеристики съответстват на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включването.

6. Преглед на панела за обслужване и дисплея



- 12 Бутон: Вкл./Изкл.
- 13 Бутон: Температура
- 14 Дисплей: Показване на напр. температурата и времето за готвене на кошницата на фритюрника **1**
- 15 °C При двата коша: светва, когато се показва температурата
- 16 Дисплей: Показване на напр. температурата и времето за готвене на кошницата на фритюрника **2**
- 17 Бутон: Време
- 18 Бутон: Старт/Пауза
- 19 h min При двете кошници: Показване на времето: в минути (min) и часове (h) по време на употреба: Показване на оставащото време
- 20 **2** Бутон: Избор на кошница на фритюрника **2**
- 21 Бутон/LED индикатор **SYNC COOK**: Двете кошници за пържене работят с едни и същи настройки.
- 22 Въртящ се регулатор: Настройване на температурата и времето за готвене / избор на програма
AIR FRY (пържене):
REHEAT (ПОВТОРНО ЗАГРЯВАНЕ) (Затопляне)
BAKE (Печене)
ULTRA CRISP (за хрупкава коричка)
ROAST (ПЕЧЕНЕ С КОРИЧКА) (печене)
DEHYDRATE (ДЕХИДРАТИРАНЕ) (сушене)
PROVE (ПОДГОТОВКА) (втасване на тесто)
- 23 Бутон/LED индикатор **SYNC FINISH**: Завършването на приготвянето на двете кошници за пържене се синхронизира.
- 24 **1** Бутон: Избор на кошница на фритюрника **1**

7. Кратки съвети 1x1 относно пърженето във фритюрник

Подготовка на хранителните продукти

- За пърженето във фритюрника всички хранителни продукти трябва да бъдат по възможност максимално сухи. Подсушете продуктите, които ще приготвяте във фритюрника, респективно при дълбоко замразени продукти отстранете леда.
- Отстранете възможно най-много вода и лед, преди да сложите хранителните продукти във фритюрника с горещ въздух.
- При панирани хранителни продукти внимавайте панировката да прилепва максимално добре към продуктите, които ще пържите във фритюрника.

Време и температура за пържене във фритюрника

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

За равномерна промяна на цвета в златисто-кафяво ^{1 2}

- ¹: След изтичане на всяка $\frac{1}{4}$ от времето за готвене разклащайте или обръщайте, тоест 3 пъти по време на готвенето.
- ²: След изтичане на половината от времето за приготвяне разбъркайте с другсане или обърнете.

Ако при дадения хранителен продукт (например при пържени картофи или пилешки хапки) става въпрос да променят цвета си равномерно в златисто-кафяво, те трябва да бъдат разбъркани с раздрусване 1 – 3 пъти по време на пърженето.

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

Печене

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

Информация от опаковките

Ако не намерите на опаковката на дълбоко замразените стоки време за приготвяне за фритюрници с горещ въздух, ориентирайте се по времето за приготвяне за фурни с циркулиращ въздух.

8. Обслужване



ОПАСНОСТ от изгаряния!

- ⊙ По време на работа повърхностите на уреда могат да се нагорещат. Не докосвайте горещите части на уреда, като например отворите за излизане на отработения въздух **9** на задната страна.
- ⊙ Използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки за хващане на кошниците на фритюрника **7/4**.
- ⊙ По време на пърженето от вентилационните отвори **9** излиза гореща пара. Не протягайте ръцете си в парата.
- ⊙ Не движете и не транспортирайте фритюрника с горещ въздух, докато е включен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ Уредът в никакъв случай не трябва да се използва **7/4** без кошниците за пържене!

8.1 Свързване с електрозахранването

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

8.2 Включване/изключване

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

8.3 Избор на кошница на фритюрника

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

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

8.4 Основно обслужване

За следните точки важи:

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

Извикване на програмите

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

Ръчно готвене

- Можете директно да зададете температурата и времето за готвене. С натискане на бутона **18** се стартира готвенето със зададените стойности.

Промяна на температура

Температурата може да се настройва на стъпки от 5 градуса в диапазона от 40 °C до 240 °C.

В програмите температурата може да се настройва само в ограничен диапазон. Точните данни за диапазоните на настройка ще намерите в таблицата с преглед на програмите (вижте „Преглед на програмите“ на страница 271).

- Натиснете бутона **13**. На дисплея на **14** или **16** мига температурата.
- Завъртете въртящия регулатор **22**, докато се покаже желаната температура. Мигането спира около 5 секунди след настройването. Зададена е новата стойност на температура.

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

Промяна на времето

Времето за готвене може да се настройва на стъпки от 1 минута в диапазона от 1 до 60 минути.

- При настройка на температура над 200 °C за до 30 минути.
- В програмата **BAKE** от 1 минута до 4 часа.
- В програмата **DEHYDRATE** на стъпки от 15 минути – от 1 час до 24 часа.
- В програмата **PROVE** на стъпки от 5 минути – от 15 минути до 4 часа.

- Натиснете бутона **17**. На дисплея премигва времето.
- Завъртете въртящия регулатор **22**, докато се покаже желаното време. Мигането спира около 5 секунди след настройването. Зададено е новото време.

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

8.5 Използване на програми

УКАЗАНИЯ:

- Внимавайте ястията да не докосват нагревателя **2** на горната страна на вътрешното пространство и да не се залепват там.
- С изключение на програмата **SYNC FINISH**, по всяко време можете да промените температурата и времето за готвене.
- В програмата **AIR FRY** на всеки 5 минути ще ви бъде напомнено със звуков сигнал да обърнете храната.
- В програмата **ULTRA CRISP** в края на програмата на дисплея се появява **COOL**. Вентилаторът продължава да работи около 1 минута. На дисплея се появява **End**, чуват се 3 звукови сигнала и уредът преминава в режим на готовност.
- Докато функцията **COOL** е активна, бутонът  работи без зададена функция.
- За да се предотвратят загуби на топлина, процесът на готвене трябва да се стартира едва след като и двете кошници за пържене **7/4** са цялостно поставени.
- За смяна на програмата винаги първо превключвайте уреда в режим на готовност,  **12** като натиснете бутона Вкл./Изкл., след което го включете отново.

За някои храни и начини на приготвяне уредът разполага с предварително зададени програми. Когато изберете една програма, можете допълнително по всяко време да направите следните настройки:

- Температура
- Време за приготвяне

- След активиране на функцията **SYNC FINISH** не можете да промените температурата и времето за готвене.
- Подгответе хранителните продукти и ги поставете в кошничката на фритюрника **7/4**.
 - Поставете кошницата на фритюрника в корпуса **1**.
 - За да включите уреда, натиснете бутона Вкл./Изкл.  **12**.
 - Изберете желаната кошница на фритюрника, като натиснете бутона  или .
 - Натиснете въртящия регулатор **22**.
 - Завъртете въртящия регулатор, докато LED индикаторът до желаната програма светне. На дисплея **14** или **16** се показва температурата за избраната програма.

УКАЗАНИЕ: За промяна на температурата натиснете бутона  **13**, а за промяна на времето натиснете  **17**. Докато съответната стойност на дисплея мига **3**, можете да я промените чрез завъртане на въртящия регулатор. След завъртане изчакайте около 5 секунди. Индикацията спира да мига и новата стойност е приета.

- Стартирайте процеса на подготовка, като натиснете бутона Старт/Пауза  **18**. Програмата стартира.
 - На дисплеите се показва оставащото време. Стойностите за температурата и времето могат да се променят чрез натискане на  **13** или  **17** по време на работещата програма.

8.6 Бърз старт

1. Включете уреда от режим на готовност, като натиснете бутона Вкл./Изкл.  **12**.
2. При натискане на бутона Старт/Пауза  **18** отвенето започва с предварително зададената температура **180 °C** и предварително зададеното време за готвене **15 min** и за двете кошници за пържене.
3. Ако желаете да използвате само една кошница на фритюрника, натиснете бутона преди стартиране **1** или **2**.

УКАЗАНИЯ:

- Ако изберете температура над **200 °C**, времето може да се настрои до максимум **30 минути**.
- В края на програмата на дисплея се появява **COOL**. Вентилаторът продължава да работи около **1 минута**. На дисплея се появява **End**, чуват се **3 звукови сигнала** и уредът преминава в режим на готовност.

8.7 Прекъсване на процеса на приготвяне

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

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

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

или

1. Натиснете кратко бутона Старт/Пауза  **18**, за да прекъснете процеса на готвене.
 - Оставащото време мига.
 - Светодиодът до избраната програма мига.
 - Вентилаторът спира.
2. Натиснете бутона за Старт/Пауза  **18**, за да продължите процеса на готвене.
 - Оставащото време продължава да се отброява.
 - Вентилаторът продължава да работи.

8.8 Функцията SYNC COOK

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

1. Натиснете бутона за Вкл./Изкл. , за да включите фритюрника.
2. Натиснете бутона **SYNC COOK**  **21**.
3. Чрез натискане на бутона  **13** задайте температурата, а чрез натискане на бутона  **17** – времето.
или
Изберете една от програмите, като натиснете и завъртите въртящия регулатор.
4. Стартирайте процеса на готвене, като натиснете бутона Старт/Пауза  **18**.

Зададените стойности се прилагат към двете кошници за пържене.

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

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

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

1. Натиснете бутона Старт/Пауза по време на процеса на готвене  **18**.
2. Изберете желаната програма, като натиснете и завъртите въртящия регулатор.
3. Натиснете отново бутона Старт/Пауза  **18**.

Двете кошници за пържене продължават да работят с избраната програма.

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

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

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

8.9 Функцията SYNC FINISH

Можете също да синхронизирате 7/4 кошниците за пържене.

1. Натиснете бутона за Вкл./Изкл.
 **12**, за да включите фритюрника.
 2. Натиснете бутона , за да изберете кошницата на фритюрника **7**.
 3. Задайте времето за готвене, температурата или програмата, като натиснете и завъртите въртящия регулатор.
 4. Натиснете бутона , за да изберете кошницата на фритюрника **4**.
 5. Задайте времето за готвене, температурата или програмата.
 6. Натиснете бутона **SYNC FINISH**
 **23**.
 7. Стартирайте процеса на приготвяне, като натиснете бутона Старт/Пауза  **18**.
 - LED индикаторът **SYNC FINISH**
 **23** свети.
 - Оставашщото време се показва на дисплея на използваната кошница на фритюрника.
 - В дисплея на кошницата на фритюрника, която все още не работи, се показва *HOLD*.
- Процесът на готвене започва и за двете кошници за пържене с техните съответни настройки.
 - Времето и температурата вече не могат да бъдат коригирани.
 - Кошницата на фритюрника с по-кратко време за готвене завършва около 15 секунди преди кошницата с по-дълго време за готвене.
 - Ако двете кошници на фритюрника са с еднакво време за готвене, първата кошница започва процеса на готвене 15 секунди преди втората.
 - След края на времето за готвене на всяка кошница на фритюрника прозвучават 3 звукови сигнала. В края на

времето за готвене и на двете кошници за пържене се появява за кратко *End*. След това уредът преминава в режим на готовност.

8.10 Край на процеса на приготвяне

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

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

- Необходима ви е термоустойчива подложка за кошницата на фритюрника **7/4**, както и чиния или купа (при нужда предварително затоплена).
 - За да отделите уреда от електрическата мрежа, изключете щепсела **11**.
1. Изтеглете кошницата на фритюрника **7/4**, като я държите за дръжката **8**, от корпуса **1**. Поставете го върху термоустойчива подложка.
 2. Поставете/сипете ястията върху подготвената чиния/в подготвената купа.
 3. Оставете уреда и принадлежности-те да изстинат, преди да ги почистите.

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

8.11 Преглед на програмите

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

Програма	Предназначение	Предварително зададена температура (диапазон за настройване)	предварително зададено време (диапазон за настройване)
AIR FRY	Замразени картофени пръчици ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 минути (1 – 60 мин.)
REHEAT	Затопляне	200 °C (60 – 200 °C)	15 минути (1 – 60 мин.)
BAKE	Мъфини, кейкове и печива	150 °C (60 – 200 °C)	18 минути (1 мин. – 4 часа)
ULTRA CRISP	За много хрупкави храни	240 °C	10 минути ³ (1 – 30 мин.)
ROAST	Пържоли, котлети	200 °C (60 – 200 °C)	20 минути (1 – 60 мин.)
DEHYDRATE	Дехидратиране / сушене на храни (сливи / ябълкови резени)	60 °C (60 – 90 °C)	2 часа (1 час – 24 часа)
PROVE	Оставете тестото с мая да почине/втаса	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 минути (15 минути – 4 часа)

8.12 Таблица за приготвяне

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

Продукт за готвене	°C	Минути	оптимално количество на кошница	максимално количество на кошница
Картофи ¹	190	25 – 30	500 г	640 г
Пилешки бутчета ²	200	30	450 г	750 г
Зеленчуци ²	150	25	400 г	750 г
Земели ²	180	8	2 броя	3 броя
Мъфини	150	18	2 броя	4 броя
Филе от съомга	200	15	100 г	300 г
Стек ^{2,3}	240	5 – 15	150 г	450 г
Скариди ³	240	8	250 г	500 г

Горните индекси ^{1, 2, 3} означават:

¹: Разклащайте или обръщайте на всеки 5 минути.

