



DOUBLE STACK AIR FRYER SHFDV 2470 A1

(HU) Kezelési útmutató

TORONY LÉGKEVERÉSES SŰTŐ

(CZ) Návod k obsluze

**HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
VERTIKÁLNÍ**

(HR) Upute za korištenje

FRITEZA NA VRUĆI ZRAK

(MK) Упатство за користење

**TOWER ФРИТЕЗА СО ТОПОЛ
ВОЗДУХ**

(RO) Instrucțiuni de utilizare

FRITEUZĂ CU AER CALD

(GR) (CY) Οδηγία χρήσης

AIR FRYER

(SI) Navodilo za uporabo

**POKONČNI CVRTNIK NA VROČ
ZRAK**

(SK) Návod na obsluhu

VEŽOVÁ FRITÉZA

(RS) Kasutusjuhend

FRITEZA NA VRUĆ VAZDUH

(AL) Manual përdorimi

FRITEUZË ME AJËR TOWER

(BG) Ръководство за експлоатация

ЕЪР ФРАЙЪР

(GB) (CY) Operating instructions

DOUBLE STACK AIR FRYER

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

04/2026 ID: SHFDV 2470 A1_25_V1.4

IAN 519553_2507

3 

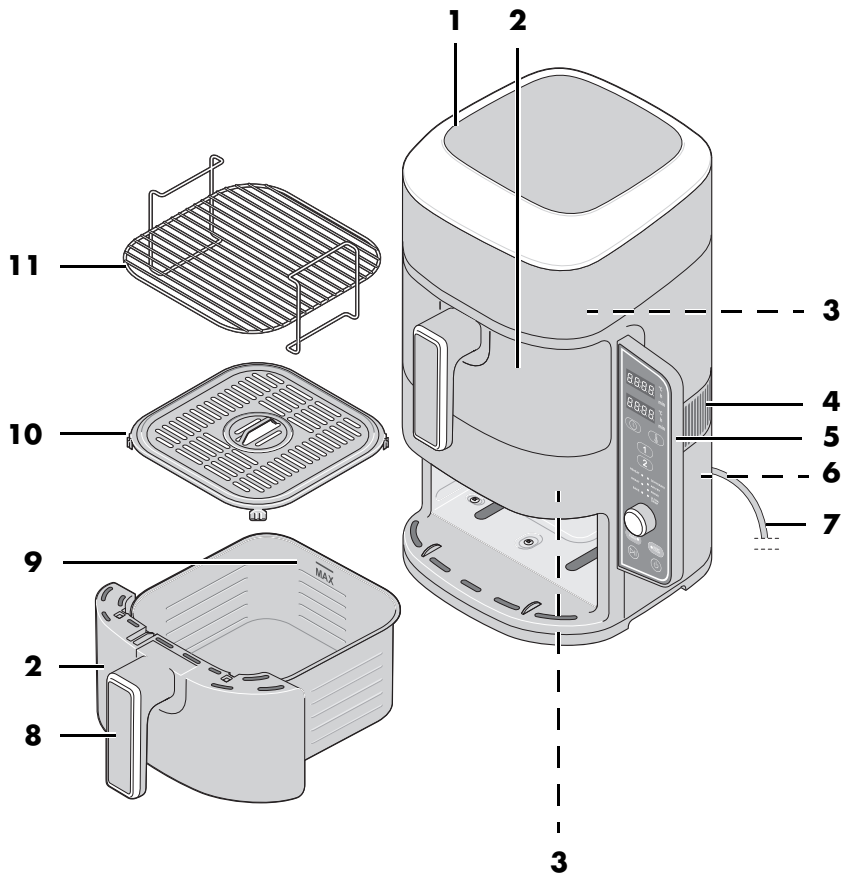
IAN 519553_2507



Magyar.....	2
Slovenščina.....	32
Česky	60
Slovenčina	88
Hrvatski.....	116
Srpski	144
Македонски	172
Shqiptare.....	202
Română.....	230
Български.....	258
Ελληνικά	288
English.....	316



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



Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat	4
3. Biztonsági tudnivalók	4
4. A csomag tartalma	7
5. Üzembe helyezés	8
6. A kijelző áttekintése	9
7. Rövid útmutató a fritóz használatához	10
8. Kezelés	11
8.1 Áramcsatlakozás	11
8.2 Be-/kikapcsolás	11
8.3 Rácsbetétek	11
8.4 A sütőkosár kiválasztása	11
8.5 Alapvető kezelés	12
8.6 Programok használata	12
8.7 A sütési folyamat megszakítása	13
8.8 A SYNC COOK funkció	13
8.9 A SYNC FINISH funkció	14
8.10 A sütési folyamat vége	15
8.11 A programok áttekintése	16
8.12 Sütési táblázat	17
9. Receptek	18
9.1 Kétféle sült burgonya fűszeres majonézzel	18
9.2 Pácolt csirkeszárnyak fagyasztott hasábburgonyával	19
9.3 Húsgombócok grillezett mediterrán zöldségekkel	19
9.4 Cukkini és padlizsán nyárs	20
9.5 Rántott camembert áfonyával	21
9.6 Lazac batyuban	21
9.7 Karfiolrósák harissa pasztival	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 Sütőkosarak: felső sütőkosár (1) / alsó sütőkosár (2)
- 3 Fűtőelem (a belső tér felső részén)
- 4 Levegőkivezető nyílások
- 5 Kijelző jelzésekkel és gombokkal
- 6 Kábeltekerceslés
- 7 Csatlakozóvezeték
- 8 A sütőkosár fogantyúja
- 9 **MAX** a sütőkosár maximális töltési szintjének jelölése (1)/(2): kosaranként 3,5 liter
- 10 Sütőbetét
- 11 Rácsbetét
- 12 Hálózati csatlakozódugó (ábra nélkül)

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, mellélkelje 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. Rendeltetészerű használat

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

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

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

A forrólevegős fritőz nem alkalmas folyadékok melegítésére.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



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

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

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

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

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

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



- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyílásokhoz. A sütőkosarakat csak a fogantyúnál fogva szabad megfogni.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyílásokon keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A fűtőelemeket nem szabad nedves kendővel letörölni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban, az egységekben dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági létesítményekben;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizető 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 forrólevégős fritőzt (pl. a hálózati vezetéknel fogva). A forrázási sérülés életveszélyes lehet!
- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjárték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



VESZÉLY a madarakra nézve!

- ⊙ A madarak gyorsabban lélegeznek, máshogy oszlik el a testükben a levegő, és sokkal kisebbek is az embereknél. Ezért veszélyes lehet számukra, ha belélegzik a készülék üzemelése közben kibocsátott füstöt, még ha minimális mennyiségről van is szó. A készülék használata közben a madarakat át kell vinni egy másik szobába.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, a fröccsenő vagy csöpögő víztől.
- ⊙ A készüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, úgy azonnal húzza ki a hálózati

csatlakozódugót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.

- ⊙ Ne használja a készüléket nedves kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatóak, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ Ha hosszabbítókábelt használ, annak meg kell felelnie a készülék technikai adatainak.
- ⊙ Ne csatlakoztassa a készüléket elosztóba. Túlterhelés következhet be.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét úgy kell vezetni, hogy arra senki ne léphessen rá, senki ne akadhasson bele, és senki ne botolhasson meg benne.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megfelel a készülék típusátalján 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 aljzataból:
 - minden használat után
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken. A javításokat kizárólag szakszervizzel, illetve szervizközponttal végeztesse.



VESZÉLY – Tűzveszély!

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



SÉRÜLÉSVESZÉLY égési sérülések miatt!

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

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hóforrások 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 tisztítószeret.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

4. A csomag tartalma

- 1 forrólevegős fritőz
- 2 sütőkosár **2** sütőbetétekkel **10** és rácsbetétekkel **11**
- 1 teljes kezelési útmutató (az interneten)
- 1 rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)
- 1 receptfüzet (a készülékhez mellékelve)

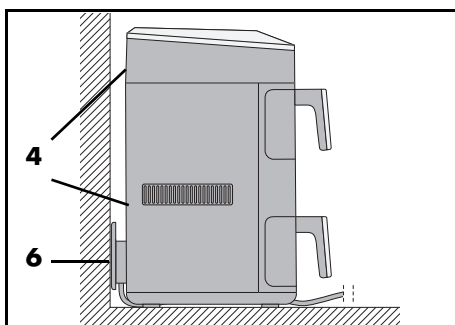
5. Üzembe helyezés

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



VESZÉLY – Tűzveszély!

A készülék hátulján és oldalán található a levegőkivezető nyílások **4**. Használat közben a levegőkivezető nyílásokból forró gőz távozik.

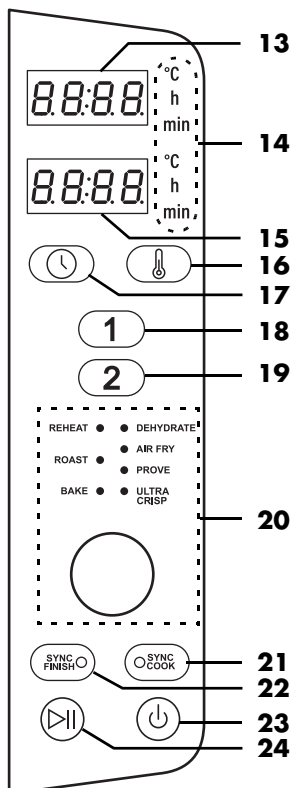


- ⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílásokat **4**.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritózt közvetlenül konyhaszkekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelem **3** szerelési anyagai miatt történik és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- 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 **12** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

6. A kijelző áttekintése



- 13
14 °C/h/min
15
16
17
18 1
19 2
20
21
22
23
24

A sütőkosár számjegyeinek kijelzése (hőmérséklet, sütési idő) ①
°C világít, amikor a hőmérséklet látható

h vagy **min** világít, amikor az idő látható órában (h) vagy percben (min)

A sütőkosár számjegyeinek kijelzése (hőmérséklet, sütési idő) ②

Gomb: Hőmérséklet

Gomb: Idő

Gomb: Sütőkosár ① (felső)

Gomb: Sütőkosár ② (alsó)

Forgószabályozó: Hőmérséklet és sütési idő beállítása / programválasztás

REHEAT (melegítés)

DEHYDRATE (aszalás)

AIR FRY (sütés): Minden 5 perc után elhangzik a rázásra emlékeztető hangjelzés.

ROAST (pirítás)

PROVE (élesztős tészta pihentetése/kelesztése)

BAKE (sütemény sütés)

ULTRA CRISP (ropogós ételekhez)

21

Gomb + LED **SYNC COOK**: Mindkét sütőkosár azonos értékekkel működik.

22

Gomb + LED **SYNC FINISH**: A két sütőkosár sütési idejének vége szinkronizálódik.

23

Gomb: Be/Ki

24

Gomb: Indítás/szüneteltetés

7. Rövid útmutató a fritőz használatához

Az élelmiszerek előkészítése

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

Sütési idő és hőmérséklet

- Ha finom és egészséges ételt szeretne főzni, akkor a sütési idő és hőmérséklet tekintetében pontosan tartsa be a csomagoláson feltüntetett utasításokat.
- Egyszerre csak kis mennyiségű élelmiszert süssön.
- A sütőkosarat **2** csak a **MAX 9** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzelhető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön.

Az egyenletes barnulás elérése^{1 2}

- ¹: A sütési idő minden egyes ¼ részének eltelte után (5 percenként) rázza vagy fordítsa meg, a sütési idő alatt tehát 3 alkalommal.
- ²: A sütési idő fele után rázza vagy fordítsa meg.

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

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

Sütés (sütemény)

Nyers tésztát **semmi esetre sem** szabad közvetlenül a sütőkosárba **2** helyezni. Az előkészítés után tegye a tésztát egy sütőformába vagy egyéb hőálló formába (pl. muffin forma). Ezt a formát a benne lévő tésztával együtt helyezze a sütőkosárba **2**.

Információk a csomagoláson

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

8. Kezelés



Égési sérülések VESZÉLY!

- Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyílásokhoz **4**.
- Sütés közben a levegőkivezető nyílásokon **4** 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 sütőkosár **2** nélkül működtetni!

8.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **12** 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  **23**, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
 - Egy rövid hangjelzés hallatszik.
 - Az előre beállított 180 °C-os hőmérséklet megjelenik a kijelzőn **13/15**.
- A Be/Ki gomb  **23** ismételt megnyomásával a készüléket bármikor készenléti üzemmódba kapcsolhatja. Ez futó program esetén is működik.

MEGJEGYZÉS: A készenléti üzemmód bekapcsolása után a ventilátor még legfeljebb egy percig működik.

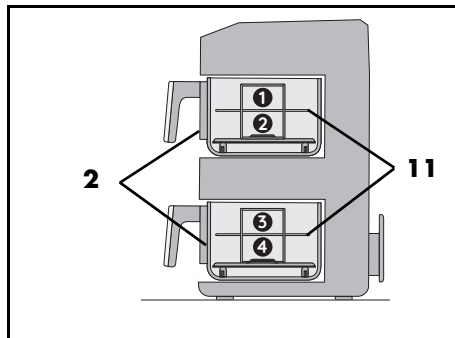
8.3 Rácsbetétek

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!




- A sütőkosarakat **2** csak a **MAX 9** jelzésig szabad feltölteni.

MEGJEGYZÉS: Különösen alkalmas kisebb adagokhoz, amelyeket főzés közben nem kell megfordítani vagy rázni.

A rácsbetétek **11** használatával egyszerre akár 4 különböző adagot is elkészíthet.



8.4 A sütőkosár kiválasztása

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/ki gombot  **23**.
2. Válassza ki a felső sütőkosarat a  **18** gombbal vagy az alsó sütőkosarat a  **19** gombbal. A kiválasztott sütőkosár szimbóluma villog.

MEGJEGYZÉSEK: Ha 15 másodpercen belül nem nyomja meg egyik gombot sem, a kiválasztott sütőkosár szimbóluma abba-

hagyja a villogást. Ebben az esetben nyomja meg ismét a **1** **18** vagy **2** **19** gombot a beállítások folytatásához.

8.5 Alapvető kezelés

A következő pontok esetén:

- A készülék be van kapcsolva.
- A **1** **18** vagy **2** **19** gomb megnyomásával kiválasztotta a sütőkosarat.

A programok megnyitása

- Nyomja meg a röviden a forgószabályozót **20**, majd fordítsa el, ameddig a kívánt program LED-je világítani nem kezd. A program ki van választva.

Kézi főzés

- A hőmérséklet és sütési idő közvetlenül beállítható. Az Indítás/szüneteltetés gomb **24** megnyomásával elindul a sütés a beállított értékekkel.

Hőmérséklet módosítása

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

- Az **ULTRA CRISP** programban a hőmérséklet nem változtatható meg.
- A **PROVE** programban 35°C-os vagy 75°C-os hőmérséklet választható.
- Az összes többi programban a minimális hőmérséklet 60°C.
- A **DEHYDRATE** programban a maximális hőmérséklet 90°C.
- Nyomja meg a **16** gombot. A kijelzőn **5** villog a hőmérséklet.
- Forgassa a forgószabályozót **20**, ameddig meg nem jelenik a kívánt hőmérséklet. A villogás a beállítás után kb. 15 másodperccel leáll. Az új hőmérséklet átvétele sikerült.

MEGJEGYZÉS: 200°C feletti hőmérséklet-beállítás esetén a sütési folyamat végén automatikusan bekapcsol a hűtő funkció. A ki-

jelzőn megjelenik a **COOL** felirat, és a ventilátor további 1 percre 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 **DEHYDRATE** programban 1 óra és 24 óra között, 15 perces lépésekkel
- A **PROVE** programban 15 perc és 4 óra között, 5 perces lépésekkel
- Nyomja meg a **17** gombot. A kijelzőn **5** villog az idő.
- Forgassa a forgószabályozót **20**, ameddig meg nem jelenik a kívánt idő. A villogás a beállítás után kb. 15 másodperccel leáll. Az új idő átvétele sikerült.




8.6 Programok használata





MEGJEGYZÉSEK:


- Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez **3**, és ne ragadjanak oda.
 - A **SYNC FINISH** funkció aktiválása után bármikor módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt.
 - **GYORSINDÍTÁS FUNKCIÓ**
Kapcsolja be a készüléket készenléti üzemmódból a Be/Ki gombbal **23**. Az Indítás/szüneteltetés gomb **24** megnyomásával mindkét sütőkosár esetében elindul a sütés az előre beállított 180 °C-os hőmérsékleten és az előre beállított 15 min sütési idővel. Ha csak egy sütőkosarat kíván használni, akkor nyomja meg a **1** **18** vagy **2** **19** gombot.
-

Néhány élelmiszerhez és elkészítési módhoz a készülék előre beállított programmal rendelkezik. Ha kiválaszt egy programot, szinte mindig 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 sütőkosárba **2**.
2. A sütőkosarat tolja be a házba **1**.
3. Nyomja meg a Be/Ki gombot  **23**.
4. A  **18** vagy  **19** gomb megnyomásával válassza ki a kívánt sütőkosarat.
5. Nyomja meg a röviden a forgószabályozót **20**, majd fordítsa el, ameddig a kívánt program melletti LED világítani nem kezd. A kijelzőn **5** megjelenik a hőmérséklet a kiválasztott programhoz.

MEGJEGYZÉS: A  **18** vagy  **19** gomb megnyomásával válassza ki a kívánt sütőkosarat. Az adott gomb kb. 15 másodpercig villog. Villogás közben a hőmérséklet módosításához nyomja meg a  **16** gombot, a sütési idő módosításához pedig a  **17** gombot. Ameddig a megfelelő érték villog a kijelzőn **5**, addig a forgószabályozó forgatásával el tudja végezni a módosítást. Az elforgatás után a beállított érték még kb. 15 másodpercig villog. A kijelző villogása leáll: Az új érték átvételre kerül.

6. Indítsa el a sütési folyamatot az Indítás/szüneteltetés gomb  **24** megnyomásával. A program elindul. A kijelzőn **5** megjelenik a hátralévő sütési idő.

8.7 A sütési folyamat megszakítása



MEGJEGYZÉSEK:

- Kezelés hiányában kb. 15 perc elteltével a készülék automatikusan készenléti üzembe kapcsol.
 - A túl hosszú szünet negatív hatással lehet a sütési eredményre.
-

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







1. A fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **2** a házból **1**. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi a sütőkosarat.
 - A hátralévő sütési idő villogva jelenik meg.
 - A ventilátor leáll, amíg a sütőkosarat **2** vissza nem tolják.
2. Helyezze vissza a sütőkosarat a készülékbe. A készülék automatikusan vissza kapcsol a sütési idő lejártáig.

vagy

1. A sütési folyamat megszakításához röviden nyomja meg az Indítás/szüneteltetés gombot  **24**.
 - A hátralévő sütési idő villogva jelenik meg.
 - A ventilátor leáll, amíg nem folytatódik a sütési folyamat.
2. A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a Start/szünet gombot  **24**.


8.8 A SYNC COOK funkció

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




1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/ki gombot  **23**.
2. Nyomja meg a **SYNC COOK**  **21** gombot. A **21** gomb LED-je világít, és a  és  sütőkosarak szimbólumai villognak.
3. A  **16** vagy  **17** gomb megnyomásával és a forgószabályozó **20** megnyomásával állítsa be a hőmérsékletet vagy az időt.

vagy

A forgószabályozó **20** megnyomásával és elfordításával válasszon ki egy programot.



4. Az Indítás/szüneteltetés gomb  **24** megnyomásával indítsa el a sütési folyamatot.

A beállított értékek mindkét sütőkosárra vonatkoznak.

- A **SYNC COOK**  **21** gomb LED-je és a  és  sütőkosarak szimbólumai világítanak.
- Adott esetben a kiválasztott program villog.
- Megjelenik a hátralévő sütési idő.




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 az Indítás/szüneteltetés gombot  **24**.
2. A forgószabályozó **20** megnyomásával és elforgatásával válassza ki a kívánt programot.
3. Nyomja meg újra az Indítás/szüneteltetés gombot  **24**.










Mindkét sütőkosár tovább működik a kiválasztott programmal.

A **SYNC COOK** funkciót bármikor kikapcsolhatja.

- A sütési folyamat közben nyomja meg ismét a **SYNC COOK**  **21** gombot.
 - A  **21** gomb LED-je kialszik.
 - Amelyik program nem fejeződött be a  **21** gomb megnyomása előtt, mindkét sütőkosárnál folytatódik.

8.9 A SYNC FINISH funkció

A  és  sütőkosarakat úgy tudja szinkronizálni, hogy a két sütési folyamat egyszerre érjen véget.

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/ki gombot  **23**.
 2. Nyomja meg a  **18** gombot a sütőkosár  kiválasztásához.
 3. Állítsa be a sütési időt, a hőmérsékletet vagy egy programot a forgószabályozó **20** megnyomásával és elforgatásával.
 4. Nyomja meg a  **19** gombot a sütőkosár  kiválasztásához.
 5. Állítsa be a sütési időt, a hőmérsékletet vagy egy programot.
 6. Nyomja meg a **SYNC FINISH**  **22** gombot.
 7. Indítsa el a sütési folyamatot az Indítás/szüneteltetés gomb  **24** megnyomásával.
 - A **SYNC FINISH**  **22** gomb LED-je világít.
 - A működő sütőkosár kijelzőjén **13/15** megjelenik a hátralévő sütési idő.
 - A még nem működő sütőkosár kijelzőjén  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.
- A sütési idő letelte után mindkét sütőkosár esetében 3 hangjelzés hallatszik, a kijelzőn **5** pedig röviden megjelenik az *End* kiírás. Ezután a készülék készenléti üzembe kapcsol.

8.10 A sütési folyamat vége

- A sütési idő letelte után 3 hangjelzés hallatszik, a kijelzőn **5** pedig röviden megjelenik az *End* kiírás. Ezután a készülék készenléti üzembe 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 **2** és egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).
 - A készülék hálózatról történő leválasztásához használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **12**.
1. A fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **2** 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 **2** a házba **1**, és kezdje újra a sütési folyamatot. Néhány perc múlva elle-

nőrizze az étel barnaságát. Ehhez egyszerűen a fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **2** a házból **1**.

8.11 A programok áttekintése

- Az alábbi táblázat segítséget nyújt az alapvető beállításokhoz, és bemutatja a programok előre beállított és lehetséges értékeit.

Program	Alkalmazási példák	előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	előre beállított idő (beállítható terület)
REHEAT	Felmelegítés	200°C (60 – 200°C)	15 perc (1 – 60 perc)
ROAST	Steak, karaj	200°C (60 – 200°C)	20 perc (1 – 60 perc)
BAKE	Muffin, sütemény és pékáru	150°C (60 – 200°C)	18 perc (1 – 60 perc)
DEHYDRATE	Élelmiszer dehidráció/szárítása (szilva, almaszeletek)	60°C (60 – 90°C)	2 óra (1 – 24 óra)
AIR FRY	Csirkecombok, fagyasztott hasábburgonya ¹	200°C (60 – 200°C)	20 perc (1 – 60 perc)
PROVE	Élesztős tészta pihentetése/kelesztése	75°C (35 – 75°C)	45 perc (15 perc – 4 óra)
ULTRA CRISP	Ropogós bőrű pecsenye	240°C (nem módosítható)	10 perc (1 – 30 perc)

8.12 Sütési táblázat

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

Elkészítendő ételkészítés	°C	Perc	optimális mennyiség sütőkosaraként	maximális mennyiség sütőkosaraként
Hasábburgonya ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Csirkecombok ²	200	30	450 g	750 g
Zöldség ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Elősütött zsemle ²	180	8	3 db	4 db
Muffin	150	19	4 db	6 db
Lazacfilé	200	16	100 g	500 g
Steak ^{2,3}	240	5 – 20	100 g	500 g

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

¹: 5 percnként 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 hozzáöjtük 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 hasábburgonyával

Hozzávalók 2 személy részére

Hozzávalók

250 g fagyasztott hasábburgonya
Kb. 8 csirkeszárny

Hozzávalók a páchoz

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

Elkészítés

1. A pác összes összetevőjét összekeverjük egy nagy tálban.
2. A csirkeszárnyakat egy tálba tesszük, a páccal összekeverjük, és a pácban kb. 1 órán keresztül állni hagyjuk.
3. A csirkeszárnyakat az **1. sütőkosár** betétjére helyezzük, az értékeket pedig **15 perc**re és **190°C-ra** állítjuk.
4. 250 g fagyasztott hasábburgonyát helyezünk a **2. sütőkosárba**, az értékeket pedig **200°C-ra** és **20 perc**re állítjuk.
5. A **SYNC FINISH** funkciót aktiváljuk, és elindítjuk a sütési folyamatot. Most a sütési folyamat úgy szinkronizálódik, hogy a két sütőkosár egyszerre legyen kész.
6. Az idő felének leteltét követően a hozzávalókat átkeverjük/megfordítjuk, hogy egyformán süljenek.
7. A sütési idő letelte után ellenőrizzük a csirkeszárnyakat és a hasábburgonyát, és ha már jők, akkor kivesszük őket.

9.3 Húsgombócok grillezett mediterrán zöldségekkel

Hozzávalók 2 személy részére

Hozzávalók a páchoz

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

Hozzávalók a grillezett zöldségekhez

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

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 kóktélparadicsomokat 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 zsemlemorzssával 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 négyfelé vágjuk. 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 zsemlemorzzában, amíg a panír teljesen be nem borítja a sajtot.
4. A Camembert darabokat **200°C-on kb. 5 - 10 perc alatt** aranybarnára sütjük.
5. A Camembert sajtot áfonyával tálaljuk.

9.6 Lazac batyuban

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

250 g	kemény fajtájú burgonya
100 g	friss spenót
1	mogyoróhagyma
1	fokhagymagerezd
1 evőkanál	olívaolaj
300 g	lazacfilé (bőr nélkül)
1 szál	petrezselyemzöld
1 szál	bazsalikomzöld
1 evőkanál	kapribogyó
2 evőkanál	lágú vaj
1	kezeletlen lime
	só, bors

Elkészítés

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

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

9.7 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 csípőségű)
	só, bors

Elkészítés

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

TIPP: Jól illik hozzá egy friss joghurtos mártogatós.

9.8 Ropogós kelbimbó szalonnával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

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

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

Elkészítés

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

9.9 Mini pizza sonkával és rukkolával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. Lisztezett munkalapon kinyújtjuk a 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	étecsokoládé
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-vajás 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 **12 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 sütőkosarak **2**, a rácsbetét **11** és a sütőbetét **10** mosogatógépben tisztíthatók.
- A rácsbetéteket **11** és a sütőbetéteket **10** felfelé kihúzva vegye ki a sütőkosarakból **2**. Tisztítás után a behelyezésnél ügyeljen arra, hogy a sütőbetétek **10** talpai lefelé mutassanak. Nyomja le a sütőbetéteket **10**, amíg az fel nem fekszenek az aljára.

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

- A leégett ételmaradványokat előbb áztassa be.

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

Ház

- A házat **1** törölje le kívülről nedves kendővel és kevés, enyhe tisztítószerrel.
- Ezután törölje szárazra egy 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 **12**,
... ki kell hűlnie a készüléknek, és
... minden alkotórésznek teljesen száraznak kell lennie.
- Tekerje a csatlakozóvezetékét **7** a kábelvezetőre **6**. Ügyeljen a kábeltekercselés tekercselési irányára vonatkozó szimbólumra.

12. Eltávolítás

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



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



Csomagolás

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

13. Problémamegoldás

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



Áramütés VESZÉLYE!








- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

14. Műszaki adatok

Modell:	SHFDV 2470 A1
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	2470 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban:	≤ 0,3 W
Automatikus váltás kikapcsolt állapotra:	< 15 perc

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	<ul style="list-style-type: none">• Van áram?• Ellenőrizze a csatlakozást.
Az étel nem készül el az ajánlott időtartam alatt	<ul style="list-style-type: none">• Túl nagy volt a mennyiség vagy túl vastagok voltak a szeletek?• Túl alacsonyra volt állítva a hőmérséklet vagy a sütési idő?
Erős füst és szagképződés	<ul style="list-style-type: none">• Ételmaradékok vannak az egyik fűtőelemnél 3, amelyek melegítéskor elégnének? A sütőkosarakat 2 csak a MAX 9 jelzésig szabad tölteni.

Alkalmazott szimbólumok

	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	A szerb jelzéssel a HOYER Handel GmbH a szerb jogszabályoknak való megfelelést jelzi.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

15. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Torony légkeveréses sütő
Gyártási szám:	519553_2507
A termék típusa:	SHFVDV 2470 A1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Forrólevegős fritóz, 2 sütőkosár 2 sütőbetétekkel 10 és rácsbetétekkel 11
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 kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának

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

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

A www.lidl-service.com 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 **519553_2507** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 519553_2507

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

1. Pregled

- 1 Ohišje
- 2 Košari cvrtnika: zgornja košara cvrtnika (1) / spodnja košara cvrtnika (2)
- 3 Grelni element (v zgornjem delu v notranjosti)
- 4 Odprtine za odzračevanje
- 5 Zaslona z indikatorji in tipkami
- 6 Držalo za navitje kabla
- 7 Napajalni kabel
- 8 Ročaj košare cvrtnika
- 9 **MAX** Oznaka za najvišji nivo napolnjenosti košare cvrtnika (1)/(2): po 3,5 litra
- 10 Vstavek za cvrtje
- 11 Rešetka
- 12 Omrežni vtič (brez slike)

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam ob nakupu novega cvrtnika na vroč zrak.

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

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

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

Simboli na napravi



Ta simbol opozarja pred stikom z vročimi površinami.



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

2. Predvidena uporaba

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

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

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

Cvrtnik na vroč zrak ni primeren za segrevanje tekočin.

3. Varnostna opozorila

Opozorilni napotki

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




NEVARNOST! Visoko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

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

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

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

Navodila za varno uporabo

- ⊙ To napravo lahko otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so pod nadzorom odrasle osebe ali so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in jih nadzoruje odrasla oseba.
- ⊙ Otroke, mlajše od 8 let, držite stran od naprave in napajalnega kabla.
- ⊙ Napačna uporaba lahko privede do poškodb.
-  ⊙ Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtin za odzračevanje na hrbtni strani naprave. Košari cvrtnika držite le za ročaj.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtin za odzračevanje uhaja vroča para. Ne segajte v paro.
- ⊙ Če se omrežni priključni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Grelnih elementov ni dovoljeno brisati z mokro krpo.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Ta naprava je prav tako namenjena za uporabo v gospodinjstvu in gospodinjskih opravilih, kot na primer
 - ... v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in ostalih poslovnih območjih;
 - ... na kmetijskih posestvih;
 - ... za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
 - ... v penzionih z zajtrkom.
- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje" na strani 54).



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Poskrbite, da otroci nikoli ne bodo mogli povleči vročega cvrtnika nase (npr. za omrežni kabel). Opeklina 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 dihalo hitreje, zrak razdeljujejo drugače po telesu in so občutno manjše od ljudi. Zato je lahko zelo nevarno za ptice, če vdihnejo že manjše količine dima, ki nastaja med obratovanjem naprave. Kadar napravo uporabljate, morate ptice prenesti v drug prostor.



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

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



NEVARNOST električnega udara!

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



NEVARNOST – nevarnost požara!

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



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

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

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

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

4. Obseg dobave

- 1 Cvrtnik na vroč zrak
- 2 Košari cvrtnika **2** z vstavki za cvrtje **10** in rešetkama **11**
- 1 Celotna navodila za uporabo (na internetu)
- 1 Kratka navodila (priložena napravi)
- 1 Knjižica receptov (priložena napravi)

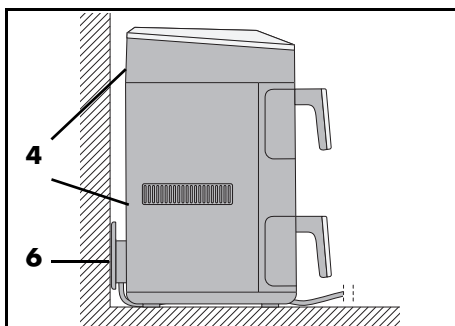
5. Prva uporaba

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



NEVARNOST – Nevarnost požara!

Na zadnjem delu in ob strani naprave so odprtine za odzračevanje **4**. Med uporabo iz odprtin za odzračevanje uhaja vroča para.