²: След изтичане на половината от времето за приготвяне разбъркайте с друсане или обърнете.

³: В края на процеса на готвене автоматично се активира функцията за охлаждане за 1 минута. На дисплея се показва *COOL*.

9. Рецепти

9.1 Картофени пръчици от два вида картофи с майонеза от билки

Продукти за 4 порции

Продукти за майонезата

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

Продукти за картофените пръчици

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

Приготвяне

1. За приготвяне на билковата майонеза сложете яйцето и горчицата в висок съд и ги разбийте с пасатор.
2. По време на разбиването добавяйте олиото на тънка струя, докато се получи кремообразна хомогенна маса.
3. Добавете подправките и овкусете със сол, черен пипер и лимонов сок.
4. Обелете картофите и сладките картофи, измийте ги и ги подсушете.
5. Нарезете картофите и сладките картофи на пръчици с дебелина около 1 см и смесете всеки вид отделно в купа с по 1 супена лъжица олио.
6. Сложете пържените картопки във фритюрника.

7. И двата вида пържени картопки се пържат едновременно при еднакви настройки.
8. Активиране на функцията **SYNC COOK**.
Сега трябва да се зададат стойностите само веднъж и двата вида пържени картопки ще станат готови едновременно.
9. Настройте на **25 минути** и **200 °C** и започнете пърженето.
10. **След 15 минути** намалете температурата на **180 °C** и разклатете пържените картопки.
11. Посолете пържените картопки и сервирайте с билковата майонеза.

9.2 Мариновани пилешки крилца със замразени пържени картопки

Продукти за 2-ма души

Продукти

250 г	замразени картофени пръчици
Около 8	пилешки крилца

Продукти за маринатата

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

Приготвяне

1. Смесете всички съставки за маринатата в голяма купа.
2. Поставете пилешките крилца в купата, разбъркайте с маринатата и ги оставете да се мариноват за около 1 час.

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

9.3 Кюфтенца със средиземноморски зеленчуци на скара

Продукти за 2-ма души

Продукти за маринатата

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

Продукти за зеленчуци на скара

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

Продукти за кюфтенцата

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

Приготвяне

1. Обелете скилидката чесън и я нарежете на ситно.
2. Смесете всички съставки за маринатата в купа.
3. Измийте и почистете зеленчуците.
4. Нарежете тикичките и чушките на малки парчета.
5. Разрежете чери домати на половинки.
6. Нарежете лука на резени.
7. Добавете зеленчуците към маринатата и разбъркайте всичко добре. Оставете зеленчуците да се мариноват, докато пригответе кюфтенцата.
8. За приготвяне на кюфтенцата обелете червения лук, нарежете го на ситно и го задушете в малко зехтин до омекване.
9. Измийте магданоза, отцедете го добре и нарежете листенцата на ситно.
10. Смесете каймата с нарязания на кубчета лук, ситно нарязания магданоз, разбития жълтък и галетата до получаване на еднородна смес и овкусете по ваш вкус.
11. С мокри ръце оформете от каймата малки, равномерни топчета.
12. Поставете кюфтенцата върху приставката в **кошничката на фритюрника 1**. Настройте на **180 °C** и **около 15 минути**.

13. Разбъркайте веднъж маринованите зеленчуци и ги сложете в **кошница за пържене 2**. Настройте на **180 °C** и **около 20 минути**.
14. Активирайте функцията **SYNC FINISH** и започнете пърженето. Сега процесите на готвене се синхронизират така, че и двете кошници за пържене да приключат едновременно.
15. На половината от времето за готвене разбъркайте или обърнете съставките, за да се сготвят равномерно.
16. Преди изтичане на зададеното време за готвене проверете кюфтенцата от кайма и зеленчуците и извадете и двете, ако са готови.

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

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. Нарежете 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 Сьомга в пакетчета

Продукти за 2 порции

Продукти

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

Приготвяне

1. Обелете картофите, измийте ги и ги сварете в подсолена вряща вода. След това отцедете картофите и ги нарежете на тънки резени.
2. Почистете спанака, измийте го и го оставете да се отцеди добре.
3. Обелете шалота и чесъна и ги нарежете на малки кубчета. Задушете в загрялото олио в тенджерата до прозрачност.
4. Добавете спанака и го задушете за кратко, докато листата омекнат. След това свалете тенджерата от котлона и я оставете настрани.
5. Изплакнете сьомгата, подсушете я и я разрежете на две парчета.
6. Измийте магданоза и босилека, изтръскайте ги да изсъхнат и нарежете листенцата на ситно.

7. Оставете каперсите да се отцедят и ги нарежете на едро.
8. Смесете каперсите и нарязаните на ситно подправки с маслото и смесете.
9. Измийте лайма с гореща вода, подсушете го и го нарежете на резени.
10. Постелете два големи листа хартия за печене.
11. Сложете кръгчетата картофи в средата и ги овкусете със сол и черен пипер. Поставете върху тях спанака и сьомгата.
12. Добавете по малко от сместа от каперсите с масло върху сьомгата и покрийте с кръгчета лайм.
13. Сгънете хартията над продуктите и ги запечатайте добре отстрани.
14. Гответе пакетчетата, подредени едно до друго, на **температура 200 °C за около 20 минути**.
15. След това отстранете хартията и веднага сервирайте ястието.

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 течено, добавете още малко брашно.
3. Потопете карфиолените розички една по една в тестото и оставете излишното тесто да се отцеди добре.
4. Гответе панираните карфиолени розички на порции. Не трябва да се поставят прекалено нагъсто, за да станат хрупкави.
5. Настройте температурата на **180 °C** и времето за готвене на **20 минути**, след което започнете пърженето.
6. На половината от времето обърнете карфиолените розички.

СЪВЕТ: Към това ястие подхожда свеж йогуртов дип.

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 почиствате.



ОПАСНОСТ от токов удар!

- Изключете щепсела от контакта, преди да почиствате фритюрника с горещ въздух.
- Фритюрникът с горещ въздух не трябва да се потапя във вода.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- Не използвайте остри или абразивни почистващи средства.

УКАЗАНИЕ: Моля, имайте предвид, че след подсушаване все още може да има капчици вода в кухините. Оставете всички части да изсъхнат на въздух напълно.

Принадлежности

- Отстранете грубите остатъци от хранителни продукти.
- Кошницата на фритюрника **7/4** и вложката **5** могат да се почистват в съдомиялна машина. Извадете вложката **5** от кошницата на фритюрника, като я повдигнете **7/4** нагоре. След почистването при поставянето обърнете внимание изпъкналата част на вложката да е насочена нагоре. Натиснете вложката **5** надолу, докато застане на дъното.

УКАЗАНИЕ: Можете да измиете тези части и на ръка с топла вода и препарат за миене на съдове. След това изплакнете обилно с чиста вода.

- Загорели части от ястията омекотявайте предварително с наkisване.
- Почиствайте кошницата на фритюрника **7/4** на ръка с топла вода и препарат за миене. След това изплакнете обилно с чиста вода.
- Оставете всички части да изсъхнат добре, преди да ги приберете или отново ги да използвате.

Корпус

- Избършете корпуса **1** отвън с навлажнена кърпа с малко мек препарат за почистване.
- След това подсушете с кърпа за съдове.

Вътрешно пространство

- Почистете вътрешното пространство с мека гъба, малко вода и мек препарат за почистване.
- Избършете неколkokратно с влажна микрофибърна кърпа, която междувременно изплаквате и изстисквате.
- След това подсушете с кърпа за съдове.

11. Съхранение

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

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 стойностни за рециклиране. Рециклирането спомага за намаляване използването на суровинни материали и намаляване на вредните влияния върху околната среда.



Опаковка

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

13. Отстраняване на неизправности

В случай че уредът не работи изправно, първо прегледайте този контролен списък. Вероятно се касае за малък проблем, който бихте могли да отстраните сами.



ОПАСНОСТ от токов удар!

- ⓘ В никакъв случай не се опитвайте да ремонтирате уреда сами.

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

14. Технически данни

Модел:	SHFDD 2600 C2
Захранващо напрежение:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Клас на защита:	I
Мощност:	2600 W
Консумация на електроенергия в изключено състояние:	$\leq 0,5 \text{ W}$
Преминаване в изключено състояние:	< 20 минути

Използвани символи

	Защитно заземяване
	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 почистят 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 първона-

чалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не 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 525755_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 извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

На www.lidl-service.com можете да изтеглите това и други ръководства, видеоклипове за продуктите и инсталационен софтуер.



С този QR код можете да отидете директно на страницата за обслужване на Lidl (www.lidl-service.com) и да отворите ръководството за експлоатация, като въведете номера на артикула (IAN) **525755_2510**.



Сервизно обслужване

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

Партиден номер (IAN): 525755_2510



Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес **не е адрес на сервиса**. Първо се свържете с горепосочения сервисен център.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ГЕРМАНИЯ

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	287
2. Ενδεξιμένη χρήση	288
3. Υποδείξεις ασφαλείας	288
4. Σύνολο παράδοσης	292
5. Θέση σε λειτουργία	292
6. Επισκόπηση πεδίου χειρισμού και οθόνης	293
7. Μικρός οδηγός τηγανίσματος	294
8. Χειρισμός	295
8.1 Σύνδεση ρεύματος	295
8.2 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση	295
8.3 Επιλογή του κάδου φριτέζας	295
8.4 Βασικός χειρισμός	296
8.5 Χρήση προγραμμάτων	297
8.6 Γρήγορη έναρξη λειτουργίας	298
8.7 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος	298
8.8 Η λειτουργία SYNC COOK	299
8.9 Η λειτουργία SYNC FINISH	300
8.10 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος	300
8.11 Τα προγράμματα με μια ματιά	301
8.12 Πίνακας μαγειρέματος	302
9. Συνταγές	303
9.1 Τηγανητές πατάτες δύο ειδών με μαγιονέζα μυρωδικών	303
9.2 Μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου με κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	303
9.3 Κεφτέδες με μεσογειακά ψητά λαχανικά	304
9.4 Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες	305
9.5 Ψητό καμαμπέρ (camembert) με κόκκινα μύρtilλα	306
9.6 Τυλιχτός σολομός	306
9.7 Μπουκέτα κουνουπιδιού με χαρίσα	307
9.8 Τραγανά λαχανάκια Βρυξελλών με μπέικον	307
9.9 Μίνι πίτσα με ζαμπόν και ρόκα	308
9.10 Ατομικά σουφλέ σοκολάτας με υγρό κέντρο	308
10. Καθαρισμός	309
11. Φύλαξη	309
12. Απόρριψη	310
13. Επίλυση προβλημάτων	310
14. Τεχνικά χαρακτηριστικά	311
15. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	312

1. **Επισκόπηση**

- 1 Περιβλημα
- 2 Αντίσταση (στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου)
- 3 Πεδίο χειρισμού με ενδείξεις και πλήκτρα
- 4 Κάδος φριτέζας 
- 5 Ταψάκι
- 6 **MAX** Σημάδι για τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του κάδου φριτέζας (3,5 λίτρα ανά κάδο φριτέζας)
- 7 Κάδος φριτέζας 
- 8 Λαβή του κάδου φριτέζας
- 9 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 10 Αποστάτης με διάταξη περιέλιξης καλωδίου
- 11 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φως τροφοδοσίας

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας φριτέζας θερμού αέρα.

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσετε το σύνολο δυνατοτήτων του:

- Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης για μετέπειτα αναφορά.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε τη χρήση της νέας σας φριτέζας θερμού αέρα!

Σύμβολα στη συσκευή



Το σύμβολο αυτό σας προειδοποιεί να μην ακουμπάτε την καυτή επιφάνεια.



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.

2. Ενδεδειγμένη χρήση

Η φριτέζα θερμού αέρα προορίζεται για το μαγείρεμα τροφίμων σε καυτό αέρα σε θερμοκρασίες μέχρι το ανώτερο 240 °C.

Η φριτέζα θερμού αέρα είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση. Η χρήση της φριτέζας θερμού αέρα επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

Η φριτέζα θερμού αέρα δεν είναι κατάλληλη για το ζέσταμα υγρών.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: θέματα και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λαμβάνετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή/και από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι. Δεν επιτρέπεται ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη από παιδιά, εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και εποπτεύονται.
- ⊙ Κρατήστε μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- ⊙ Σε περίπτωση λανθασμένων χρήσεων μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.



- ⊙ Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. τα ανοίγματα εξόδου αέρα στην πίσω πλευρά. Πιάνετε τους κάδους φριτζας μόνο από τη λαβή.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από τα ανοίγματα εξόδου αέρα καυτός ατμός. Μη βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Απαγορεύεται ο καθαρισμός των αντιστάσεων με βρεγμένο πανί.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Αυτή η συσκευή προορίζεται επίσης για χρήση σε νοικοκυριά και σε συνθήκες παρόμοιες με αυτές των νοικοκυριών, όπως για παράδειγμα ...
 - ... σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
 - ... σε αγροικίες,
 - ... από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής,
 - ... σε πανσιόν με πρωινό.
- ⊙ Λάβετε υπόψη το κεφάλαιο για τον καθαρισμό (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 309).



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν ποτέ να τραβήξουν την καυτή φριτέζα θερμού αέρα προς τα κάτω (π.χ. από το καλώδιο τροφοδοσίας). Τα εγκαύματα είναι επικίνδυνα για τη ζωή!
- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικό παιχνίδι. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης!

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για πουλιά!

- ⊙ Τα πουλιά αναπνέουν πιο γρήγορα, διαμοιράζουν διαφορετικά τον αέρα στο σώμα τους και είναι πολύ μικρότερα από τον άνθρωπο. Μπορεί επομένως να είναι πολύ επικίνδυνο για τα πουλιά να εισπνεύσουν ακόμη και ελάχιστες ποσότητες καπνού που δημιουργούνται κατά τη λειτουργία αυτής της συσκευής. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή θα πρέπει να μεταφέρετε τα πουλιά σε κάποιο άλλο δωμάτιο.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!

- ⊙ Προστατέψτε τη συσκευή από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της συσκευής, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φις τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στη συσκευή, αφαιρέστε αμέσως το φις

τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.

- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα στο νερό, αποσυνδέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας και μετά μόνο βγάλτε τη συσκευή από το νερό. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, μη χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, παρά δώστε τη για έλεγχο σε ένα εξειδικευμένο κέντρο επισκευών.
- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν η ίδια η συσκευή ή το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης παρουσιάζουν εμφανείς ζημιές ή αν η συσκευή έχει προηγουμένως πέσει κάτω.
- ⊙ Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, πρέπει να επαρκεί για τα τεχνικά χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής.
- ⊙ Μη συνδέετε τη συσκευή σε πολύπριζο. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει υπερφόρτωση.
- ⊙ Περάστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με τέτοιον τρόπο, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να το πατήσει κανείς, να εμπλακεί σε αυτό ή να σκοντάψει επάνω του.
- ⊙ Συνδέετε το φις τροφοδοσίας μόνο σε κατάλληλα εγκατεστημένη, προσβάσιμη πρίζα σούκο, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη ακόμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγεται το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.

- ⊙ Κατά την τοποθέτηση της συσκευής φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην μαγκώσει ή υποστεί σύνθλιψη.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Για να βγάλετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φις τροφοδοσίας, ποτέ από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα:
 - μετά από κάθε χρήση
 - σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή
 - πριν από τον καθαρισμό της συσκευής
 - σε περίπτωση καταιγίδας
- ⊙ Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν. Αναθέστε τις επισκευές σε εξειδικευμένο κέντρο επισκευών ή στο κέντρο σέρβις.



KΙΝΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς!

- ⊙ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη χωρίς να την παρακολουθείτε.
- ⊙ Επιπληρείτε πάντα τη φριτέζα θερμού αέρα κατά τη λειτουργία. Έτσι θα αναγνωρίσετε νωρίς ασυνήθιστες μυρωδιές ή ασυνήθιστους θορύβους και τυχόν προβλήματα.
- ⊙ Μην καλύπτετε ποτέ τη συσκευή ή μην την αποθέτετε ποτέ σε μαλακά αντικείμενα (π.χ. σε πετσέτες).
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τούχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.
- ⊙ Λειτουργείτε τη φριτέζα θερμού αέρα αποκλειστικά και μόνο σε μία σταθερή, επίπεδη, αντιολισθητική, στεγνή και μη εύφλεκτη επιφάνεια εργασίας, για να αποφύγετε ενδεχόμενη ανατροπή ή ολίσθησή της.



KΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!

- ⊙ Μην ακουμπάτε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής και του εσωτερικού χώρου. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πανιά κουζίνας.
- ⊙ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως, προτού την καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε.
- ⊙ Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτέζα θερμού αέρα, όσο είναι ενεργοποιημένη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες (π.χ. μάτια κουζίνας) ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή ανοιχτή φωτιά.
- ⊙ Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν στις καυτές αντιστάσεις στην επάνω πλευρά των εσωτερικών χώρων και κολλήσουν εκεί.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που χαράσσουν.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια. Επειδή τα έπιπλα είναι επενδεδυμένα με μια μεγάλη ποικιλία βερνικιών και πλαστικών και υποβάλλονται σε επεξεργασία με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν μπορεί να αποκλειστεί τελείως, ότι κάποια από αυτά τα υλικά περιέχουν συστατικά, τα οποία μπορούν να προσβάλλουν και

να φουσκώσουν τα πλαστικά ποδαράκια. Τοποθετήστε ενδεχομένως μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

4. Σύνολο παράδοσης

- 1 φριτζά θερμού αέρα
- 2 κάδοι φριτζας 7/4 με ταψάκια 5
- 1 οδηγίες χρήσης

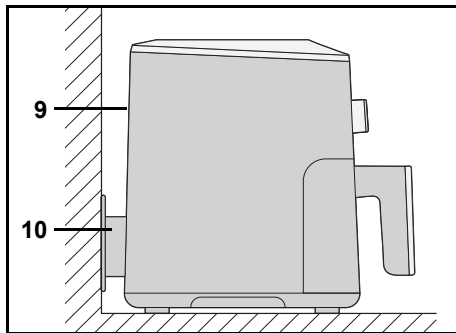
5. Θέση σε λειτουργία

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. **Ιδίως ο εσωτερικός χώρος πρέπει να είναι απολύτως ελεύθερος από υπολείμματα συσκευασίας όπως για παράδειγμα κομμάτια φελιζόλ.**



ΚΙΝΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς!

Στην πίσω πλευρά της συσκευής υπάρχουν τα ανοίγματα εξόδου αέρα **9** και ο αποστάτης **10**. Από τα ανοίγματα εξόδου αέρα διαφεύγει κατά τη λειτουργία καυτός ατμός.



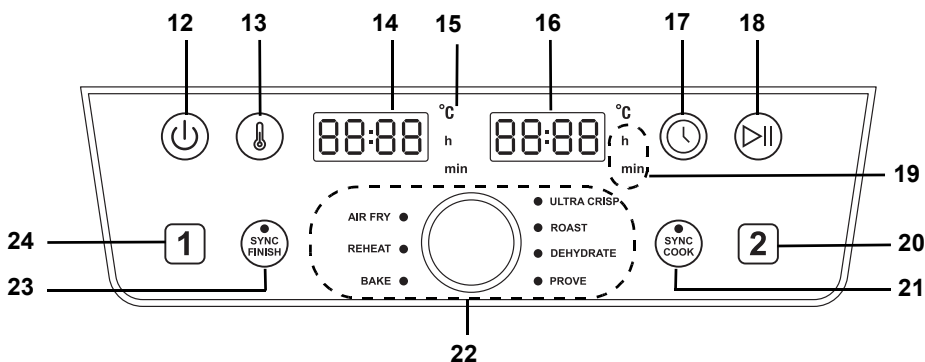
- ⊙ Μην καλύπτετε ποτέ τα ανοίγματα εξόδου αέρα **9**.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη φριτζά θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τοίχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.

- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να υπάρξει μια μικρή ποσότητα καπνού και ελαφριά δημιουργία οσμής. Αυτό οφείλεται στα υλικά συναρμολόγησης στην αντίσταση **2** και δεν πρόκειται για σφάλμα παραγωγής. Φροντίστε για επαρκή αερισμό του χώρου.

- Αφαιρέστε τις μεμβράνες προστασίας και τις αυτοκόλλητες ταινίες από τη συσκευή, όχι όμως την πινακίδα τύπου στην κάτω πλευρά της συσκευής.
- Ελέγξτε εάν υπάρχουν και είναι άθικτα όλα τα αξεσουάρ.
- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ πριν από την πρώτη χρήση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοάντοχη βάση.
- Τοποθετήστε το φις τροφοδοσίας **11** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά την ενεργοποίηση.

6. Επισκόπηση πεδίου χειρισμού και οθόνης



- 12 Πλήκτρο: on/off
- 13 Πλήκτρο: θερμοκρασία
- 14 Οθόνη: ένδειξη π.χ. θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος του κάδου φριτέζας **1**
- 15 **°C** Στους δύο κάδους: ανάβει όταν εμφανίζεται η θερμοκρασία
- 16 Οθόνη: ένδειξη π.χ. θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος του κάδου φριτέζας **2**
- 17 Πλήκτρο: χρόνος
- 18 Πλήκτρο: έναρξη/παύση
- 19 **h min** Στους δύο κάδους: ένδειξη χρόνου: σε λεπτά (min) και ώρες (h) κατά τη λειτουργία: ένδειξη της υπολειπόμενης διάρκειας λειτουργίας
- 20 **2** Πλήκτρο: επιλογή κάδου φριτέζας **2**
- 21 Πλήκτρο/LED **SYNC COOK**: οι δύο κάδοι φριτέζας λειτουργούν με τις ίδιες τιμές
- 22 Περιτροφικός διακόπτης: ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος, επιλογή προγράμματος
AIR FRY (τηγάνισμα)
REHEAT (ζέσταμα)
BAKE (ψήσιμο)
ULTRA CRISP (τραγανές επιφάνειες)
ROAST (δυνατό ψήσιμο)
DEHYDRATE (αποξηράνιση)
PROVE (φούσκωμα ζύμης)
- 23 Πλήκτρο/LED **SYNC FINISH**: η παρασκευή του περιεχομένου των δύο κάδων φριτέζας συγχρονίζεται
- 24 **1** Πλήκτρο: επιλογή κάδου φριτέζας **1**

7. Μικρός οδηγός τηγανίσματος

Προετοιμασία των τροφίμων

- Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνά για το τηγάνισμα. Στεγνώστε το υλικό τηγανίσματος ή αφαιρέστε τον πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Εάν είναι κατεψυγμένα, απομακρύνετε όσο το δυνατόν περισσότερο νερό ή πάγο, πριν τοποθετήσετε το τρόφιμο στη φριτέζα θερμού αέρα.
- Στα παναρισμένα τρόφιμα φροντίστε ώστε το πανάρισμα να είναι όσο το 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 τους κάδους φριτέζας **7/4** περισσότερο από ό,τι μέχρι το σημάδι **MAX 6**.
- Το ακρυλαμίδιο ενδέχεται να είναι καρκινογόνο. Για να διατηρήσετε το σχηματισμό ακρυλαμιδίου όσο το δυνατόν χαμηλότερα, αποφεύγετε το πολύ έντονο ρόδισμα.

Για ένα ομοιόμορφο ρόδισμα ^{1 2}

- ¹: Ανακινήστε ή γυρίστε μετά από κάθε $\frac{1}{4}$ του χρόνου μαγειρέματος, δηλαδή 3x κατά τον χρόνο μαγειρέματος.
- ²: Μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

Εάν θέλετε να έχουν τα τρόφιμα (π.χ. πατάτες τηγανητές ή κοτομπουκιές) ένα ομοιόμορφο ρόδισμα, πρέπει να τα ανακινείτε 1 - 3x κατά τη διαδικασία τηγανίσματος.

1. Απομακρύνετε τους κάδους φριτέζας **7/4** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1** και ανακινήστε τα υλικά. Προσέχετε κατά την ανακίνηση ώστε να ανακατευτούν π.χ. καλά οι πατάτες τηγανητές και οι άψητες πατάτες που είναι μέσα να καταλήξουν προς την εξωτερική πλευρά. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μόλις αφαιρέσετε τους κάδους φριτέζας **7/4**.
2. Τοποθετήστε τους κάδους φριτέζας **7/4** ξανά στη συσκευή. Η συσκευή επενεργοποιείται ξανά αυτόματα μέχρι να τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος.

Ψήσιμο

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να ρίχνετε ζύμη κατευθειάν στους κάδους φριτέζας **7/4**. Μετά την προετοιμασία, ρίξτε τη ζύμη σε μια φόρμα ή άλλη θερμοάντοχη φόρμα (π.χ. φορμάκια μάφιν). Τοποθετήστε τη μετά με τη ζύμη στους κάδους φριτέζας **7/4**.

Πληροφορίες συσκευασίας

Εάν δεν βρείτε στη συσκευασία κατεψυγμένων προϊόντων χρόνους μαγειρέματος για φριτέζες θερμού αέρα, ακολουθήστε τους χρόνους για τους φούρνους με αέρα.

8. Χειρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Κατά τη λειτουργία ενδέχεται να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες στις επιφάνειες της συσκευής. Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. τα ανοίγματα εξόδου αέρα **9** στην πίσω πλευρά.
- ⊙ Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πανιά κουζίνας για να πιάνετε τους κάδους φριτέζας **7/4**.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από τα ανοίγματα εξόδου αέρα **9** καυτός ατμός. Μην βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Μην μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτέζα θερμού αέρα, όσο είναι ενεργοποιημένη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς κάδους φριτέζας **7/4**!
-

8.1 Σύνδεση ρεύματος

- Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή, τοποθετήστε το φις τροφοδοσίας **11** σε μια πρίζα σούκο που συμφωνεί με τα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά την ενεργοποίηση.