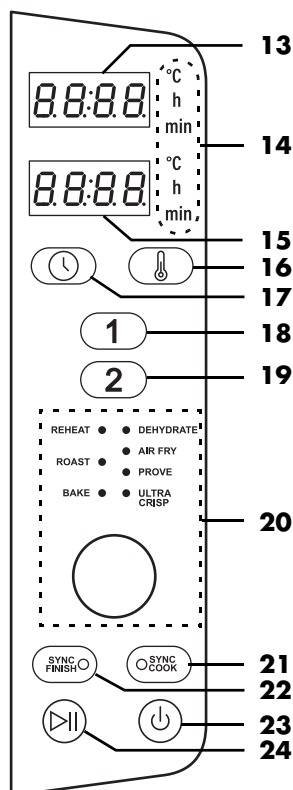
- ⊙ Nikoli ne prekrijte odprtin za odzračevanje **4**.
- ⊙ Cvrtnika na vroč zrak ne uporabljajte neposredno pod visečimi omaricami, stenskimi vtičnicami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Poskrbite, da bo okoli naprave in nad njo dovolj prostora.

NAPOTEK: Med prvo uporabo lahko zaznate nekoliko dima in neprijetnega vonja. To je zaradi sredstev za vgradnjo grelnih elementov **3** in ni napaka izdelka. Poskrbite za zadostno zračenje.

- Odstranite zaščitno folijo in lepilni trak z naprave, vendar pa ne odstranjujte tipske ploščice na zadnji strani naprave.
- Preverite, ali je ves pribor priložen in nepoškodovan.

- Pred prvo uporabo napravo in ves pribor očistite.
- Napravo postavite na suho, ravno, nedersečo površino, ki je odporna proti vročini.
- Omrežni vtič **12** priključite v vtičnico, ki ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

6. Pregled zaslona



- 13** Številčni prikaz (npr. temperatura, čas priprave) košare cvrtnika (1)
- 14** °C/h/min °C sveti, ko je prikazana temperatura
h ali min sveti, ko je prikazan čas v urah (h) ali minutah (min)
- 15** Številčni prikaz (npr. temperatura, čas priprave) košare cvrtnika (2)
- 16** Tipka: Temperatura
- 17** Tipka: Čas
- 18** (1) Tipka: Košara cvrtnika (1), zgoraj
- 19** (2) Tipka: Košara cvrtnika (2), spodaj
- 20** Vrtljivi regulator: Nastavitev temperature in časa priprave/izbira programa
REHEAT (segrevanje)
DEHYDRATE (dehidriranje)
AIR FRY (cvrtje): Vsakih 5 minut se oglasi opozorilo za stresanje.
ROAST (pečenje)
PROVE (počivanje/vzhajanje kvašenega testa)
BAKE (peka)
ULTRA CRISP (za hrustljivo skorjo)

- 21** Tipka + lučka LED **SYNC COOK**: Obe košari cvrtnika delujeta z enakimi vrednostmi.
- 22** Tipka + lučka LED **SYNC FINISH**: Konec časa pečenja obeh košar cvrtnika se sinhronizira.
- 23** Tipka: Tipka za vklop/izklop
- 24** Tipka: Začetek/premor

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.
- Cvrte le majhne količine naenkrat.
- Košar cvrtnika **2** ne smete napolniti več kot do oznake **MAX 9**.
- 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 (vsakih 5 minut) 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. Košaro cvrtnika **2** 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 košaro cvrtnika **2** vzamete ven.
2. Košaro cvrtnika **2** ponovno namestite v napravo. Naprava se do poteka časa priprave znova vklopi.

Peka

Testa **v nobenem primeru** ne smete dati neposredno v košaro cvrtnika **2**. Po pripravi dajte testo v pekač ali drug model za peko (npr. model za kolačke). To nato postavite skupaj s testom v košaro cvrtnika **2**.

Podatki na pakiranju

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

8. Uporaba



NEVARNOST opeklin!

- Med uporabo se površina naprave lahko zelo segreje. Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtin za odzračevanje **4** na hrbtni strani naprave.
- Med cvrtjem iz odprtin za odzračevanje **4** uhaja vroča para. Ne segajte v paro.
- Cvrtnika na vroč zrak ne premikajte ali transportirajte, ko je le-ta vklopljen.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- Naprave v nobenem primeru ni dovoljeno uporabljati brez košare cvrtnika **2**!

8.1 Električni priključek

- Ko naprava stoji na ustreznem mestu, priključite omrežni vtič **12** v varnostno vtičnico, ki ustreza podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.

8.2 Vklop/izklop

- Pritisnite tipko vklop/izklop **23**, da vklopite napravo iz stanja pripravljenosti.
 - Oglasi se kratek zvočni signal.
 - Prednastavljena temperatura **180 °C** je prikazana na zaslonu **13/15**.
- S ponovnim pritiskom na tipko vklop/izklop **23** lahko napravo kadarkoli preklopite v stanje pripravljenosti. To lahko storite tudi, ko so programi že v teku.

NAPOTEK: Po vklopu v stanju pripravljenosti ventilator še naprej deluje do ene minute.

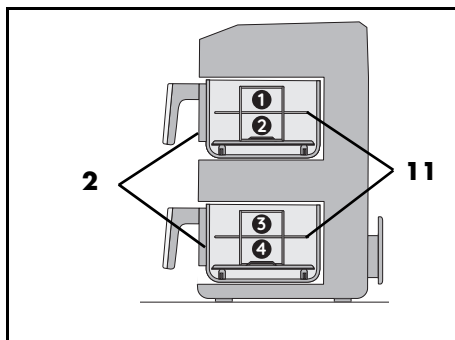
8.3 Rešetke

OPOZORILO pred materialno škodo!

- Košar cvrtnika **2** ne smete napolniti več kot do oznake **MAX 9**.

NAPOTEK: Posebej primerne so za manjše porcije jedi, ki jih med kuhanjem ni treba obračati ali stresati.

Z uporabo rešetk **11** lahko hkrati pripravite do 4 različne porcije.



8.4 Izbira košare cvrtnika

- Pritisnite tipko za vklop/izklop **23**, da vklopite cvrtnik.
- S pritiskom na tipko **18** za zgornjo ali **19** za spodnjo izberite željeno košaro cvrtnika. Simbol izbrane košarice cvrtnika utripa.

NAPOTKI: Če v 15 sekundah ne pritisnete nobene tipke, simbol za izbrano košaro cvrtnika preneha utripati. V tem primeru znova pritisnite tipko **18** ali **19**, da nadaljujete z nastavitvami.

8.5 Osnovno upravljanje

Za naslednje točke velja:

- Naprava je vključena.
- Košara cvrtnika je bila izbrana s pritiskom na tipko **1** **18** ali **2** **19**.

Priklic programov

- Na kratko pritisnite vrtljivi regulator **20** in ga obračajte, dokler ne sveti lučka LED zelenega programa. Program je nato izbran.

Ročna priprava hrane

- Temperaturo in čas priprave lahko nastavite neposredno. S pritiskom na tipko začetek/premor **24** se zažene pečenje z vnaprej nastavljenimi vrednostmi.

Spreminjanje temperature

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

- V programu **ULTRA CRISP** temperatura ni mogoče spreminjati.
- V programu **PROVE** lahko izberete 35 °C ali 75 °C.
- V vseh ostalih programih je minimalna temperatura 60 °C.
- V programu **DEHYDRATE** je maksimalna temperatura 90 °C.
- Pritisnite tipko **16**. Na zaslonu **5** utripa temperatura.
- Obračajte vrtljivi regulator **20**, dokler ni prikazana zelena temperatura. Utripanje se ustavi pribl. 15 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,
- pri programu **DEHYDRATE** od 1 do 24 ur v korakih po 15 minut,
- pri programu **PROVE** od 15 minut do 4 ur v korakih po 5 minut.
- Pritisnite tipko **17**. Na zaslonu **5** utripa čas.
- Obračajte vrtljivi regulator **20**, dokler ni prikazan zeleni čas. Utripanje se ustavi pribl. 15 sekund po nastavitvi. Nov čas je prevzet.

8.6 Uporaba programov




NAPOTKI:





- Poskrbite, da se nabodala ne dotikajo in zalepijo na grelni element **3** v zgornjem delu v notranjosti.
- Razen po aktiviranju funkcije **SYNC FINISH** lahko temperaturo in čas priprave kadarkoli spremenite.
- **FUNKCIJA HITRI ZAGON**
Napravo vklopite iz stanja pripravljenosti s tipko vklop/izklop **23**. S pritiskom na tipko Začetek/premor **24** se zažene delovanje za obe košari cvrtnika za pečenje z vnaprej nastavljenim temperaturo 180 °C in vnaprej nastavljenim časom priprave 15 min. Če želite uporabiti samo eno košaro cvrtnika, pred začetkom pritisnite tipko **1** **18** ali **2** **19**.


Za nekatera živila in načine priprave ima naprava prednastavljene programe. Če izberete program, lahko skoraj vedno dodatno nastavite naslednje:

- 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 **2**.
2. Košaro cvrtnika potisnite v ohišje **1**.
3. Za vklop pritisnite tipko Vkllop/izklop  **23**.
4. S pritiskom na tipko  **18** ali  **19** izberite zeleno košaro cvrtnika.
5. Na kratko pritisnite vrtljivi regulator **20** in ga obračajte, dokler ne sveti lučka LED zelenega programa. Na zaslonu **5** se prikazuje temperatura za izbrani program.

NAPOTEK: S pritiskom na tipko  **18** ali  **19** izberite zeleno košaro cvrtnika. Ustrezna tipka utripa pribl. 15 sekund. Med utripanjem za spremembo temperaturo pritisnite tipko  **16**, za spreminjanje časa priprave pa pritisnite tipko  **17**. Dokler na zaslonu utripa vrednost **5**, jo lahko spreminjate z obračanjem vrtljivega regulatorja. Po obračanju nastavljena vrednost utripa še pribl. 15 sekund. Prikaz preneha utripati: Nova vrednost je prevzeta.

6. Postopek priprave zaženite s tipko začetek/premor  **24**. Program se zažene. Na zaslonu **5** je prikazan preostali čas.

8.7 Prekinitev postopka pečenja



NAPOTKI:

- Po približno 15 minutah brez uporabe se naprava preklopi v stanje pripravljivosti.
 - Predolg premor lahko zelo negativno vpliva na rezultat priprave.
-

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

1. Košaro cvrtnika **2** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1**. Naprava se samodejno izključi, ko košaro vzamete ven.
 - Preostanek časa utripa.
 - Ventilator se ustavi, dokler ponovno ne vstavite košare cvrtnika **2**.
2. Košaro cvrtnika ponovno namestite v napravo. Naprava se do poteka čas priprave znova vklopi.







ali

1. Na kratko pritisnite tipko Začetek/premor  **24**, da prekinete postopek pečenja.
 - Preostanek časa utripa.
 - Ventilator se ustavi, dokler se postopek priprave hrane ne nadaljuje.
2. Znova pritisnite tipko Začetek/premor  **24**, da nadaljujete postopek pečenja.

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  **23**, da vklopite cvrtnik.
2. Pritisnite tipko **SYNC COOK**  **21**. Lučka LED na tipki **21** sveti in simbola košar cvrtnika  **1** ter  **2** utripata.
3. Nastavite temperaturo ali čas s pritiskom na tipko  **16** ali  **17** in vrtenjem vrtljivega regulatorja **20**.

ali

Izberite enega od programov s pritiskom in vrtenjem vrtljivega regulatorja **20**.



4. Postopek priprave zaženite s tipko Začetek/premor  **24**.

Nastavljene verzije se uporabijo v obeh košarah cvrtnika.

- Svetijo lučka LED na tipki **SYNC COOK**  **21** in simbola košar cvrtnika  **1** in  **2**.
- Sveti tudi izbrani program.
- Prikazan je 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 Začetek/premor  **24**.
2. Želeni program izberite s pritiskom in vrtenjem vrtljivega regulatorja **20**.
3. Ponovno pritisnite tipko Začetek/premor  **24**.











Obe košari cvrtnika nadaljujeta izbrani program.

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

- Med postopkom pečenja znova pritisnite tipko **SYNC COOK**  **21**.
 - Lučka LED na tipki  **21** ugasne.
 - Vsak program, ki se pred pritiskom tipke  **21** ni zaključil, se nadaljuje za obe košari cvrtnika.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

Košari cvrtnika  **1** in  **2** lahko sinhronizirate, tako da se oba postopka pečenja končata hkrati.

1. Pritisnite tipko za vklop/izklop  **23**, da vklopite cvrtnik.
2. Če želite izbrati košaro cvrtnika  **1**, pritisnite tipko  **18**.
3. Nastavite čas pečenja, temperaturo ali program s pritiskom in vrtenjem vrtljivega regulatorja **20**.
4. Če želite izbrati košaro cvrtnika  **2**, pritisnite tipko  **19**.
5. Nastavite čas pečenja, temperaturo ali program.
6. Pritisnite tipko **SYNC FINISH**  **22**.
7. Postopek pečenja zaženite s tipko Začetek/premor  **24**.
 - Lučka LED na tipki **SYNC FINISH**  **22** sveti.
 - Preostali čas se prikaže na zaslonu **13/15** delujoče košare cvrtnika.
 - Na prikazovalniku košare cvrtnika, ki še ne deluje, se prikaže [ ].
- 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 vsakega košare cvrtnika se oglasijo 3 zvočni signali in na zaslonu **5** se za kratek čas prikaže *End*. Nato se naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

8.10 Koniec procesa priprave

- Po koncu časa priprave se oglasijo 3 zvočni signali in na zaslonu **5** se za kratek čas prikaže *End*. Nato se 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 **2** in krožnik ali skledo (po potrebi predhodno ogreto).
 - Za izklop naprave iz električnega omrežja po uporabi izvlecite omrežni vtič **12**.
1. Košaro cvrtnika **2** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1**. Košaro cvrtnika postavite na podlago, ki je odporna proti vročini.
 2. Živila stresite na pripravljen krožnik ali v pripravljeno posodo.
 3. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava in pribor ohladita.

NAPOTEK: Če stopnja zapečenosti na takšna, kot jo želite, lahko ročno spremenite postopek priprave. Napolnjeno košaro cvrtnika **2** znova vstavite v ohišje **1** in ponovno

začnite postopek pečenja. Po nekaj minutah preverite stopnjo zapečenosti. Za to košaro cvrtnika **2** povlecite za ročaj **8** iz ohišja **1**.

8.11 Pregled programov

- Naslednja tabela vsebuje osnovne napotke za nastavitve in prikazuje prednastavljene ter možne vrednosti programov.

Program	Primeri uporabe	prednastavljena temperatura (nastavljivo območje)	prednastavljeni čas (nastavljivo območje)
REHEAT	Pogrevanje	200 °C (60–200 °C)	15 min (1–60 min)
ROAST	Steaki, kotleti	200 °C (60–200 °C)	20 min (1–60 min)
BAKE	Kolački, pecivo in pekarski proizvodi	150 °C (60–200 °C)	18 min (1–60 min)
DEHYDRATE	Dehidracija/sušenje živil (slive, jabolčni krljji)	60 °C (60–90 °C)	2 h (1–24 h)
AIR FRY	Piščančja bedra, zamrznjen ocvrt krompirček ¹	200 °C (60–200 °C)	20 min (1–60 min)
PROVE	Počivanje/vzhajanje kvašene-ga testa	75 °C (35–75 °C)	45 min (15 min do 4 h)
ULTRA CRISP	Hrustljava skorjica	240 °C (ni nastavljivo)	10 min (1–30 min)

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 cvrtnika	Maksimalna količina na košaro cvrtnika
Ocvrt krompirček ¹	190	25–35	560 g	870 g
Piščančja bedra ²	200	30	450 g	750 g
Zelenjava ²	180	15–30	400 g	750 g
Žemljice za dopeko ²	180	8	3 kosi	4 kosi
Kolački	150	19	4 kosi	6 kosov
File lososa	200	16	100 g	500 g
Steak ^{2,3}	240	5–20	100 g	500 g

Pomen nadpisanih števil ^{1,2,3}:

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 krebuljice
1 čajna žlička	limoninega soka
	sol, poper

Sestavine za ocvrti krompirček

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

Priprava

1. Za zeliščno majonezo dajte v visoko lonček jajce in gorčico ter ju premešajte s paličnim mešalnikom.
2. Med mešanjem v tankem curku vlivajte olje, da nastane kremasta homogena zmes.
3. Dodajte zelišča in po okusu začinite s soljo, poprom in limoninim sokom.
4. Krompir in sladki krompir olupite, operite in popivnajte do suhega.
5. Krompir in sladki krompir narežite na približno 1 cm debele trakove in jih premešajte v skledi z 1 jedilno žlico olja.
6. Krompir dajte v cvrtnik.
7. Obe vrsti krompirčka lahko cvrete 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 perutičk

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 pripravljena hkrati.
6. Po polovici časa pečenja sestavine premešajte/obrnite, da se le-te enakomerno spečejo.
7. Na koncu časa priprave preverite piščančje perutničke in ocvrt krompirček in oboje vzemite ven, če je primerno pečeno.

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 češnjevga 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

1. Olupite in fino sesekljajte strok česna.
2. V skledi zmešajte vse sestavine za marinado.
3. Zelenjavo operite in očistite.
4. Bučko in papriko narežite na kose, velike za grizljaj.
5. Prerežite češnjeve paradižnike na pol.
6. Čebulo narežite na krhlje.
7. Zelenjavo dodajte v marinado in vse skupaj temeljito premešajte. Pustite, da se zelenjava marinira, medtem pa pripravite mesne kroglice.
8. Za mesne kroglice olupite rdečo čebulo, jo fino sesekljajte in popražite na malo oljčnega olja, da postekleni.

9. Peteršilj operite, otesite do suhega in liste fino seseklajte.
10. Mleto meso pregnetite s pripravljenimi koščki čebule, sesekljanim peteršiljem, razžvrkljanim jajčnim rumenjacom in krušnimi drobtinami v enakomerno maso in začinite po okusu.
11. Z mokrimi rokami iz mase mletega mesa oblikujte majhne, enakomerne kroglice.
12. Mesne kroglice položite v vstavek **košare cvrtnika 1**. Nastavite na **180 °C** in **pribl. 15 minut**.
13. Marinirano zelenjavo še enkrat premešajte in položite v **košaro cvrtnika 2**. Nastavite na **180 °C** in **pribl. 20 minut**.
14. Aktivirajte funkcijo **SYNC FINISH** in zaženite postopek cvrtja. Sedaj sta postopka priprave sinhronizirana tako, da sta obe košari cvrtnika pripravljena hkrati.
15. Po polovici časa pečenja sestavine premešajte/obrnite, da se enakomerno spečejo.
16. 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 porciji

Sestavine

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

Priprava

1. Krompir olupite, operite, 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 zmehčajo. Lonec umaknite s štedilnika in postavite na stran.
5. Lososa splaknite, otrite do suhega in narežite na dva dela.
6. Peteršilj in baziliko operite, otrsote do suhega in liste fino seseklajte.
7. Kapre pustite, da se odcedijo in jih grobo seseklajte.
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.

- Maslo s kaprami v kosih položite na lososa in obložite z rezinami limete.
- S papirjem pokrijte sestavine, ob straneh dobro zaprite in paketka postavite v košaro cvrtnika.
- Paketke položite enega poleg drugega in pecite **pribl. 20 minut pri 200 °C**.
- Nato odstranite papir in jed nemudoma postrezite.

9.7 Cvetača s hariso

Sestavine za 2 porciji

Sestavine

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

Priprava

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

NASVET: Zraven se prileže jogurtova omaka.

9.8 Hrustljiv brstični ohrovt s slanino

Sestavine za 2 porciji

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

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

9.9 Mini pice s pršutom in rukolo

Sestavine za 2 porciji

Sestavine

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

Priprava

1. Razvaljajte testo za pice 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	moko

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!

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



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem cvrtnika na vroč zrak izvlcite omrežni vtič **12** 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.
- Košare cvrtnika **2**, rešetke **11** in vstavke za cvrtje **10** lahko pomivate v pomivalnem stroju.
- Rešetke **11** in vstavke za cvrtje **10** povlecite navzgor, da jih vzamete iz košar cvrtnika **2**. Po čiščenju nastavkov pazite, da so noge vstavkov za cvrtje **10** obrnjene navzdol. Potisnite vstavke za cvrtje **10** navzdol, tako da se dotikajo dna.

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

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

Ohišje

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

Notranjost

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

11. Shranjevanje

- Preden cvrtnik na vroč zrak pospravite ...
... morate izvléci vtič omrežnega vtič **12**,
... počakati, da se naprava ohladi in ... vsi deli morajo biti popolnoma suhi.
- Navijte napajalni kabel **7** okrog kabelskega navitja **6**. Upoštevajte simbol za smer navijanja na kabelskem navitju.

12. Odstranjevanje med odpadke

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

Simbol prečrtanega smetiščnega koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjovati 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 odstranjovati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.

Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjševanju porabe surovin in tako razbremenuje okolje.



Embalaza

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

13. Odpravljanje težav

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



NEVARNOST zaradi električnega udara!










- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Naprava ne deluje	<ul style="list-style-type: none">• Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave?• Preverite priključek.
Hrana po predpisanem času še ni pečena	<ul style="list-style-type: none">• Je bila količina živil prevelika ali kosi predebeli?• Ali sta bili temperatura ali čas priprave nastavljeni prenizko oziroma prekratko?
Močno nastajanje dima in vonja	<ul style="list-style-type: none">• Ali so na grelnem elementu 3 ostanki živil, ki se lahko med segrevanjem zažgejo? Košar cvrtnika 2 ne smete napolniti več kot do oznake MAX 9.

14. Tehnični podatki

Model:	SHFDV 2470 A1
Omrežna napetost:	220–240 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	I
Moč:	2470 W
Poraba moči v izklopljenem stanju:	≤ 0,3 W
Samodejni preklop v izklopljeno stanje:	< 15 minut

Uporabljeni simboli

	G epürte S icherheit (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškimi 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 specifičen 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.
	Z oznako UKCA podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost z Združenim kraljestvom.
	Simbol označuje proizvajalca.

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: 519553_2507

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 vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.

8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in 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) **519553_2507** 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. Displej	67
7. Základy fritování	68
8. Ovládání	69
8.1 Proudová přípojka	69
8.2 Zapnutí/vypnutí	69
8.3 Mřížkové vložky	69
8.4 Výběr fritovacího koše	69
8.5 Základní obsluha	70
8.6 Použití programů	70
8.7 Přerušení procesu přípravy	71
8.8 Funkce SYNC COOK	72
8.9 Funkce SYNC FINISH	72
8.10 Konec procesu přípravy	73
8.11 Přehled programů	74
8.12 Tabulka přípravy	75
9. Recepty	76
9.1 Dva druhy hranolek s bylinkovou majonézou	76
9.2 Marinovaná kuřecí křídla s mraženými hranolkami	77
9.3 Masové kuličky se středomořskou grilovanou zeleninou	77
9.4 Špízy s cuketou a lilkem	78
9.5 Smažený hermelín s brusinkami	79
9.6 Losos v balíčku	79
9.7 Květákové růžičky s harissou	80
9.8 Křupavá růžičková kapusta se slaninou	80
9.9 Mini pizza se šunkou a rukolou	81
9.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní	81
10. Čištění	82
11. Uložení	82
12. Likvidace	83
13. Řešení problémů	83
14. Technické údaje	84
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	85

1. Přehled

- 1 Kryt
- 2 Fritovací koše: horní fritovací koš (1) / spodní fritovací koš (2)
- 3 Topný článek (na horní straně vnitřního prostoru)
- 4 Větrací průduchy
- 5 Displej s ukazateli a tlačítka
- 6 Navíjení kabelu
- 7 Napájecí vedení
- 8 Rukojeť fritovacího koše
- 9 **MAX** Značka maximální výšky plnění fritovacího koše (1) / (2): vždy 3,5 l
- 10 Fritovací vložka
- 11 Mřížková vložka
- 12 Síťová zástrčka (bez obrázku)

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 přečtete 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!

Symboly na přístroji



Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.



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

2. Použití k určenému účelu

Horkovzdušná fritéza je určena pro tepelnou úpravu potravin v horkém vzduchu při teplotě do 240 °C.

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

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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




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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily související nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
-  ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako 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 ovládní.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších komerčních prostor;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných 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 nebezpečně vdechnout i malé množství kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Pokud používáte tento přístroj, měli byste ptáky odnést do jiné místnosti.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo 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 nechte 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 mokřými rukama.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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

provádět jen specializované opravy, popř. servisní střediska.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

- ⊙ Nikdy nenechávejte zapojený přístroj bez dohledu.
- ⊙ Dohlížejte na horkovzdušnou fritézu po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.
- ⊙ Přístroj nikdy nepřikrývejte nebo nepokládejte na měkké předměty (jako např. na ručníky).
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ 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 ošetrován různými prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky, které plastové nožky narušují a změkčují. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Obsah balení

- 1 horkovzdušná fritéza
- 2 fritovací koše **2** s fritovacími vložkami **10** a mřížkovými vložkami **11**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)
- 1 kniha receptů (je součástí balení)

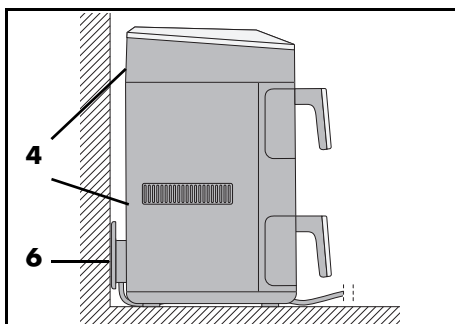
5. Uvedení do provozu

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



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

Na zadní straně a na boku přístroje se nacházejí větrací průduchy **4**. Z větracích průduchů uniká během provozu horká pára.



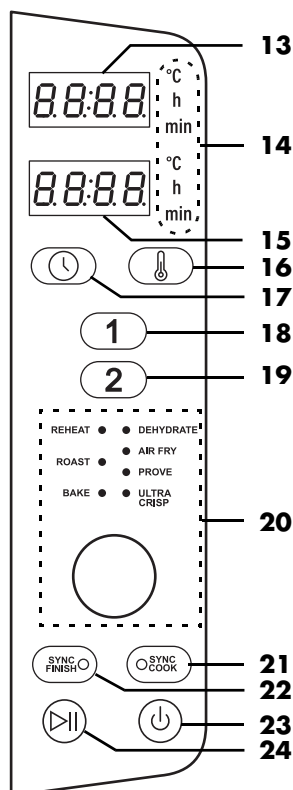
- ⊙ Větrací průduchy **4** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.



UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topném článku **3** a není to chyba výrobku. Zajistěte dostatečné větrání.

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

- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Síťovou zástrčku **12** zapojte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

6. Displej



- 13** Zobrazení čísel (např. teplota, doba přípravy) fritovacího koše (1)
- 14 °C/h/min** °C svítí, když se zobrazuje teplota **h** nebo **min** svítí, když se zobrazuje čas v hodinách (h) nebo minutách (min)
- 15** Zobrazení čísel (např. teplota, doba přípravy) fritovacího koše (2)
- 16**  Tlačítko: teplota
- 17**  Tlačítko: čas
- 18** (1) Tlačítko: fritovací koš (1) nahoře
- 19** (2) Tlačítko: fritovací koš (2) dole
- 20** Otočný regulátor: nastavení teploty a doby přípravy / výběr programu
PREHEAT (ohřívání)
DEHYDRATE (sušení)
AIR FRY (fritování): Každých 5 minut zazní upozornění na prořepání.
ROAST (smažení)
PROVE (odpočívání/kynutí kynutého těsta)
BAKE (pečení)
ULTRA CRISP (pro křupavý povrch)

- 21**  Tlačítko + LED **SYNC COOK**: Oba fritovací koše pracují se stejnými hodnotami.
- 22**  Tlačítko + LED **SYNC FINISH**: Konec doby přípravy obou fritovacích košů se synchronizuje.
- 23**  Tlačítko: zapnutí/vypnutí
- 24**  Tlačítko: spuštění/zastavení

7. Základy fritování

Příprava potravin

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

Doba a teplota fritování

- Pro chutný a zdravý výsledek byste se měli při volbě teploty a doby fritování přesně řídit pokyny na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Fritovací koše **2** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 9**.
- 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 (každých 5 minut) 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 koš **2** za rukojeť **8** z krytu **1** a suroviny protřepejte. Dbejte přitom na to, aby se např. hranolky dobře promíchaly a aby se nedodělané hranolky ležící uvnitř dostaly také ven. Příklad se automaticky vypne po vyjmutí fritovacího koše **2**.
2. Vložte fritovací koš **2** znovu do přístroje. Příklad se automaticky opět zapne, a to až do uplynutí doby přípravy.

Pečení

Těsto v **žádném případě** nesmíte dávat přímo do fritovacího koše **2**. Připravené těsto dejte do formy na pečení nebo jiné žáruvzdorné formy (např. formičky na muffiny). Ty poté postavte s těstem do fritovacího koše **2**.

Obalové informace

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

8. Ovládání



NEBEZPEČÍ popálení!

- Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako jsou např. větrací průduchy **4** na zadní straně.
- V průběhu fritování vystupuje z větracích průduchů **4** horká pára. Nesahejte do páry.
- Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani ji nepřenášejte.



VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez fritovacího koše **2**!

8.1 Proudová přípojka

- Když je přístroj sestaven, zapojte síťovou zástrčku **12** 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  **23** pro přepnutí přístroje z pohotovostního režimu.
 - Ozve se krátký zvukový signál.
 - Nastavená teplota 180 °C se zobrazí na displejích **13/15**.
- Opětovným stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí  **23** lze přístroj kdykoli přepnout do pohotovostního režimu. Funguje to i u spuštěných programů.

UPOZORNĚNÍ: Po přepnutí do pohotovostního režimu může ventilátor běžet ještě až jednu minutu.

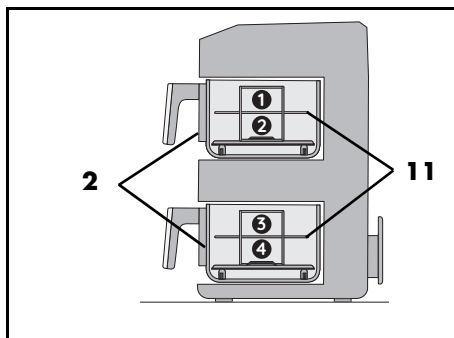
8.3 Mřížkové vložky

VÝSTRAHA před věcnými škodami!




- Fritovací koše **2** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 9**.



UPOZORNĚNÍ: Obzvláště vhodné pro menší porce pokrmů, které během procesu přípravy není nutné obracet ani protřepávat.

Pomocí mřížkových vložek **11** můžete připravovat až 4 různé porce současně.



8.4 Výběr fritovacího koše

1. Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí  **23** a zapněte fritézu.
2. Stisknutím tlačítka  **18** pro horní nebo  **19** pro spodní zvolte požadovaný fritovací koš. 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  **18** nebo  **19** a pokračujte v nastavení.

8.5 Základní obsluha

Pro následující body platí:

- Přístroj je zapnutý.
- Fritovací koš byl vybrán stisknutím tlačítka **1** **18** nebo **2** **19**.

Vyvolání programů

- Krátce stiskněte otočný regulátor **20** a poté ho otáčejte, dokud se nerozsvítí kontrolka LED požadovaného programu. Program je pak vybrán.

Manuální vaření

- Teplotu a dobu přípravy můžete nastavit přímo. Stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení **▶||** **24** se příprava pokrmu spustí s nastavenými hodnotami.

Změna teploty

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

- V programu **ULTRA CRISP** nelze teplotu měnit.
- V programu **PROVE** lze vybrat 35 °C nebo 75 °C.
- Ve všech ostatních programech je minimální teplota 60 °C.
- V programu **DEHYDRATE** je maximální teplota 90 °C.
- Stiskněte tlačítka **ⓘ** **16**. Na displeji **5** bliká teplota.
- Otáčejte otočným regulátorem **20**, dokud se nezobrazí požadovaná teplota. Blikání se zastaví cca 15 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 **DEHYDRATE** od 1 hodiny do 24 hodin v krocích po 15 minutách
- V programu **PROVE** od 15 minut do 4 hodin v krocích po 5 minutách
- Stiskněte tlačítka **⌚** **17**. Na displeji **5** bliká čas.
- Otáčejte otočným regulátorem **20**, dokud se nezobrazí požadovaný čas. Blikání se zastaví cca 15 sekund po nastavení. Nový čas byl převzat.