8.2 Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση

- Πατήστε το πλήκτρο on/off ☺ **12**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής.
 - Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται για λίγο **HI**.
 - Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία **180 °C** εμφανίζεται στις οθόνες **14/16**.
- Πατώντας ξανά το πλήκτρο on/off ☺ **12** μπορείτε να θέτετε ανά πάσα στιγμή τη συσκευή στη λειτουργία αναμονής. Αυτό λειτουργεί και από προγράμματα που εκτελούνται.
 - Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται για λίγο **bYE**.
 - Όλες οι λυχνίες της οθόνης σβήνουν.
 - Ο ανεμιστήρας σταματάει.

8.3 Επιλογή του κάδου φριτέζας

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off ☺ **12**, για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα.
 2. Πατώντας το πλήκτρο **1** ή **2** επιλέγετε τον επιθυμητό κάδο φριτέζας **7/4**. Το σύμβολο του επιλεγμένου κάδου φριτέζας αναβοσβήνει.
-

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: εάν δεν πατήσετε κάποιο πλήκτρο εντός 15 δευτερολέπτων, σταματάει να αναβοσβήνει το σύμβολο για τον επιλεγμένο κάδο φριτέζας. Πατήστε σε αυτή την περίπτωση ξανά το πλήκτρο **1** ή **2** για να συνεχίσετε τις ρυθμίσεις.

8.4 Βασικός χειρισμός

Για τα ακόλουθα σημεία ισχύουν τα εξής:

- Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Ο κάδος φριτέζας 7/4 επιλέχθηκε πατώντας το πλήκτρο ① ή ②.

Ανοιγμα προγραμμάτων

- Πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη **22** και περιστρέψτε τον, μέχρι να ανάψει το LED του επιθυμητού προγράμματος – τότε είναι επιλεγμένο.

Χειροκίνητο μαγείρεμα

- Μπορείτε να ρυθμίζετε απευθείας τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος. Πατώντας το πλήκτρο ④ **18** το μαγείρεμα αρχίζει με τις ρυθμισμένες τιμές.

Αλλαγή θερμοκρασίας

Μπορείτε να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία σε βήματα των 5 βαθμών μεταξύ 40 °C και 240 °C.

Στα προγράμματα, μπορείτε να ρυθμίζετε μόνο περιορισμένα τη θερμοκρασία. Για ακριβή στοιχεία για τις ρυθμιζόμενες περιοχές συμβουλευτείτε τον πίνακα με τα προγράμματα στην επισκόπηση (βλέπε “Τα προγράμματα με μια ματιά” σελίδα 301).

- Πατήστε το πλήκτρο ⑤ **13**. Στην οθόνη **14** ή **16** αναβοσβήνει η θερμοκρασία.
- Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη **22**, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Το αναβόσβησμα σταματάει περ. 5 δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση. Η νέα θερμοκρασία έχει εφαρμοστεί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: σε μια ρύθμιση θερμοκρασίας άνω των 200 °C ενεργοποιείται στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος αυτόματα η λειτουργία κρύου αέρα. Στην οθόνη εμφανίζεται **COOL** και παρατείνεται η λειτουργία του ανεμιστήρα για 1 λεπτό. Δεν υπάρχει η δυνατότητα παύσης αυτής της διαδικασίας λειτουργίας κρύου αέρα.

Αλλαγή χρόνου

Μπορείτε να ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος σε βήματα του 1 λεπτού μεταξύ 1 και 60 λεπτών.

- Σε μια ρύθμιση θερμοκρασίας άνω των 200 °C έως και 30 λεπτά.
- Στο πρόγραμμα **BAKE** από 1 λεπτό έως και 4 ώρες.
- Στο πρόγραμμα **DEHYDRATE** σε βήματα των 15 λεπτών από 1 ώρα έως 24 ώρες.
- Στο πρόγραμμα **PROVE** σε βήματα των 5 λεπτών από 15 λεπτά έως και 4 ώρες.
- Πατήστε το πλήκτρο ⑥ **17**. Στην οθόνη αναβοσβήνει ο χρόνος.
- Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη **22**, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος. Το αναβόσβησμα σταματάει περ. 5 δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση. Ο νέος χρόνος έχει εφαρμοστεί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μετά από περ. 5 λεπτά χωρίς χειρισμό η συσκευή μεταβαίνει στην κατάσταση αναμονής.

8.5 Χρήση προγραμμάτων

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν την καυτή αντίσταση **2** στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου και κολλήσουν εκεί.
- Εκτός από το πρόγραμμα **SYNC FINISH** μπορείτε να αλλάζετε ανά πάσα στιγμή τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος.
- Στο πρόγραμμα **AIR FRY** σας υπενθυμίζει κάθε 5 λεπτά ένα ηχητικό σήμα να γυρίσετε τα τρόφιμα.
- Στο πρόγραμμα **ULTRA CRISP** εμφανίζεται στο τέλος του προγράμματος **COOL** στην οθόνη. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί για περ. 1 λεπτό. Στην οθόνη εμφανίζεται *End*, ακούγονται 3 ηχητικά σήματα και η συσκευή μεταβαίνει σε αναμονή.
- Όσο είναι ενεργή η λειτουργία **COOL**, δεν λειτουργεί το πλήκτρο .
- Για την αποφυγή απωλειών θερμότητας, θα πρέπει να αρχίζετε τη διαδικασία μαγειρέματος μόνο, όταν έχετε τοποθετήσει πλήρως τους δύο κάδους φριτέζας **7/4**.
- Θέτετε για αυτόν τον σκοπό τη συσκευή για μια αλλαγή προγράμματος πατώντας το πλήκτρο on/off  **12** πάντα πρώτα στη λειτουργία αναμονής και ενεργοποιήστε το μετά ξανά.

Για κάποια τρόφιμα και τρόπους παρασκευής, η συσκευή διαθέτει προρυθμισμένα προγράμματα. Όταν επιλέγετε ένα πρόγραμμα, μπορείτε να πραγματοποιείτε ανά πάσα στιγμή τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

- Θερμοκρασία
- Χρόνος μαγειρέματος
- Μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας **SYNC FINISH** δεν μπορείτε να αλλάζετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος.

1. Προετοιμάστε τα τρόφιμα και ρίξτε τα στον κάδο φριτέζας **7/4**.
2. Τοποθετήστε τον κάδο φριτέζας στο περίβλημα **1**.
3. Για ενεργοποίηση, πατήστε το πλήκτρο on/off  **12**.
4. Επιλέξτε πατώντας το πλήκτρο  **1** ή  **2** τον επιθυμητό κάδο φριτέζας.
5. Πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη **22**.
6. Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη, μέχρι να ανάψει το LED δίπλα από το επιθυμητό πρόγραμμα. Στις οθόνες **14** ή **16** εμφανίζεται η θερμοκρασία για το επιλεγμένο πρόγραμμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: για αλλαγή της θερμοκρασίας πατήστε το πλήκτρο  **13**, για αλλαγή του χρόνου πατήστε  **17**. Όσο αναβοσβήνει η αντίστοιχη τιμή στην οθόνη **3**, μπορείτε να την αλλάζετε περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη. Μετά την περιστροφή περιμένετε περ. 5 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και εφαρμόζεται η νέα τιμή.

7. Αρχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **18**. Το πρόγραμμα εκκινείται.
 - Στις οθόνες εμφανίζεται η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας. Μπορείτε να αλλάζετε τις τιμές για τη θερμοκρασία και τον χρόνο πατώντας  **13** ή  **17** κατά τη διάρκεια του τρέχοντος προγράμματος.

8.6 Γρήγορη έναρξη λειτουργίας

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής με το πλήκτρο on/off  **12**.
2. Πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **18** αρχίζει το μαγείρεμα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία 180 °C και τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος 15 min για τους δύο κάδους φριτέζας.
3. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε μόνο έναν κάδο φριτέζας, πατήστε πριν την έναρξη το πλήκτρο  **1** ή  **2**.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Εάν επιλέξετε μια θερμοκρασία άνω των 200 °C, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο έως και σε 30 λεπτά.
- Στο τέλος του προγράμματος εμφανίζεται COOL στην οθόνη. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί για περ. 1 λεπτό. Στην οθόνη εμφανίζεται End, ακούγονται 3 ηχητικά σήματα και η συσκευή μεταβαίνει σε αναμονή.

8.7 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μια υπερβολικά μεγάλη παύση μπορεί να επηρεάσει πολύ αρνητικά το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Μπορείτε να διακόπτετε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία μαγειρέματος, π.χ. για να ελέγξετε το ρόδισμα.

1. Απομακρύνετε τον κάδο φριτέζας **7/4** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1**. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μόλις αφαιρέσετε τον κάδο.
 - Η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας αναβοσβήνει.
 - Το LED δίπλα από το επιλεγμένο πρόγραμμα αναβοσβήνει.
 - Ο ανεμιστήρας σταματάει, μέχρι να τοποθετήσετε ξανά τον κάδο φριτέζας **7/4**.
2. Τοποθετήστε τον κάδο φριτέζας ξανά στη συσκευή. Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μέχρι την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος.

ή

1. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **18**, για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
 - Η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας αναβοσβήνει.
 - Το LED δίπλα από το επιλεγμένο πρόγραμμα αναβοσβήνει.
 - Ο ανεμιστήρας σταματάει.
2. Πατήστε το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **18** ξανά, για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
 - Συνεχίζεται η αντίστροφη μέτρηση της υπολειπόμενης διάρκειας λειτουργίας.
 - Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί.

8.8 Η λειτουργία SYNC COOK

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να παρασκευάζετε μεγαλύτερες ποσότητες με τον ίδιο χρόνο μαγειρέματος και την ίδια θερμοκρασία στους δύο κάδους φριτέζας ταυτόχρονα.

Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος για τους δύο κάδους φριτέζας είναι 180 °C και 15 λεπτά. Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμισμένες τιμές ή να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off , για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα.
2. Πατήστε το πλήκτρο **SYNC COOK**  **21**.
3. Ρυθμίστε, πατώντας το πλήκτρο  **13** τη θερμοκρασία και πατώντας το πλήκτρο  **17** τον χρόνο.
ή
Επιλέξτε, πατώντας και περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη, κάποιο από τα προγράμματα.
4. Αρχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **18**.

Οι ρυθμισμένες τιμές εφαρμόζονται στους δύο κάδους φριτέζας.

- Το LED **SYNC COOK**  **21** ανάβει.
- Ενδέχεται να ανάβει το LED του επιλεγμένου προγράμματος.
- Εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή τις τιμές για τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Κατά τη διαδικασία μαγειρέματος μπορείτε επίσης να μεταβαίνετε σε κάποιο πρόγραμμα.

1. Πατήστε κατά τη διαδικασία μαγειρέματος το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **18**.
2. Επιλέξτε πατώντας και περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη το επιθυμητό πρόγραμμα.
3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **18**.

Οι κάδοι φριτέζας συνεχίζουν να λειτουργούν με το επιλεγμένο πρόγραμμα.

Μπορείτε να διακόπτετε ανά πάσα στιγμή τη λειτουργία **SYNC COOK**.

1. Πατήστε κατά τη διαδικασία μαγειρέματος ξανά το πλήκτρο **SYNC COOK**  **21**.
 - Το LED  **21** σβήνει.
 - Κάθε πρόγραμμα, το οποίο δεν ολοκληρώθηκε πριν πατήσετε το πλήκτρο  **21**, συνεχίζεται για τους δύο κάδους φριτέζας.
2. Επιλέξτε ενδεχ. πατώντας **1** ή **2** έναν κάδο φριτέζας.
3. Καταχωρήστε τώρα τις επιθυμητές νέες τιμές για τον κάδο φριτέζας.

Οι δύο κάδοι φριτέζας συνεχίζουν να λειτουργούν ξεχωριστά με τις ρυθμισμένες τιμές.

8.9 Η λειτουργία SYNC FINISH

Μπορείτε επίσης να συγχρονίζετε τους κάδους φριτέζας 7/4.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off  **12**, για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα.
 2. Πατήστε το πλήκτρο , για να επιλέξετε τον κάδο φριτέζας 7.
 3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία ή πατώντας και περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη ένα πρόγραμμα.
 4. Πατήστε το πλήκτρο , για να επιλέξετε τον κάδο φριτέζας 4.
 5. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία ή ένα πρόγραμμα.
 6. Πατήστε το πλήκτρο **SYNC FINISH**  **23**.
 7. Αρχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **18**.
 - Το LED **SYNC FINISH**  **23** ανάβει.
 - Στην οθόνη εμφανίζεται η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας του κάδου φριτέζας που λειτουργεί.
 - Στην οθόνη του κάδου φριτέζας που δεν λειτουργεί ακόμη εμφανίζεται **HOLd**.
- Η διαδικασία μαγειρέματος αρχίζει για τους δύο κάδους φριτέζας με τις εκαστοτε ρυθμίσεις.
 - Δεν είναι πλέον δυνατή η προσαρμογή του χρόνου και της θερμοκρασίας.
 - Ο κάδος φριτέζας με τον συντομότερο χρόνο μαγειρέματος τελειώνει περ. 15 δευτερόλεπτα πριν τον κάδο φριτέζας με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.
 - Εάν και οι δύο κάδοι φριτέζας έχουν τον ίδιο χρόνο μαγειρέματος, ο πρώτος κάδος φριτέζας αρχίζει 15 δευτερόλεπτα πριν τον δεύτερο κάδο φριτέζας με τη διαδικασία μαγειρέματος.

- Μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος κάθε κάδου φριτέζας ακούγονται 3 ηχητικά σήματα. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος των δύο κάδων φριτέζας εμφανίζεται για λίγο **End**. Μετά η συσκευή τίθεται στη λειτουργία αναμονής.

8.10 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος

- Όταν εκτελεστεί το πρόγραμμα μέχρι το τέλος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στις οθόνες **14/16** εμφανίζεται **End**. Η συσκευή μεταβαίνει στην κατάσταση αναμονής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: σε μια ρύθμιση θερμοκρασίας άνω των 200 °C ενεργοποιείται στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος αυτόματα η λειτουργία κρού αέρα. Στην οθόνη εμφανίζεται **COOL** και παρατείνεται η λειτουργία του ανεμιστήρα για 1 λεπτό. Δεν υπάρχει η δυνατότητα παύσης αυτής της διαδικασίας λειτουργίας κρού αέρα.

- Χρειάζεστε μια θερμοάντοχη βάση για τον κάδο φριτέζας 7/4 καθώς και ένα πιάτο ή ένα μπολ (ενδεχομένως προ-θερμασμένο).
 - Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, τραβήξτε μετά τη χρήση το φις τροφοδοσίας **11**.
1. Απομακρύνετε τον κάδο φριτέζας 7/4 από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1**. Τοποθετήστε το πάνω στη θερμοάντοχη βάση.
 2. Ρίξτε τα τρόφιμα στο προετοιμασμένο πιάτο / στο προετοιμασμένο μπολ.
 3. Αφήστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ να κρυώσουν, πριν τα καθαρίσετε.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: εάν π.χ. το ρόδισμα δεν είναι το επιθυμητό, μπορείτε να αλλάξετε χειροκίνητα τη διαδικασία μαγειρέματος. Εισάγετε τον γεμάτο κάδο φριτέζας **7/4** ξανά στο περίβλημα **1** και αρχίστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος. Ελέγξτε μετά από λίγα λεπτά το ρόδισμα. Απομακρύνετε για αυτόν τον σκοπό απλά τον κάδο φριτέζας **7/4** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1**.

8.11 Τα προγράμματα με μια ματιά

- Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται βασικές βοήθειες ρύθμισης για τα αναφερόμενα τρόφιμα.

Πρόγραμμα	Χρήση	Προρυθμισμένη θερμοκρασία (ρυθμιζόμενη περιοχή)	Προρυθμισμένος χρόνος (λεπτά) (ρυθμιζόμενη περιοχή)
AIR FRY	Κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
REHEAT	Ζέσταμα	200 °C (60 – 200 °C)	15 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
BAKE	Μάφιν, γλυκά και είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής	150 °C (60 – 200 °C)	18 λεπτά (1 λεπτό – 4 ώρες)
ULTRA CRISP	Για πολύ τραγανά τρόφιμα	240 °C	10 λεπτά ³ (1 – 30 λεπτά)
ROAST	Μπριζόλες, κοτολέτες	200 °C (60 – 200 °C)	20 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
DEHYDRATE	Αφύγρανση / αποξήρανση τροφίμων (δαμάσκηνα / φέτες μήλου)	60 °C (60 – 90 °C)	2 ώρες (1 ώρα – 24 ώρες)
PROVE	Ξεκούραση/φούσκωμα ζύμης μαγιάς	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 λεπτά (15 λεπτά – 4 ώρες)

8.12 Πίνακας μαγειρέματος

- Τα στοιχεία για θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος στον πίνακα μαγειρέματος αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Ανάλογα με τη σύσταση, το μέγεθος και την ποσότητα των τροφίμων καθώς και την προτίμησή σας, ενδέχεται να διαφέρει η θερμοκρασία και ο χρόνος.

Υλικό μαγειρέματος	°C	Λεπτά	Ιδανική ποσότητα ανά κάδο	Μέγιστη ποσότητα ανά κάδο
Τηγανητές πατάτες ¹	190	25 – 30	500 g	640 g
Μπούτι κοτόπουλου ²	200	30	450 g	750 g
Λαχανικά ²	150	25	400 g	750 g
Ψωμάκια κατεψυγμένα ²	180	8	2 κομμάτια	3 κομμάτια
Μάφιν	150	18	2 κομμάτια	4 κομμάτια
Φιλέτο σολομού	200	15	100 g	300 g
Μπριζόλα ^{2,3}	240	5 – 15	150 g	450 g
Γαρίδες ³	240	8	250 g	500 g

Οι υπερυψωμένοι αριθμοί ^{1,2,3} σημαίνουν:

¹: Ανακινείτε ή γυρίζετε κάθε 5 λεπτά.

²: Μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

³: Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος ενεργοποιείται αυτόματα η λειτουργία κρύου αέρα για 1 λεπτό. Στην οθόνη εμφανίζεται COOL.

9. Συνταγές

9.1 Τηγανητές πατάτες δύο ειδών με μαγιονέζα μυρωδικών

Υλικά για 4 μερίδες

Υλικά για τη μαγιονέζα

1	αυγό
1 κουταλιά γλυκού	μουστάρδα
125 ml	ηλιέλαιο
1 κουταλιά γλυκού	ψιλοκομμένο μαϊντανό
1 κουταλιά γλυκού	ψιλοκομμένα μυρώνια
1 κουταλιά γλυκού	χυμό λεμονιού
	Αλάτι, πιπέρι

Υλικά για τις τηγανητές πατάτες

250 g	γλυκοπατάτες
250 g	πατάτες κατάλληλες για βράσιμο
2 κουταλιές σούπας	ηλιέλαιο
	Αλάτι

Παρασκευή

1. Για τη μαγιονέζα μυρωδικών, ρίξτε το αυγό και τη μουστάρδα σε ένα ψηλό δοχείο και αναμείξτε με ραβδομπλέντερ.
2. Κατά την ανάμειξη, προσθέτετε μια λεπτή δέσμη λαδιού, μέχρι να σχηματιστεί μια κρεμώδης, ομοιόμορφη μάζα.
3. Προσθέστε μυρωδικά, αλάτι, πιπέρι και χυμό λεμονιού, ανάλογα με την προτίμησή σας.
4. Καθαρίστε, πλύντε και στεγνώστε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες.
5. Κόψτε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες σε λωρίδες πάχους περίπου 1 cm, και αναμείξτε κάθε ποικιλία σε ένα μπολ με 1 κουταλιά της σούπας λάδι.
6. Βάλτε τις πατάτες στη φριτέζα.

7. Τηγανίστε και τα δύο είδη τηγανητής πατάτας ταυτόχρονα, με τις ίδιες ρυθμίσεις.
8. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία **SYNC COOK**.
Τώρα, πρέπει να εισάγετε τις ρυθμίσεις μόνο μία φορά, και τα δύο είδη τηγανητής πατάτας θα είναι έτοιμα ταυτόχρονα.
9. Ρυθμίστε στα **25 λεπτά** και στους **200 °C** και ξεκινήστε το τηγάνισμα.
10. **Μετά από 15 λεπτά**, μειώστε τη θερμοκρασία στους **180 °C** και ανακινήστε τις πατάτες.
11. Αλατίστε τις τηγανητές πατάτες και σερβίρετε με τη μαγιονέζα μυρωδικών.

9.2 Μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου με κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

250 g	κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες
Περίπου 8	φτερούγες κοτόπουλου

Υλικά για τη μαρινάδα

6 κουταλιές σούπας	ηλιέλαιο ή κραμβέλαιο
6 κουταλιές σούπας	γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι
4 κουταλιές σούπας	κέτσαπ
4 κουταλιές σούπας	ξύδι
1-2 κουταλιές γλυκού	αλάτι
1-2 κουταλιές γλυκού	πάπρικα
1-2 κουταλιές γλυκού	νιφάδες τσίλι

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά της μαρινάδας σε ένα μεγάλο μπολ.
2. Προσθέστε τις φτερούγες κοτόπουλου στο μπολ, ανακατέψτε με τη μαρινάδα και αφήστε τις να μαρινarisτούν για περίπου 1 ώρα.
3. Τοποθετήστε τις μαρινarisμένες φτερούγες κοτόπουλου τη μία δίπλα στην άλλη στο ταψάκι του **κάδου φριτέζας 1** και ρυθμίστε στα **15 λεπτά** και στους **190 °C**.
4. Τοποθετήστε 250 g κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες στον **κάδο φριτέζας 2** και ρυθμίστε στους **200 °C** και στα **20 λεπτά**.
5. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία **SYNC FINISH** και ξεκινήστε το τηγάνισμα. Τώρα, οι διαδικασίες μαγειρέματος συγχρονίζονται, ώστε και οι δύο κάδοι φριτέζας να είναι έτοιμοι ταυτόχρονα.
6. Μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος, ανακατέψτε/γυρίστε τα υλικά, ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα.
7. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ελέγξτε τις φτερούγες κοτόπουλου και τις τηγανητές πατάτες και αφαιρέστε τις από τη φριτέζα όταν είναι έτοιμες.

9.3 Κεφτέδες με μεσογειακά ψητά λαχανικά

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά για τη μαρινάδα

2 κουταλιές σούπας	ελαιόλαδο
1	σκελίδα σκόρδου
½ κουταλιά γλυκού	δεντρολίβανο
½ κουταλιά γλυκού	ρίγανη
½ κουταλιά γλυκού	μαντζουράνα
	Αλάτι, πιπέρι

Υλικά για τα ψητά λαχανικά

1	μικρό κολοκυθάκι
1	μικρή κόκκινη πιπεριά
1	κρεμμύδι
150 g	ντοματίνια

Υλικά για τους κεφτέδες

250 g	βοδινό κιμά
½	μικρό κόκκινο κρεμμύδι
	Ελαιόλαδο
3 ματσάκια	μαϊντανό
1	κρόκο αυγού
1 κουταλιά σούπας	γαλέτα
	Πάπρικα σε σκόνη (καυτερή)
	Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Ξεφλουδίστε τις σκελίδες σκόρδου και ψιλοκόψτε.
2. Ανακατέψτε όλα τα υλικά της μαρινάδας σε ένα μεγάλο μπολ.
3. Πλύντε και καθαρίστε τα λαχανικά.
4. Κόψτε το κολοκυθάκι και την πιπεριά σε μπουκιές.
5. Κόψτε τα ντοματίνια στα δύο.
6. Κόψτε το κρεμμύδι σε φέτες.
7. Προσθέστε τα λαχανικά στη μαρινάδα και ανακατέψτε καλά. Αφήστε τα λαχανικά να μαρινarisτούν, ενώ ετοιμάζετε τους κεφτέδες.
8. Για τους κεφτέδες, καθαρίστε και ψιλοκόψτε το κόκκινο κρεμμύδι, και σοτάρετε σε λίγο ελαιόλαδο, έως ότου γίνει διάφανο.
9. Αφού πλύνετε και στεγνώσετε τον μαϊντανό, ψιλοκόψτε τα φύλλα.
10. Ζυμώστε τον κιμά με το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, τον χτυπημένο κρόκο αυγού και τη γαλέτα, έως ότου σχηματιστεί ένα ομοιόμορφο μείγμα, και αλατοπιπερώστε κατά προτίμηση.

11. Με υγρά χέρια, σχηματίστε μικρές, ίσες μπάλες με το μείγμα του κιμά.
12. Τοποθετήστε τους κεφτέδες στο ταψάκι του **κάδου φριτέζας 1**. Ρυθμίστε στους **180 °C** και **περίπου στα 15 λεπτά**.
13. Ανακατέψτε τα λαχανικά μία φορά και τοποθετήστε τα στον **κάδο φριτέζας 2**. Ρυθμίστε στους **180 °C** και **περίπου στα 20 λεπτά**.
14. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία **SYNC FINISH** και ξεκινήστε το τηγάνισμα. Τώρα, οι διαδικασίες μαγειρέματος συγχρονίζονται, ώστε και οι δύο κάδοι φριτέζας να είναι έτοιμοι ταυτόχρονα.
15. Μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος, ανακατέψτε/γυρίστε τα υλικά, ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα.
16. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ελέγξτε τους κεφτέδες και τα λαχανικά και αφαιρέστε τα από τη φριτέζα όταν είναι έτοιμα.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: ο χρόνος τηγανίσματος εξαρτάται από το μέγεθος των κεφτέδων και των κομματιών των λαχανικών.

9.4 Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες

Υλικά για 4 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: προσοχή στη μέγιστη στάθμη πλήρωσης! Ισως χρειαστεί να τηγανίσετε σε δύο δόσεις.