8.6 Použití programů





UPOZORNĚNÍ:


- Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku **3** na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- Kromě po aktivaci funkce **SYNC FINISH** můžete teplotu a dobu přípravy změnit kdykoliv.
- **FUNKCE RYCHLÉHO STARTU**
Přepněte přístroj z pohotovostního režimu tlačítkem pro zapnutí/vypnutí **⏻** **23**. Stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení **▶||** **24** se spustí příprava s přednastavenou teplotou 180 °C a přednastavenou dobou přípravy 15 min pro oba fritovací koše. Pokud chcete použít pouze jeden fritovací koš, stiskněte před spuštěním přístroje tlačítka **1** **18** nebo **2** **19**.

Pro některé potraviny a způsoby přípravy má přístroj přednastavené programy. Při výběru programu můžete téměř vždy provést 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 **2**.
- 2. Zasuňte fritovací koš do krytu **1** přístroje.
- 3. Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí  **23**.
- 4. Stisknutím tlačítka  **18** nebo  **19** zvolte požadovaný fritovací koš.
- 5. Krátce stiskněte otočný regulátor **20** a poté ho otáčejte, dokud se nerozsvítí kontrolka LED vedle požadovaného programu. Na displeji **5** se zobrazuje teplota zvoleného programu.

UPOZORNĚNÍ: Stisknutím tlačítka  **18** nebo  **19** zvolte požadovaný fritovací koš. Příslušné tlačítko bliká přibližně 15 sekund. Během blikání stiskněte tlačítko  **16** pro změnu teploty, pro změnu doby přípravy tlačítko  **17**. Dokud na displeji **5** bliká příslušná hodnota, můžete ji otáčením otočného regulátoru změnit. Po otočení nastavená hodnota bliká ještě přibližně 15 sekund. Ukazatel přestane blikat: nová hodnota je převzata.

- 6. Spusťte proces přípravy stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení  **24**. Program se spustí. Na displeji **5** se zobrazí zbývajících doba chodu.

8.7 Přerušení procesu přípravy



UPOZORNĚNÍ:

- Přístroj se cca po 15 minutách bez obsluhy přepne do pohotovostního režimu.
- 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 **2** za rukojeť **8** z krytu **1**. Přístroj se automaticky vypne po vyjmutí koše.
 - Na displeji bliká zbývajících doba chodu.
 - Ventilátor se zastaví, dokud se fritovací koš **2** 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  **24**.
 - Na displeji bliká zbývajících doba chodu.
 - Ventilátor se zastaví, dokud nebude pokračovat proces přípravy.
2. Pro pokračování procesu přípravy stiskněte znovu tlačítko pro spuštění/zastavení  **24**.


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  **23** a zapněte fritézu.
2. Stiskněte tlačítko **SYNC COOK**  **21**. Kontrolka LED tlačítka **21** svítí a blikají symboly fritovacích košů **1** a **2**.
3. Nastavte teplotu nebo čas stisknutím tlačítek  **16** nebo  **17** a otočením otočného regulátoru **20**.
nebo
Stisknutím a otočením otočného regulátoru **20** vyberte jeden z programů.
4. Spusťte proces vaření stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení  **24**.

Nastavené hodnoty se používají pro oba fritovací koše.

- Kontrolka LED tlačítka **SYNC COOK**  **21** a symboly fritovacích košů **1** a **2** svítí.
- Případně svítí vybraný program.
- Zobrazí se zbývající doba chodu.




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  **24**.
2. Stisknutím a otočením otočného regulátoru **20** vyberte požadovaný program.
3. Stiskněte opět tlačítko pro spuštění/zastavení  **24**.







Oba fritovací koše pokračují v práci s vybraným programem.

Funkci **SYNC COOK** můžete kdykoliv přerušit.

- Během procesu přípravy opět stiskněte tlačítko **SYNC COOK**  **21**.
 - Kontrolka LED tlačítka  **21** zhasne.
 - Každý program, který nebyl dokončen před stisknutím tlačítka  **21**, pokračuje pro oba fritovací koše.

8.9 Funkce SYNC FINISH

Fritovací koše **1** a **2** můžete synchronizovat tak, aby oba procesy přípravy byly dokončeny současně.

1. Stiskněte tlačítko pro zapnutí/vypnutí  **23** a zapněte fritézu.
 2. Stiskněte tlačítko **1** **18** pro výběr fritovacího koše **1**.
 3. Nastavte dobu přípravy, teplotu nebo program stisknutím a otočením otočného regulátoru **20**.
 4. Stiskněte tlačítko **2** **19** pro výběr fritovacího koše **2**.
 5. Nastavte dobu přípravy, teplotu nebo program.
 6. Stiskněte tlačítko **SYNC FINISH**  **22**.
 7. Spusťte proces přípravy stisknutím tlačítka pro spuštění/zastavení  **24**.
 - Kontrolka LED tlačítka **SYNC FINISH**  **22** svítí.
 - Zbývající doba se zobrazuje na ukazateli **13/15** pracujícího fritovacího koše.
 - Na ukazateli ještě nepracujícího fritovacího koše se zobrazuje [ ].
- 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 a na displeji **5** se krátce zobrazí *End*. Poté se přístroj přepne do pohotovostního režimu.

tách zkontrolujte stupeň zhnědnutí. Jednoduše vytáhněte fritovací koš **2** za rukojeť **8** z krytu **1**.

8.10 Konec procesu přípravy

- Po uplynutí doby přípravy zazní 3 zvukové signály a na displeji **5** se krátce zobrazí *End*. Poté se přístroj přepne 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 **2** a také talíř nebo misku (popř. nahřáté).
 - Pro odpojení přístroje ze sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **12**.
1. Vytáhněte fritovací koš **2** za rukojeť **8** z krytu **1**. Postavte ho na žáruvzdornou podložku.
 2. Dejte pokrmy na připravený talíř / do připravené misky.
 3. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.
-

UPOZORNĚNÍ: Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete proces přípravy změnit manuálně. Zasuňte naplněný fritovací koš **2** opět do krytu **1** a znovu spusťte proces přípravy. Po několika minu-

8.11 Přehled programů

- Následující tabulka obsahuje základní informace o nastavení a uvádí přednastavené a možné hodnoty programů.

Program	Příklady použití	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
REHEAT	Ohřívání	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
ROAST	Steaky, kotlety	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
BAKE	Muffiny, moučníky a pečivo	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1–60 min.)
DEHYDRATE	Dehydratace/sušení potravin (švestky, plátky jablek)	60 °C (60–90 °C)	2 hod. (1–24 hod.)
AIR FRY	Kuřecí stehna, mražené hranolky ¹	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
PROVE	Odpočívání/kynutí kynutého těsta	75 °C (35–75 °C)	45 min. (15 min.–4 hod.)
ULTRA CRISP	Pečeně s křupavou kůrkou	240 °C (nelze měnit)	10 min. (1–30 min.)

8.12 Tabulka přípravy

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

Připravovaná potravina	°C	Minuty	Optimální množství pro každý fritovací koš	Maximální množství pro každý fritovací koš
Hranolky ¹	190	25–35	560 g	870 g
Kuřecí stehna ²	200	30	450 g	750 g
Zelenina ²	180	15–30	400 g	750 g
Rozpékané pečivo ²	180	8	3 ks	4 ks
Muffiny	150	19	4 ks	6 ks
Filet z lososa	200	16	100 g	500 g
Steak ^{2,3}	240	5–20	100 g	500 g

Horní indexy čísel ^{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 kerblíku
1 lžička	citronové šťávy
	sůl, pepř

Suroviny na hranolky

250 g	batátů
250 g	brambor
2 lžíce	slunečnicového oleje
	sůl

Příprava

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

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

11. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.

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 soli
1–2 lžičky papriky
1–2 lžičky chilli vloček

Příprava

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

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
3 stonky hladkolisté petrželky
1 žloutek
1 lžíce strouhanky
mletá paprika (pálivá)
sůl, pepř

Příprava

1. Stroužek česneku oloupejte a jemně nasekejte.
2. Všechny suroviny na marinádu smíchejte v misce.
3. Zeleninu omyjte a očistěte.
4. Cuketu a papriku nakrájejte na malé kousky.
5. Cherry rajčátka rozkrojte na polovinu.
6. Cibuli nakrájejte na plátky.
7. Zeleninu přidejte do marinády a vše důkladně promíchejte. Zeleninu nechte marinovat a mezitím připravte masové kuličky.
8. Červenou cibuli na masové kuličky nakrájejte nejmenno a osmahněte ji na olivovém oleji do zlatova.

9. Petrželku omyjte, osušte a listy nakrájejte nadrobno.
10. Mleté maso smíchejte s připravenou cibulkou, nasekanou petrželkou, rozšlehaným žloutkem a strouhankou v jednolitou směs a podle chuti dochutte.
11. 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 lžice	smetany
6 lžic	strouhanky
4 lžice	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 lžice	olivového oleje
300 g	filetů z lososa (bez kůže)
1	větvička petržele
1	větvička bazalky
1 lžice	kapar
2 lžice	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 dochutěte je solí a pepřem. Na ně dejte špenát a lososa.
12. Lososa potřete kaparovým máslem a obložte plátky limetky.

- Papír přeložte přes ingredience a po stranách dobře utěsněte.
- Balíčky položte vedle sebe a pečte **při teplotě 200 °C cca 20 minut**.
- 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	harissové pasty (podle požadované pálivosti)
	sůl, pepř

Příprava

- Květák očistěte a rozdělte na malé růžičky.
- Zbylé suroviny smíchejte do hustého, hladkého těsta. Pokud je těsto příliš řídké, přidejte ještě trochu mouky.
- Květákové růžičky jednotlivě namáčejte do těsta a přebytečné těsto nechte dobře okapat.
- Obalené růžičky květáku připravujte po částech. Neměly by být příliš blízko u sebe, aby byly krásně křupavé.
- Nastavte teplotu na **180 °C** a dobu přípravy na **20 minut** a spusťte proces fritování.
- 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

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

9.9 Mini pizza se šunkou a rukolou

Suroviny na 2 porce

Suroviny

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

Příprava

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

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

9.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní

Suroviny na 8 dortíků

UPOZORNĚNÍ: Nejprve zkontrolujte, kolik formiček na muffiny se vejde najednou do 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 nasypejte prosátou mouku a promíchejte ji do hladkého těsta.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.
6. Těsto nalijte do formiček na muffiny.
7. Čokoládové dortíky připravujte v předehřátém přístroji **při teplotě 180 °C cca 5–6 minut**.
8. Čokoládové dortíky podávejte teplé.

10. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Před čištěním horkovzdušné fritézy vytáhněte síťovou zástrčku **12** 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 koše **2**, mřížkové vložky **11** a fritovací vložky **10** můžete mýt v myčce.
 - Mřížkové vložky **11** a fritovací vložky **10** vyjměte směrem nahoru z fritovacích košů **2**. Po vyčištění se ujistěte, že nožičky fritovacích vložek **10** směřují při vkládání dolů. Stlačte fritovací vložky **10** dolů, dokud nedosednou 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.
- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

Kryt

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

Vnitřní prostor

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

11. Uložení

- Předtím než horkovzdušnou fritézu sklidíte ...
 - ... síťová zástrčka **12** musí být odpojena,
 - ... přístroj musí být vychladlý a
 - ... všechny díly musí být úplně suché.
- Napájecí vedení **7** navíjete okolo navíjení kabelu **6**. Respektujte symbol pro směr navíjení na navíjení kabelu.

12. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

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

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



Obal

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

13. Řešení problémů

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!









- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none">• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?• Zkontrolujte připojení.
Pokrm není po doporučené době ještě hotový	<ul style="list-style-type: none">• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné?• Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba kouře nebo zápachu	<ul style="list-style-type: none">• Nachází se na topném článku 3 zbytky potravin, které se při zahřívání pálí? Fritovací koše 2 nesmíte plnit výš než po značku MAX 9.

14. Technické údaje

Model:	SHFDV 2470 A1
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	2 470 W
Příkon ve vypnutém stavu:	≤ 0,3 W
Automatický přechod do vypnutého stavu:	< 15 minut

Použité symboly

	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 směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Sřídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Srbská značka je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění srbských požadavků.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti **HOYER Handel GmbH**

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

Podmínky záruky

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

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 519553_2507** 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) **519553_2507** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

 Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 519553_2507



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

1. Prehľad

- 1 Kryt
- 2 Fritovacie koše: horný fritovací kôš (1) / dolný fritovací kôš (2)
- 3 Vyhrievací prvok (na hornej strane vnútorného priestoru)
- 4 Vetracie otvory
- 5 Displej s ukazovateľmi a tlačidlami
- 6 Navinutie kábla
- 7 Pripojovacie vedenie
- 8 Rúčka fritovacieho koša
- 9 **MAX** Značka pre maximálnu výšku naplnenia fritovacieho koša (1) / (2): každý 3,5 litra
- 10 Fritovacia vložka
- 11 Mriežková vložka
- 12 Zástrčka (bez obrázka)

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 radosti s vašou novou teplovzdušnou fritézou!

Symbols na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



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

2. Účel použitia

Teplovzdušná fritéza je určená na prípravu potravín v horúcom vzduchu pri maximálnej teplote 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 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: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by ste mali brať do úvahy pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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



- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. 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 mokrymi rukami.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

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

- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajú žiadne zmeny na výrobku. Opravy nechajte vykonávať len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.



NEBEZPEČENSTVO – nebezpečenstvo požiaru!

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



NEBEZPEČENSTVO poranení popálením!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. 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 **2** s fritovacími vložkami **10** a mriežkovými vložkami **11**.
- 1 kompletný návod na obsluhu (na internete)
- 1 stručný návod (je priložený k prístroju)
- 1 kniha receptov (je priložená k prístroju)

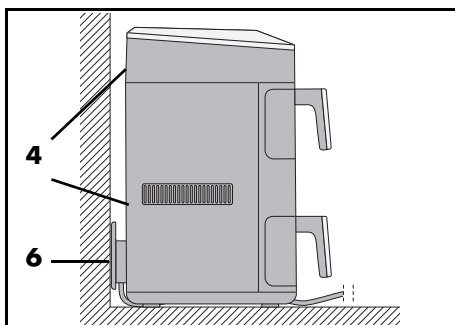
5. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.
Zvlášť vnútorné priestory musia byť úplne zbavené zvyškov obalu, ako napríklad omrvínok styroporu.



NEBEZPEČENSTVO - Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane a na boku prístroja sa nachádzajú vetracie otvory **4**. Z vetracích otvorov uniká počas prevádzky horúca para.



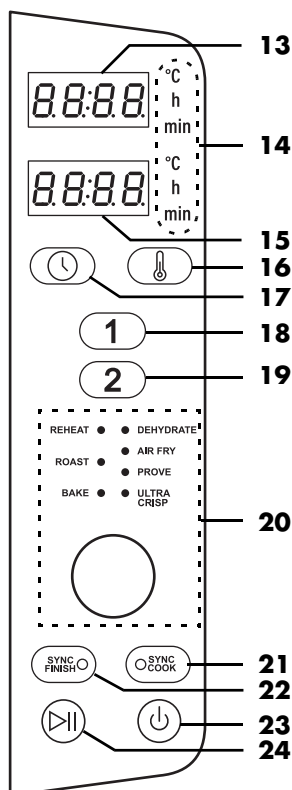
- ⊙ Vetracie otvory **4** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku **3** a nie je to chyba výrobku. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na zadnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.

- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite.
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.
- Zástrčku **12** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

6. Prehľad displeja



13

14 °C/h/min

15

16

17

18

19

20

Zobrazenie číslic (teplota, čas prípravy) fritovacieho koša **(1)**

°C svieti, keď sa zobrazuje teplota **h** alebo **min** svieti, keď sa zobrazuje čas (h) alebo minúty (min)

Zobrazenie číslic (teplota, čas prípravy) fritovacieho koša **(2)**

Tlačidlo: teplota

Tlačidlo: čas

Tlačidlo: fritovací kôš **(1)** hore

Tlačidlo: fritovací kôš **(2)** dole

Otočný regulátor: Nastavenie hodnoty teploty a času prípravy/výber programu

REHEAT (zohrievanie)

DEHYDRATE (sušenie)

AIR FRY (fritovanie): Vždy po 5 minútach zaznie pripomenka pretrepania.

ROAST (vyprážanie)

PROVE (nechajte kysnuté cesto odpočívať/kysnúť)

BAKE (pečenie)

ULTRA CRISP (pre chrumkavé povrchy)

21

Tlačidlo + LED **SYNC COOK**: Obidva fritovacie koše pracujú s rovnakými hodnotami.

22

Tlačidlo + LED **SYNC FINISH**: Koniec času prípravy obidvoch fritovacích košov sa synchronizuje.

23

Tlačidlo: zapnutie/vypnutie

24

Tlačidlo: štart/prestávka

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 **2** sa nesmú naplniť viac ako po značku **MAX 9**.
- 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 (každých 5 minút) pretrepte alebo obráťte, teda 3x počas času prípravy.
- ²: V polovici času prípravy pretrepte alebo otočte.

Ak si potravina (napr. hranolčky alebo kuracie nugetky) vyžaduje rovnomerné zhnednutie, musí sa počas fritovania 1 – 3x pretrepať.

1. Vytiahnite fritovací kôš **2** 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 fritovacieho koša **2** automaticky vypne.
2. Znovu vložte fritovací kôš **2** do prístroja. Prístroj sa automaticky zapne až do uplynutia času prípravy.

Pečenie

Cesto sa **v žiadnom prípade** nesmie dávať priamo do fritovacieho koša **2**. Po príprave dajte cesto do formy na pečenie alebo inej teplovzdornej formy (napr. formičky na muffiny). Túto potom s cestom postavte do fritovacieho koša **2**.

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 **4** na zadnej strane.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracích otvorov **4** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.



VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj sa v žiadnom prípade nesmie prevádzkovať bez fritovacieho koša **2**!

8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **12** 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  **23**.
 - Počúť krátky zvukový signál.
 - Predstavená teplota $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ sa zobrazí na displejoch **13/15**.
- Opakovaným stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia  **23** sa prístroj môže kedykoľvek prepnúť do pohotovostného režimu. Toto funguje aj pri prebiehajúcich programoch.

UPOZORNENIE: Po prepnutí do pohotovostného režimu môže ventilátor dobiehať až jednu minútu.

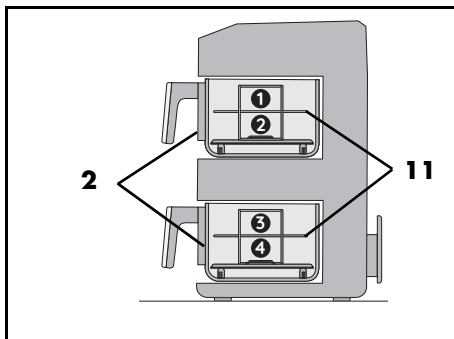
8.3 Mriežkové vložky

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!




- ⊙ Fritovacie koše **2** sa nesmú naplniť viac ako po značku **MAX 9**.



UPOZORNENIE: Obzvlášť vhodné pre menšie porcie jedál, ktoré sa počas prípravy nemusia obracať ani pretrepávať.

Pomocou mriežkových vložiek **11** môžete pripravovať až 4 rôzne porcie súčasne.



8.4 Výber fritovacieho koša

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia  **23**.
2. Stlačením tlačidla  **18** pre horný alebo  **19** pre dolný vyberte požadovaný fritovací kôš. Symbol zvoleného fritovacieho koša bliká.

UPOZORNENIA: Ak sa do 15 sekúnd nestlačí žiadne tlačidlo, symbol zvoleného fritovacieho koša prestane blikáť. V takom prípade znovu stlačte tlačidlo  **18** alebo  **19**, aby ste mohli pokračovať s nastaveniami.

8.5 Základné ovládanie

Pre nasledujúce body platí:

- Prístroj je zapnutý.
- Bol vybratý fritovací kôš stlačením tlačidla **1** **18** alebo **2** **19**.

Vyvolanie programov

- Krátko stlačte otočný regulátor **20** a potom ho otáčajte, kým nebude svietiť LED požadovaného programu. Program je potom zvolený.

Manuálne varenie

- Teplotu a čas prípravy môžete nastaviť priamo. Stlačením tlačidla štart/prestávka **▶** **24** sa spustí príprava s nastavenými hodnotami.

Zmena teploty

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

- V programe **ULTRA CRISP** nie je možné zmeniť teplotu.
- V programe **PROVE** je možné vybrať 35 °C alebo 75 °C.
- Vo všetkých ostatných programoch je minimálna teplota 60 °C.
- V programe **DEHYDRATE** je maximálna teplota 90 °C.
- Stlačte tlačidlo **ⓘ** **16**. Na displeji **5** bliká teplota.
- Otáčajte otočný regulátor **20**, kým sa nezobrazí požadovaná teplota. Blikanie sa zastaví cca 15 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 **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 **5** bliká čas.
- Otáčajte otočný regulátor **20**, kým sa nezobrazí požadovaný čas. Blikanie sa zastaví cca 15 sekúnd po nastavení. Nový čas bol prevzatý.




8.6 Používanie programov





UPOZORNENIA:


- Dbajte o to, aby sa pokrmy nedotýkali vyhrievacieho prvku **3** na hornej strane vnútorného priestoru a neprilepili sa tam.
- S výnimkou aktivovania funkcie **SYNC FINISH** môžete kedykoľvek zmeniť teplotu a čas prípravy.
- **FUNKCIA RÝCHLEHO ŠTARTU**
Prístroj zapnite z pohotovostného režimu tlačidlom zapnutia/vypnutia **⏻** **23**. Stlačením tlačidla štart/prestávka **▶** **24** sa spustí príprava s prednastavenou teplotou 180 °C a prednastaveným časom prípravy 15 min pre obidva fritovacie kôše. Ak chcete použiť len jeden fritovací kôš, stlačte pred spustením tlačidlo **1** **18** alebo **2** **19**.

Prístroj má pre niektoré potraviny a spôsoby prípravy prednastavené programy. Keď vyberiete program, môžete navyše skoro vždy 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 **2**.
2. Zasuňte fritovací kôš do krytu **1**.
3. Na zapnutie stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia  **23**.
4. Stlačením tlačidla  **18** alebo  **19** vyberte požadovaný fritovací kôš.
5. Krátko stlačte otočný regulátor **20** a potom ho otáčajte, kým nebude svietiť LED vedľa požadovaného programu. Na displeji **5** sa zobrazuje teplota zvoleného programu.

UPOZORNENIE: Stlačením tlačidla  **18** alebo  **19** vyberte požadovaný fritovací kôš. Príslušné tlačidlo bliká cca 15 sekúnd. Kým bliká, na zmenu teploty stlačte tlačidlo  **16**, na zmenu času prípravy stlačte  **17**. Kým príslušná hodnota bliká na displeji **5**, môžete ju zmeniť otočením otočného regulátora. Po otočení bliká nastavená hodnota ešte cca 15 sekúnd. Indikátor prestane blikat: Nová hodnota je prevzatá.

6. Proces prípravy spustíte stlačením tlačidla štart/prestávka  **24**. Program sa spustí. Na displeji **5** sa zobrazuje zvyšná doba chodu.

8.7 Prerušenie procesu prípravy



UPOZORNENIA:

- Asi 15 minút bez ovládania sa prístroj prepne do pohotovostného stavu.
- Príliš dlhá prestávka môže veľmi negatívne ovplyvniť výsledok prípravy.

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

1. Vytiahnite fritovací kôš **2** za rúčku **8** z krytu **1**. Prístroj sa pri vybratí koša automaticky vypne.
 - Zvyšná doba chodu sa zobrazí s blikaním.
 - Ventilátor sa zastaví, kým nebude fritovací kôš **2** 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  **24**.
 - Zvyšná doba chodu sa zobrazí s blikaním.
 - Ventilátor sa zastaví, kým nebude proces prípravy pokračovať.
2. Znovu stlačte tlačidlo štart/prestávka  **24** na pokračovanie v procese prípravy.


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  **23**.
2. Stlačte tlačidlo **SYNC COOK**  **21**. LED tlačidla **21** svieti a symboly fritovacích košov  a  blikajú.
3. Stlačením tlačidiel  **17** alebo  **16** a otočením otočného regulátora **20** nastavte teplotu alebo čas.

alebo



- Vyberte niektorý z programov stlačením a otočením otočného regulátora **20**.
4. Proces varenia spustíte stlačením tlačidla štart/prestávka  **24**.

Nastavené hodnoty sa použijú na obidva fritovacie koše.

- Svetí LED tlačidla **SYNC COOK**  **21** a symboly fritovacích košov  a .
- Prípadne svieti zvolený program.
- Zobrazí sa zvyšná doba chodu.




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

Počas procesu prípravy tiež môžete prepnúť na niektorý program.



1. Počas procesu prípravy stlačte tlačidlo štart/prestávka  **24**.
2. Stlačením a otočením otočného regulátora **20** vyberte požadovaný program.
3. Znovu stlačte tlačidlo štart/prestávka  **24**.










Obidva fritovacie koše pracujú ďalej so zvoleným programom.

Funkciu **SYNC COOK** môžete kedykoľvek prerušiť.

- Počas procesu prípravy stlačte znovu tlačidlo **SYNC COOK**  **21**.
 - Zhasne LED tlačidla  **21**.
 - Každý program, ktorý nebol ukončený pred stlačením tlačidla  **21**, bude pokračovať pre obidva fritovacie koše.

8.9 Funkcia SYNC FINISH

Fritovacie koše  a  môžete synchronizovať tak, aby sa obidva procesy prípravy skončili súčasne.

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia  **23**.
 2. Stlačte tlačidlo  **18** na výber fritovacieho koša .
 3. Nastavte čas prípravy, teplotu alebo program stlačením a otočením otočného regulátora **20**.
 4. Stlačte tlačidlo  **19** na výber fritovacieho koša .
 5. Nastavte čas prípravy, teplotu alebo program.
 6. Stlačte tlačidlo **SYNC FINISH**  **22**.
 7. Proces prípravy spustíte stlačením tlačidla štart/prestávka  **24**.
 - Svetí LED tlačidla **SYNC FINISH**  **22**.
 - Na displeji **13/15** aktívneho fritovacieho koša sa zobrazí zvyšná doba chodu.
 - Na displeji ešte neaktívneho fritovacieho koša sa zobrazí .
- 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 pred fritovacím košom s dlhšou dobou prípravy.
 - Ak majú oba fritovacie koše rovnaký čas prípravy, prvý fritovací kôš začne proces prípravy 15 sekúnd pred druhým fritovacím košom.
 - Po skončení času prípravy každého fritovacieho koša zaznejú 3 zvukové signály a na displeji **5** sa nakrátko zobrazí *End (koniec)*. Potom sa prístroj prepne do pohotovostného režimu.

8.10 Koniec procesu prípravy

- Po skončení času prípravy zaznejú 3 zvukové signály a na displeji **5** sa na krátko zobrazí *End (koniec)*. Potom sa prístroj prepne do pohotovostného režimu.

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 **2**, ako aj tanier alebo misu (môže byť predhriata).
 - Na odpojenie prístroja zo siete vyťahnite po použití zástrčku **12**.
1. Vytiahnite fritovací kôš **2** za rúčku **8** z krytu **1**. Postavte ho na teplovzdornú podložku.
 2. Pokrmy dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
 3. Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť.

UPOZORNENIE: Ak by napríklad stupeň zhnednutia nezodpovedal vášmu želaniu, môžete proces prípravy manuálne zmeniť. Naplnený fritovací kôš **2** zasuňte znova do krytu **1** a znova spustíte proces prípravy. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia. Pritom jednoducho vyťahnite fritovací kôš **2** za rúčku **8** z krytu **1**.

8.11 Prehľad programov

- Nasledujúca tabuľka obsahuje základné nastavenia a uvádza prednastavené a možné hodnoty programov.

Program	Priklady použitia	prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	prednastavený čas (rozsah nastavenia)
REHEAT	Zohrievanie	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
ROAST	Steaky, kotlety	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffiny, koláče a pečivo	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Dehydratácia/sušenie potravín (slivky, jablkové štvrtky)	60 °C (60 – 90 °C)	2 h (1 – 24 h)
AIR FRY	Kuracie stehná, mrazené hranolčeky ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
PROVE	Nechajte kysnuté cesto odpočívať/kysnúť	75 °C (35 – 75 °C)	45 min (15 min – 4 h)
ULTRA CRISP	Krustenbraten – bravčová pečienka s chrumkavou kôrkou	240 °C (nedá sa zmeniť)	10 min (1 – 30 min)

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 nafrítovací kôš	maximálne množstvo nafrítovací kôš
Hranolčky ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Kuracie stehná ²	200	30	450 g	750 g
Zelenina ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Žemle na dopekánie ²	180	8	3 ks	4 ks
Muffiny	150	19	4 ks	6 ks
Lososové filé	200	16	100 g	500 g
Steak ^{2,3}	240	5 – 20	100 g	500 g

Číslo horného indexu ^{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 hranolčekov s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie

Prísady na majonézu

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

Prísady na hranolčeky

250 g	sladkých zemiakov
250 g	pevných zemiakov
2 lyžice	slnečnicového oleja
	Soľ

Príprava

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

oba druhy hranolčekov budú hotové súčasne.

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

9.2 Marinované kuracie kridla s mrazenými hranolčkami

Prísady pre 2 osoby

Prísady

250 g mrazených hranolčiekov
Asi 8 kuracích kridiel

Prísady na marinádu

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

Príprava

1. Všetky přísady na marinádu zmiešame vo veľkej miske.
2. Kuracie kridla dáme do misky, zmiešame s marinádou a necháme marinovať cca 1 hodinu.
3. Kuracie kridla 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 přísady premiešame/otočíme, aby sa rovnomerne prepekli.
7. Na konci času prípravy kuracie kridla a hranolčeky 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 přísady na marinádu zmiešame v miske.
3. Zeleninu umyjeme a očistíme.
4. Cuketu a papriku nakrájajame na kúsky.
5. Cherry paradajky nekrájajme na polovicu.
6. Cibuľu nakrájame na mesiachyky.
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 orestuje-

me na troche olivového oleja do sklovi-
ta.

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 guľôčky.
12. Mäsové guľôčky položíme na nadstavec **fritovacieho koša 1**. Nastavíme **180 °C** a **cca 15 minút**.
13. Marinovanú zeleninu raz premiešame a dáme do **fritovacieho koša 2**. Nastavíme **180 °C** a **cca 20 minút**.
14. Aktivujeme funkciu **SYNC FINISH** a spustíme fritovanie.
Teraz sa procesy prípravy zosynchronizujú tak, aby boli obidva fritovacie koše hotové súčasne.
15. Vždy v polovici času prípravy prísady premiešame/otočíme, aby sa rovnomerne prepiekli.
16. Na konci času prípravy mäsové guľôčky a zeleninu kontrolujeme a ak sú v poriadku, vyberieme ich.

TIP: Časy fritovania závisia od veľkosti mäsových guľôčok, 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. Cibulú nakrájame na štvrtiny.
3. Zeleninu pridáme do zmesi korenín a oleja.
4. Zeleninu striedavo napichávame na špízy.
5. Špízy pripravujem **na 200 °C 15 minút**.
6. V polovici času prípravy špízy otočíme.

9.5 Pečený camembert s brusnicami

Prísady na 4 porcie

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

Prísady

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

Príprava

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

9.6 Losos v obale

Prísady na 2 porcie

Prísady

250 g	pevných zemiakov
100 g	čerstvého špenátu
1	šalotka
1	strúčik cesnaku
1 polievková lyžica	olivového oleja
300 g	filety z lososa (bez kože)
1	stonka petržlenu
1	stonka bazalky
1 lyžica	kapár
2 lyžice	mäkkeho masla
1	biolimetka
	Soľ, čierne korenie

Príprava

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

12. Na lososa dajte kaparové maslo vo vločkách a navrch dajte plátky limetky.
13. Papier preložíme cez prísady a boky pevne uzavrieme.
14. Balíčky poukladané vedľa seba pečieme **na 200 °C cca 20 minút**.
15. Potom odstráňte papier a pokrm ihneď podávajte.

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) |
| | Soľ, čierne korenie |

Príprava

1. Karfiol očistíme a rozdelíme na malé ružičky.
2. Zvyšné prísady vymiešame do hustého, hladkého cesta. Ak je cesto príliš riedke, pridáme trochu viac múky.
3. Ružičky karfiolu namáčame jednotlivito 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 teplota zostávajú rovnaké.

Príprava

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

9.9 Minipizza so šunkou a rukolou

Prísady na 2 porcie

Prísady

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

Príprava

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

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

9.10 Čokoládová tortička s tekutým stredom

Prísady na 8 tortičiek

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

Prísady

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

Príprava

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

10. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Pred čistením alebo premiestnením nechajte prístroj vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **12** 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.
- Fritovacie koše **2**, mriežkové vložky **11** a fritovacie vložky **10** sa môžu čistiť v umývačke riadu.
- Mriežkové vložky **11** a fritovacie vložky **10** vyberte nahor z fritovacích košov **2**. Po čistení dbajte pri vkladaní o to, aby nožičky fritovacích vložiek **10** smerovali nadol. Fritovacie vložky **10** zatlačte nadol, kým nebudú 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.
- 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.

Vnútorý priestor

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

11. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte ...
 - ... musí sa vytiahnuť zástrčka **12**,
 - ... musí byť prístroj vychladnutý a
 - ... všetky diely musia byť úplne suché.
- Pripojovacie vedenie **7** namotajte okolo navinutia kábla **6**. Všimnite si symbol smeru navijania na navinutí kábla.

12. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

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

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

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



Obal

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

13. Riešenie problémov

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj svojpomocne opravovať.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadna funkcia	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?• Skontrolujte pripojenie.
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	<ul style="list-style-type: none">• Nebolo množstvo príliš veľké alebo kúsky príliš hrubé?• Neboli teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Silný dym a zápach	<ul style="list-style-type: none">• Nenachádzajú sa na niektorom vyhrievacom prvku 3 zvyšky potravín, ktoré sa pri zohrievaní spaľujú? Fritovacie koše 2 sa nesmú naplniť viac ako po značku MAX 9.

14. Technické údaje

Model:	SHFDV 2470 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	2470 W
Príkonnosť vo vypnutom stave:	≤ 0,3 W
Automatické prepnutie do vypnutého stavu:	< 15 minút

Použité symboly

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

Technické zmeny vyhradené.

15. Záruka spoločnosti **HOYER Handel GmbH**

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

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

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odbornou. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyháňať.

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: 519553_2507** 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) **519553_2507** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

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

IAN: 519553_2507



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

1. Pregled

- 1 Kućište
- 2 Košare za fritezu: gornja košara za fritezu (1) / donja košara za fritezu (2)
- 3 Grijaći element (na gornjoj strani unutrašnjosti)
- 4 Otvori za ventilaciju
- 5 Zaslون s indikatorima i tipkama
- 6 Mjesto za namatanje kabela
- 7 Priključni kabel
- 8 Ručka košare za fritezu
- 9 **MAX** Oznaka maksimalne visine punjenja košare za fritezu (1)/(2): 3,5 litara
- 10 Umetak za fritezu
- 11 Umetak s rešetkom
- 12 Mrežni utikač (bez slike)

Zahvaljujemo vam na povjerenju!

Čestitamo vam na kupnji nove friteze na vrući zrak.

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

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

Uživajte u korištenju nove friteze na vrući zrak!

Simboli na uređaju



Ovaj simbol vas upozorava da ne dodirujete vruću površinu.



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

2. Namjenska uporaba

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

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

Ovaj se uređaj ne smije upotrebljavati u komercijalne svrhe.

Moguća pogrešna uporaba

Friteza na vrući zrak nije namijenjena zagrijavanju tekućina.

3. Sigurnosne upute

Oznake upozorenja

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



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

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

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

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

Upute za siguran rad

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



- ⊙ Ne dodirujte vruće dijelove uređaja kao što su otvori za ventilaciju na stražnjoj strani. Košare za fritezu primajte samo za ručku.
- ⊙ Tijekom prženja iz otvora za ventilaciju izlazi vruća para. Ne prolazite rukom kroz paru.
- ⊙ Ako se mrežni priključni kabel ovog uređaja ošteti, treba ga zamijeniti proizvođač, korisnička služba ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- ⊙ Grijaći se elementi ne smiju brisati vlažnom krpom.
- ⊙ Uređaj nije namijenjen da se njime upravlja vanjskim brojačem vremena ili odvojenim daljinskim sustavom.
- ⊙ Ovaj je uređaj također namijenjen upotrebi u domaćinstvu i primjenama sličnima onima u domaćinstvu, na primjer...
 - ... u kuhinjama za zaposlenike u trgovinama, uredima i drugim komercijalnim jedinicama;
 - ... na poljoprivrednim imanjima;
 - ... za goste u hotelima, motelima i ostalim stambenim jedinicama;
 - ... u salama za doručkovanje.
- ⊙ Pratite upute iz poglavlja o čišćenju (pogledajte "Čišćenje" na stranici 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 uređno instalirane, dobro pristupačne utičnice sa zaštitnim kontaktima čiji napon odgovara podacima na tipskoj pločici. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon priključivanja.
- ⊙ Pazite da se priključni kabel ne ošteti oštrim rubovima ili vrućim mjestima. Priključni kabel nemojte namotavati oko uređaja.
- ⊙ Pri montaži uređaja pazite da se priključni kabel ne priklješti ili zgnječi.
- ⊙ Uređaj ni nakon isključivanja nije u potpunosti isključen iz mreže. Ako ga želite isključiti iz mreže, izvucite mrežni utikač.
- ⊙ Prilikom izvlačenja mrežnog utikača iz utičnice uvijek povucite mrežni utikač, a ne priključni kabel.
- ⊙ Izvucite mrežni utikač iz utičnice:
 - nakon svake uporabe
 - u slučaju pojave smetnje
 - kada ne upotrebljavate uređaj
 - prije čišćenja uređaja
 - u slučaju nevremena.
- ⊙ Kako biste izbjegli opasnosti, ni na koji način nemojte mijenjati uređaj. Popravke smiju provoditi samo stručne radionice odnosno servisni centri.



OPASNOST – 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 **2** s umetcima za fritezu **10** i umetcima s rešetkom **11**
- 1 kompletne upute za korištenje (na interne-tu)
- 1 kratke upute (priložene uređaju)
- 1 knjižica s receptima (priložena uređaju)

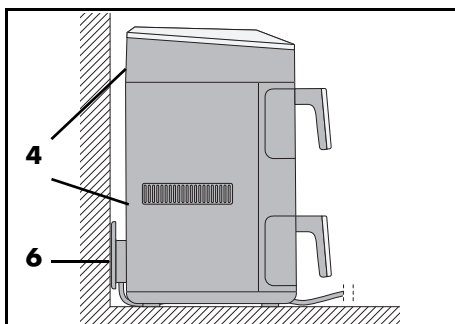
5. Početak uporabe

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



OPASNOST – Opasnost od požara!

Na stražnjoj i bočnoj strani uređaja nalaze se otvori za ventilaciju **4**. Iz otvora za ventilaciju tijekom rada izlazi vruća para.



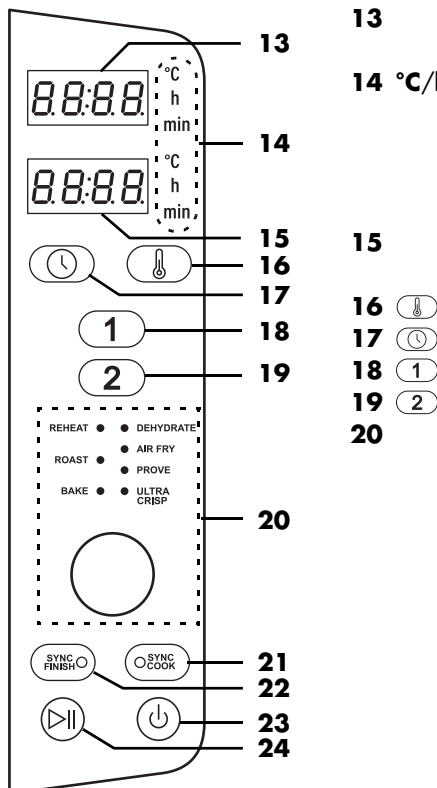
- ⊙ Nikada nemojte prekrivati otvore za ventilaciju **4**.
- ⊙ Nikada ne upotrebljavajte fritezu na vrući zrak neposredno ispod gornjih ormarića, zidnih utičnica i u blizini zavjesa, papira ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊙ Provjerite ima li slobodnog prostora sa svih strana i iznad uređaja.

NAPOMENA: Tijekom prve uporabe mogu se u manjoj mjeri pojaviti dim i određeni mirisi. Uzrok tome je sredstvo montaže na grijaču **3** i to ne predstavlja grešku u proizvodnji. Osigurajte dobro prozračivanje.

- Skinite zaštitne folije i ljepljive trake s uređaja, pazite da ne skinete tipsku oznaku na stražnjoj strani uređaja.
- Provjerite jesu li priloženi i neoštećeni svi dijelovi pribora.
- Prije prve uporabe očistite uređaj i sve dijelove pribora.

- Uređaj stavite na suhu, ravnu podlogu koja se ne kliže i koja je otporna na visoku temperaturu.
- Mrežni utikač **12** utaknite u utičnicu čiji napon odgovara podacima s tipske oznake. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon uključivanja.

6. Pregled zaslona



- 13** Brojevni prikaz (npr. temperatura, vrijeme pečenja) košare za fritezu (1)
- 14** °C/h/min °C svijetli kada se prikazuje temperatura
h ili min svijetle kada je vrijeme prikazano u satima (h) ili minutama (min)
- 15** Brojevni prikaz (npr. temperatura, vrijeme pečenja) košare za fritezu (2)
- 16** Tipka: temperatura
- 17** Tipka: vrijeme
- 18** Tipka: gornja košara za fritezu (1)
- 19** Tipka: donja košara za fritezu (2)
- 20** Gumb: namještanje temperature i vremena pečenja / odabir programa
REHEAT (zagrijavanje)
DEHYDRATE (sušenje)
AIR FRY (prženje u fritezi): Svakih 5 minuta oglašava se podsjetnik za protresanje.
ROAST (pečenje mesa)
PROVE (ostaviti dizano tijesto da odstoji / da se diže)
BAKE (pečenje peciva)
ULTRA CRISP (za dodatnu hrskavost)

- 21** Tipka + LED lampica **SYNC COOK**: Obje košare za fritezu rade s jednakim vrijednostima.
- 22** Tipka + LED lampica **SYNC FINISH**: Sinkronizira se završetak vremena pečenja dvaju košara za fritezu.
- 23** Tipka: uključivanje/isključivanje
- 24** Tipka: pokretanje/pauza

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 **2** ne smiju se napuniti više od oznake **MAX 9**.
- Akrilamid je potencijalno kancerogen. Kako biste stvaranje akrilamida držali na minimumu, izbjegavajte prejako tamnjenje.

Za ravnomjerno pečenje ^{1 2}

-
- ¹: Nakon ¼ vremena pečenja (svakih 5 minuta) protresite ili okrenite, dakle 3x tijekom vremena pečenja.
- ²: Nakon polovice vremena pečenja protresite ili okrenite.
-

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

1. Povucite košaru za fritezu **2** 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 košara za fritezu **2** izvađi.
2. Ponovno umetnite košaru za fritezu **2** u uređaj. Uređaj se automatski uključuje i ostaje uključen do isteka vremena pečenja.

Pečenje

Tijesto se **nipošto** ne smije stavljati izravno u košaru za fritezu **2**. Nakon pripreme stavite tijesto u kalup za pečenje ili neki drugi kalup otporan na visoku temperaturu (npr. kalupi za muffine). Zatim stavite kalup za pečenje s tijestom u košaru za fritezu **2**.

Informacije na ambalaži

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

8. Rukovanje



OPASNOST od opeklina!

- ⊙ Površine uređaja mogu postati vruće tijekom rada. Ne dodirujte vruće dijelove uređaja kao što su otvori za ventilaciju **4** na stražnjoj strani.
- ⊙ Tijekom prženja iz otvora za ventilaciju **4** izlazi vruća para. Ne prolazite rukom kroz paru.
- ⊙ Nemojte pomicati niti premještati fritezu na vrući zrak dok je uključena.



UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Uređaj se nipošto ne smije upotrebljavati bez košare za fritezu **2**!

8.1 Priključak struje

- Kada je uređaj postavljen, utaknite mrežni utikač **12** u utičnicu sa zaštitnim kontaktom koja odgovara podacima s tipске pločice. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon uključivanja.

8.2 Uključivanje/isključivanje

- Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje  **23** kako biste uređaj uključili iz stanja mirovanja.
 - Čuje se kratki zvučni ton.
 - Prethodno podešena temperatura od 180 °C prikazuje se na indikatorima **13/15**.
- Ponovnim pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje  uređaj se u svakom trenutku može prebaciti u stanje mirovanja. To funkcionira i kod programa u tijeku.

NAPOMENA: Nakon prebacivanja u stanje mirovanja, ventilator može nastaviti raditi još maksimalno jednu minutu.

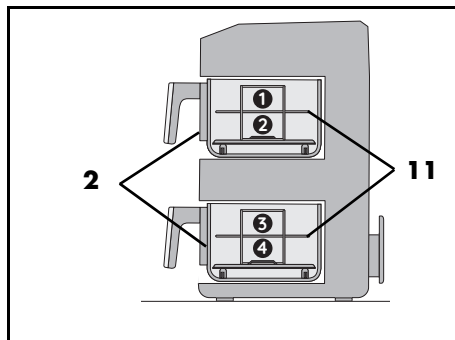
8.3 Umetci s rešetkom

UPOZORENJE na materijalnu štetu!




- ⊙ Košare za fritezu **2** ne smiju se napuniti više od oznake **MAX 9**.

NAPOMENA: Posebno je prikladno za manje porcije hrane koje tijekom pripreme nije potrebno okretati ni protresti.

Uporabom umetaka s rešetkom **11** možete istovremeno pripremati do četiri različite porcije.



8.4 Odabir košare za fritezu

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje  **23** da biste uključili fritezu.
2. Pritiskom na tipku  **18** za gornju ili  **19** za donju odabirete željenu košaru za fritezu. Simbol odabrane košare za fritezu treperi.

NAPOMENE: Ako se tipka ne pritisne unutar 15 sekundi, simbol za odabranu košaru za fritezu prestaje treperiti. U tom slučaju ponovno pritisnite na tipku **1** **18** ili **2** **19** kako biste nastavili s postavkama.

8.5 Osnovno rukovanje

Za sljedeće točke vrijedi:

- Uređaj je uključen.
- Košara za fritezu odabrana je pritiskom na tipku **1** **18** ili **2** **19**.

Pozivanje programa

- Kratko pritisnite gumb **20** i okrećite ga dok ne počne svijetliti LED lampica željenog programa. Program je tada odabran.

Ručno pečenje

- Temperaturu i vrijeme pečenja možete izravno podešavati. Pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu **▶||** **24** pokreće se pečenje s prethodno podešenim vrijednostima.

Promjena temperature

Temperatura se može podešiti u koracima od 5 stupnjeva između 40 i 240 °C.

- U programu **ULTRA CRISP** temperatura se ne može mijenjati.
- U programu **PROVE** može se odabrati 35 °C ili 75 °C.
- U svim ostalim programima minimalna temperatura je 60 °C.
- U programu **DEHYDRATE** maksimalna temperatura iznosi 90 °C.
- Pritisnite tipku **ⓘ** **16**. Na zaslonu **5** treperi temperatura.
- Okrećite gumb **20** sve dok se ne prikaže željena temperatura. Treperenje prestaje otprilike 15 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 podešiti u koracima od 1 minute između 1 i 60 minuta.

- Pri podešenoj temperaturi preko 200 °C do 30 minuta
- 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 **5** treperi vrijeme.
- Okrećite gumb **20** sve dok se ne prikaže željeno vrijeme. Treperenje prestaje otprilike 15 sekundi nakon podešavanja. Novo vrijeme je preuzeto.

8.6 Uporaba programa

NAPOMENE:

- Pazite da hrana ne dodiruje vrući grijaći element **3** na gornjoj strani unutrašnjosti i da se ne zalijepi za njega.
- Osim nakon aktivacije funkcije **SYNC FINISH**, temperaturu i vrijeme pečenja možete promijeniti u bilo kojem trenutku.
- **FUNKCIJA BRZOG POKRETANJA**
Uključite uređaj iz stanja mirovanja s pomoću tipke za uključivanje/isključivanje **⏻** **23**. Pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu **▶||** **24** pokreće se pečenje s prethodno podešenom temperaturom od 180 °C i prethodno podešenim vremenom pečenja od 15 min za obje košare za fritezu. Ako želite upotrebljavati

samo jednu košaru za fritezu, prije pokretanja pritisnite tipku **1** **18** ili **2** **19**.

Za neke namirnice i vrste pripreme uređaj ima već unaprijed podešene programe. Ako odaberete jedan od programa, u gotovo 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 **2**.
 2. Umetnite košaru za fritezu u kućište **1**.
 3. Za uključivanje pritisnite tipku Uključivanje/isključivanje **23**.
 4. Pritiskom na tipku **1** **18** ili **2** **19** odabirete željenu košaru za fritezu.
 5. Kratko pritisnite gumb **20** i okrećite ga dok ne počne svijetliti LED lampica po kraj željenog programa. Na zaslonu **5** prikazuje se temperatura odabranog programa.

NAPOMENA: Pritiskom na tipku **1** **18** ili **2** **19** odabirete željenu košaru za fritezu. Tipka treperi oko 15 sekundi. Za promjenu temperature tijekom treperenja pritisnite tipku **16**, a za promjenu vremena pečenja tipku **17**. Sve dok odgovarajuća vrijednost treperi na zaslonu **5** možete je mijenjati okretanjem gumba. Nakon okretanja odgovarajuća vrijednost treperi još oko 15 sekundi. Indikator prestaje treperiti: Nova je vrijednost preuzeta.

6. Pokrenite postupak pečenja pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu **24**. Program započinje. Na zaslonu **5** prikazuje se preostalo vrijeme.

8.7 Prekid pečenja

NAPOMENE:

- Nakon otprilike 15 minuta bez upotrebe uređaj se prebacuje u stanje mirovanja.
- 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 **2** za ručku **8** iz kućišta **1**. Uređaj se automatski isključuje kada se košara izvadi.
 - Preostalo vrijeme prikazano je trepereće.
 - Ventilator se zaustavlja sve dok se košara za fritezu **2** 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 **24** kako biste prekinuli pečenje.
 - Preostalo vrijeme prikazano je trepereće.
 - Ventilator se zaustavlja sve dok se proces pečenja ne nastavi.
2. Ponovno pritisnite tipku za pokretanje/pauzu **24** kako biste nastavili s pečenjem.


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  **23** da biste uključili fritezu.
2. Pritisnite tipku **SYNC COOK**  **21**. LED lampica tipke **21** svijetli, a simboli košara za fritezu  i  trepere.
3. Pritiskom na tipku  **16** ili  **17** i okretanjem gumba **20** postavite temperaturu ili vrijeme.

ili



- Pritiskom i okretanjem gumba **20** odaberite jedan od programa.
4. Pokrenite postupak pečenja pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu  **24**.

Postavljene vrijednosti primjenjuju se na obje košare za fritezu.

- LED lampica tipke **SYNC COOK**  **21** i simboli košara za fritezu  i  svijetle.
- Po potrebi svijetli odabrani program.
- Prikazuje se 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  **24**.
2. Pritiskom i okretanjem gumba **20** odaberite željeni program.
3. Ponovno pritisnite tipku za pokretanje/pauzu  **24**.



Obje košare za fritezu nastavljaju raditi u odabranom programu.










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

- Tijekom postupka pečenja ponovno pritisnite tipku **SYNC COOK**  **21**.
 - Isključuje se LED lampica tipke  **21**.

- Svaki program koji nije završen prije pritiska na tipku  **21** nastavlja se za obje košare za fritezu.

8.9 Funkcija **SYNC FINISH**

Košare za fritezu  i  možete sinkronizirati tako da oba postupka pečenja završe istovremeno.

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje  **23** da biste uključili fritezu.
 2. Pritisnite tipku  **18** kako biste odabrali košaru za fritezu .
 3. Postavite vrijeme pečenja, temperaturu ili program pritiskom i okretanjem gumba **20**.
 4. Pritisnite tipku  **19** kako biste odabrali košaru za fritezu .
 5. Postavite vrijeme pečenja, temperaturu ili program.
 6. Pritisnite tipku **SYNC FINISH**  **22**.
 7. Pokrenite postupak pečenja pritiskom na tipku za pokretanje/pauzu  **24**.
 - Svijetli LED lampica tipke **SYNC FINISH**  **22**.
 - Preostalo vrijeme prikazano je na indikatoru **13/15** košare za fritezu koja radi.
 - Na indikatoru košare za fritezu koja još ne radi prikazuje se .
- 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 se

3 signalna tona, a na zaslonu **5** kratko se pojavljuje *End*. Nakon toga se uređaj prebacuje u stanje mirovanja.

8.10 Završetak pečenja

- Nakon završetka vremena pečenja oglašavaju se 3 signalna tona, a na zaslonu **5** kratko se pojavljuje *End*. Nakon toga se uređaj prebacuje 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 **2** potrebna vam je podloga otporna na visoke temperature i tanjur ili zdjela (po potrebi zagrijati).
 - Kako biste uređaj isključili iz mreže, nakon uporabe izvucite mrežni utikač **12**.
1. Povucite košaru za fritezu **2** za ručku **8** iz kućišta **1**. Postavite je na podlogu otpornu na visoke temperature.
 2. Stavite jelo na pripremljeni tanjur / u pripremljenu zdjelu.
 3. Pričekajte da se uređaj i pribor ohlade prije čišćenja.

NAPOMENA: Ako, primjerice, još nije dosegnut željeni stupanj zapečenosti, proces pečenja možete promijeniti ručno. Napunjenu košaru za fritezu **2** gurnite natrag u kućište **1** i ponovno započnite s pečenjem.

Nakon nekoliko minuta provjerite stupanj zapečenosti. Za to jednostavno povucite košaru za fritezu **2** za ručku **8** iz kućišta **1**.

8.11 Pregled programa

- U sljedećoj tablici navedene su osnovne smjernice za podešavanje te prikazi unaprijed podešenih i mogućih vrijednosti programa.

Program	Primjeri primjene	prethodno podešena temperatura (podesivi raspon)	prethodno podešeno vrijeme (podesivi raspon)
REHEAT	Zagrijavanje	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Odresci, kotleti	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffini, kolači i pekarski proizvodi	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehidriranje/sušenje namirnica (šljive, kriške jabuke)	60 °C (60 – 90 °C)	2 h (1 – 24 h)
AIR FRY	Pileći bataci, zamrznuti pomfrit ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
PROVE	Ostaviti dizano tijesto da odstoji / da se diže	75 °C (35 – 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 h)
ULTRA CRISP	Hrskavo pečenje	240 °C (ne može se promijeniti)	10 min. (1 – 30 min.)

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 za fritezu	maksimalna količina po košari za fritezu
Pomfrit ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Pileći bataci ²	200	30	450 g	750 g
Povrće ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Peciva za dopeku ²	180	8	3 kom.	4 kom.
Muffini	150	19	4 kom.	6 kom.
File lososa	200	16	100 g	500 g
Odrezak ^{2,3}	240	5 – 20	100 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	tvrdno kuhanog krumpira
2 žlice	suncokretovog ulja
	sol

Priprema

1. Za biljnu majonezu staviti jaja i senf u visoku posudu i izmiksati štapnim mikserom.
2. Tijekom 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 soli
1 – 2 žličice paprike
1 – 2 žličice pahuljica čilija

Priprema

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

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 pomiješati. 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	češnjak
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, orestiti 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 svježiji 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 guliti češnjeve češnjaka.
4. Promiješati sve sastojke u zdjeli i po želji začiniti solju i paprom.
5. Sve peći **otprilike 15 – 20 minuta pri 180 °C**.
6. Protresti ili okrenuti sastojke nakon polovice vremena pečenja.
7. Svaku porciju servirati s 2 češnja češnjaka. Po želji istisnuti mekano iz češnjaka i uživati u kombinaciji okusa.

9.9 Mini-pizza sa šunkom i rikolom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

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

Priprema

1. Razvaljati tijesto za pizzu na pobraš-njenoj površini i izrezati pravokutnike koji su za 1 cm manji od površine ko-šare 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 minu-ta pri 180 °C**.
6. Šunku Serrano staviti na komadiće piz-ze i zatim ih još jednom ispeći na **3 – 5 minuta**.
7. Kada su rubovi pizze lagano smeđi, izvaditi ih iz friteze i dodati opranu ri-kolu.
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 deblji-ni tijesta.

9.10 Čokoladne tortice s kremastim punjenjem

Sastojci za 8 tortica

NAPOMENA: prije početka provjeriti koli-ko kalupa za muffine istodobno stane u ko-šaru 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 pa-ri.
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 za-grijanom uređaju **otprilike 5 – 6 mi-nuta 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 **12** iz utičnice.
- ⊙ Friteza na vrući zrak se ne smije uranjati u vodu.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Ne upotrebljavajte jaka ili nagrizajuća sredstva za čišćenje.

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

Dijelovi pribora

- Uklonite grube ostatke hrane.
- Košare za fritezu **2**, umetci s rešetkom **11** i umetci za fritezu **10** se mogu prati u perilici posuđa.
- Umetke za rešetke **11** i umetke za fritezu **10** izvadite prema gore iz košare za fritezu **2**. Nakon čišćenja pazite da su prilikom umetanja nožice umetaka za fritezu **10** okrenute prema dolje. Pritisnite umetke za fritezu **10** prema dolje sve dok ne se uglave.

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

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

Kućište

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

Unutrašnjost

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

11. Pohranjivanje

- Prije pospremanja friteze na vrući zrak...
 - ... mrežni utikač **12** mora biti izvučen,
 - ... uređaj ohlađen i
 - ... svi dijelovi potpuno suhi.
- Namotajte priključni kabel **7** oko mjesta za namatanje kabela **6**. Obratite pozornost na simbol za smjer namatanja na mjestu za namatanje kabela.

12. Uklanjanje otpada

Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU. Simbol prekrížene kante za smeće na kotačima znači da proizvod spada u obvezno razvrstavanje otpada unutar Europske unije. To vrijedi za proizvod i za sve dijelove opreme koji su označeni ovim simbolom. Označeni se proizvodi ne smiju bacati u normalan kućanski otpad već se moraju predati na odgovarajućem mjestu za reciklažu električnih i elektronskih uređaja. Ovaj simbol za recikliranje označava npr. da se određeni predmet ili dijelovi materijala mogu oporabiti. Reciklaža pomaže pri redukciji potrošnje sirovine i rasterećuje okoliš.



Ambalaža

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

13. Rješavanje problema

Ako vaš uređaj ne funkcioniра 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
Uređaj ne radi	<ul style="list-style-type: none">• Je li osigurano napajanje električnom energijom?• Provjerite priključak.
Jelo nakon preporučenog vremena pečenja još uvijek nije gotovo	<ul style="list-style-type: none">• Je li količina bila prevelika ili komadi predebeli?• Je li bila postavljena preniska temperatura ili nedovoljno vrijeme pečenja?
Pojava jakog dima ili mirisa	<ul style="list-style-type: none">• Ima li na grijaćem elementu 3 ostataka namirnica koji prilikom zagrijavanja gore? Košare za fritezu 2 ne smiju se napuniti više od oznake MAX 9.

14. Tehnički podaci

Model:	SHFDV 2470 A1
Mrežni napon:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Razred zaštite:	I
Snaga:	2470 W
Potrošnja električne energije dok je uređaj isključen:	≤ 0,3 W
Automatsko isključivanje:	< 15 minuta

Korišteni simboli

	G epüüfte S icherheit (provjerena sigurnost): uređaji moraju ispunjavati opće priznata pravila tehnike i moraju biti u skladu sa Zakonom o sigurnosti proizvoda (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S CE oznakom društvo HOYER Handel GmbH daje izjavu sukladnosti EU-a.
	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.
	Oznakom UKCA društvo HOYER Handel GmbH daje izjavu o sukladnosti za UK.
	Simbol označava proizvođača proizvoda.

Zadržavamo prava na tehničke izmjene.

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

15. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH

Poštovani korisnici,

Na ovaj uređaj možete ostvariti 3 godine jamstva koje vrijedi od datuma kupnje.

U slučaju neispravnosti uređaja, možete iskoristiti svoja zakonska prava kod prodavača proizvoda. Kao što je opisano u nastavku, ta zakonska prava nisu ograničena našim jamstvom.

Jamstveni uvjeti

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

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

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

Jamstveni rok i zakonsko jamstvo za reklamacije u vezi s nedostacima

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

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

Opseg jamstva

Uređaj je proizveden prema strogim smjernicama kvalitete, te je prije isporuke pažljivo i savjesno 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: 519553_2507** i račun kao dokaz kupnje.
- Brojevi artikala nalaze se na tipskoj pločici, ugravirani, na naslovnoj strani vanjsih 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) **519553_2507** možete otvoriti upute za korištenje.



Servisni centar

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

IAN: 519553_2507

Sadržaj

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

1. Pregled

- 1 Kućište
- 2 Korpe za prženje: gornja korpa za prženje (1) / donja korpa za prženje (2)
- 3 Grejač (na gornjoj strani unutrašnjeg prostora)
- 4 Ventilacioni otvori
- 5 Displej sa indikatorima i dugmadi
- 6 Prostor za namotavanje kabla
- 7 Priključni kabl
- 8 Ručka korpe za prženje
- 9 **MAX** Oznaka za maksimalni nivo punjenja korpe za prženje (1) / (2): po 3,5 litra
- 10 Umetak za prženje
- 11 Rešetka
- 12 Mrežni utikač (bez slike)

Hvala na poverenju!

Čestitamo vam na novoj fritezi na vruć vazduh.

Za bezbedno rukovanje proizvodom i upoznavanje sa sadržajem isporuke:

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

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

Simboli na uređaju



Ovaj simbol vas upozorava na dodir sa vrućom površinom.



Materijali označeni ovim simbolom ne menjaju ukus i miris namirnica.

2. Predviđena upotreba

Friteza na vruć vazduh predviđena je za pripremu namirnica na vrućem vazduhu pri temperaturama do maksimalno 240 °C.

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

Moguća pogrešna upotreba

Friteza na vruć vazduh nije prikladna za zagrevanje tečnosti.

3. Bezbednosne napomene

Upozorenja

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



OPASNOST! Visok nivo rizika: nepoštovanje upozorenja može prouzrokovati telesne i smrtonosne povrede.

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

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

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

Uputstva za bezbedan rad

- ⊙ Ovaj uređaj smeju da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim psihofizičkim ili čulnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva, odnosno znanja, ako su pod nadzorom ili ako su upućene u bezbedno korišćenje uređaja i razumeju opasnosti koje iz toga mogu nastati. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju 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 sa doručkom.
- ⊙ 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 oparivanja 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!

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

mojte 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.
- ⊙ Priključite mrežni utikač samo u pravilno ugrađenu i lako pristupačnu utičnicu sa zaštitnim kontaktima, čiji napon odgovara naponu koji je naveden na natpisnoj pločici. Utičnica mora da bude lako dostupna i nakon priključivanja.
- ⊙ Uverite se da ne postoji mogućnost da se priključni kabl za električnu mrežu ošteti na oštrim ivicama ili vrućim mestima. Ne namotavajte priključni kabl oko uređaja.
- ⊙ Tokom postavljanja uređaja pazite da se priključni kabl ne priklešti ili prignječi.
- ⊙ Nakon isključivanja uređaj nije potpuno odvojen od električne mreže. Da biste to uradili, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ⊙ Za izvlačenje mrežnog utikača iz utičnice uvek povlačite mrežni utikač, nikada ne povlačite priključni kabl.
- ⊙ Izvucite mrežni utikač iz utičnice:
 - posle svake upotrebe
 - kada dođe do kvara
 - kada se uređaj ne koristi
 - pre čišćenja uređaja

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



OPASNOST od požara!

- ⊙ Nikada ne ostavljajte priključeni uređaj bez nadzora.
- ⊙ Uvek nadgledajte fritezu na vruć vazduh tokom rada. Na taj način ćete na vreme prepoznati mogući problem na osnovu neobičnih mirisa ili zvukova.
- ⊙ Uređaj nikada nemojte prekrivati niti postavljati na meke površine (kao što su npr. peškiri).
- ⊙ Osigurajte slobodan prostor sa svih strana i iznad uređaja.
- ⊙ Nemojte 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 klizanje.



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 imovinsku štetu!

- ⊙ 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 sleglo.
- ⊙ Nemojte koristiti jaka i abrazivna sredstva za čišćenje.
- ⊙ Uređaj je opremljen plastičnim neklizajućim nogarama. Pošto je namestaj obložen raznim lakovima i plastikom i tretiran različitim proizvodima za održavanje, ne može se u potpunosti isključiti mogućnost da neke od ovih supstanci sadrže komponente koje nagriza i omekšavaju plastične nogare. Ako je potrebno, ispod uređaja postavite neklizajuću posudu.

4. Obim isporuke

- 1 friteza na vruć vazduh
- 2 korpe za prženje **2** sa umecima **10** i rešetkama **11**
- 1 kompletno uputstvo za upotrebu (na internetu)
- 1 kratko uputstvo (priloženo uz uređaj)
- 1 knjižica sa receptima (priložena uz uređaj)

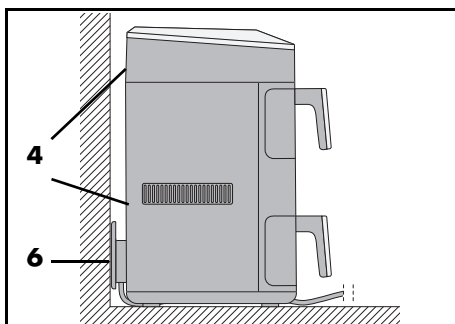
5. Puštanje u rad

- Uklonite sav ambalažni materijal.
U unutrašnjosti nipošto ne sme biti ostataka ambalaže, na primer mrvica stiropora.



OPASNOST od požara!

Na zadnjoj i bočnoj strani uređaja nalaze se ventilacioni otvori **4**. Iz ventilacionih otvora tokom rada izlazi vrela para.



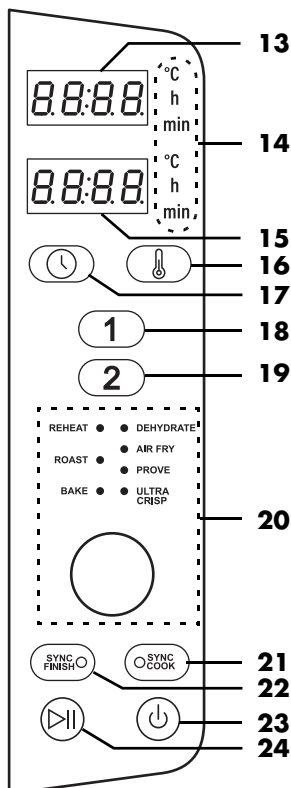
- ⊙ Nemojte nikada pokrivati ventilacione otvore **4**.
- ⊙ Nemojte koristiti fritezu na vruć vazduh ispod zidnih ormara, zidnih utičnica ili u blizini zavesa, papirnih ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊙ Osigurajte slobodan prostor sa svih strana i iznad uređaja.



NAPOMENA: Tokom prvog korišćenja može doći do pojave manjeg dima i mirisa. Razlog su sredstva za montažu grejača **3** i to ne predstavlja grešku kod proizvoda. Obezbedite adekvatno provetravanje.





- Uklonite zaštitnu foliju i lepljive trake sa uređaja, ali nikako nemojte uklanjati natpisnu pločicu sa donje strane uređaja.
- Uverite se da su na broju svi sastavni delovi, i da su neoštećeni.
- Pre prve upotrebe očistite uređaj i sav pribor.

- Postavite uređaj na suhu, ravnu, neklizajuću, vatrostalnu podlogu.
- Utaknite mrežni utikač **12** u utičnicu koja odgovara specifikaciji na natpisnoj pločici. Utičnica mora biti pristupačna i nakon uključivanja.

6. Pregled displeja



- 13** Prikaz cifara (temperatura, vreme pripreme) korpe za prženje (1)
- 14** °C/h/min °C svetli kada se prikazuje temperatura
h ili min svetli kada se prikazuje vreme u satima (h) ili minutima (min)
- 15** Prikaz cifara (temperatura, vreme pripreme) korpe za prženje (2)
- 16**  Dugme: temperatura
- 17**  Dugme: vreme
- 18** (1) Dugme: korpa za prženje (1) gore
- 19** (2) Dugme: korpa za prženje (2) dole
- 20** Brojčanik: podešavanje temperature i vremena prženja / izbor programa
REHEAT (podgrevanje)
DEHYDRATE (sušenje)
AIR FRY (prženje na vazduhu): Na 5 minuta oglašava se podsetnik za protresanje hrane.
ROAST (prženje)
PROVE (odmaranje/narastanje kvasnog testa)
BAKE (pečenje)
ULTRA CRISP (za hrskavu koricu)

- 21**  Dugme + LED **SYNC COOK**: obe korpe za prženje rade sa istim vrednostima.
- 22**  Dugme + LED **SYNC FINISH**: sinhronizuje se kraj vremena pripreme obe korpe za prženje.
- 23**  Dugme: uključivanje/isključivanje
- 24**  Dugme: pokretanje/pauziranje

7. Kratak vodič za prženje

Priprema namirnica

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

Vreme i temperatura prženja

- Za ukusan i zdrav ishod potrebno je da se pri izboru temperature i vremena prženja vrlo strogo pridržavate podataka na ambalaži.
- Pržite samo male količine odjednom.
- Korpe za prženje **2** ne smeju se puniti iznad oznake **MAX 9**.
- Akrilamid može biti kancerogen. Da bi se što više smanjilo stvaranje akrilamida, izbegavajte prekomernu zapečenost.

Za ravnomernu zapečenost ^{1 2}

-
- ¹: Nakon ¼ vremena pripreme (svakih 5 minuta) 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 do 3 puta u toku postupka prženja.

1. Izvadite korpu za prženje **2** za ručku **8** iz kućišta **1** 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 korpe za prženje **2** automatski isključuje.
2. Ponovo stavite korpu za prženje **2** u uređaj. Uređaj se automatski ponovo uključuje do isteka vremena pripreme.

Pečenje testa

Testo **ni u kom slučaju** ne stavlјati direktno u korpu za prženje **2**. Posle pripreme testo stavite u kalup za pečenje ili neki drugi kalup otporan na visoke temperature (npr. kalupi za mafine). Njih zatim zajedno sa testom stavite u korpu za prženje **2**.

Informacije na ambalaži

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

8. Rukovanje



OPASNOST od opekotina!

- ⊙ Površine uređaja mogu da postanu vrele tokom rada. Nemojte dodirivati vruće delove uređaja, npr. ventilacione otvore **4** na zadnjoj strani.
- ⊙ Tokom prženja dolazi do ispuštanja vruće pare iz ventilacionih otvora **4**. Ne dodirujte paru.
- ⊙ Nemojte pomerati ili prenositi fritezu dok je uključena.



UPOZORENJE na imovinsku štetu!

- ⊙ Uređaj ni pod kakvim uslovima ne sme da radi bez korpe za prženje **2**!

8.1 Priključivanje na struju

- Kada je uređaj postavljen, utaknite mrežni utikač **12** u šuko utičnicu, koja odgovara podacima na natpisnoj pločici. Utičnica mora biti pristupačna i nakon uključivanja.

8.2 Uključivanje/isključivanje

- Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje  **23** da biste uključili uređaj iz stanja pripravnosti.
 - Čuje se kratak zvučni signal.
 - Unapred podešena temperatura 180 °C prikazuje se na indikatorima **13/15**.
- Ponovnim pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje  **23** uređaj možete prebaciti u stanje pripravnosti u svakom trenutku. Ovo je takođe moguće tokom rada programa.

NAPOMENA: Nakon prebacivanja u stanje pripravnosti ventilator može nastaviti da radi do jednog minuta.

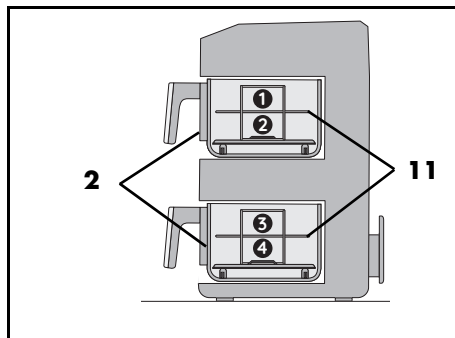
8.3 Rešetke

UPOZORENJE na imovinsku štetu!




- ⊙ Korpe za prženje **2** ne smeju se puniti iznad oznake **MAX 9**.

NAPOMENA: Posebno je prikladna za manje porcije jela koje se tokom pripreme ne moraju okretati ni protresati.

Korišćenje rešetki **11** omogućava vam da istovremeno pripremite najviše 4 različite porcije.



8.4 Izbor korpe za prženje

1. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje  **23** da biste uključili fritezu.
2. Pritiskom na dugme  **18** za gornju, odnosno  **19** za donju birate željenu korpu za prženje. Simbol izabrane korpe za prženje trepti.

NAPOMENE: 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** **18** ili **2** **19** kako biste nastavili sa podešavanjima.

8.5 Osnovno rukovanje

Za nadalje važi:

- Uređaj je uključen.
- Korpa za prženje izabrana je pritiskom na dugme **1** **18** ili **2** **19**.

Pozivanje programa

- Kratko pritisnite a zatim okrećite brojačnik **20** dok se ne upali LED indikator željenog programa. Program je tada izabran.

Ručno spremanje

- Temperaturu i vreme pripreme možete podesiti direktno. Pritiskom na dugme za pokretanje/pauziranje **24** pokreće se priprema sa prethodno podešenim vrednostima temperature i vremena trajanja pripreme.

Promena temperature

Temperatura se može podesiti u koracima od po 5 stepeni, između 40 i 240 °C.

- U programu **ULTRA CRISP** temperatura se ne može podešavati.
- U programu **PROVE** temperatura može biti podešena samo na 35 °C ili 75 °C.
- U svim ostalim programima minimalna temperatura je 60 °C.
- U programu **DEHYDRATE** maksimalna temperatura je 90 °C.
- Pritisnite dugme **16**. Na displeju **5** trepti temperatura.
- Okrećite brojačnik **20** dok se ne prikaže željena temperatura. Treptanje prestaje otprilike 15 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 paузirati.

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 **DEHYDRATE** od 1 sata do 24 sata u koracima od po 15 minuta
- U programu **PROVE** od 15 minuta do 4 sata u koracima od po 5 minuta
- Pritisnite dugme **17**. Na displeju **5** trepti vreme.
- Okrećite brojačnik **20** dok se ne prikaže željeno vreme. Treptanje prestaje otprilike 15 sekundi nakon podešavanja. Novo vreme je usvojeno.

8.6 Korišćenje programa

NAPOMENE:

- Uverite se da jelo ne dodiruje vrući grejač **3** na gornjoj strani unutrašnjeg prostora i da se ne lepi na njega.
- Osim nakon aktiviranja funkcije **SYNC FINISH** u svakom trenutku možete promeniti temperaturu i vreme pripreme.
- **FUNKCIJA ZA BRZI POČETAK**
Uključite uređaj iz stanja pripravnosti pritiskom na dugme **23**. Pritiskom dugmeta za pokretanje/pauziranje **24** pokreće se priprema sa prethodno podešenom temperaturom od 180 °C i prethodno podešenim vremenom pripreme od 15 min za obe korpe za prženje. Ako želite da koristite samo jednu korpu

za prženje, pre pokretanja pritisnite dugme **1** **18** ili **2** **19**.

Uređaj ima unapred podešene programe za određene namirnice i načine pripreme.

Kada izaberete program, dodatno možete da izvršite sledeća podešavanja gotovo uvek:

- 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 **2**.
2. Stavite korpu za prženje u kućište **1**.
3. Za uključivanje pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje **23**.
4. Pritiskom na dugme **1** **18** ili **2** **19** izaberite željenu korpu za prženje.
5. Kratko pritisnite a zatim okrecite brojačnik **20** dok se ne upali LED indikator pored željenog programa. Displej **5** prikazuje temperaturu za izabrani program.

NAPOMENA: Pritiskom na dugme **1** **18** ili **2** **19** izaberite željenu korpu za prženje. Odgovarajuće dugme trepti oko 15 sekundi. Tokom treptanja pritisnite dugme **16** da biste promenili temperaturu, a dugme **17** da biste promenili trajanje pripreme. Sve dok vrednost trepti na displeju **5** možete je promeniti okretanjem brojačnika. Nakon okretanja podešena vrednost trepti otprilike 15 sekundi. Prikaz prestaje da trepti: nova vrednost je usvojena.

6. Pokrenite proces pripreme pritiskom na dugme za pokretanje/pauziranje **24**. Program je pokrenut. Displej **5** prikazuje preostalo trajanje programa.

8.7 Prekidanje procesa pripreme

NAPOMENE:

- Nakon 15-ak minuta bez rukovanja uređaj se prebacuje u stanje pripravnosti.
- Suviše duga pauza može imati veoma negativan uticaj na rezultat pripreme.

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

1. Izvucite korpu za prženje **2** iz kućišta **1** koristeći ručku **8**. Uređaj se prilikom vadenja korpe automatski isključuje.
 - Trepćući se prikazuje preostalo trajanje.
 - Ventilator se zaustavlja sve dok ponovo ne vratite korpu za prženje **2**.
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 **24** da biste prekinuli proces pripreme.
 - Trepćući se prikazuje preostalo trajanje.
 - Ventilator je zaustavljen sve dok se proces pripreme ne nastavi.
2. Ponovo pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje **24** da biste nastavili proces pripreme.




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  **23** da biste uključili fritezu.
2. Pritisnite dugme **SYNC COOK**  **21**. LED indikator dugmeta **21** svetli a simboli korpi za prženje  **1** i  **2** trepte.
3. Pritiskom na dugme  **16** ili  **17** i okretanjem brojčanika **20** podesite temperaturu ili vreme.
ili
Pritiskom i okretanjem brojčanika **20** izaberite neki od programa.
4. Pokrenite proces pripreme pritiskom na dugme za pokretanje/pauziranje  **24**.


Podešene vrednosti se primenjuju na obe korpe za prženje.

- Svetle LED indikator dugmeta **SYNC COOK**  **21** i simboli korpi za prženje  **1** i  **2**.
- Može da sveti i izabrani program.
- Prikazuje se preostalo trajanje.

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  **24**.
2. Pritiskom i okretanjem brojčanika **20** izaberite željeni program.



3. Ponovo pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje  **24**.











Obe korpe za prženje nastavljaju da rade sa izabranim programom.

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

- Tokom procesa pripreme ponovo pritisnite dugme **SYNC COOK**  **21**.
 - Gasi se LED indikator dugmeta  **21**.
 - Svaki program koji pre pritiska na dugme  **21** nije bio završen nastavlja se za obe korpe za prženje.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

Korpe za prženje  **1** i  **2** možete sinhronizovati tako da se oba procesa pripreme završe istovremeno.

1. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje  **23** da biste uključili fritezu.
2. Pritisnite dugme  **18** kako biste izabrali korpu za prženje  **1**.
3. Podesite vreme pripreme i temperaturu ili pritiskom i okretanjem brojčanika **20** izaberite jedan od programa.
4. Pritisnite dugme  **19** kako biste izabrali korpu za prženje  **2**.
5. Podesite vreme pripreme, temperaturu ili jedan od programa.
6. Pritisnite dugme **SYNC FINISH**  **22**.
7. Pokrenite proces pripreme pritiskom na dugme za pokretanje/pauziranje  **24**.
 - LED indikator dugmeta **SYNC FINISH**  **22** svetli.
 - Preostalo trajanje prikazuje se na displeju **13/15** korpe za prženje koja radi.
 - Na indikatoru korpe za prženje koja još uvek ne radi prikazuje se [ ].

- 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, a na displeju **5** kratko se prikazuje *End*. Potom se uređaj prebacuje u stanje pripravnosti.
2. Stavite jela na pripremljeni tanjir / u pripremljenu činiju.
 3. Ostavite uređaj i pribor da se ohladi pre nego što ga očistite.

NAPOMENA: Ako npr. stepen zapečenosti još nije po vašoj želji, možete da ručno promenite proces pečenja. Ponovo gurnite napunjenu korpu za prženje **2** u kućište **1** i opet pokrenite proces pripreme. Posle nekoliko minuta proverite stepen zapečenosti. U tu svrhu izvucite korpu za prženje **2** iz kućišta **1** koristeći ručku **8**.

8.10 Završetak procesa pripreme

- Po završetku procesa pripreme oglašavaju se 3 zvučna signala, a na displeju **5** kratko se prikazuje *End*. Potom se uređaj prebacuje u stanje 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 **2** kao i tanjir ili činija (event. zagrejana).
 - Za odvajanje uređaja sa izvora napajanja nakon upotrebe izvucite mrežni utikač **12**.
1. Izvucite korpu za prženje **2** iz kućišta **1** koristeći ručku **8**. Stavite je na vatrostalnu podlogu.

8.11 Pregled programa

- U donjoj tabeli navedena je osnovna pomoć za podešavanje i prikazani su unapred podešene i moguće vrednosti programa.

Program	Primeri primene	Unapred podešena temperatura (podesivi opseg)	Unapred podešeno vreme (podesivi opseg)
REHEAT	Podgrevanje	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
ROAST	Odresci, kotleti	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
BAKE	Mafini, kolači i peciva	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1–60 min.)
DEHYDRATE	Dehidracija/sušenje namirnica (šljive, kolutovi jabuke)	60 °C (60–90 °C)	2 sati (1–24 sati)
AIR FRY	Pileći bataci, smrznuti pomfrit ¹	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
PROVE	Odmaranje/narastanje kvasnog testa	75 °C (35–75 °C)	45 min. (15 min.–4 sata)
ULTRA CRISP	Pečenje	240 °C (ne može se menjati)	10 min. (1–30 min.)

8.12 Tabela pripreme hrane

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

Hrana za pripremu	°C	Minuti	Optimalna količina po korpi za prženje	Maksimalna količina po korpi za prženje
Pomfrit ¹	190	25–35	560 g	870 g
Pileći bataci ²	200	30	450 g	750 g
Povrće ²	180	15–30	400 g	750 g
Polugotove zemičke ²	180	8	3 kom.	4 kom.
Mafini	150	19	4 kom.	6 kom.
Filet lososa	200	16	100 g	500 g
Odrezak ^{2,3}	240	5–20	100 g	500 g

Brojevi u izložiocu ^{1,2,3} znače sledeće:

¹: Protresti ili okrenuti svakih 5 minuta.

²: Na polovini vremena pečenja protresti ili okrenuti.

³: Na kraju procesa pripreme funkcija hlađenja automatski se uključuje u trajanju od 1 minuta. Natpis *COOL* pojavljuje se na displeju.

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 soli
1–2 kašičice paprike
1–2 kašičice čilija u ljuspicama

Priprema

1. U velikoj činiji pomešati sve sastojke marinade.
2. Stavite pileća krilca u posudu, pomešajte sa marinadom i ostavite ih tako oko 1 sat.
3. Poređajte krilca jedno do drugog u umetak **posude za fritezu 1** i podesite vreme i temperaturu na **15 minuta i 190 °C**.
4. 250 g smrznutog pomfrita smestite u **posudu za fritezu 2** i podesite temperaturu i vreme na **200 °C i 20 Minuta**.
5. Aktivirajte **SYNC FINISH** funkciju i pokrenite proces pripreme. Sada su procesi pripreme sinhronizovani tako da su obe posude za fritezu spremne istovremeno.
6. Posle polovine predviđenog vremena okrenuti odnosno protresti sastojke kako bi bili ravnomerno pečeni.
7. Na kraju procesa, proverite da li su krilca i pomfrit gotovi, i iznesite ih ako jesu.

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 zalogajčiće.
5. Iseći čeri paradajz na pola.
6. Crveni luk iseći na komadiće.
7. Smestiti povrće u marinadu i temeljno izmešati. Ostaviti povrće u marinadi dok pripremate 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 ćuftice od ove mase.
12. Ćuftice 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 ćuftice i povrće gotovi, i iznesite ih ako jesu.

SAVET: Vreme trajanja pripreme zavisi od veličine ćuftica 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 prodete 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
1½ kašičice	slatke paprike
½ kašičice	belog luka u prahu
1 kašika	harisa paste (ako volite jači ukus)
	so, biber

Priprema

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

SAVET: Uz ovo jelo ide umak od svežeg jogurta.

9.8 Hrskavi prokelj sa slaninom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

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

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

Priprema

1. Očistiti prokelj i iseći na polovine.
2. Naseći slaninu na tanke listiće.
3. Ostavite cele čenove belog luka 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 pobrašnjennoj 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. Isecati 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 premeštanja ili čišćenja.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Izvucite mrežni utikač **12** iz utičnice pre nego što počnete sa čišćenjem friteze na vruć vazduh.
- ⊙ Friteza na vruć vazduh se ne sme uranjati u vodu.

UPOZORENJE na imovinsku štetu!

- ⊙ 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.
- Korpe za prženje **2**, rešetke **11** i umeci za prženje **10** mogu se prati u mašini za pranje posuda.
- Izvadite rešetke **11** i umetke za prženje **10** nagore iz korpi za prženje **2**. Pri čišćenju umetaka pazite da nogare umetaka za prženje **10** budu okrenute nadole. Gurnite umetke za prženje **10** nadole dok ne nalegnu 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 pretihodno natopite.
- 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 krpom od mikrovlakana koju za vreme čišćenja možete isprati i iscediti po potrebi.
3. Zatim osušite kuhinjskom krpom.

11. Čuvanje

- Pre nego što odložite fritezu na vruć vazduh...
 - ... obavezno izvucite mrežni utikač **12**,
 - ... uređaj mora biti ohlađen i
 - ... svi delovi moraju biti potpuno suvi.
- Namotajte priključni kabl **7** u prostor za namotavanje kabla **6**. Pridržavajte se smera namotavanja na prostoru za namotavanje kabla.

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 preduzimate mere sa ove kontrolne liste. Možda je posredi manji problem koji možete rešiti sami.



OPASNOST od strujnog udara!

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

Greška	Mogući uzroci / mere
Uređaj ne radi	<ul style="list-style-type: none">• Da li je obezbeđeno strujno napajanje?• Proverite priključak.
Jelo još nije gotovo nakon predviđenog vremena	<ul style="list-style-type: none">• Da li je količina previše velika ili su komadi suviše debeli?• Da li su temperatura i vreme pripreme bili suviše nisko podešeni?
Gust dim i jak miris	<ul style="list-style-type: none">• Da li se na grejaču 3 nalaze ostaci namirnica koji izgore pri zagrevanju? Korpe za prženje 2 ne smeju se puniti iznad oznake MAX 9.

14. Tehnički podaci

Model:	SHFDV 2470 A1
Mrežni napon:	220–240 V ~ 50 Hz
Klasa zaštite:	I
Snaga:	2470 W
Potrošnja struje u isključenom stanju:	≤ 0,3 W
Automatsko isključivanje:	< 15 Minuta

Korišćeni simboli

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

Zadržavamo pravo na tehničke izmene.

15. Garancija i garantni list

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

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

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

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

Poštovani,

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

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

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

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

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

Ukupan rok garancije je 3 godina.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

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

Garantni uslovi:

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

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

Popravke u roku garancije:

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

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

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

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

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

RS	
Naziv proizvoda:	Friteza na vruć vazduh
Model:	SHFDV 2470 A1
IAN/Serijski broj:	519553_2507
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 **519553_2507**) možete otvoriti uputstvo za upotrebu.

Содржина

1. Преглед	173
2. Наменета употреба	174
3. Безбедносни информации	174
4. Обем на испорака	178
5. Пуштање во употреба	178
6. Преглед на 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 Вметнувања во мрежа	181
8.4 Избор на корпа за печење	182
8.5 Основна операција	182
8.6 Користење програми	183
8.7 Прекинете го процесот на готвење	184
8.8 Функцијата SYNC COOK	184
8.9 Функцијата SYNC FINISH	185
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	190
9.3 Кофтиња со медитерански зеленчук на скара	190
9.4 Тиквички и модар патлиџан на ражен	191
9.5 Печен Камемберт со брусница	192
9.6 Лосос во пакување	192
9.7 Цветчиња од карфиол со хариса	193
9.8 Крцкав прокељ со сланина	194
9.9 Мини пица со шунка и рукола	194
9.10 Чоколадни тортички со течен центар	195
10. Чистење	195
11. Чување	196
12. Исфрлање	196
13. Решавање проблеми	197
14. Технички податоци	197
15. Гаранција од HOYER Handel GmbH	198

1. Преглед

- 1 Куќиште
- 2 Корпи за печење: горна корпа за печење (1) / долна корпа за печење (2)
- 3 Грејач (на горниот дел од внатрешноста)
- 4 Издувни отвори
- 5 Дисплеј со индикатори и копчиња
- 6 Намотувач на кабелот
- 7 Кабел за поврзување
- 8 Рачката на корпата за печење
- 9 **MAX** Ознака за максимално ниво на полнење на корпата за печење (1)/(2):
3,5 литри секоја
- 10 Додаток за печење
- 11 Решетка
- 12 Приклучок за струја (не е прикажан)

Ви благодариме многу за вашата доверба!

Честитки за вашата нова фритеза на топол воздух.

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

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

Се надеваме дека ќе уживате во вашата нова фритеза на 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: Низок ризик:

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

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

Упатства за безбедно работење

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



- ⊙ Не допирајте ги жешките делови од апаратот, како што 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 195).



ОПАСНОСТ за деца!

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



ОПАСНОСТ за и од домашни миленици и домашни животни!

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



ОПАСНОСТ за птиците!

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



ОПАСНОСТ од струен удар поради влага!

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

Проверете го апаратот пред повторно да го користите.

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



ОПАСНОСТ од струен удар!

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

ова, исклучете го кабелот за напојување.

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



ОПАСНОСТ - Опасност од пожар!

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



ОПАСНОСТ од изгореници!

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за материјално оштетување!

- ⊙ Користете само оригинални додатоци.
- ⊙ Никогаш не го поставувајте 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 Кошници за фритеза **2** со вметоци за печење **10** и решетки **11**
- 1 Целосни упатства за употреба (онлајн)
- 1 Водич за брз почеток (вклучен со апаратот)
- 1 Брошура со рецепти (вклучена во апаратот)

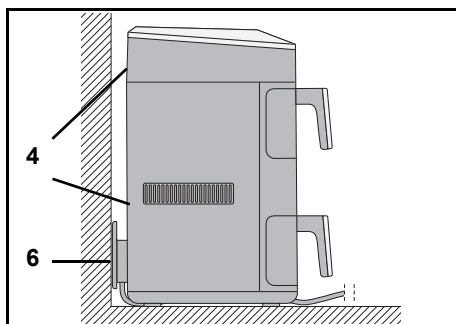
5. Пуштање во употреба

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



ОПАСНОСТ - Опасност од пожар!

Отворите за издувни **4** гасови се наоѓаат на задната и страничната страна од апаратот. За време на работата, од издувните отвори излегува жешка пареа.



- ⊙ Никогаш не покривајте ги отворите за издувни **4** гасови.
- ⊙ Не користете ја фритезата на топол воздух директно под висечки елементи, сидни штекери или во

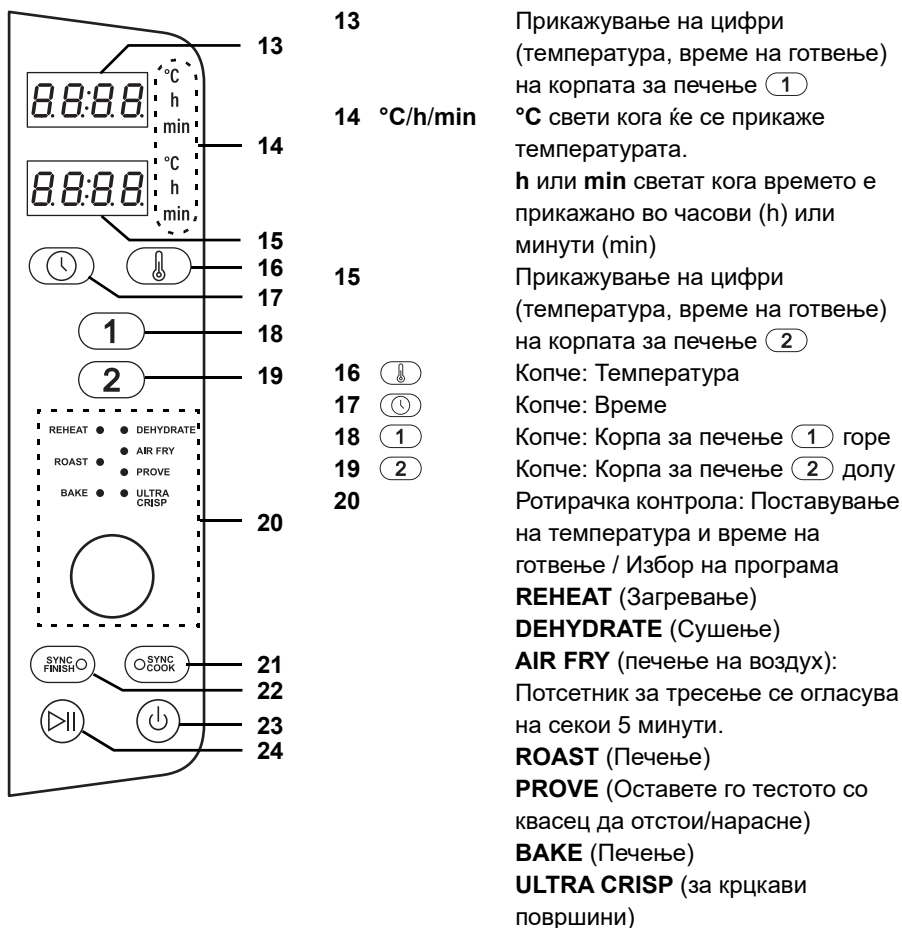
близина на завеси, хартија или слични запаливи предмети.

- ⊙ 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 **3** и не е дефект на производот. Обезбедете соодветна вентилација.

- Отстранете ги заштитните фолии и лепливите ленти од апаратот, но не ја отстранувајте плочката со тип на задната 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 **12** 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 екранот



- 21** Копче + LED диода **SYNC FINISH**: Крајот на времето за готвење за двете корпи за печење е синхронизиран.
- 22** Копче + LED диода **SYNC COOK**: Двете корпи за печење работат со исти вредности.
- 23** Копче: за вклучување/исклучување
- 24** Копче: за старт/пауза

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 **2** не смеат да се полнат над ознаката **MAX 9**.
- Акриламидот е веројатно канцероген. За да го одржите 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 (на секои 5 минути), 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 ја корпата за печење **2** од куќиштето **1** за рачката **8** и протресете ги состојките. При тресење, проверете дали, на пример, помфритот е темелно измешан и дали неварениот помфрит одвнатре е турнат кон надвор. Апаратот се исклучува автоматски кога ќе се извади корпата за печење **2**.
2. Вратете ја корпата за печење **2** 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 корпата за печење **2**. По подготовката, ставете го тестото во тава за печење или друг сад отпорен на топлина (на пр., калапи за мафини). Потоа ставете во корпата за печење **2** 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 **4** за вентилација на задната страна.
- ⊙ За време на печењето, од отворите **4** за вентилација излегува жешка пара. Не посегнувајте во пареата.
- ⊙ Не поместувајте ја или не транспортирајте ја фритезата додека е вклучена.


ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за материјално оштетување!


- ⊙ Апаратот никогаш не смее да се користи без корпата за печење **2**!

8.1 Поверзување со струја

- Откако ќе го поставите апаратот, приклучете го кабелот **12** за напојување во заземјен штекер што одговара на спецификациите на плочката со спецификации. Приклучокот за струја мора да биде лесно достапен дури и откако апаратот ќе биде вклучен.

8.2 Прекинувач за вклучување/исклучување

- Притиснете го копчето за вклучување/исклучување  **23**, за да го вклучите апаратот од режим на подготвеност.
 - Може да се слушне краток звучен сигнал.
 - На екраните **13/15** се појавува претходно поставената температура **180 °C**.

- Со повторно притискање на копчето за вклучување/исклучување  **23**, апаратот може да се префрли во режим на подготвеност во секое време. Ова исто така функционира од стартување на програми.

НАПОМЕНА: Откако ќе се префрли во режим на подготвеност, вентилаторот може да продолжи да работи до една минута.

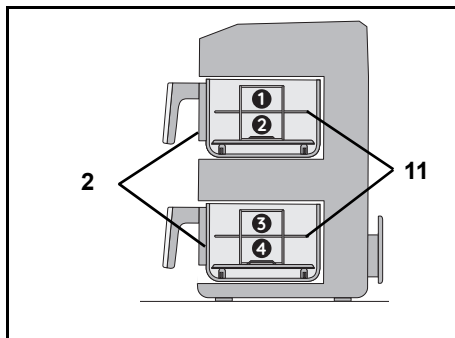
8.3 Вметнувања во мрежа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за материјално оштетување!




- ⊙ Корпите за печење **2** не смеат да се полнат над ознаката **MAX 9**.



НАПОМЕНА: Особено погодно за помали порции храна кои не треба да се превртуваат или протресуваат за време на процесот на готвење.

Со користење на влошките за решетка **11**, можете да готвите до 4 различни порции истовремено.





8.4 Избор на корпа за печење

1. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување  **23**, за да ја вклучите фритезата.
2. Со притискање на копчето  **18** за горниот или  **19** за долниот ја избирате посакуваната корпа за печење. 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  **18** или  **19** за да продолжите со поставките.

8.5 Основна операција


Следните точки се применуваат:

- Апаратот е вклучен.
- Во овој случај, повторно притиснете го копчето  **18** или  **19** за да продолжите со поставките.

Отворени програми


- Кратко притиснете го ротирачкото копче **20**, а потоа вртете го додека не светне LED диодата на саканата програма. Потоа се избира програмата.

Рачно готвење

- Можете директно да ја поставите температурата и времето на готвење. Со притискање на копчето за старт/пауза  **24** започнува процесот на готвење со поставените вредности.

Промена на температурата


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

- Температурата не може да се промени во програмата **ULTRA CRISP**.
- Во програмата **PROVE**, може да се избере или 35 °C или 75 °C.
- Во сите други програми, минималната температура е 60 °C.
- Во програмата **DEHYDRATE**, максималната температура е 90 °C.
- Притиснете го копчето  **16**. Температурата трепка на екранот **5**.
- Вртете го бројчаникот **20** додека не се прикаже саканата температура. Трепкањето престанува приближно 15 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 **DEHYDRATE** од 1 час до 24 часа во интервали од 15 минути
- Во програмата **PROVE**, од 15 минути до 4 часа со интервали од 5 минути
- Притиснете го копчето  **17**. Времето трепка на екранот **5**.

- Вртете го бројчаникот **20** додека не се прикаже саканото време. Трепкањето престанува приближно 15 секунди по поставувањето. Новото време е усвоено.




8.6 Користење програми




ЗАБЕЛЕШКИ:


- Внимавајте храната да не го допира жешкиот грејач **3** на горниот дел од внатрешноста и да не се залепи за него.
- Освен по активирањето на функцијата **SYNC FINISH**, можете да ја промените температурата и времето на готвење во секое време.
- **ФУНКЦИЈА ЗА БРЗ СТАРТ**
Вклучете го апаратот од режим на подготвеност со копчето за вклучување/исклучување  **23**. Со притискање на копчето за старт/пауза  **24**, готвењето започнува на претходно поставена температура од **180 °C** и претходно поставено време на готвење од **15 мин.** за двете корпи за печење. Ако сакате да користите само една корпа за печење, притиснете го копчето  **18** или  **19** пред да започнете.

Апаратот има претходно поставени програми за некои видови храна и методи на подготовка. Кога избирате програма, речиси секогаш можете да ги направите следниве дополнителни поставки:

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

1. Подгответе ја храната и ставете ја во корпата за печење **2**.
2. Лизнете ја корпата за печење во куќиштето **1**.
3. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување  **23** за да го вклучите.
4. Изберете ја саканата корпа за печење со притискање на копчето  **18** или  **19**.
5. Кратко притиснете го ротирачкото копче **20**, а потоа вртете го додека не светне LED диодата до саканата програма. На екранот **5** се прикажува температурата за избраната програма.

НАПОМЕНА: Изберете ја саканата корпа за печење со притискање на копчето  **18** или  **19**. Секое копче трепка приближно 15 секунди. Додека индикаторот трепка, притиснете го копчето за да ја промените температурата, а копчето  **16** за да го промените времето на готвење  **17**. Додека соодветната вредност трепка на екранот **5**, можете да ја промените со вртење на ротирачкото копче. По вртењето, поставената вредност ќе продолжи да трепка приближно 15 секунди. Индикаторот престанува да трепка: Новата вредност е усвоена.

6. Започнете го процесот на готвење со притискање на копчето за старт/пауза  **24**. Програмата започнува. На екранот **5** се прикажува преостанатото време на извршување.

8.7 Прекинете го процесот на готвење



ЗАБЕЛЕШКИ:

- По приближно 15 минути неактивност, апаратот се префрла во режим на подготвеност.
- 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 **2** од куќиштето **1** за рачката **8**. Апаратот се исклучува автоматски кога ќе се извади корпата за печење.
 - Преостанатото време на работа се прикажува со трепкачки светла.
 - Вентилаторот запира додека корпата за печење **2** 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 Старт/Пауза  **24** за да го прекинете процесот на готвење.
 - Преостанатото време на работа се прикажува со трепкачки светла.
 - Вентилаторот запира додека не продолжи процесот на готвење.
2. Притиснете го копчето за старт/пауза  **24** повторно за да го продолжите процесот на готвење.




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 Вклучи/Исклучи  **23**, за да ја вклучите фритезата.
2. Притиснете го копчето **SYNC COOK**  **21**. LED диодата на копчето **21** светнува и симболите на корпите за печење  **1** и  **2** трепкаат.
3. Поставете ја температурата или времето со притискање на копчињата  **16** или  **17** и вртење на ротирачкото копче **20**.
или
Изберете една од програмите со притискање и вртење на ротирачкото копче **20**.
4. Започнете го процесот на готвење со притискање на копчето за старт/пауза  **24**.

Поставените вредности се применуваат на обете корпи за печење.

- LED диодата на копчето **SYNC COOK**  **21** и симболите за корпата за печење  **1** и  **2** светат.
- Избраната програма може да биде обележана.
- Се прикажува преостанатото време на извршување.




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  **24** за време на процесот на готвење.
2. Изберете ја саканата програма со притискање и вртење на ротирачкото копче **20**.
3. Притиснете го копчето за старт/пауза  **24** повторно.











Двете корпи за печење продолжуваат да работат со избраната програма.

Можете да ја откажете функцијата **SYNC COOK** во секое време.

- Притиснете го копчето **SYNC COOK**  **21** повторно за време на процесот на готвење.
 - LED диодата на копчето  **21** се гаси.
 - Секоја програма што не била завршена пред притискање на копчето  **21** ќе продолжи за обете корпи за фритеза.

8.9 Функцијата **SYNC FINISH**

Можете да ги синхронизирате корпите за печење  и  така што двата процеса на готвење ќе се завршат истовремено.

1. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување  **23**, за да ја вклучите фритезата.
 2. Притиснете го копчето  **18** за да ја изберете корпата за печење .
 3. Поставете го времето на готвење, температурата или изберете програма со притискање и вртење на ротирачкото копче **20**.
 4. Притиснете го копчето  **19** за да ја изберете корпата за печење .
 5. Поставете го времето на готвење, температурата или програмата.
 6. Притиснете го копчето **SYNC FINISH**  **22**.
 7. Започнете го процесот на готвење со притискање на копчето за старт/пауза  **24**.
 - Се пали сијаличката на копчето **SYNC FINISH**  **22**.
 - Преостанатото време на работа се прикажува на екранот **13/15** на работната корпа за печење.
 - На екранот се прикажува корпата за печење [ ] што сè уште не работи.
- Процесот на готвење започнува и за двете корпи за фритеза 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 и на екранот **5** накратко ќе се појави *End*. Апаратот потоа се префрла во режим на подготвеност.

8.10 Крај на процесот на готвење

- На крајот од времето за готвење, ќе се огласат 3 звучни сигнали и на екранот **5** накратко ќе се појави *End*. Апаратот потоа 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 **2**, како и чинија или сад (претходно загреан доколку е потребно).
 - За да го исклучите апаратот од електричната мрежа, исклучете го од струја **12** по употреба.
1. Извлекете ја **2** корпата **8** за печење од куќиштето **1** за рачката. 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 **2** 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 **2** ја корпата **8** за печење од куќиштето **1** со влечење на рачката.

8.11 Преглед на програми

- Следната табела дава основни помагала за поставување и ги прикажува претходно поставените и можните вредности на програмите.

Програма	Примери за примена	претходно поставена температура (прилагодлив опсег)	претходно поставено време (прилагодлив опсег)
REHEAT	Загревање	200 °C (60 – 200 °C)	15 мин. (1 – 60 Мин.)
ROAST	Стекови, шницли	200 °C (60 – 200 °C)	20 мин. (1 – 60 Мин.)
BAKE	Мафини, колачи и печива	150 °C (60 – 200 °C)	18 мин. (1 – 60 Мин.)
DEHYDRATE	Дехидрира/сува храна (сливи, парчиња јаболка)	60 °C (60 – 90 °C)	2 часови (1 – 24 Час.)
AIR FRY	Пилешки батаци, замрзнат помфрит ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 мин. (1 – 60 Мин.)
PROVE	Оставете го тестото од квасец да отстои/нарасне	75 °C (35 – 75 °C)	45 мин. (15 Мин. – 4 Час.)
ULTRA CRISP	Печено свинско месо	240 °C (не може да се промени)	10 мин. (1 – 30 Мин.)

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 за печење	максимална количина по корпа за печење
Помфрит ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Пилешки батаци ²	200	30	450 g	750 g
Зеленчук ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Лепчиња ²	180	8	3 Парчиња	4 Парчиња
Мафини	150	19	4 Парчиња	6 Парчиња
Филе од лосос	200	16	100 g	500 g
Стек ^{2,3}	240	5 – 20	100 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 ѓофтињата

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 чешнето лук и ситно исечкајте го.
2. Измешајте ги сите состојки за маринадата во сад.
3. Измијте го и исчистете го зеленчукот.
4. Исечете ги тиквичките и пиперките на парчиња со големина на залак.
5. Пресечете ги шери доматите на половина.
6. Исечете го кромидот на кришки.
7. Додајте го зеленчукот во маринадата и измешајте сè темелно. Оставете го зеленчукот да

се маринира додека ги подготвувате ќофтињата.

8. За ќофтињата, излупете го црвениот кромид, исечкајте го ситно и пржете го во малку маслиново масло додека не стане просирен.
9. Измијте го магносот, исушете го и ситно исечкајте ги листовите.
10. Измешајте го меленото месо со подготвените коцки кромид, сечканиот магнос, изматената жолчка од јајце и презлата во мазна смеса и зачинете по вкус.
11. Со влажни раце, формирајте мали, рамномерни топчиња од меленото месо.
12. Ставете ги ќофтињата во **корпата за печење 1**. Поставете на **180 °C** и **прибл. 15 минути**.
13. Измешајте го маринираниот зеленчук еднаш и ставете го во **корпата за печење 2**. Поставете на **180 °C** и **прибл. 20 минути**.
14. Активирајте ја функцијата **SYNC FINISH** и започнете го процесот на печење. Сега готвењето е синхронизирано, така што обете корпи за печење ќе бидат готови истовремено.
15. Измешајте/превртете ги состојките на половина од времето за готвење за да се осигурате дека се зготвени рамномерно.
16. На крајот од времето за готвење, проверете ги ќофтињата и зеленчукот и извадете ги ако се добри.

СОВЕТ: Времето на пржење зависи од големината на ќофтињата или парчињата зеленчук.

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 cm. Исечете го кромидот на четвртини.
3. Ставете го зеленчукот во мешавината на зачини и масло.
4. Ставајте парчиња од зеленчукот наизменично на ражените.
5. Гответе ги ражените на **200 °C** **15 минути**.
6. Свртете ги ражените по половина од времето на готвење.

9.5 Печен Камемберт со брусница

Состојки за 4 порции

НАПОМЕНА: Пред да започнете, проверете дали 4-те Камембери ги собира во садот готвење. Ако не, 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 просирен.
4. Додајте го спанаќот и пржете кратко додека листовите не се соберат. Потоа тргнете го тенџерето од оган и оставете го настрана.
5. Исплакнете го лососот, исушете го со тапкање со хартија и исечете го на два дела.
6. Измијте ги 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. Исечете ја сланината на тенки ленти.
3. Оставете ги целите чешниња лук нелупени.
4. Измешајте ги сите состојки во сад и зачинете со сол и бибер по вкус.
5. Гответе сè на **180 °C** **прибл. 15-20 минути**.
6. Протресете ги или превртете ги состојките на половина од времето.
7. Сервирајте ја секоја порција со 2 чешниња лук. Во зависност од вашиот вкус, истиснете ги омекнатите чешниња лук од лушпата и уживајте.

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. Исечете ја моцарелата на тенки парчиња.
4. Намачкајте го тестото со пасираните домати, зачинете со сол, бибер и оригано и одозгора наредете ги парчињата моцарела.
5. Печете ги парчињата пица на порции на **180 °C** **околу 7 минути**.
6. Распоредете ја шунката Серано на парчињата, а потоа печете **3-5 минути**.
7. Кога рабовите на пицата ќе почнат малку да руменеат, отстранете ја наредете ја измената 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 топлините чоколадни тортички.

10. Чистење



ОПАСНОСТ од изгореници!

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



ОПАСНОСТ од струен удар!

- ⊙ Исклучете го приклучокот **12** за струја на 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.
- Корпите за печење **2**, решетките **11** и додатоците за печење **10** може да се чистат во машина за миење садови.
- Отстранете ги решетките **11** и додатоците за печење **10** од корпите за печење **2**. По чистењето, при нивното вметнување, проверете дали ногарките на додатоците за печење **10** се насочени надолу. Притиснете ги додатоците за печење **10** додека не го допрат дното.

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

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

Куќиште

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

Внатрешност

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

11. Чување

- Пред да ја складирате фритезата на топол воздух...
 - ... приклучокот за струја **12** мора да биде исклучен,
 - ... апаратот мора да се олади и
 - ... сите делови мора да бидат целосно суви.
- Замотајте го кабелот за поврзување **7** околу макарата на кабелот **6**. Забележете го симболот за насока на намотување на намотувачот на кабелот.

12. Исфрлање

Овој производ е предмет на одредбите од Европската директива 2012/19/ЕС. Симболот што прикажува прецртана 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 апарат не работи по желба, поминете низ оваа листа за проверка. Можеби тоа е само мал проблем што можете да го поправите.



ОПАСНОСТ од струен удар!










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

Грешка	Можни причини / Мерки
Нема функција	<ul style="list-style-type: none">Дали апаратот се напојува?Проверете ја врската.
Храната не е готова по препорачано то време	<ul style="list-style-type: none">Дали количината е преголема или парчињата се предебели?Дали температурата или времето на готвење се поставени премногу ниско?
Развој на силен чад и мирис	<ul style="list-style-type: none">Дали има остатоци од храна на грејачот 3 што гори кога ќе се загрее? Корпите за печење 2 не смеат да се полнат над ознаката MAX 9.

14. Технички податоци

Модел:	SHFDV 2470 A1
Напон на мрежата:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Класа на заштита:	I
Моќност:	2470 W
Потрошувачка на енергија во исклучена состојба:	≤ 0,3 W
Автоматско префрлување во исклучена состојба:	< 15 минути

Користени симболи

	Тестирана безбедност: Уредите мора да се усогласат со општо прифатените технички стандарди и Законот за безбедност на производите (ProdSG).
	Со ознаката CE, HOYER Handel GmbH изјавува сообразност со ЕУ.
	Овој симбол ве потсетува да ја отстраните амбалажата на еколошки начин.
	Симболот за рециклирање (3 стрелки) означува материјали што може да се рециклираат. Материјалот може да се специфицира со бројот за рециклирање во средината (тука: 21) и/или кратенка (тука: PAP).
	Наизменичен напон
	Симболот означува делови што може да се чистат во машина за миеење садови.
	Со српската ознака, HOYER Handel GmbH изјавува дека е во согласност со српските барања.
	Со ознаката UKCA, HOYER Handel GmbH изјавува сообразност за Велика Британија.
	Симболот го идентификува производителот на производот.

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: 519553_2507

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: 519553_2507** 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) **519553_2507**.



Сервисен центар

МК Сервис за Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: hoyer@lidl.mk

IAN: 519553_2507



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	203
2. Përdorimi i synuar	204
3. Udhëzime sigurie	204
4. Fushëveprimi i dorëzimit	207
5. Instalimi	208
6. Përmbledhje e ekranit	209
7. Abetarja e fritimit	210
8. Shërbimet	211
8.1 Lidhje e energjisë	211
8.2 Ndezja/fikja	211
8.3 Futjet e rrjetës	211
8.4 Doreza e shportës së fritimit	211
8.5 Funksionimi bazë	212
8.6 Përdorimi i programeve	212
8.7 Ndërprerja e procesit të gatimit	213
8.8 Funkzioni SYNC COOK	214
8.9 Funkzioni SYNC FINISH	214
8.10 Fundi i procesit të gatimit	215
8.11 Përmbledhja e programeve	216
8.12 Tabela e gatimit	217
9. Receta	218
9.1 Dy lloje patatesh të skuqura me majonezë me erëza	218
9.2 Krahë pule të marinuar me patate të ngrira për skuqje	219
9.3 Gofte me perime mesdhetare të pjekura në skarë	219
9.4 Gatim me kungull dhe patëllxhan	220
9.5 Djathë Camembert i pjekur me boronica	221
9.6 Salmon në një pako	221
9.7 Lulelakër me Harissa	222
9.8 Lakër Brukseli krokante me proshutë	222
9.9 Mini pica me proshutë dhe rukola	223
9.10 Torta të vogla me çokolatë me një qendër të lëngshme	223
10. Pastrimi	224
11. Ruajtja	224
12. Hedhja	225
13. Zgjidhja e problemeve	225
14. Të dhënat teknike	226
15. Garanci e HOYER Handel GmbH	227

1. Përmbledhje

- 1 Kasa
- 2 Shportat e fritimit: Shporta e sipërme e fritimit (1) / Shporta e poshtme e fritimit (2)
- 3 Elementi ngrohës (në pjesën e sipërme hapësirës së brendshme)
- 4 Hapja e ventilimit
- 5 Ekran me tregues dhe butona
- 6 Mbështjellësja e kabllot
- 7 Kablo lidhëse
- 8 Doreza e shportës së fritimit
- 9 **MAX** Shënuesi i nivelit maksimal të mbushjes së shportës së (1)/(2): 3,5 litra secila
- 10 Futja e fritezës
- 11 Futja e rrjetës
- 12 Spinë elektrike (pa ilustrime)

Falënderime të përzemërta për besimin tuaj!

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

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

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

E gëzofshi fritezën tuaj të re me ajër të nxehtë!

Simbolet në pajisje



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



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

2. Përdorimi i synuar

Friteza me ajër të nxehtë është projektuar për të gatuar ushqim me ajër të nxehtë në një temperaturë maksimale prej 240 °C. Friteza me ajër të nxehtë është projektuar për tu përdorur privatisht në shtëpi. Friteza me ajër të nxehtë mund të përdoret vetëm në ambiente të mbyllura. Kjo pajisje nuk duhet të përdoret për qëllime komerciale.

Abuzim i parashikueshëm

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

3. Udhëzime sigurie

Paralajmërimë

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




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

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

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

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

Udhëzime për një funksionim të sigurt

- ⊙ Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvojë dhe/ose njohurish, nëse ata janë nën mbikëqyrje ose janë udhëzuar në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijëve nuk u lejohet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja që bëhen nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijë, përveç se kur janë mbi 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- ⊙ Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg pajisjes dhe kabllot lidhëse.
- ⊙ Përdorimet e gabuara mund të çojnë në lëndime.
-  ⊙ Mos i prekni pjesët e nxehta të pajisjes, siç është hapja e ventilimit në pjesën e pasme. 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 224).



RREZIK për fëmijët!

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



RREZIK për dhe nga kafshët shtëpiake dhe bagëtinë!

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



RREZIK për zogjtë!

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



RREZIK goditjeje elektrike për shkak të lagështirës!

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

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

- ⊙ Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura.



RREZIK nga goditja elektrike!

- ⊙ Mos e përdorni pajisjen nëse pajisja ose kabllloja lidhëse tregon dëmtime të dukshme ose nëse pajisja është rrezuar.
- ⊙ 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 kabllloja lidhëse të mos dëmtohet nga skajet e mprehta ose pikat e nxehta. Mos e mbështillni kabllon lidhëse rreth pajisjes.
- ⊙ Kur ta konfiguroni pajisjen, sigurohuni që kabllloja lidhëse të mos jetë e bllokuar ose e ngjeshur.
- ⊙ Edhe pasi të jetë fikur, pajisja nuk shkëputet plotësisht nga rrjeti. Për ta bërë këtë, shkëputni spinën elektrike.
- ⊙ Për ta shkëputur kabllon e energjisë nga priza, tërhiqeni gjithmonë spinën e energjisë, kurrë kabllon e energjisë.
- ⊙ Shkëputni spinë e energjisë nga priza:
 - pas çdo përdorimi
 - kur ndodh një defekt
 - kur nuk e përdorni pajisjen
 - para pastrimit të pajisjes
 - gjatë rrufeve

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



RREZIK - Rrezik zjarri!

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



RREZIK lëndimesh nga djegiet!

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

KUJDES nga dëmtimet materiale!

- ⊙ Përdorni vetëm aksesore origjinalë.
- ⊙ Mos e vendosni kurrë pajisjen mbi sipërfaqe të nxehta (p.sh., sobë) ose pra-

në burimeve të nxehtësisë ose flakëve të hapura.

- ⊙ Sigurohuni që ushqimi të mos i prekë elementet e nxehta ngrohëse në pjesën e sipërme të hapësirave të brendshme dhe të mos ngjitet pas tyre.
- ⊙ Mos përdorni agjentë pastrimi të ashpër ose gërryes.
- ⊙ Pajisja është e pajisur me këmbë plastike që nuk rrëshqasin. Meqenëse mobiliet janë të veshura me një sërë llaqesh e plastikash dhe trajtohen me produkte të ndryshme kujdesi, nuk mund të përjashtohet plotësisht ideja që disa nga këto materiale përmbajnë përbërës që sulmojnë dhe zbusin këmbët prej plastike. Nëse është e nevojshme, vendosni një mbulesë kundër rrëshqitjes nën pajisje.

4. Fushëveprimi i dorëzimit

- 1 Fritezë me ajër të nxehtë
- 2 Shporta fritimi **2** me futje friteze **10** dhe futje rrjete **11**
- 1 Udhëzime të plota përdorimi (në internet)
- 1 Udhëzime të shkurtra (të përfshira me pajisjen)
- 1 Broshurë recetash (përfshirë me pajisjen)

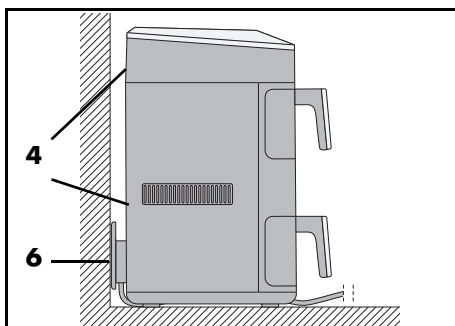
5. Instalimi

- Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
Hapësirat e brendshme duhet të jetë veçanërisht pa asnjë mbetje paketimi, për shembull thërrimet e polistirenit.



RREZIK - Rrezik zjarri!

Në pjesën e pasme të pajisjes gjenden hapjet e ventilimit **4**. Gjatë funksionimit, nga hapjet e ventilimit del avull i nxehtë.



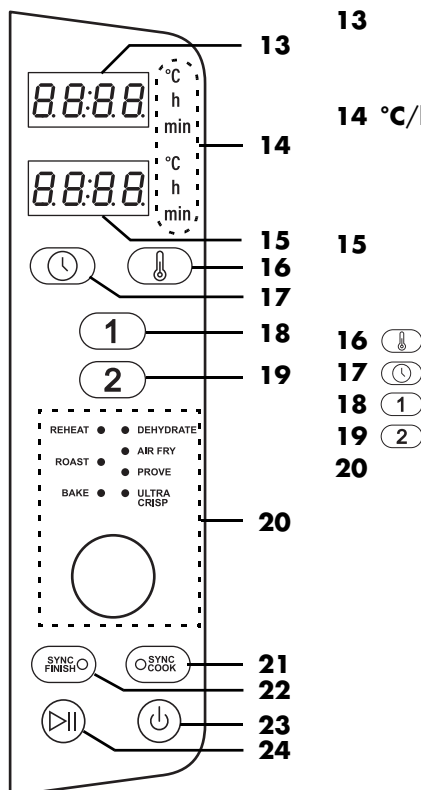
- ⊙ Mos i mbuloni kurrë hapjet e ventilimit **4**.
- ⊙ Mos e përdorni fritezën me ajër të nxehtë direkt poshtë kundrabufëve, prizave të murit ose pranë perdeve, letrave ose sendeve të ngjashme të ndezshme.
- ⊙ Sigurohuni që të ketë hapësirë të lirë në të gjitha anët dhe sipër pajisjes.

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

- Hiqini filmat mbrojtës dhe shiritat ngjites nga pajisja, por mos e hiqni pllakën specifikeve në pjesën e pasme të pajisjes.
- Kontrolloni që të gjithë aksesorët të jenë të pranishëm dhe të padëmtuar.

- Përpara përdorimit të parë, pastrojeni pajisjen dhe të gjithë aksesorët.
- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të thatë, të sheshtë, jo të rrëshqitshme dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Lidhni spinën elektrike **12** 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



21

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

22

Butoni + LED **SYNC FINISH**: Përfundimi i kohës së gatimit për të dyja shportat e fritimit sinkronizohet.

23

Butoni: Ndez/fik

24

Butoni: Start/Pause

13

Treguesi i shifrave (temperatura, koha e gatimit) të shportës së fritimit (1)

14 °C/h/min

°C ndriçon kur shfaqet temperatura

h ose **min** ndriçojnë kur shfaqet koha në orë (h) ose minuta (min).

15

Treguesi i shifrave (temperatura, koha e gatimit) të shportës së fritimit (2)

16

Butoni: Temperatura

17

Butoni: Koha

18 (1)

Butoni: Shportë fritimi (1) sipër

19 (2)

Butoni: Shportë fritimi (2) poshtë

20

Butoni rrotullues: Vendosija e temperaturës dhe kohës së gatimit / Zgjedhja e programit

REHEAT (Ngrohja)

DEHYDRATE (Tharje)

AIR FRY (Skuqje e thellë): Çdo 5 minuta bie një sinjal përkujtues.

ROAST (Pjekje)

PROVE (Brumë me maja që pushon/fryhet)

BAKE (Pjekja)

ULTRA CRISP (për sipërfaqe krockante)

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 gatvani 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.
- Gatvani vetëm sasi të vogla njëherësh.
- Shportat e fritimit **2** nuk duhet të mbushen përtej shenjës **MAX 9**.
- Ka gjasa që akrilamidi është kancerogjen. Për ta mbajtur krijimin e akrilamidit sa më të ulët të jetë e mundur, shmangni nxirjen e tepërt.

Për një nxirje të njëtrajtshme ^{1 2}

- ¹: Shkundni ose ktheni çdo ¼ të kohës së gatimit (çdo 5 minuta), 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 (p.sh., te patatet e skuqura ose chicken nuggets), duhet ti tundni 1-3 herë gjatë procesit të skuqjes.

1. Tërhiqeni shportën e fritimit **2** nga doreza **8** nga kasa **1** dhe shkundini përbërësit. Kur e shkundni, sigurohuni që, p.sh., patatet e skuqura të jenë përzier plotësisht dhe që patatet e paskuqura të shtyhen nga brenda jashtë. Pajisja fiket automatikisht kur hiqni shportën e fritimit **2**.
2. Futeni përsëri shportën e fritimit **2** në pajisje. Pajisja do të ndizet përsëri automatikisht derisa të mbarojë koha e gatimit.

Pjekja

Brumin nuk duhet ta vendosni **në asnjë rrethanë** direkt brenda shportës së fritimit **2**. Pas përgatitjes, vendoseni brumin në një tavë pjekjeje ose në një enë tjetër rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh., në forma për muffin). Pastaj vendosini ato, së bashku me brumin, në shportën fritimit **2**.

Informacionet e paketimit

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

8. Shërbimet



RREZIK nga djegiet!

- Sipërfaqet e pajisjes mund të nxehen gjatë funksionimit. Mos i prekni pjesët e nxehta të pajisjes, siç është hapja e ventilimit **4** në pjesën e pasme.
- Gjatë fritimit, nga hapjet e ventilimit **4** 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 kurrësi pa shportën e fritimit **2**!

8.1 Lidhje e energjisë

- Pasi pajisja të jetë konfiguruar, lidhni spinën elektrike **12** 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  **23**, për ta ndezur pajisjen në modalitetin e gatishmërisë.
 - Mund të dëgjohet një sinjal i shkurtër.
 - Temperatura e paracaktuar 180°C do të shfaqet te treguesit **13/15**.
- Duke e shtypur përsëri butonin ndez/fik  **23** pajisja mund të kalojë në çdo kohë në modalitetin e gatishmërisë. Kjo funksionon edhe nga programet që ekzekutohen.

SHËNIM: Pas kalimit në modalitetin e gatishmërisë, ventilatori mund të vazhdojë të funksionojë edhe për një minutë.

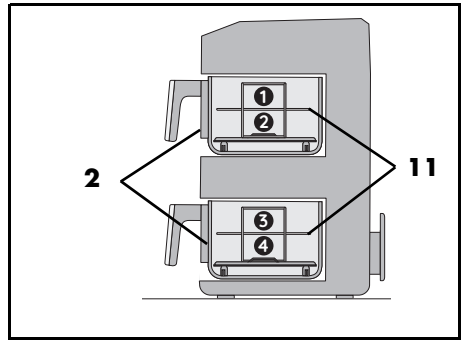
8.3 Futjet e rretës

KUJDES nga dëmtimet materiale!




- Shportat e fritimit **2** nuk duhet të mbushen përtej shenjës **MAX 9**.



SHËNIM: Veçanërisht i përshtatshëm për racione më të vogla ushqimi të cilat nuk kanë nevojë të kthehen ose të shkunden gjatë procesit të gatimit.

Duke përdorur futjet e rretës **11** mund të gatvani deri në 4 racione të ndryshme në të njëjtën kohë.



8.4 Doreza e shportës së fritimit

1. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes  **23**, për të ndezur fritezën.
2. Duke shtypur butonin  **18** për pjesën e sipërme ose  **19** për pjesën e poshtmen ju zgjidhni shportën e dëshiruar të fritimit. Pulsion simboli i shportës së zgjedhur të fritimit.

SHËNIME: Nëse brenda 15 sekondave nuk shtypet asnjë buton, simboli për shportën e zgjedhur të fritimit ndalon së pulsuar. Në këtë rast, shtypni përsëri butonin  **18** ose  **19** për të vazhduar me cilësimet.

8.5 Funksionimi bazë

Zbatohen pikat e mëposhtme:

- Pajisja është e ndezur.
- Shporta e fritimit u zgjodh duke shtypur butonin **1** **18** ose **2** **19**.

Thirrja e programeve

- Shtypni shkurtimisht butonin rrotullues **20** dhe më pas rrotullojeni derisa të ndizet LED-i i programit të dëshiruar. Pastaj programi është zgjedhur.

Gatimi manual

- Mund ta cilësoni direkt temperaturën dhe kohëzgjatjen e gatimit. Duke shtypur butonin Start/Pause **24** filloni kështu procesin e gatimit me vlerat e vendosura.

Ndërroni temperaturat

Temperatura mund të vendoset në rritje me nga 5 gradë midis 40 dhe 240 °C.

- Në programin **ULTRA CRISP** temperatura nuk mund të ndryshohet.
- Në programin **PROVE** mund të zgjidhet ose 35 °C ose 75 °C.
- Në të gjitha programet e tjera, temperatura minimale është 60 °C.
- Në programin **DEHYDRATE** temperatura maksimale është 90 °C.
- Shtypni butonin **16**. Në ekran **5** pulson temperatura.
- Rrotulloni butonin rrotullues **20**, derisa të shfaqet temperatura e dëshiruar. Pulsimi ndalon rreth 15 sekonda pas konfigurimit. Temperatura e re u pranua.

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

Ndryshoni kohëzgjatja

Kohëzgjatja e gatimit mund të caktohet në intervale 1-minutëshe nga 1 deri në 60 minuta.

- Në një temperaturë mbi 200 °C, deri në 30 minuta
- Në programin **DEHYDRATE** nga 1 orë deri në 24 orë me intervale prej 15 minutash
- Në programin **PROVE** nga 15 minuta deri në 4 orë me intervale 5-minutëshe
- Shtypni butonin **17**. Në ekran **5** pulson kohëzgjatja.
- Rrotulloni butonin rrotullues **20**, derisa të shfaqet kohëzgjatja e dëshiruar. Pulsimi ndalon rreth 15 sekonda pas konfigurimit. Kohëzgjatja e re u pranua.




8.6 Përdorimi i programeve





SHËNIME:


- Sigurohuni që ushqimi të mos e prekë elementin e nxehtë ngrohës **3** në pjesën e sipërme të hapësirës së brendshme dhe të mos ngjitet pas tij.
- Përveç se pas aktivizimit të funksionit **SYNC FINISH** ju mund ta ndryshoni temperaturën dhe kohën e gatimit në çdo kohë.
- **FUNKSIONI I NISJES SË SHPEJTË**
Ndizni pajisjen nga modaliteti i gatishmërisë duke përdorur butonin ndez/fik **23**. Duke shtypur butonin Start/Pause **24** filloni kështu procesin e gatimit me temperaturën 180 °C kohëzgjatjen e paracaktuar të gatimit 15 min për të dyja shportat e fritimit. Nëse dëshironi të përdorni vetëm një shportë fritimi, shtypni butonin **1** **18** ose **2** **19**.

Pajisja ka programe të paracaktuara për disa ushqime dhe metoda përgatitjeje. Kur zgjidhni një program, pothuajse gjithmonë mund të kryeni cilësimet shtesë si më poshtë:

- Temperatura
- Koha e gatimit
- Pas aktivizimit të funksionit **SYNC FINISH** nuk mund ta ndryshoni temperaturën dhe kohën e gatimit.

1. Përgatiteni ushqimin dhe vendoseni në shportën e fritimit **2**.
2. Shtypni përsëri shportën e fritimit brenda kasës **1**.
3. Për ta ndezur, shtypni butonin e ndez/fik  **23**.
4. Zgjidhni shportën e dëshiruar të fritimit duke shtypur butonin  **18** ose  **19**.
5. Shtypni shkurtimisht butonin rrotullues **20** dhe më pas rrotullojeni derisa të ndizet LED pranë programit të dëshiruar. Ekra- ni **5** tregon temperaturën për programin e zgjedhur.

SHËNIM: Zgjidhni shportën e dëshiruar të fritimit duke shtypur butonin  **18** ose  **19**. Butoni përkatës pulson për rreth 15 sekonda. Gjatë pulsimit, për të ndryshuar temperaturën shtypni butonin  **16**, për të ndryshuar kohëzgjatjen shtypni butonin  **17**. Për sa kohë që vlera përkatëse pulson në ekran **5**, mund ta ndryshoni atë duke rrotulluar butonin rrotullues. Pas rrotulimit, vlera e vendosur do të vazhdojë të pulsojë për rreth 15 sekonda. Treguesi ndalon së pulsuari: Vlera e re u pranua.

6. Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause  **24**. Programi do të fillojë. Në ekran **5** shfaqet koha e mbetur e ekzekutimit.

8.7 Ndërprerja e procesit të gatimit



SHËNIME:

- Pas rreth 15 minutash pa aktivitet, pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë.
- 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 **2** nga doreza **8** jashtë kasës **1**. Pajisja fiket automatikisht kur hiqni shportën.
 - Koha e mbetur e funksionimit shfaqet me pulsim.
 - Ventilatori ndalet derisa shporta e fritimit **2** të futet përsëri.
2. Futeni përsëri shportën e fritimit në pajisje. Pajisja do të ndizet përsëri automatikisht derisa të ketë mbaruar koha e gatimit.








ose

1. Shtypni shkurtimisht butonin Start/Pause  **24**, për të ndërprerë procesin e gatimit.
 - Koha e mbetur e funksionimit shfaqet me pulsim.
 - Ventilatori ndalet derisa të rifillojë procesi i gatimit.
2. Shtypni përsëri butonin Start/Pause  **24** për të vazhduar procesin e gatimit.




8.8 Funksioni SYNC COOK

Me këtë funksion mund të përgatitni sasi më të mëdha në të dyja shportat e fritimit njëkohësisht, duke përdorur të njëjtën kohë dhe temperaturë gatimi.

Temperatura dhe koha e paracaktuar e gatimit për të dy shportat e fritimit janë 180 °C dhe 15 minuta. Ju mund ti ndryshoni vlerat e vendosura ose të zgjidhni një program.


1. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes  **23**, për të ndezur fritezën.
2. Shtypni butonin **SYNC COOK**  **21**. LED-i i butonit **21** ndizet dhe simbolet e shportave të fritimit  **1** dhe  **2** pulsojnë.
3. Duke shtypur butonat  **16** ose  **17** dhe duke rrotulluar butonin rrotullues **20** vendosni temperaturën dhe kohëzgjatjen.
ose
Zgjidhni një nga programet duke shtypur dhe rrotulluar butonin rrotullues **20**.
4. Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause  **24**.


Vlerat e vendosura zbatohen te të dyja shportat e fritimit.

- LED-i i butonit **SYNC COOK**  **21** dhe simbolet e shportave të fritimit  **1** dhe  **2** ndriçojnë.
- Programi i zgjedhur mund të ndriçojë.
- Shfaqet koha e mbetur e funksionimit.

SHËNIM: Mund ti ndryshoni vlerat e temperaturës dhe kohës së gatimit në çdo kohë gjatë procesit të gatimit.




Gjithashtu mund ta ndërtoni programin gjatë procesit të gatimit.

1. Gjatë procesit të gatimit, shtypni butonin Start/Pause  **24**.
2. Zgjidhni programin e dëshiruar duke shtypur dhe rrotulluar butonin rrotullues **20**.



3. Shtypni përsëri butonin Start/Pause  **24**.










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

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

- Gjatë procesit të gatimit shtypni përsëri butonin **SYNC COOK**  **21**.
 - LED-i i butonit  **21** fiket.
 - Çdo program i cili nuk kishte përfunduar para shtypjes së butonit  **21** do të vazhdojë për të dy shportat e fritimit.

8.9 Funksioni SYNC FINISH

Mund ti sinkronizoni shportat e fritimit  **1** dhe  **2** në atë mënyrë që të dy proceset e gatimit të përfundojnë në të njëjtën kohë.

1. Shtypni butonin e ndezjes/fikjes  **23**, për të ndezur fritezën.
2. Shtypni butonin  **18** për të zgjedhur shportën e fritimit  **1**.
3. Vendosni kohën e gatimit, temperaturën ose zgjidhni një program duke shtypur dhe rrotulluar butonin rrotullues **20**.
4. Shtypni butonin  **19** për të zgjedhur shportën e fritimit  **2**.
5. Vendosni kohën e gatimit, temperaturën ose zgjidhni një program.
6. Shtypni butonin **SYNC FINISH**  **22**.
7. Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause  **24**.
 - LED-i i butonit **SYNC FINISH**  **22** ndriçon.
 - Koha e mbetur e gatimit shfaqet në treguesin **13/15** e shportës së fritimit në përdorim.
 - Treguesi i shportës së fritimit që nuk është ende në përdorim tregon .

- Procesi i gatimit fillon për të dyja shportat e fritimit me cilësimet e tyre përkatëse.
 - Koha dhe temperatura nuk mund të rregullohen më.
 - Shportat e fritimit me kohë më të shkurtër gatimi përfundon rreth 15 sekonda para shportës së fritimit me kohë gatimi më të gjatë.
 - Nëse të dyja shportat e fritimit kanë të njëjtën kohë gatimi, shportat e parë e fritimit e fillon procesin e gatimit 15 sekonda para shportës së dytë.
 - Pas përfundimit të kohës së gatimit për secilën shportë fritimi, bien 3 sinjale dhe në ekran **5** shfaqet shkurtimisht *End*. Më pas, pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë.
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 **2** 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 **2** nga doreza **8** jashtë kasës **1**.

8.10 Fundi i procesit të gatimit

- Pas përfundimit të kohës së gatimit bien 3 sinjale dhe në ekran **5** shfaqet shkurtimisht *End*. Më pas, pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë.

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

- Ju nevojitet një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë për shportën e fritimit **2**, si dhe një pjatë ose tas (i ngrohur paraprakisht sipas nevojës).
 - Për ta shkëputur pajisjen nga rrjeti, pas përdorimit shkëputni spinën elektrike **12**.
1. Tërhiqeni shportën e fritimit **2** nga doreza **8** jashtë kasës **1**. Vendoseni atë në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.

8.11 Përmbledhja e programeve

- Tabela e mëposhtme ofron ndihmë bazë për konfigurimin dhe tregon vlerat e paracaktuara dhe të mundshme të programeve.

Programi	Shembuj përdorimi	temperatura e paracaktuar (diapazoni i rregullueshëm)	kohëzgjatja e paracaktuar (diapazoni i rregullueshëm)
REHEAT	Ngrohja	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
ROAST	Bifteکہ, kotoleta	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
BAKE	Muffin, kekë dhe produkte të pjekura	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
DEHYDRATE	Ushqim i thatë/i dehidratuar (kumbulla të thata, feta mollësh)	60 °C (60 – 90 °C)	2 Orë (1 – 24 Orë)
AIR FRY	Kofshë pule, patate të ngrira për skuqje ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
PROVE	Lëreni brumin me maja të pushojë/të fryhet	75 °C (35 – 75 °C)	45 Min. (15 Min. – 4 Orë)
ULTRA CRISP	Mish derri i pjekur	240 °C (e pandryshueshme)	10 Min. (1 – 30 Min.)

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 çdo shportë fritimi	sasia maksimale për çdo shportë fritimi
Patate të skuqura ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Kofshë pule ²	200	30	450 g	750 g
Perime ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Simite për pjekje ²	180	8	3 Copë	4 Copë
Muffins	150	19	4 Copë	6 Copë
Fileto salmoni	200	16	100 g	500 g
Biftek ^{2,3}	240	5 – 20	100 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. COOL shfaqet në ekran.

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 përziëni, 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 përziëni secilin lloj në një tas me 1 lugë gjelle vaj.
6. Vendosni patatet e skuqura në tiganin e thellë.
7. Skuqni të dy llojet e patateve të skuqura në të njëjtën kohë duke përdorur të njëjtat vlera.
8. Aktivizoni funksionin **SYNC COOK**. Tani duhet ti vendosni vlerat vetëm një

herë dhe të dy llojet e patateve të skuqura do të jenë gati në të njëjtën kohë.

9. Vendosni vlerat **25 minuta** dhe **200 °C** dhe filloni procesin e skuqjes.
10. **Pas 15 minutash** reduktoni temperaturën **në 180 °C** dhe tundni patatet e skuqura.
11. Kriposni patatet e skuqura dhe shërbejini me majonezë me erëza.

9.2 Krahë pule të marinuar me patate të ngrira për skuqje

Përbërësit për 2 persona

Përbërësit

250 g patate të ngrira për skuqje
Përafërsisht 8 krahë pule

Përbërësit për marinadën

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

Përgatitja

1. Përzieni të gjithë përbërësit e marinadës në një tas të madh.
2. Vendosni krahët e pulës në tas, përziejini me marinadën dhe lërimi të marinohen për rreth 1 orë.
3. Vendosni krahët e pulës pranë njëritjetrit në pjesën e brendshme të **shportës së skuqjes 1** dhe vendosni vlerat **15 minuta** dhe **190 °C**.
4. Vendosni 250 g patate të ngrira për skuqje në **shportën e skuqjes 2** dhe caktoni **200 °C** dhe **20 minuta**.
5. Aktivizoni funksionin **SYNC FINISH** dhe filloni procesin e skuqjes. Tani proceset e gatimit janë të sinkronizuara në mënyrë që të dy shportat e skuqjes të jenë gati në të njëjtën kohë.
6. Përzieni/kthejini përbërësit në gjysmën e kohës së gatimit për t'u siguruar që të 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 thërrime buke
Pluhur speci të kuq (djegës)
Kripë, piper

Përgatitja

1. Qëroni thelpin e hudhrës dhe pritini imët.
2. Përzieni të gjithë përbërësit e marinadës në një tas.
3. Lani dhe pastroni perimet.
4. Pritini kungujt dhe specat në copa të vogla.
5. Më pas përgjysmoni domatet qershi.
6. Pritini qepën në feta.
7. Shtoni perimet në marinadë dhe përzieni gjithçka mirë. Lërimi perimet të marinohen ndërsa përgatitni qoftet.

8. Për qoftet, qëroni qepën e kuqe, grijeni imët dhe kavardiseni me pak vaj ulliri derisa të bëhet transparente.
9. Lani majdanozin, thajeni dhe grijini imët gjethet.
10. Përzieni mishin e grirë me qepët e përgatitura, majdanozin e grirë, të verdhën e vezës së rrahur dhe bukën e thekur derisa të formohet një përzierje e lëmuar, dhe shtoni erëza sipas dëshirës.
11. Duke përdorur duar të njomura, formoni topa të vegjël dhe të njëtrajtshëm nga mishi i grirë.
12. Vendosni qoftet në pjesën e brendshme të **shportës së skuqjes 1**. Vendoseni në **180 °C** dhe **përafërsisht 15 minuta**.
13. Përzieni perimet e marinuar një herë dhe vendosini në **shportën 2 të fritezës**. Vendoseni në **180 °C** dhe **përafërsisht 20 minuta**.
14. Aktivizoni funksionin **SYNC FINISH** dhe filloni procesin e skuqjes. Tani proceset e gatimit janë të sinkronizuara në mënyrë që të dy shportat e skuqjes të jenë gati në të njëjtën kohë.
15. Përzieni/kthejini përbërësit në gjysmën e kohës së gatimit për t'u siguruar që të 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	piper
½ lugë çaji	piper i kuq
½ lugë çaji	koriandër
½ lugë çaji	trumzë të tharë
½ lugë çaji	rigon të tharë
1 lugë çaji	kripë
50 ml	vaj ulliri
2	patëllxhanë
2	kunguj
2	qepë
	Shkopinj druri

Përgatitja

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

9.5 Djathë Camembert i pjekur me boronica

Përbërësit për 4 racione

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

Përbërësit

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

Përgatitja

1. Rihni vezët me kremin pana dhe spërkatini me kripë dhe piper.
2. Vendosni thërrimet e bukës në një pjatë të thellë.
3. Zhytni djathin Camembert të ftohur (të plotë ose të ndarë në katër pjesë) në përzierjen e vezëve dhe më pas mbështilleni atë në bukën e thërrmuar derisa përzierja ta mbulojë fort djathin.
4. Piqni copat e Camembert në **200 °C për rreth 5 - 10 minuta** derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.
5. Shërbejeni Camembert-in me disa boronica.

9.6 Salmon në një pako

Përbërësit për 2 racione

Përbërësit

250 g	patate të forta
100 g	spinaq i freskët
1	qepujkë e gjatë
1	thelp hudhre
1 lugë gjelle	vaj ulliri
300 g	fileto salmoni (pa lëkurë)
1	degëz majdanoz
1	degëz borzilok
1 lugë gjelle	kaperi
2 lugë gjelle	gjalp i butë
1	limon jeshil i patrajtuar
	Kripë, piper

Përgatitja

1. Qëroni patatet, lajini ziejini në ujë të valuar me kripë. Më pas kullojini patatet dhe pritini në feta të holla.
2. Pastroni spinaqin, lajeni dhe kullojeni mirë.
3. Qëroni qepujkat dhe hudhrën dhe pritini në kuba të vegjël. Kavardisini në një tigan me vaj derisa të jenë transparente.
4. Shtoni spinaqin dhe kavardiseni pak derisa gjethet të tkurren. Pastaj hiqeni tenxheren nga zjarri dhe lëreni mënjane.
5. Shpëlajeni salmonin, thajeni dhe pritini në dy pjesë.
6. Lani majdanozin dhe borzilokun, thajini dhe grijini imët gjethet.
7. Kullojini kaperit dhe pritini trashë.
8. Përziëni kaperit dhe barishtet e grira me gjalpën.
9. Lani limonin jeshil me ujë të nxehtë, thajeni dhe pritini në feta.
10. Përgatitni dy copa të mëdha letre pjekjeje.
11. Vendosni fetat e patates në mes dhe i spërkatni me kripë dhe piper. Vendosni spinaqin dhe salmonin sipër.

12. Spërkateni gjalpin e kaperit në thekon mbi salmonin dhe sipër me feta limoni jeshil.
13. Paloseni letrën mbi përbërësit dhe ngjitini mirë anët.
14. Piqini pakot pranë njëra-tjetrës në **200 °C për 20 minuta**.
15. Pastaj hiqni letrën dhe shërbejeni menjëherë pjatën.

9.7 Lulelakër me Harissa

Përbërësit për 2 racione

Përbërësit

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

Përgatitja

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

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

9.8 Lakër Brukseli krokante me proshutë

Përbërësit për 2 racione

Përbërësit

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

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

Përgatitja

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

9.9 Mini pica me proshutë dhe rukola

Përbërësit për 2 racione

Përbërësit

1 pako	brumë pice
1 kanaçe	salcë domatesh
200 g	djathë mozzarella
1 tufë	rukola
100 g	proshutë Serrano
	Vaj ulliri
	Kripë, piper, rigon

Përgatitja

1. Hapeni brumin e picës në një sipërfaqe pune të spërkatur me miell dhe priteni brumin në drejtkëndësja që janë 1 cm më të vegjël përreth se sipërfaqja e shportës së fritezës.
2. Shpini 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. Rihni vezët dhe sheqerin derisa të bëhen shkumë.
4. Sitni miellin mbi përzierjen e vezëve dhe sheqerit, dhe përziени derisa të formohet një brumë i lëmuar.
5. Hidhni përzierjen me çokollatë-gjalpë.
6. Hidhni brumin në format e kekëve të vegjël.
7. Piqni kekët me çokollatë në furrë të 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 **12** 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.
 - Shportat e fritimit **2**, futjet e rretës **11** dhe futjet e fritezës **10** mund të pastrohen në lavastovilje.
 - Hiqni futjet e rretës **11** dhe futjet e fritimit **10** nga shportat e fritimit **2** duke i ngritur lart. Pas pastrimit, sigurohuni që kur ti futni futjet e fritezës **10** këmbët e tyre të jenë të drejtuara poshtë. Shtypni futjet e fritezës **10** poshtë derisa të mbështeten në fund.
-

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

- Zbutni çdo mbetje ushqimi të djegur me ujë paraprakisht.

- Lërimi të gjitha pjesët të thahen plotësisht përpara se ti përdorni përsëri ose ti vendosni në vend ose ti përdorni prapë.

Kasa

- Fshijeni pjesën e jashtme të kasës **1** me një leckë të lagur dhe një sasi të vogël detergjenti të butë.
- Thajeni me një peshqir kuzhine.

Hapësira e brendshme

1. Pastrojini hapësirën e brendshme me një sfungjer të butë, pak ujë dhe detergjent të butë.
2. Fshijeni disa herë me një leckë të lagur mikrofibër, duke e shpëlarë dhe shtrydhur leckën herë pas here.
3. Thajeni me një peshqir kuzhine.

11. Ruajtja

- Përpara se ta ruani fritezën me ajër të nxehtë...
 - ... duhet të shkëpusni spinën elektrike **12**,
 - ... pajisja duhet të ftohet dhe
 - ... të gjitha pjesët duhet të jenë plotësisht të thata.
- Mbështillni kabllo lidhëse **7** rreth mbështjelljes së kabllos **6**. Vini re simbolin për drejtimin në të cilin mbështillet mbështjellësja e kabllos.

12. Hedhja

Ky produkt u nënshtrohet dispozitave të Direktivës Evropiane 2012/19/EC. Simboli i koshit me rrota me kryq tregon se produkti duhet të hidhet më vete në Bashkimin



Evropian. Kjo vlen për produktin dhe të gjithë aksesorët që janë shënuar me këtë simbol. Produktet me këtë simbol nuk duhet të hidhen bashkë me mbetjet e zakonshme shtëpiake, por duhet të çohen në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike.

Ky simbol riciklim tregon p.sh. një objekt ose pjesët e materialit që janë të vlefshme për riciklim. Riciklimi ndihmon për të pakësuar konsumin e materialeve të lëndës së parë dhe për të mbrojtur mjedisin.



Paketimi

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

13. Zgjidhja e problemeve

Nëse pajisja juaj nuk funksionon siç dëshironi, ju lutemi së pari të shqyrtoni këtë listë kontrolli. Ndoshta është vetëm një problem i vogël që mund ta zgjidhni vetë.



RREZIK nga goditja elektrike!









- ⊙ Në asnjë rrethanë nuk duhet të përpiqeni ta riparoni vetë pajisjen.

Gabim	Shkaqet / masat e mundshme
Nuk funksionon	<ul style="list-style-type: none">• A është siguruar furnizimi me energji elektrike?• Kontrolloni lidhjen.
Ushqimi nuk është gati pas kohës së rekomanduar	<ul style="list-style-type: none">• A ishte sasia shumë e madhe apo copat tepër të trasha?• A ishin temperatura ose kohëzgjatja e gatimit shumë e pakët?
Zhvillimi i tymit të rëndë dhe aromëra-ve	<ul style="list-style-type: none">• A ka mbetje ushqimi në ndonjë element ngrohës 3 që mund të digjen kur ai të nxehet? Shportat e fritimit 2 nuk duhet të mbushen përtej shenjës MAX 9.

14. Të dhënat teknike

Modeli:	SHFDV 2470 A1
Tensioni i rrjetit:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa e mbrojtjes:	I
Performanca:	2470 W
Konsumi i energjisë në gjendje të fikur:	≤ 0,3 W
Kalimi automatik në gjendjen e fikur:	< 15 minuta

Simbolet e përdorura

	Siguria e testuar: Pajisjet duhet të jenë përgjithësisht në përputhje me standardet e pranura teknike dhe Aktin e Sigurisë së Produkteve (ProdSG).
	Me shenjën CE, HOYER Handel GmbH deklaron konformitetin me BE-në.
	Ky simbol është një përkujtues që ta hidhni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.
	Simboli i riciklimit (3 shigjeta) tregon materialet e riciklueshme. Materiali mund të specifikohet me anë të numrit të riciklimit në mes (këtu: 21) dhe/ose një shkurtim (këtu: PAP).
~	Tension i alternuar
	Simboli tregon pjesët që mund të pastrohen në lavastovilje.
	Me shenjën serbe, HOYER Handel GmbH deklaron konformitetin me kërkesat serbe.
	Me shenjën UKCA, HOYER Handel GmbH deklaron konformitet për Mbretërinë e Bashkuar.
	Simboli identifikon prodhuesin e produktit.

Ndryshimet teknike janë të rezervuara.

15. Garanci e HOYER Handel GmbH

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

Kushtet e garancisë

Kjo garanci është e vlefshme për produktin: **IAN: 519553_2507**

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: 519553_2507** dhe faturën si provë blerjeje për të gjitha pyetjet.
- Numri i artikullit mund të gjendet në ekranin e tipit, në një gravurë, në faqen e titullit të manualit tuaj (poshtë majtas) ose si një etiketë në pjesën e pasme ose të poshtme të pajisjes.
- Nëse ndodh ndonjë keqfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni së pari qendrën e shërbimit të përmendur më poshtë me **telefon** ose me **e-mail**.
- Më pas mund të dërgoni produktin e regjistruar defektoz, pa pagesë postare, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.

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



Ky kod QR do t'ju çojë direkt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com) dhe mund ta hapni udhëzimet e përdorimit duke futur numrin e artikullit (IAN) **519553_2507**.



Gendra e shërbimit

AL Shërbimi – Maqedonia e Veriut

Tel.: 0800 90698

E-mail: hoyer@lidl.mk

IAN: 519553_2507



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	231
2. Utilizare conform destinației	232
3. Instrucțiuni de siguranță	232
4. Conținutul pachetului livrat	235
5. Punerea în funcțiune	236
6. Ecranul pe scurt	237
7. Mic ghid privind prăjirea alimentelor	238
8. Operare	239
8.1 Conexiunea la curent	239
8.2 Pornire/oprire	239
8.3 Accesorii cu grilaj	239
8.4 Selectarea coșului pentru prăjire	239
8.5 Utilizare de bază	240
8.6 Utilizarea programelor	240
8.7 Întreruperea procesului de gătire	241
8.8 Funcția SYNC COOK (SINCRONIZARE GĂTIRE)	242
8.9 Funcția SYNC FINISH	242
8.10 Sfârșitul procesului de gătire	243
8.11 Prezentare generală a programelor	244
8.12 Tabel cu date de gătire	245
9. Rețete	246
9.1 Cartofi prăjiți de două feluri cu maioneză cu plante aromatice	246
9.2 Aripi de pui marinate cu cartofi pai congelați	247
9.3 Chiftele cu legume mediteraneene la grătar	247
9.4 Frigărui cu zucchini și vinete	248
9.5 Camembert copt cu merișoare	249
9.6 Somon împachetat	249
9.7 Buchețele de conopidă cu harissa	250
9.8 Varză de Bruxelles crocantă cu slănină	251
9.9 Mini-pizza cu șuncă și rucola	251
9.10 Mini lava cake	252
10. Curățare	252
11. Depozitare	253
12. Eliminarea	253
13. Remedierea problemelor	254
14. Date tehnice	254
15. Garantat de HOYER Handel GmbH	255

1. Privire de ansamblu

- 1** Carcasă
- 2** Coșuri pentru prăjire: coș superior pentru prăjire (1) / coș inferior pentru prăjire (2)
- 3** Element de încălzire (la partea superioară a spațiului interior)
- 4** Orificii de ventilare
- 5** Ecran cu afișaje și butoane
- 6** Dispozitiv de rulare a cablului
- 7** Cablu de alimentare
- 8** Mânerul coșului pentru prăjire
- 9 MAX** Marcaj pentru nivelul maxim de umplere a coșului pentru prăjire (1)/(2): fiecare câte 3,5 litri
- 10** Accesoriu pentru prăjit
- 11** Accesoriu cu grilaj
- 12** Ștecherul cablului de alimentare (fără imagine)

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 mentenanța nu pot fi efectuate de copii, decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheți.
 - ⊙ 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 pensiunile cu mic dejun.
 - ⊙ Respectați instrucțiunile din capitolul privind curățarea (vezi "Curățare" de pe pagina 252).



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 ascuțite sau locuri fierbinți. Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- ⊙ La amplasarea aparatului, aveți grijă să nu prindeți sau să nu striviți cablul de alimentare.
- ⊙ Nici după oprire, aparatul nu este deconectat complet de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Pentru a-l deconecta, scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare.
- ⊙ Pentru a scoate din priză ștecherul cablului de alimentare, trageți întotdeauna

de ștecher și niciodată de cablul de alimentare.

- ⊙ Scoateți ștecherul cablul de alimentare din priză:
 - după fiecare utilizare
 - dacă apare o defecțiune
 - dacă nu folosiți aparatul
 - înainte să curățați aparatul
 - în caz de furtună
- ⊙ Pentru a evita riscurile, nu efectuați nicio modificare la acest produs. Solicitați repararea aparatului doar de către un atelier specializat, respectiv la centrul de service.



PERICOL – 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 termozolante.

- ⊙ Lăsați aparatul să se răcească complet, înainte să îl curățați sau să îl puneți la locul lui.
- ⊙ Nu mișcați și nu transportați friteuza cu aer cald în timp ce aceasta este pornită.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Utilizați numai accesoriile originale.
- ⊙ Nu așezați niciodată aparatul pe suprafețe fierbinți (de ex. pe plită) sau în apropierea unor surse de căldură sau a unui foc deschis.
- ⊙ Aveți grijă ca alimentele să nu atingă 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 **2** cu accesorii pentru prăjire **10** și accesorii cu grilaj **11**
- 1 instrucțiuni de utilizare complete (pe internet)
- 1 instrucțiuni pe scurt (însoțesc aparatul)
- 1 caiet cu rețete (însoțește aparatul)

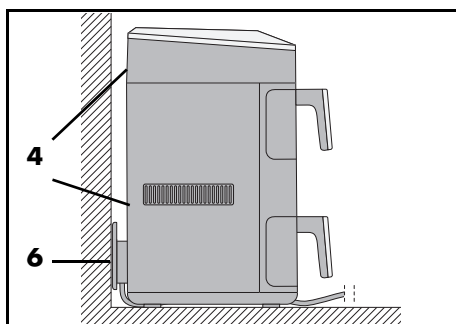
5. Punerea în funcțiune

- Îndepărtați toate materialele de ambalare. **În special spațiile interioare trebuie să fie complet lipsite de resturi de ambalaje, cum ar fi resturi de polistiren.**



PERICOL – pericol de incendiu!

Pe partea posterioară și pe laterala aparatului se află orificiile de ventilare **4**. Din orificiile de ventilare ies aburi fierbinți în timpul funcționării.



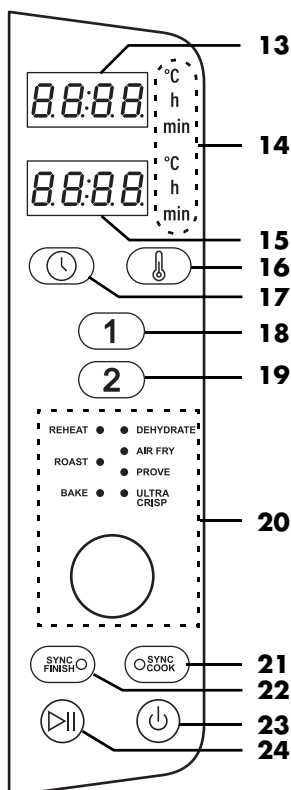
- ⊙ Nu acoperiți niciodată orificiile de ventilare **4**.
- ⊙ Nu utilizați friteuza cu aer cald direct sub dulapuri suspendate, prize de perete și nici în apropierea draperiilor și perdelelor, hârtiei sau a altor obiecte inflamabile.
- ⊙ Asigurați un spațiu liber pe toate părțile și deasupra aparatului.



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 **3** și nu constituie un defect al produsului. Asigurați o aerisire suficientă.





- Îndepărtați foliile de protecție și benzile adezive de pe aparat, dar nu îndepărtați plăcuța de identificare de pe partea posterioară a aparatului.

- Verificați dacă sunt prezente toate accesoriile și dacă acestea nu sunt deteriorate.
- Curățați aparatul și toate accesoriile înainte de prima utilizare.
- Așezați aparatul pe un suport uscat, drept, antiderapant și rezistent la căldură.
- Introduceți ștecherul cablului de alimentare **12** 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. Ecranul pe scurt



- 13** Afișare de cifre (de ex. temperatură, timp de gătire) ale coșului pentru prăjire (1)
- 14 °C/h/min** °C luminează, atunci când este afișată temperatura
h sau min luminează atunci când este afișat timpul în ore (h) sau minute (min)
- 15** Afișare de cifre (de ex. temperatură, timp de gătire) ale coșului pentru prăjire (2)
- 16**  Buton: Temperatură
- 17**  Buton: Timp
- 18** (1) Buton: Coș pentru prăjire (1) sus
- 19** (2) Buton: Coș pentru prăjire (2) jos
- 20** Regulator rotativ: Reglarea temperaturii și a timpului de gătire/
selectarea programului
REHEAT (încălzire)
DEHYDRATE (deshidratare)
AIR FRY (prăjire): După câte 5 minute se emite un semnal sonor care vă amintește să amestecați.
ROAST (rumenire)
PROVE (dospire aluat)
BAKE (coacere)
ULTRA CRISP (pentru suprafețe crocante)

- 21**  Buton + LED **SYNC COOK**: Ambele coșuri pentru prăjire funcționează cu aceleași valori.
- 22**  Buton + LED **SYNC FINISH**: Sfârșitul timpului de gătire al celor două coșuri pentru prăjire este sincronizat.
- 23**  Buton: Pornit/Oprit
- 24**  Buton: Start/Pauză

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 **2** nu trebuie umplute mai mult de marcajul **MAX 9**.
- 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: Amestecați sau întoarceți după câte ¼ din timpul de gătire (la fiecare 5 minute), așadar în total de 3 ori în timpul gătirii.
- ²: Amestecați sau întoarceți după jumătate din timpul de gătire.

Dacă pentru aliment (de ex. la cartofii pai sau nuggets de pui) este necesară o rumenire uniformă, acesta trebuie scuturat în timpul procesului de prăjire de 1-3 ori.

1. Scoateți coșul pentru prăjire **2** de mâner **8** din carcasă **1** și amestecați 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 coșului pentru prăjire **2**, aparatul se decuplează automat.
2. Introduceți din nou coșul pentru prăjire **2** în aparat. Aparatul pornește din nou automat, până la expirarea timpului de gătire.

Coacere

Aluatul nu trebuie **în niciun caz** să fie pus direct în coșul pentru prăjire **2**. După pregătire, puneți aluatul într-o formă de copt sau o altă formă termorezistentă (de ex. forme pentru brișe). Puneți apoi forma în care se află aluatul în coșul pentru prăjire **2**.

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 **4** de pe partea posterioară.
- ⊙ În timpul prăjirii, prin orificiile de ventilare **4** 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 coșul pentru prăjire **2**!

8.1 Conexiunea la curent

- Dacă aparatul este montat, introduceți ștecherul cablului de alimentare **12** 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  **23**, pentru a porni aparatul din modul de așteptare.
 - Se aude un scurt semnal sonor.
 - Temperatura presetată de **180 °C** este afișată pe ecran **13/15**.
- Prin-o nouă apăsare a butonului Pornit/Oprit  **23**, aparatul poate fi comutat oricând în modul de așteptare. Acest lucru funcționează și din programele în derulare.

OBSERVAȚIE: Este posibil ca ventilatorul să mai funcționeze încă până la un minut după comutarea în modul de așteptare.

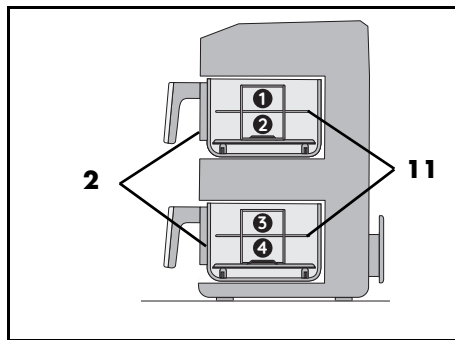
8.3 Accesorii cu grilaj

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!




- ⊙ Coșurile pentru prăjire **2** nu trebuie umplute mai mult de marcajul **MAX 9**.

OBSERVAȚIE: Deosebit de bine potrivit pentru porții mai mici de mâncare care nu trebuie întoarse sau amestecate în timpul procesului de gătire.

Prin utilizarea accesoriilor cu grilaj **11** puteți găti până la 4 porții diferite în același timp.



8.4 Selectarea coșului pentru prăjire

1. Apăsați butonul Pornit/Oprit  **23**, pentru a porni friteuza.
2. Prin apăsarea butonului  **18** pentru cel superior sau  **19** pentru cel inferior selectați coșul pentru prăjire dorit. Simbolul coșului pentru prăjire selectat luminează intermitent.

OBSERVAȚII: 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) **18** sau (2) **19** pentru a continua setările.

8.5 Utilizare de bază

Pentru următoarele puncte este valabil:

- Aparatul este pornit.
- Coșul pentru prăjire a fost selectat prin apăsarea butonului (1) **18** sau (2) **19**.

Accesarea programelor

- Apăsați scurt regulatorul rotativ **20** și rotiți-l până când LED-ul programului dorit luminează. Programul este astfel selectat.

Gătit manual

- Puteți seta direct temperatura și timpul de gătire. Apăsând butonul Start/Pauză (▶) **24** începe gătitul la cu valorile setate.

Modificarea temperaturii

Temperatura poate fi setată în trepte de 5 grade, între 40 și 240 °C.

- În programul **ULTRA CRISP**, temperatura nu poate fi modificată.
- În programul **PROVE** se poate alege fie 35 °C fie 75 °C.
- În toate celelalte programe, temperatura minimă este de 60 °C.
- În programul **DEHYDRATE** temperatura maximă este de 90 °C.
- Apăsați butonul (ⓘ) **16**. Pe ecran **5** apare intermitent temperatura.
- Rotiți regulatorul rotativ **20**, până când este afișată temperatura dorită. Afișarea intermitentă se oprește la cca 15 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 **DEHYDRATE** de la 1 oră până la 24 de ore în trepte de câte 15 minute
- În programul **PROVE** de la 15 oră până la 4 de ore în trepte de câte 5 minute
- Apăsați butonul (⌚) **17**. Pe ecran **5** apare intermitent timpul.
- Rotiți regulatorul rotativ **20**, până când este afișat timpul dorit. Afișarea intermitentă se oprește la cca 15 secunde după setare. Noul timp a fost preluat.

8.6 Utilizarea programelor

OBSERVAȚII:

- Aveți grijă ca alimentele să nu atingă elementul de încălzire **3** fierbinte de pe partea superioară a spațiului interior și să nu se lipească de acesta.
- Temperatura și timpul de gătit pot fi modificate oricând, mai puțin după activarea funcției **SYNC FINISH**.
- **FUNCȚIA DE PORNIRE RAPIDĂ**
Porniți aparatul din modul de așteptare cu butonul Pornit/Oprit (⌚) **23**. Prin apăsarea butonului Start/Pauză (▶) **24** începe gătitul la temperatura presetată **180 °C** și timpul de gătit presetat **15 min** pentru ambele coșuri pentru prăjire. Dacă doriți să folosiți doar un coș

pentru prăjire, apăsați înainte de pornire butonul **1** **18** sau **2** **19**.

Pentru unele alimente și moduri de preparare, aparatul dispune de programe presetate. Atunci când selectați un program, puteți efectua aproape 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 **2**.
 2. Împingeți coșul pentru prăjire în carcasa **1**.
 3. Pentru pornire, apăsați butonul Pornit/Oprit **23**.
 4. Prin apăsarea butonului **1** **18** sau **2** **19**, selectați coșul pentru prăjire dorit.
 5. Apăsați scurt regulatorul rotativ **20** și rotiți-l până când LED-ul de lângă programul dorit luminează. Pe ecran **5** este afișată temperatura pentru programul selectat.

OBSERVAȚIE: Prin apăsarea butonului **1** **18** sau **2** **19**, selectați coșul pentru prăjire dorit. Respectivul buton luminează intermitent cca 15 secunde. În timp ce butonul luminează intermitent apăsați pentru modificarea temperaturii butonul **16**, pentru modificarea timpului de gătire butonul **17**. Atât timp cât valoarea corespunzătoare este afișată intermitent pe ecran **5**, o puteți modifica prin rotirea regulatorului rotativ. După rotire, valoarea setată luminează intermitent încă cca 15 secunde. Afișajul nu mai apare intermitent: noua valoare este preluată.

6. Porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului Start/Pauză **24**. Progra-

mul pornește. Pe ecran **5** este afișat timpul rămas.

8.7 Întreruperea procesului de gătire

OBSERVAȚII:

- După cca 15 minute fără operare, aparatul comută în modul de așteptare.
- O pauză prea lungă poate influența puternic negativ rezultatul gătirii.

Puteți întrerupe oricând procesul de gătire, de ex. pentru a verifica gradul de rumenire.

1. Scoateți coșul pentru prăjire **2** de mâner **8** din carcasa **1**. La scoaterea coșului, aparatul se decuplează automat.
 - Timpul rămas este afișat intermitent.
 - Ventilatorul se oprește, până când coșul pentru prăjire **2** este împins din nou înăuntru.
2. Introduceți din nou coșul pentru prăjire în aparat. Aparatul pornește din nou automat, până la expirarea timpului de gătire.








sau

1. Apăsați scurt butonul Start/Pauză **24**, pentru a întrerupe procesul de gătire.
 - Timpul rămas este afișat intermitent.
 - Ventilatorul se oprește, până când procesul de gătire este continuat.
2. Apăsați din nou butonul Start/Pauză **24**, pentru a continua procesul de gătire.




8.8 Funcția SYNC COOK (SINCRONIZARE GĂTIRE)

Cu această funcție puteți prepara simultan cantități mai mari, în ambele coșuri pentru prăjire, cu același timp de gătire și la aceeași temperatură.

Temperatura presetată și timpul de gătire pentru ambele coșuri pentru prăjire sunt 180 °C și 15 minute. Puteți modifica valorile setate sau puteți selecta un program.


1. Apăsați butonul Pornit/Oprit  **23**, pentru a porni friteuza.
2. Apăsați butonul **SYNC COOK**  **21**. LED-ul butonului **21** luminează și simbolurile coșurilor pentru gătit  **1** și  **2** luminează intermitent.
3. Prin apăsarea butoanelor  **16** sau  **17** și rotirea regulatorului rotativ **20** setați temperatura și sau timpul. **sau**
Selectați, prin apăsarea și rotirea regulatorului rotativ **20**, unul dintre programe.
4. Porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului Start/Pauză  **24**.


Valorile setate sunt folosite pentru ambele coșuri pentru prăjire.

- LED-ul butonului **SYNC COOK**  **21** și simbolurile coșurilor pentru prăjire  **1** și  **2** luminează.
- După caz, luminează programul 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  **24**.
2. Selectați, prin apăsarea și rotirea regulatorului rotativ **20**, programul dorit.



3. Apăsați din nou butonul Start/Pauză  **24**.










Ambele coșuri pentru prăjire lucrează în continuare cu programul selectat.

Puteți întrerupe oricând funcția **SYNC COOK**.

- În timpul procesului de gătire, apăsați din nou butonul **SYNC COOK**  **21**.
 - LED-ul butonului  **21** se stinge.
 - Fiecare program, care nu a fost încheiat înainte de apăsarea butonului  **21**, este continuat pentru ambele coșuri pentru prăjire.

8.9 Funcția SYNC FINISH

Puteți sincroniza coșurile pentru prăjire  **1** și  **2** astfel încât ambele proceduri de gătire să se termine în același timp.

1. Apăsați butonul Pornit/Oprit  **23**, pentru a porni friteuza.
2. Apăsați butonul  **18** pentru a selecta coșul pentru prăjire  **1**.
3. Setați timpul de gătire, temperatura sau, prin apăsarea și rotirea regulatorului rotativ **20**, un program.
4. Apăsați butonul  **19** pentru a selecta coșul pentru prăjire  **2**.
5. Setați timpul de gătire, temperatura sau un program.
6. Apăsați butonul **SYNC FINISH**  **22**.
7. Porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului Start/Pauză  **24**.
 - LED-ul butonului **SYNC FINISH**  **22** luminează.
 - Timpul rămas este afișat pe ecranul **13/15** coșului pentru prăjire care lucrează.
 - Pe ecranul/ coșului pentru prăjire care încă nu lucrează este afișat .

- 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 și pe ecran **5** apare scurt *End*. Apoi, aparatul trece în modul de așteptare.

8.10 Sfârșitul procesului de gătire

- După terminarea timpului de gătire se aud 3 semnale sonore și pe ecran **5** apare scurt *End*. Apoi, aparatul trece 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 **2** 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 **12**.
1. Scoateți coșul pentru prăjire **2** 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 **2** umplut din nou în carcasă **1** și reporniți procesul de gătire. După câteva minute, verificați gradul de rumenire. Pentru aceasta, scoateți coșul pentru prăjire **2** de mâner **8** din carcasă **1**.

8.11 Prezentare generală a programelor

- Următorul tabel oferă indicații de setare și indică valorile presetate și posibile ale programelor.

Program	Exemple de utilizare	temperatură presetată (interval reglabil)	tiimp presetat (interval reglabil)
REHEAT	Încălzire	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Fripturi, cotlete	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Brioșe, prăjituri și produse de patiserie	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Deshidratarea/uscarea de alimente (prune, felii de mere)	60 °C (60 – 90 °C)	2 ore (1 – 24 ore.)
AIR FRY	Pulpe de pui, cartofi pai congelați ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
PROVE	Dospirea aluatului	75 °C (35 – 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 ore)
ULTRA CRISP	Friptură cu crustă	240 °C (nu se poate modifica)	10 min. (1 – 30 min.)

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 pe coș pentru prăjire	cantitate maximă pe coș pentru prăjire
Cartofi pai ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Pulpe de pui ²	200	30	450 g	750 g
Legume ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Chifle precoapte ²	180	8	3 bucăți	4 bucăți
Brioșe	150	19	4 bucăți	6 bucăți
File de somon	200	16	100 g	500 g
Friptură ^{2,3}	240	5 – 20	100 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 azonează 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 Aripile de pui marinate cu cartofi pai congelați

Ingrediente pentru 2 persoane

Ingrediente

250 g cartofi pai congelați
Cca. 8 aripile 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 acesorii **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 ardeiul se taie în bucăți potrivite.
5. Roșiile cherry se taie în jumătăți.
6. Ceapa se taie felii.
7. Se pun legumele în marinadă și se amestecă totul bine. Se lasă legumele la marinat, în timp ce se pregătesc chiftelele.

8. Pentru chiftele, ceapa roșie se curăță, se toacă mărunt și se rumenește în puțin ulei de măsline.
9. Pătrunjelul se spală, se scutură de excesul de apă și frunzele se toacă mărunt.
10. Carnea tocată se frământă cu cuburile de ceapă preparate, pătrunjelul tocat, gălbenușul bătut și pesmet, până se formează o masă uniformă, care se condimentează după gust.
11. Cu mâinile ude se formează bile uniforme din amestecul de carne.
12. Chiftelele se așază pe accesoriul **coșului pentru prăjire 1**. Se setează **180 °C** și **cca. 15 minute**.
13. Se amestecă o dată legumele marinate și se pun în **coșul pentru prăjire 2**. Se setează **180 °C** și **cca. 20 minute**.
14. Se activează funcția **SYNC FINISH** și se pornește procesul de prăjire. Acum, procesele de prăjire sunt sincronizate astfel încât ambele coșuri pentru prăjire să fie gata în același timp.
15. După jumătate din timpul de gătire, ingredientele se amestecă/se întorc, pentru a se găti uniform.
16. La sfârșitul timpului de gătire, se verifică chiftelele și legumele și se scot, dacă sunt bine gătite.

SFAT: Timpii de prăjire depind de dimensiunea chiftelelor respectiv de dimensiunea bucăților de legume.

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	pipер
½ linguriță	ienibahar
½ linguriță	coriandru
½ linguriță	cimbru uscat
½ linguriță	oregano uscat
1 linguriță	sare
50 ml	ulei de măsline
2	vinete
2	zucchini
2	cepe
	frigărui de lemn

Preparare

1. Se amestecă plantele aromatice, condimentele și uleiul într-un castron.
2. Se taie zucchini și vinetele în felii cu grosimea de 2 cm. Se taie ceapa în sferturi.
3. Se pun legumele în amestecul de ulei cu condimente.
4. Se înfig legumele alternativ pe frigărui.
5. Se gătesc frigăruiile la **200 °C timp de 15 minute**.
6. Frigăruiile se întorc după jumătate din timp.

9.5 Camembert copt cu merișoare

Ingrediente pentru 4 porții

OBSERVAȚIE: La început se verifică dacă cele 4 bucăți de Camembert intră întregi, alăturate, în coșul pentru prăjire. Dacă nu, brânza Camembert se prepară în 2 ture de prăjire.

Ingrediente

4 bucăți	Camembert (până la 150 g fiecare)
2	ouă
2 linguri	smântână
6 linguri	pesmet
4 linguri	gem de merișoare
	sare, piper

Preparare

1. Se bat ouăle cu smântâna și se condimentează cu sare și piper.
2. Se pune pesmetul într-o farfurie adâncă.
3. Se dau bucățile de Camembert reci (întregi sau tăiate în sferturi) prin amestecul de ou și apoi prin pesmet, până când brânza este bine acoperită.
4. Se coc bucățile de Camembert la **200 °C timp de aproximativ 5-10 minute**, până sunt aurii.
5. Brânza Camembert se servește cu merișoare.

9.6 Somon împachetat

Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente

250 g	cartofi ceroși
100 g	spanac proaspăt
1	șalotă
1	cățel de usturoi
1 lingură	ulei de măsline
300 g	file de somon (fără piele)
1	fir de pătrunjel
1	fir de busuioc
1 lingură	capere
2 linguri	unt moale
1	limetă netratată
	sare, piper

Preparare

1. Cartofii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare și apoi se taie felii subțiri. Apoi se scurg cartofii și se taie felii subțiri.
2. Spanacul se curăță, se spală și se lasă bine la scurs.
3. Șalota și usturoiul se curăță și se taie cubulețe. Se călesc în ulei, într-o oală.
4. Se adaugă spanacul și se călește puțin împreună cu restul compoziției, până când frunzele se înmoaie. Apoi se ia oala de pe foc și se pune deoparte.
5. Somonul se clătește, se tamponează pentru a-l usca și se taie în două bucăți.
6. Pătrunjelul și busuiocul se spală, se scutură pentru a îndepărta apa, iar frunzele se toacă mărunt.
7. Caperele se lasă la scurs și se taie grosier.
8. Caperele și plantele aromatice se amestecă cu untul.
9. Limeta se spală cu apă fierbinte, se șterge și se taie în felii.
10. Se pregătesc două bucăți mari de hârtie de copt.

11. Se pun în mijloc feliile de cartofi și se condimentează cu sare și piper. Deasupra se pune spanacul și somonul.
12. Fulgi din untul cu capere se pun pe somon și se acoperă cu felii de limetă.
13. Hârtia se împachetează peste ingrediente, se închide bine în lateral.
14. Pachețelele se gătesc așezate alături la **200 °C timp de aprox. 20 minute.**
15. Apoi se îndepărtează hârtia și mâncarea se servește imediat.

9.7 *Buchețele de conopidă cu harissa*

Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente

1	conopidă mică
3 linguri	făină
150 ml	lapte de cocos
1 ½ linguriță	boia dulce
½ linguriță	praf de usturoi
1 lingură	pastă harissa (de intensitatea dorită)
	sare, piper

Preparare

1. Conopida se curăță și se împarte în buchețele.
2. Se amestecă restul ingredientelor pentru a obține un aluat gros și omogen. Dacă aluatul este prea lichid se mai adaugă puțină făină.
3. Buchețelele de conopidă se scufundă individual în aluat și se scurge bine aluatul în exces.
4. Buchețelele de conopidă în panadă se gătesc în porții. Acestea nu trebuie să fie prea apropiate, pentru a se rumeni frumos.
5. Se setează temperatura la **180 °C** și timpul de gătire la **20 minute** și se pornește procesul de prăjire.
6. După jumătate din timp se întorc buchețelele de conopidă.

SFAT: Merg bine cu un sos proaspăt de iaurt.

9.8 Varză de Bruxelles crocantă cu slănină

Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente

400 g	varză de Bruxelles
40 g	bacon
4	căței de usturoi
1 lingură	ulei de măsline
	sare, piper

SFAT: Această rețetă este cea mai gustoasă cu varză de Bruxelles proaspătă, dar poate fi preparată și cu varză de Bruxelles congelată. În acest caz, nu tăiați varzuțele în două. Timpul de gătire și temperatura rămân aceleași.

Preparare

1. Se curăță varza de Bruxelles și se taie în două varzuțele.
2. Se taie baconul felii subțiri.
3. 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 înțeață aluatul ușor cu o furculiță.
3. Se taie mozzarella felii subțiri.
4. Se unge aluatul cu roșiile pasate, se condimentează cu sare, piper și oregano și se acoperă cu feliile de mozzarella.
5. Se coc bucățile de pizza una după cealaltă, în porții, **la 180 °C timp de aprox. 7 minute.**
6. Se distribuie șunca Serrano pe pizza și se coace încă **3-5 minute.**
7. Când bucățile de pizza devin ușor maronii pe margine, se scot și se pun pe ele frunze de rucola spălate.
8. Se stropește mini-pizza cu puțin ulei de măsline și se servește.

SFAT: În funcție de grosimea aluatului, pizza are nevoie de o coacere cu 1-2 minute mai lungă sau mai scurtă.

9.10 Mini lava cake

Ingrediente pentru 8 tortulețe

OBSERVAȚIE: La început, se verifică câte forme de briose încap deodată în friteuză.

Ingrediente

75 g	ciocolată neagră
3	ouă
75 g	unt
75 g	zahăr
50 g	făină

Preparare

1. Ciocolata se toacă și se topește pe baie de abur.
2. Se adaugă untul și se lasă la topit.
3. Se bat spumă ouăle și zahărul.
4. Se cerne 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 briose.
7. Se coc tortulețele de ciocolată în aparatul preîncălzit, **la 180 °C timp de aprox. 5-6 minute.**
8. Tortulețele de ciocolată se savurează calde.

10. Curățare



PERICOL de arsuri!

- ⊙ Lăsați aparatul să se răcească, înainte să îl mișcați sau să îl curățați.



PERICOL de electrocutare!

- ⊙ Scoateți ștecherul cablului de alimentare **12** 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 cavitatea să mai rămână stropi de apă. Lăsați toate componentele să se usuce complet la aer.

Accesorii

- Îndepărtați resturile mari de alimente.
- Coșurile pentru prăjire **2**, accesoriile cu grilaj **11** și accesoriile pentru prăjire **10** pot fi curățate în mașina de spălat vase.
- Accesoriile cu grilaj **11** și accesoriile pentru prăjire **10** trebuie scoase în sus din coșurile pentru prăjire **2**. După curățare, la introducerea, asigurați-vă că picioarele accesoriilor pentru prăjire **10** sunt orientate în jos. Apăsăți accesoriile pentru prăjire **10** în jos, până ating 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.

- 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. Lăsați spațiul interior cu un burete moale, puțină apă și un detergent blând.
2. Ștergeți apoi de mai multe ori cu o lavetă de microfibră umedă, pe care o spălați și stoarceți din când în când.
3. Ștergeți apoi cu un prosop de vase.

11. Depozitare

- Înainte de a depozita friteuza cu aer cald...
 - ... trebuie ca ștecherul cablului de alimentare **12** să fie scos din priză,
 - ... aparatul trebuie să fie răcit și
 - ... toate piesele trebuie să fie complet uscate.
- Înfășurați cablul de alimentare **7** pe dispozitivul de rulare a cablului **6**. Respectați simbolul pentru direcția de înfășurare de pe dispozitivul de rulare a cablului.

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:	SHFDV 2470 A1
Tensiune de rețea:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Clasă de protecție:	I
Putere:	2470 W
Consum de putere în stare oprită:	≤ 0,3 W
Comutare automată în stare oprită:	< 15 minute

Eroare	Cauze posibile / măsuri
Nu funcționează	<ul style="list-style-type: none">Alimentarea cu energie electrică este asigurată?Verificați conexiunea.
Alimentele nu sunt încă gătitе complet după timpul recomandat	<ul style="list-style-type: none">Cantitatea a fost prea mare sau bucățile prea groase?Temperatura sau timpul de gătire au fost setate la o valoare prea mică?
Degajare puternică de fum și miros	<ul style="list-style-type: none">Pe un element de încălzire 3 se află resturi de alimente, care se ard la încălzire? Coșurile pentru prăjire 2 nu trebuie umplute mai mult de marcajul MAX 9.

Simboluri utilizate

	Geprüfte Sicherheit (siguranță verificată): aparatele trebuie să corespundă standardelor tehnice recunoscute și să fie în acord cu Legea privind siguranța produselor (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Prin marcajul CE, HOYER Handel GmbH declară conformitatea UE.
	Acest simbol amintește de faptul că ambalajul trebuie eliminat în mod ecologic.
	Materialele reciclabile sunt marcate cu simbolul de reciclare (3 săgeți). Materialul poate fi identificat prin numărul de reciclare din mijloc (în acest caz: 21) și/sau o abreviere (în acest caz: PAP).
~	Tensiune alternativă
	Simbolul marchează piesele care pot fi curățate în mașina de spălat vase.
	Prin aplicarea marcajului sârb, HOYER Handel GmbH declară conformitatea cu cerințele sârbe.
	Prin marcajul UKCA, HOYER Handel GmbH declară conformitatea pentru UK.
	Acest simbol indică producătorul acestui produs.

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: 519553_2507** 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) **519553_2507**.



Centru de Service

 Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: hoyer@lidl.ro

IAN: 519553_2507



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	259
2. Употреба по предназначение	260
3. Указания за безопасност	260
4. Обхват на доставката	264
5. Пускане на уреда в експлоатация	264
6. Преглед на дисплея	265
7. Кратки съвети относно пърженето във фритюрник	266
8. Обслужване	267
8.1 Свързване с електрозахранването	267
8.2 Включване/изключване	267
8.3 Вложки на решетката	268
8.4 Избор на кошница за пържене	268
8.5 Основно обслужване	268
8.6 Използване на програми	269
8.7 Прекъсване на процеса на приготвяне	270
8.8 Функцията SYNC COOK	270
8.9 Функцията SYNC FINISH	271
8.10 Край на процеса на приготвяне	272
8.11 Преглед на програмите	273
8.12 Таблица за приготвяне	274
9. Рецепти	275
9.1 Картофени пръчици от два вида картофи с майонеза от билки	275
9.2 Мариновани пилешки крилца със замразени пържени картопки	276
9.3 Кюфтенца със средиземноморски зеленчуци на скара	277
9.4 Шишчета от тиквички и патладжани	278
9.5 Печен камамбер с боровинки	278
9.6 Съомга в пакетчета	279
9.7 Карфиолени розички с хариса	280
9.8 Хрупкав брюкселско зеле с бекон	280
9.9 Мини пица с шунка и рукола	281
9.10 Шоколадови суфлета с течна сърцевина	281
10. Почистване	282
11. Съхранение	282
12. Изхвърляне	283
13. Отстраняване на неизправности	283
14. Технически данни	284
15. Гаранция на HOYER Handel GmbH	285

1. Преглед

- 1 Корпус
- 2 Кошници за пържене: горна кошница за пържене (1) / долна кошница за пържене (2)
- 3 Нагревател (на горната страна на вътрешното пространство)
- 4 Отвори за отвеждане на въздуха
- 5 Дисплей с показания и бутони
- 6 Място за навиване на кабела
- 7 Захранващ кабел
- 8 Дръжка на кошницата за пържене
- 9 **MAX** Маркировка за максималното ниво на напълване на кошницата за пържене (1)/(2): по 3,5 литра на всяка
- 10 кошница за пържене
- 11 Вложка на решетката
- 12 Щепсел (без илюстрация)

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 първа употреба прочетете внимателно това ръководство за експлоатация.**
- **Преди всичко спазвайте указанията за безопасност!**
- **Работете с уреда само по начина, описан в това ръководство за експлоатация.**
- **Запазете това ръководство за експлоатация за справки в бъдеще.**
- **В случай че предадете уреда на други лица, приложете това ръководство за експлоатация. Ръководството за експлоатация е неразделна част от продукта.**

Желаем ви много радост с вашия нов фритюрник с горещ въздух!

Символи по 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

В случай на необходимост в това ръководство за експлоатация ще се използват следните предупреждения:



ОПАСНОСТ! Висок риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до увреждане на здравето и да застраши живота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Среден риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до наранявания или сериозни материални щети.

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

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

Указания за безопасна работа

- ⊙ Този уред може да бъде използван от деца над 8 години и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и/или знания, ако са под надзор или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират произтичащите от това опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст над 8 години и са под наблюдение.
- ⊙ Деца на възраст под 8 години трябва да се пазят от уреда и захранващия кабел.
- ⊙ При неправилна употреба може да се стигне до наранявания.



- ⊙ Не докосвайте горещите части на уреда, като например отворите за излизане на отработения въздух на задната страна. Хващайте кошниците за пържене само за дръжката.
- ⊙ По време на пърженето от вентилационните отвори излиза гореща пара. Не протягайте ръцете си в парата.
- ⊙ Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да се смени от производителя, неговия сервиз или подобно квалифицирано лице, за да се избегнат опасности.
- ⊙ Нагревателните елементи не трябва да се бършат с мокра кърпа.
- ⊙ Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна дистанционна система.
- ⊙ Този уред е предназначен също така да се използва в домакинството и в приложения, подобни на домакинските, като например...
 - ... в кухните за служителите на магазини, офиси и други стопански обекти;
 - ... в селскостопански предприятия;
 - ... от клиенти на хотели, мотели и други места за настаняване;
 - ... в места за хранене тип бистро.
- ⊙ Обърнете внимание на главата за почистване (вижте „Почистване“ на страница 282).



ОПАСНОСТ за деца!

- ⊙ Погрижете се децата да не могат никога да издърпат горещия фритюрник с горещ въздух (например дърпайки го за хранящия кабел). Изгарянето от горещата пара може да доведе до животозастрашаващи последици!
- ⊙ Опаковъчният материал не е играчка за деца. Децата не трябва да си играят с найлоновите торбички. Съществува опасност от задушаване.



ОПАСНОСТ за и от домашни и селскостопански животни!

- ⊙ Електрическите уреди могат да са опасни за домашни и селскостопански животни. Освен това животните могат да причинят повреди на уреда. Поради тази причина се старайте да не допускате животни в близост до електрически уреди.



ОПАСНОСТ за птици!

- ⊙ Птиците дишат по-бързо, разпределят въздуха по различен начин в тялото си и са значително по-малки от хората. Поради това за птиците може да е много опасно да вдихат 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, хранящият кабел и щепселът не трябва да се потапят във вода или други течности.

- ⊙ В случай че в уреда попадне течност, незабавно изключете щепсела от контакта. Уредът трябва да се провери преди повторно включване.
- ⊙ В случай че уредът все пак падне във вода, незабавно изключете щепсела от контакта и едва след това извадете уреда. В подобни случаи не използвайте уреда повторно, преди той да бъде прегледан от специализиран сервиз.
- ⊙ Не работете с уреда с мокри ръце.



ОПАСНОСТ от токов удар!

- ⊙ Не използвайте уреда, в случай че забележите повреди по него или хранящия кабел или след изпускане на уреда.
- ⊙ Ако използвате удължителен кабел, той трябва да отговаря на техническите характеристики на този уред.
- ⊙ Не включвайте уреда към разклонител. Може да се получи претоварване.
- ⊙ Полагайте хранящия кабел така, че никой да не може да го настъпва, да го закача или да се спъва в него.
- ⊙ Поставете щепсела само в правилно монтиран, защитен контакт със свободен достъп, чието напрежение съответства на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включване на щепсела.
- ⊙ Внимавайте хранящият кабел да не се повреди от остри ръбове или горещи предмети. Не навивайте хранящия кабел около уреда.
- ⊙ При поставяне на уреда внимавайте да не притиснете или огънете хранящия кабел.
- ⊙ Дори и след изключване, връзката на уреда със хранящата мрежа не е напълно прекъсната. За да пре-

къснете 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 почистите уреда;
 - при гръмотевични бури
- ⊙ За да избегнете рискове, не предприемайте промени по уреда. Ремонтите трябва да се извършват само от специализиран сервиз или сервизен център.



ОПАСНОСТ – 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 приборите.
- ⊙ 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 разтварят. В подобни случаи поставяйте под уреда неплъзгаща се подложка.

4. Обхват на доставката

- 1 фритюрник с горещ въздух
- 2 кошници за пържене 2 с приставки за пържене 10 с приставки на решетката 11
- 1 пълно ръководство за експлоатация (в интернет)
- 1 кратко ръководство (приложено към уреда)
- 1 книжка с рецепти (приложено към уреда)

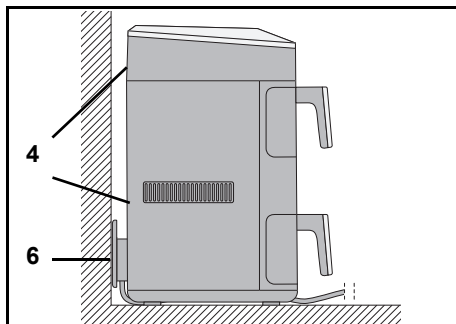
5. Пускане на уреда в експлоатация

- Отстранете всички опаковъчни материали. **Особено вътрешните части трябва да бъдат напълно свободни от остатъци от опаковки, например стиропорени трохи.**



ОПАСНОСТ – Опасност от пожар!

На задната и страничната част на уреда се намират отворите за отвеждане на въздуха 4. От отворите за отвеждане на въздуха по време на работа излиза гореща пара.



- ⊙ Никога не покривайте отворите за отвеждане на отработения въздух 4.
- ⊙ Не използвайте фритюрника с горещ въздух, разположен директно под