Υλικά

½ κουταλιά γλυκού	πιπέρι
½ κουταλιά γλυκού	μπαχάρι
½ κουταλιά γλυκού	κόλιανδρο
½ κουταλιά γλυκού	αποξηραμένο θυμάρι
½ κουταλιά γλυκού	αποξηραμένη ρίγανη
1 κουταλιά γλυκού	αλάτι
50 ml	ελαιόλαδο
2	μελιτζάνες
2	κολοκυθάκια
2	κρεμμύδια
	Ξυλάκια για σουβλάκι

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε τα μυρωδικά, τα καρυκεύματα και το λάδι σε ένα μπολ.
2. Κόψτε τα κολοκυθάκια και τις μελιτζάνες σε φέτες πάχους 2 cm. Κόψτε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.
3. Ρίξτε τα λαχανικά στο μείγμα καρυκευμάτων-λαδιού.
4. Περάστε τα λαχανικά εναλλάξ στα σουβλάκια.
5. Ψήστε τα σουβλάκια στους **200 °C για 15 λεπτά**.
6. Μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τα σουβλάκια.

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

1. Χτυπήστε τα αυγά με την κρέμα και αλατοπιπερώστε.
2. Βάλτε τη γαλέτα σε ένα βαθύ πιάτο.
3. Περάστε το κρύο καμαμπέρ (ολόκληρο ή σε τέταρτα) μέσα από το μείγμα των αυγών και στη συνέχεια από τη γαλέτα, μέχρι να καλυφθεί ολόκληρο το τυρί.
4. Ψήστε τα κομμάτια καμαμπέρ στους **200 °C για περίπου 5-10 λεπτά**, έως ότου ροδοκοκκινίσουν.
5. Σερβίρετε το καμαμπέρ με μερικά κόκκινα μύρτιλλα.

9.6 Τυλιχτός σολομός

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

250 g	πατάτες κατάλληλες για βράσιμο
100 g	φρέσκο σπανάκι
1	εσαλόνι
1	σκελίδα σκόρδου
1 κουταλιά σούπας	ελαιόλαδο
300 g	φιλέτο σολομού (χωρίς πέτσα)
1	ματσάκι μαϊντανό
1	ματσάκι βασιλικό
1 κουταλιά σούπας	κάπαρη
2 κουταλιές σούπας	μαλακό βούτυρο
1	μη επεξεργασμένο λάιμ
	Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Αφού καθαρίσετε και πλύνετε τις πατάτες, βράστε τις σε αλατισμένο νερό. Έπειτα, στραγγίξτε τις πατάτες και κόψτε τις σε λεπτές φέτες.
2. Αφού καθαρίσετε και πλύνετε το σπανάκι, στραγγίξτε το καλά.
3. Καθαρίστε το εσαλόνι και το σκόρδο και κόψτε τα σε κυβάκια. Σοτάρете με το λάδι σε μια κατσαρόλα, έως ότου γίνουν διάφανα.
4. Προσθέστε το σπανάκι και σοτάρете το για λίγο, μέχρι να μαραθούν τα φύλλα. Στη συνέχεια, αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε τη στην άκρη.
5. Αφού ξεπλύνετε και στεγνώσετε τον σολομό, κόψτε τον σε δύο κομμάτια.
6. Αφού πλύνετε και στεγνώσετε τον μαϊντανό και τον βασιλικό, ψιλοκόψτε τα φύλλα.
7. Στραγγίστε την κάπαρη και κόψτε σε χοντρά κομμάτια.
8. Ανακατέψτε την κάπαρη και τα ψιλοκομμένα μυρωδικά με το βούτυρο.

9. Αφού πλύνετε το λάιμ με ζεστό νερό, στεγνώστε το και κόψτε το σε φέτες.
10. Ετοιμάστε δύο μεγάλα κομμάτια 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 στο 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**.

- Μετά τον μισό χρόνο, ανακατέψτε ή γυρίστε τα υλικά.
- 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

- 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.
- Τρυπήστε ελαφρά τη ζύμη με ένα πιρούνι.
- Κόψτε τη μοτσαρέλα σε λεπτές φέτες.
- Αλείψτε τον τοματοπολτό πάνω στη ζύμη, προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ρίγανη, και τοποθετήστε από πάνω τις φέτες μοτσαρέλας.
- Ψήστε τα κομμάτια της πίτσας σε δύο σειρές στους **180 °C για περίπου 7 λεπτά**.
- Απλώστε το ζαμπόν Serrano πάνω στα κομμάτια και ψήστε τα για άλλα **3-5 λεπτά**.
- Όταν η πίτσα αρχίσει να ροδίζει ελαφρώς στις άκρες, αφαιρέστε τα κομμάτια και τοποθετήστε πάνω τους τη ρόκα που έχετε πλύνει.
- 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

- Κόψτε τη σοκολάτα και λιώστε τη σε μπεν μαρί.
- Προσθέστε το βούτυρο και λιώστε το και αυτό.
- Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη μέχρι να αφρίσουν.
- Κοσκινίστε το αλεύρι πάνω από το μείγμα αυγών και ζάχαρης και ανακατέψτε έως ότου σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός.
- Προσθέστε και ανακατέψτε ελαφρά το μείγμα σοκολάτας-βουτύρου.
- Γεμίστε τα φορμάκια κέικ με τον χυλό.
- Ψήστε τα σουφλέ σοκολάτας σε προθερμασμένη συσκευή στους **180 °C για περίπου 5-6 λεπτά**.
- Σερβίρετε τα σουφλέ σοκολάτας ζεστά.

10. Καθαρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Τραβήξτε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα, πριν καθαρίσετε τη φριτέζα θερμού αέρα.
- ⊙ Η φριτέζα θερμού αέρα δεν επιτρέπεται να βυθίζεται σε νερό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που χαράσσουν.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: λάβετε υπόψη ότι μετά το στέγνωμα ενδέχεται να υπάρχουν ακόμη σταγόνες νερού σε κοιλότητες. Αφήστε να στεγνώσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα στον αέρα.

Αξεσουάρ

- Αφαιρέστε τα πολλά υπολείμματα τροφίμων.
- Μπορείτε να πλύνετε τον κάδο φριτέζας **7/4** και το ταψάκι **5** στο πλυντήριο πιάτων. Αφαιρέστε το ταψάκι **5** από τον κάδο φριτέζας **7/4** τραβώντας το προς τα επάνω. Προσέξτε μετά τον καθαρισμό κατά την τοποθέτηση ώστε το κυρτωμένο τμήμα από το ταψάκι να είναι στραμμένο προς τα επάνω. Πιέστε το ταψάκι **5** προς τα κάτω, μέχρι να εμφανίσει στον πάτο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μπορείτε να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα και στο χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε μετά καλά με καθαρό νερό.

- Μουλιάστε προηγουμένως τα καμένα υπολείμματα τροφίμων.
- Καθαρίστε τον κάδο φριτέζας **7/4** με το χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε μετά καλά με καθαρό νερό.
- Αφήστε να στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα εντελώς, προτού τα αποθηκεύσετε ή τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

Περίβλημα

- Σκουπίστε το περίβλημα **1** εξωτερικά με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί με λίγο απαλό μέσο καθαρισμού.
- Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

Εσωτερικός χώρος

1. Καθαρίστε τον εσωτερικό χώρο με ένα μαλακό σφουγγάρι, λίγο νερό και απαλό μέσο καθαρισμού.
2. Σκουπίστε πολλές φορές με ένα βρεγμένο πανί από μικροΐνες, το οποίο ξεπλένετε και στύβετε ενδιάμεσα.
3. Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

11. Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη φριτέζα θερμού αέρα ...
... πρέπει να αποσυνδέσετε το φως τροφοδοσίας **11**,
... να έχει κρυώσει η συσκευή και
... να έχουν στεγνώσει τελείως όλα τα εξαρτήματα.
- **Εικόνα Α:** τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **11** γύρω από τη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **10**.

12. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισημασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση 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	- Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος; - Ελέγξτε τη σύνδεση.
Τα φαγητά δεν είναι ακόμη έτοιμα μετά τον προτεινόμενο χρόνο	- Ήταν πολύ μεγάλη η ποσότητα ή τα κομμάτια πολύ μεγάλα; - Ήταν ρυθμισμένη πολύ χαμηλά η θερμοκρασία ή ο χρόνος μαγειρέματος;
Έντονη δημιουργία οσμής και καπνού	Υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων στην αντίσταση 2, που καίγονται κατά την προθέρμανση; Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε τον κάδο φριτέζας 7/4 περισσότερο από το σημάδι MAX 6.

14. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SHFDD 2600 C2
Τάση δικτύου:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Κατηγορία προστασίας:	I
Ισχύς:	2600 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης: $\leq 0,5 \text{ W}$	
Μετάβαση στην κατάσταση απενεργοποίησης: < 20 λεπτά	

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Προστατευτική γείωση
	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 σύντμησης (εδώ: PAP).
	Εναλλασσόμενη τάση
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
	Με τη σερβική σήμανση, η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση με τις σερβικές απαιτήσεις.

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 σας 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 μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 525755_2510** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά ή με email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **525755_2510** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις



Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: hoyer@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 525755_2510



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Contents

1. Overview	315
2. Intended purpose	316
3. Safety information	316
4. Items supplied	319
5. How to use	320
6. Overview of operating panel and display	321
7. The basics of frying	322
8. Operation	323
8.1 Power connection	323
8.2 Switching on/off	323
8.3 Selecting the frying basket	323
8.4 Basic operation	324
8.5 Using Programs	325
8.6 Quick start	325
8.7 Interrupting the cooking process	326
8.8 The SYNC COOK function	326
8.9 The SYNC FINISH function	327
8.10 End of the cooking process	327
8.11 The programs at a glance	328
8.12 Cooking table	329
9. Recipes	330
9.1 Two kinds of French fries with herb mayonnaise	330
9.2 Marinated chicken wings with frozen French fries	330
9.3 Meatballs with Mediterranean grilled vegetables	331
9.4 Courgette and aubergine skewers	332
9.5 Baked Camembert with cranberries	332
9.6 Salmon parcel	333
9.7 Cauliflower florets with harissa	333
9.8 Crispy Brussels sprouts with bacon	334
9.9 Mini pizza with ham and rocket	334
9.10 Chocolate tartlets with a liquid core	335
10. Cleaning	335
11. Storage	336
12. Disposal	336
13. Trouble-shooting	336
14. Technical specifications	337
15. Warranty of the HOYER Handel GmbH	338

1. Overview

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

Thank you for your trust! 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. 240 °C.

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

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

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 the hot parts of the device, such as the air outlets on the back. Only hold the frying baskets by the handle.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlets. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 335).



DANGER for children!

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



DANGER to and from pets and livestock!

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



DANGER for birds!

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.

- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock!

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

- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - after every use
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.



DANGER! - Fire hazard!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Make sure that the food does not touch the hot heating elements on the top of the interior and stick to them.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different care products, it cannot be completely ruled out that some of these substances contain components that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

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

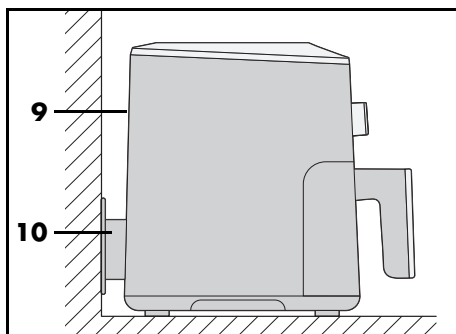
5. How to use

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



DANGER – Fire hazard!

On the back of the device you will find the air outlets **9** and the spacer **10**. Hot steam escapes from the air outlets during operation.

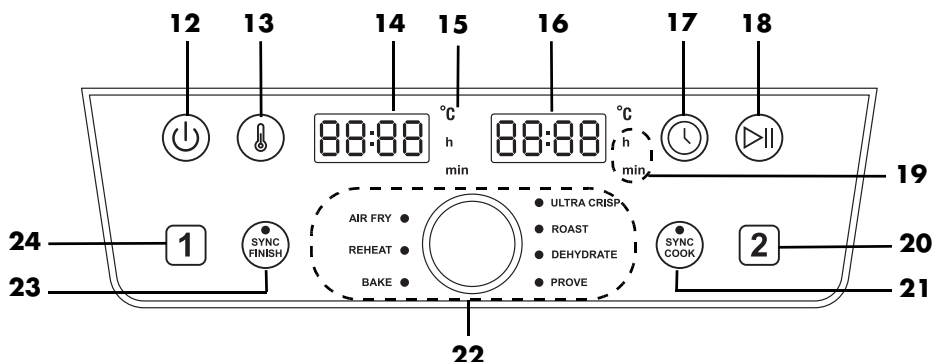


- ⊙ Never cover the air outlets **9**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element **2** and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

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

6. Overview of operating panel and display



- 12 Button: On/Off
- 13 Button: temperature
- 14 Display: display of e.g. temperature and cooking time of the frying basket 1
- 15 °C for both baskets: lights up when the temperature is displayed
- 16 Display: display of e.g. temperature and cooking time of the frying basket 2
- 17 Button: time
- 18 Button: Start/Pause
- 19 h min for both baskets: time display: in minutes (min) and hours (h)
during operation: display of the remaining runtime
- 20 2 Button: frying basket selection 2
- 21 **SYNC COOK** button/LED: both frying baskets operate with the same values
- 22 Control dial: setting the temperature and cooking time, program selection
AIR FRY (frying)
REHEAT (reheating)
BAKE (baking)
ULTRA CRISP (crispy coatings)
ROAST (roasting)
DEHYDRATE (food dehydration)
PROVE (proving dough)
- 23 **SYNC FINISH** button/LED: the completion of both frying baskets will be synchronised
- 24 1 Button: frying basket selection 1

7. The basics of frying

Preparation of the food

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

Frying time and frying temperature

- For a tasty and healthy result, the information on the packaging should be observed very carefully when selecting the temperature and the frying time.
- Only small quantities should be fried at a time.
- The frying baskets **7/4** must not be filled more than the **MAX 6** marking.
- Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, browning the food too much should be avoided.

For even browning ^{1 2}

-
- ¹: Shake or turn after every $\frac{1}{4}$ of the cooking time, i.e. 3 times during the cooking time.
²: Shake or turn halfway through the cooking time.
-

If the food (e.g. French fries or chicken nuggets) requires an even browning, give it 1 - 3 shakes during the frying process.

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

Baking

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

Package instructions

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

8. Operation



DANGER of burns!

- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch the hot parts of the device, such as the air outlets **9** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to handle the frying baskets **7/4**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlets **9**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device must never be operated without the frying baskets **7/4**!
-

8.1 Power connection

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

8.2 Switching on/off

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

8.3 Selecting the frying basket

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

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

8.4 Basic operation

The following applies:

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

Accessing programs

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

Manual cooking

- You can set the temperature and cooking time directly. By pressing the button  **18**, cooking is started with the set value.

Changing the temperature

The temperature can be set in increments of 5 degrees between 40 °C and 240 °C.

The temperature can only be set to a limited extent in the programs. For the exact details regarding the adjustable ranges, please refer to the table with the program overview (see "The programs at a glance" on page 328).

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

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

Changing the time

The cooking time can be set in increments of 1 minute between 1 and 60 minutes.

- When a temperature setting of above 200 °C is set, the cooking time can be set to up to 30 minutes.
- From 1 minute up to 4 hours in the **BAKE** program.
- From 1 hour to 24 hours in increments of 15 minutes in the **DEHYDRATE** program.
- From 15 minutes to 4 hours in increments of 5 minutes in the **PROVE** program.
- Press the button  **17**. The time flashes on the display.
- Turn the control dial **22** until the desired time is displayed. The flashing stops approx. 5 seconds after adjustment. The new time has been set.

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

8.5 Using Programs

NOTES:

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

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

- Temperature
 - Cooking time
 - After activating the **SYNC FINISH** function, you can no longer change the temperature or cooking time.
1. Prepare the food and place it in the frying basket **7/4**.
 2. Slide the frying basket into the housing **1**.
 3. Press the On/Off button  **12** to switch on.

4. Select the desired frying basket by pressing button  or .
5. Press the control dial **22**.
6. Turn the control dial until the LED next to the desired program lights up. The temperature for the selected program is shown in displays **14** or **16**.

NOTE: to change the temperature, press button  **13**; to change the time, press button  **17**. While the corresponding value is flashing in the display **3**, you can change it by turning the control dial. Wait approx. 5 seconds after turning. The display stops flashing and the new value is set.

7. Start the cooking process by pressing the Start/Pause button  **18**. The program is started.
 - The remaining runtime is shown on the displays. The values for temperature and time can be changed by pressing  **13** or  **17** while the program is running.

8.6 Quick start

1. Turn on the device from standby mode using the On/Off button  **12**.
2. Press the Start/Pause button  **18** to start cooking at the preset temperature of **180 °C** and the preset cooking time of **15 min** for both frying baskets.
3. If you only want to use one frying basket, press the button  or  before starting.

NOTES:

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

8.7 Interrupting the cooking process

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

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

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

or

1. Briefly press the Start/Pause button  **18** to pause the cooking process.
 - The remaining runtime flashes.
 - The LED next to the selected program flashes.
 - The fan stops.
2. Press the Start/Pause button  **18** again to continue the cooking process.
 - The remaining runtime continues to count down.
 - The fan continues to run.

8.8 The SYNC COOK function

This function allows you to prepare larger quantities with the same cooking time and temperature in both frying baskets at the same time.

The preset temperature and cooking time for both frying baskets are 180 °C and 15 minutes. You can change the set values or select a program.

1. Press the On/Off button  to switch on the fryer.
2. Press the **SYNC COOK** button  **21**.
3. Set the temperature by pressing button  **13** and set the time by pressing button  **17**.

or

Select one of the programs by pressing and turning the control dial.

4. Start the cooking process by pressing the Start/Pause button  **18**.

The set values are applied to both frying baskets.

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

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

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

1. Press the Start/Pause button  **18** during the cooking process.
2. Select the desired program by pressing and turning the control dial.
3. Press the Start/Pause button  **18** again.

Both frying baskets continue to work with the selected program.

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

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

3. Now enter the desired new values for the frying basket.

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

8.9 The SYNC FINISH function

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

1. Press the On/Off button  **12** to switch on the fryer.
 2. Press the button  **1** to select the frying basket **7**.
 3. Set the cooking time and temperature or select a program by pressing and turning the control dial.
 4. Press the button  **2** to select the frying basket **4**.
 5. Set the cooking time, the temperature or a program.
 6. Press the **SYNC FINISH** button  **23**.
 7. Start the cooking process by pressing the Start/Pause button  **18**.
 - The LED **SYNC FINISH**  **23** is lit.
 - The remaining runtime is shown on the display of the active frying basket.
 - The display of the frying basket that is not yet active shows *HOLD*.
- The cooking process starts for both frying baskets using the respective settings.
 - The time and temperature can no longer be adjusted.
 - The frying basket with the shorter cooking time ends approx. 15 seconds before the frying basket with the longer cooking time.
 - If both frying baskets have the same cooking time, the first frying basket starts the cooking process 15 seconds before the second frying basket.
 - 3 acoustic signals sound at the end of the cooking time for each frying basket. At the end of the cooking time for both

frying baskets, *End* will appear briefly. The device then switches to standby mode.

8.10 End of the cooking process

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

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

- You will need a heat-resistant surface for the frying basket **7/4** and a plate or bowl (preheated if necessary).
 - To disconnect the device from the power supply pull the mains plug **11** after use.
1. Pull the frying basket **7/4** out of the housing **1** by the handle **8**. Place it on the heat-resistant surface.
 2. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
 3. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

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

8.11 The programs at a glance

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

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

8.12 Cooking table

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

Food to be cooked	°C	Minutes	Optimal amount per basket	Maximum amount per basket
French fries ¹	190	25 – 30	500 g	640 g
Chicken legs ²	200	30	450 g	750 g
Vegetables ²	150	25	400 g	750 g
Part baked bread roll ²	180	8	2 in total	3 in total
Muffins	150	18	2 in total	4 in total
Salmon fillet	200	15	100 g	300 g
Steak ^{2,3}	240	5 – 15	150 g	450 g
Shrimps ³	240	8	250 g	500 g

The superscript numbers ^{1, 2, 3} have the following meaning:

¹: Shake or turn every 5 minutes.

²: Shake or turn halfway through the cooking time.

³: The cooling function will be activated automatically for 1 minute after the end of the cooking process. *COOL* appears on the display.

9. Recipes

9.1 Two kinds of French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 4 portions

Ingredients for the mayonnaise

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

Ingredients for the French fries

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

Preparation

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

9. Set the values **25 minutes** and **200 °C** and start the frying process.
10. **After 15 minutes**, reduce the temperature to **180 °C** and shake the French fries thoroughly.
11. Salt the French fries and serve with the herb mayonnaise.

9.2 Marinated chicken wings with frozen French fries

Ingredients for 2 persons

Ingredients

250 g	frozen French fries
Approx. 8	chicken wings

Ingredients for the marinade

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

Preparation

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

6. Halfway through the cooking time, mix/turn the ingredients so that they cook evenly.
7. At the end of the cooking time, check the chicken wings and French fries and remove both if they are good.

9.3 **Meatballs with Mediterranean grilled vegetables**

Ingredients for 2 persons

Ingredients for the marinade

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

Ingredients for the grilled vegetables

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

Ingredients for the meatballs

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

Preparation

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

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

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 cranberries

Ingredients for 4 portions

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

Ingredients

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

Preparation

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

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
1 ½ 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 from the wall socket before cleaning the hot air fryer.
- ⊙ The hot air fryer must not be immersed in water.

WARNING! Risk of material damage!

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

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

Accessories

- Remove coarse food residues.
- Frying basket **7/4** and assembly **5** can be cleaned in the dishwasher. Remove the assembly **5** upwards from the frying basket **7/4**. When replacing after cleaning, ensure that the curve of the assembly is facing upwards. Press the assembly **5** down until it rests on the bottom.

NOTE: you can also clean these parts by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.

- Soak burnt-in food leftovers beforehand.
- Clean the frying basket **7/4** by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.
- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Housing

- Wipe the housing **1** from the outside with a damp cloth and a little cleaning agent.
- Dry with a tea towel.

Interior

1. Clean the interior with a soft sponge, a little water and cleaning agent.
2. Wipe several times with a damp microfibre cloth, which you wash and wring out from time to time.
3. Dry with a tea towel.

11. Storage

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

12. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

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

13. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

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

14. Technical specifications

Model:	SHFDD 2600 C2
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	2600 W
Power consumption in off mode:	≤ 0.5 W
Switch to off mode:	< 20 Min.

Symbols used

	Protective earth connection
	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	With the Serbian marking, HOYER Handel GmbH declares conformity with the Serbian requirements.

Subject to technical modifications.

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: 525755_2510** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **525755_2510** to open your user instructions.



Service Centre



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



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



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

IAN: 525755_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

1. Übersicht	341
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	342
3. Sicherheitshinweise	342
4. Lieferumfang	346
5. Inbetriebnahme	346
6. Bedienfeld und Display im Überblick	347
7. Kleines 1x1 des Frittierens	348
8. Bedienen	350
8.1 Stromanschluss	350
8.2 Ein-/Ausschalten	350
8.3 Auswahl des Frittierkorbes	350
8.4 Grundbedienung	351
8.5 Programme verwenden	352
8.6 Schnellstart	353
8.7 Garprozess unterbrechen	353
8.8 Die Funktion SYNC COOK	354
8.9 Die Funktion SYNC FINISH	355
8.10 Ende des Garprozesses	355
8.11 Die Programme im Überblick	356
8.12 Gartabelle	357
9. Rezepte	358
9.1 Zweierlei Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	358
9.2 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites	358
9.3 Hackbällchen mit mediterranem Grillgemüse	359
9.4 Zucchini-Auberginen-Spieße	360
9.5 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	361
9.6 Lachs im Päckchen	361
9.7 Blumenkohlröschen mit Harissa	362
9.8 Knuspriger Rosenkohl mit Speck	362
9.9 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	363
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	363
10. Reinigen	364
11. Aufbewahren	365
12. Entsorgen	365
13. Problemlösung	366
14. Technische Daten	366
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	367

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 240 °C vorgesehen.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnungen auf der Rückseite. Fassen Sie die Frittierkörbe nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem 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 364).



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, einzusatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht die heißen Heizelemente an der Oberseite der Innenräume berühren und dort festkleben.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 2 Frittierkörbe **7/4** mit Einsätzen **5**
- 1 Bedienungsanleitung

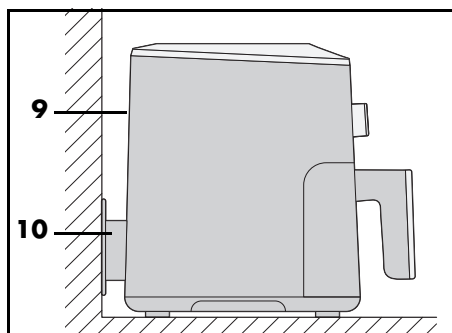
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befinden sich die Abluftöffnungen **9** und der Abstandhalter **10**. Aus den Abluftöffnungen entweicht während des Betriebes heißer Dampf.



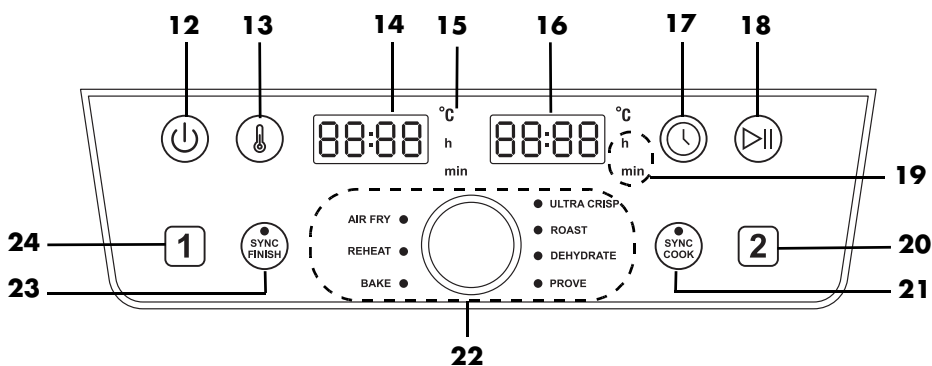
- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **9**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

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

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.

- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Bedienfeld und Display im Überblick



- 12** Taste: Ein/Aus
- 13** Taste: Temperatur
- 14** Display: Anzeige von z. B. Temperatur und Garzeit des Fritteierkorbes **1**
- 15** °C bei beiden Körben: leuchtet wenn die Temperatur angezeigt wird
- 16** Display: Anzeige von z. B. Temperatur und Garzeit des Fritteierkorbes **2**
- 17** Taste: Zeit
- 18** Taste: Start/Pause

- 19 h min** bei beiden Körben: Zeitanzeige: in Minuten (min) und Stunden (h)
im Betrieb: Anzeige der Restlaufzeit
- 20**  Taste: Auswahl Frittierkorb 
- 21**  Taste/LED **SYNC COOK**: Beide Frittierkörbe arbeiten mit den gleichen Werten
- 22** Drehregler: Einstellen von Temperatur und Garzeit, Programmauswahl
AIR FRY (Frittieren)
REHEAT (Aufwärmen)
BAKE (Backen)
ULTRA CRISP (knusprige Oberflächen)
ROAST (Braten)
DEHYDRATE (Dörren)
PROVE (Teig gehen lassen)
- 23**  Taste/LED **SYNC FINISH**: Die Fertigstellung beider Frittierkörbe wird synchronisiert
- 24**  Taste: Auswahl Frittierkorb 

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Die Frittierkörbe **7/4** dürfen nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 6** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

- ¹: Nach jeweils einem $\frac{1}{4}$ der Garzeit schütteln oder wenden, also 3x während der Garzeit.
 - ²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.
-

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

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

Backen

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

Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in die Frittierkörbe **7/4**.

Verpackungsinformationen

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

8. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnungen **9** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Frittierkörbe **7/4**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen **9** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät darf auf keinen Fall ohne die Frittierkörbe **7/4** betrieben werden!
-

8.1 Stromanschluss

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

8.2 Ein-/Ausschalten

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

8.3 Auswahl des Frittierkorbes

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

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

8.4 Grundbedienung

Für die folgenden Punkte gilt:

- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Der Frittierkorb **7/4** wurde durch Drücken der Taste **1** oder **2** ausgewählt.

Programme aufrufen

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

Manuelles Kochen

- Sie können Temperatur und Garzeit direkt einstellen. Durch Drücken der Taste **➤** **18** wird das Garen mit den eingestellten Werten gestartet.

Temperatur ändern

Die Temperatur kann in Schritten von 5 Grad zwischen 40 °C und 240 °C eingestellt werden.

In den Programmen kann die Temperatur nur eingeschränkt eingestellt werden. Die genauen Angaben zu den einstellbaren Bereichen entnehmen Sie der Tabelle mit den Programmen im Überblick (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 356).

- Drücken Sie die Taste **ⓘ** **13**. Im Display **14** oder **16** blinkt die Temperatur.
- Drehen Sie den Drehregler **22**, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Temperatur wurde übernommen.

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

Zeit ändern

Die Garzeit kann in Schritten von 1 Minute zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden.

- Bei einer Temperatur-Einstellung über 200 °C bis zu 30 Minuten.
 - Im Programm **BAKE** von 1 Minute bis zu 4 Stunden.
 - Im Programm **DEHYDRATE** in Schritten von 15 Minuten von 1 Stunde bis zu 24 Stunden.
 - Im Programm **PROVE** in Schritten von 5 Minuten von 15 Minuten bis zu 4 Stunden.
- Drücken Sie die Taste **⌚** **17**. Im Display blinkt die Zeit.
 - Drehen Sie den Drehregler **22**, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Zeit wurde übernommen.

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

8.5 Programme verwenden

HINWEISE:

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

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

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

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

HINWEIS: Zum Ändern der Temperatur drücken Sie die Taste  **13**, zum Ändern der Zeit drücken Sie  **17**. Solange der entsprechende Wert im Display **3** blinkt, können Sie ihn durch Drehen des Drehreglers verändern. Nach dem Drehen warten Sie ca. 5 Sekunden. Die Anzeige hört auf zu blinken und der neue Wert ist übernommen.

7. Starten Sie den Garprozess durch Drücken der Taste Start/Pause  **18**. Das Programm wird gestartet.
 - In den Displays wird die Restlaufzeit angezeigt. Die Werte für die Temperatur und die Zeit können durch Drücken von  **13** oder  **17** während des laufenden Programmes verändert werden.

8.6 Schnellstart

1. Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Ein/Aus  **12** ein.
2. Durch Drücken der Taste Start/Pause  **18** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur *180 °C* und der voreingestellten Garzeit *15 min* für beide Frittierkörbe gestartet.
3. Sollten Sie nur einen Frittierkorb verwenden wollen, drücken Sie vor dem Start die Taste  **1** oder  **2**.

HINWEISE:

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

8.7 Garprozess unterbrechen

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

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

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

oder

1. Drücken Sie kurz die Taste Start/Pause  **18**, um den Garprozess zu unterbrechen.
 - Die Restlaufzeit blinkt.
 - Die LED neben dem gewählten Programm blinkt.
 - Der Ventilator stoppt.
2. Drücken Sie die Taste Start/Pause  **18** erneut, um den Garprozess fortzuführen.
 - Die Restlaufzeit wird weiter heruntergezählt.
 - Der Ventilator läuft weiter.

8.8 Die Funktion **SYNC COOK**

Mit dieser Funktion können Sie größere Mengen mit der gleichen Garzeit und Temperatur in beiden Frittierkörben gleichzeitig zubereiten.

Die voreingestellte Temperatur und die Garzeit für beide Frittierkörbe betragen 180 °C und 15 Minuten. Sie können die eingestellten Werte ändern oder ein Programm wählen.

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus , um die Fritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste **SYNC COOK**  **21**.
3. Stellen Sie durch Drücken der Taste  **13** die Temperatur und durch Drücken der Taste  **17** die Zeit ein.
oder
Wählen Sie durch Drücken und Drehen des Drehreglers eines der Programme aus.
4. Starten Sie den Kochvorgang durch Drücken der Taste Start/Pause  **18**.

Die eingestellten Werte werden auf beide Frittierkörbe angewendet.

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

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

Während des Garvorganges können sie auch zu einem Programm wechseln.

1. Drücken Sie während des Garvorganges die Taste Start/Pause  **18**.
2. Wählen Sie durch Drücken und Drehen des Drehreglers das gewünschte Programm aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste Start/Pause  **18**.

Beide Frittierkörbe arbeiten mit dem ausgewählten Programm weiter.

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

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

Beide Frittierkörbe arbeiten separat mit den eingestellten Werten weiter.

8.9 Die Funktion SYNC FINISH

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

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus  **12**, um die Fritteuse einzuschalten.
 2. Drücken Sie die Taste , um den Frittierkorb **7** auszuwählen.
 3. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder durch Drücken und Drehen des Drehreglers ein Programm ein.
 4. Drücken Sie die Taste , um den Frittierkorb **4** auszuwählen.
 5. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder ein Programm ein.
 6. Drücken Sie die Taste **SYNC FINISH**  **23**.
 7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste Start/Pause  **18**.
 - Die LED **SYNC FINISH**  **23** leuchtet.
 - Die Restlaufzeit wird im Display des arbeitenden Frittierkorbes angezeigt.
 - Im Display des noch nicht arbeitenden Frittierkorbes wird **HOLD** angezeigt.
- Der Garvorgang startet für beide Frittierkörbe mit den jeweiligen Einstellungen.
 - Zeit und Temperatur können nicht mehr angepasst werden.
 - Der Frittierkorb mit der kürzeren Garzeit endet ca. 15 Sekunden vor dem Frittierkorb mit der längeren Garzeit.
 - Haben beide Frittierkörbe die gleiche Garzeit, beginnt der erste Frittierkorb 15 Sekunden vor dem zweiten Frittierkorb mit dem Garprozess.

- Nach Ende der Garzeit jedes Frittierkorbes ertönen 3 Signaltöne. Am Ende der Garzeit beider Frittierkörbe erscheint kurz *End*. Danach schaltet das Gerät in den Standby-Betrieb.

8.10 Ende des Garprozesses

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

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

- Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für den Frittierkorb **7/4** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
 - Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **11**.
1. Ziehen Sie den Frittierkorb **7/4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Unterlage.
 2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
 3. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

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

8.11 Die Programme im Überblick

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

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

8.12 Gartabelle

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

Gargut	°C	Minuten	optimale Menge je Korb	maximale Menge je Korb
Pommes ¹	190	25 – 30	500 g	640 g
Hähnchenkeulen ²	200	30	450 g	750 g
Gemüse ²	150	25	400 g	750 g
Aufbackbrötchen ²	180	8	2 Stück	3 Stück
Muffins	150	18	2 Stück	4 Stück
Lachsfilet	200	15	100 g	300 g
Steak ^{2,3}	240	5 – 15	150 g	450 g
Shrimps ³	240	8	250 g	500 g

Die hochgestellten Ziffern ^{1, 2, 3} bedeuten:

¹: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

³: Am Ende des Garprozesses wird automatisch die Abkühlfunktion für 1 Minute aktiviert. COOL erscheint im Display.

9. Rezepte

9.1 Zweierlei Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl
	Salz

Zubereitung

1. Für die Kräuter-Mayonnaise Ei und Senf in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer 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 jede Sorte jeweils in einer Schüssel mit 1 Esslöffel Öl vermischen.

6. Die Pommes frites in die Fritteuse geben.
7. Beide Sorten Pommes frites parallel mit den gleichen Werten frittieren.
8. Die Funktion **SYNC COOK** aktivieren.
Jetzt müssen die Werte nur einmal eingestellt werden und beide Sorten Pommes frites sind gleichzeitig fertig.
9. Die Werte **25 Minuten** und **200 °C** einstellen und den Frittiervorgang starten.
10. **Nach 15 Minuten** die Temperatur **auf 180 °C** reduzieren und die Pommes frites durchschütteln.
11. Die Pommes frites salzen und mit der Kräuter-Mayonnaise servieren.

9.2 Marinierte Chicken-wings mit TK-Pommes frites

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

250 g	TK-Pommes frites
Ca. 8	Hähnchenflügel

Zutaten für die Marinade

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

Zubereitung

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

9.3 Hackbällchen mit mediterranem Grillgemüse

Zutaten für 2 Personen

Zutaten für die Marinade

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

Zutaten für das Grillgemüse

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

Zutaten für die Hackbällchen

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

Zubereitung

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

lassen, während die Hackbällchen vorbereitet werden.

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

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

9.4 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Die maximale Füllhöhe beachten! Eventuell sind 2 Frittierränge 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 Parade den Käse fest umhüllt.
4. Die Camembert-Stücke bei **200 °C ca. 5 - 10 Minuten** goldbraun ausbacken.
5. Den Camembert mit etwas Preiselbeeren servieren.

9.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

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 ge- wünschter Schärfe)
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Blumenkohl putzen und in klei-
ne Röschen teilen.
2. Die restlichen Zutaten zu einem
dickflüssigen, glatten Teig verrüh-
ren. Wenn der Teig zu dünnflüssig
ist, noch etwas Mehl dazugeben.
3. Die Blumenkohlröschen einzeln in
den Teig tauchen und überschüssi-
gen Teig gut abtropfen lassen.
4. Die panierten Blumenkohlröschen
portionsweise garen. Sie sollen
nicht zu eng liegen, damit sie
schön knusprig werden.
5. Die Temperatur auf **180 °C** und
die Garzeit auf **20 Minuten** ein-
stellen und den Frittiervorgang star-
ten.
6. Nach der Hälfte der Zeit die Blu-
menkohlröschen 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 bes-
ten mit frischem Rosenkohl, kann aber
auch mit tiefgekühltem Rosenkohl zube-
reitet werden. Dann die Röschen nicht
halbieren. Garzeit und Temperatur blei-
ben gleich.

Zubereitung

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

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
	Oliveöl
	Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung

1. Den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Rechtecke ausschneiden, die umlaufend 1 cm kleiner sind als die Frittierkorb-Fläche.
2. Den Teig leicht mit einer Gabel einstechen.
3. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

4. Den Teig mit den passierten Tomaten bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und mit den Mozzarellascheiben belegen.
5. Die Pizzastücke portionsweise **bei 180 °C ca. 7 Minuten** backen.
6. Den Serrano-Schinken auf den Stücken verteilen und diese noch einmal **3 - 5 Minuten** backen.
7. Wenn die Pizza am Rand leicht braun wird, die Stücke herausnehmen und den gewaschenen Rucola darüber verteilen.
8. Die Mini-Pizzen mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

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

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 aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen in Hohlräumen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.

Zubehörteile

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

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

- Eingebrennte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Reinigen Sie den Frittierkorb **7/4** von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

- Wischen Sie das Gehäuse **1** von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Innenraum

1. Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen Schwamm, wenig Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Mikrofasertuch nach, das Sie zwischendurch auswaschen und auswringen.
3. Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

11. Aufbewahren

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

12. Entsorgen

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



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

13. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

14. Technische Daten

Modell:	SHFDD 2600 C2
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	≤ 0,5 W
In den Aus-Zustand wechseln:	< 20 Min.

Verwendete Symbole

	Schutzerdung
	G eprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung 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: 525755_2510** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **525755_2510** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 525755_2510



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND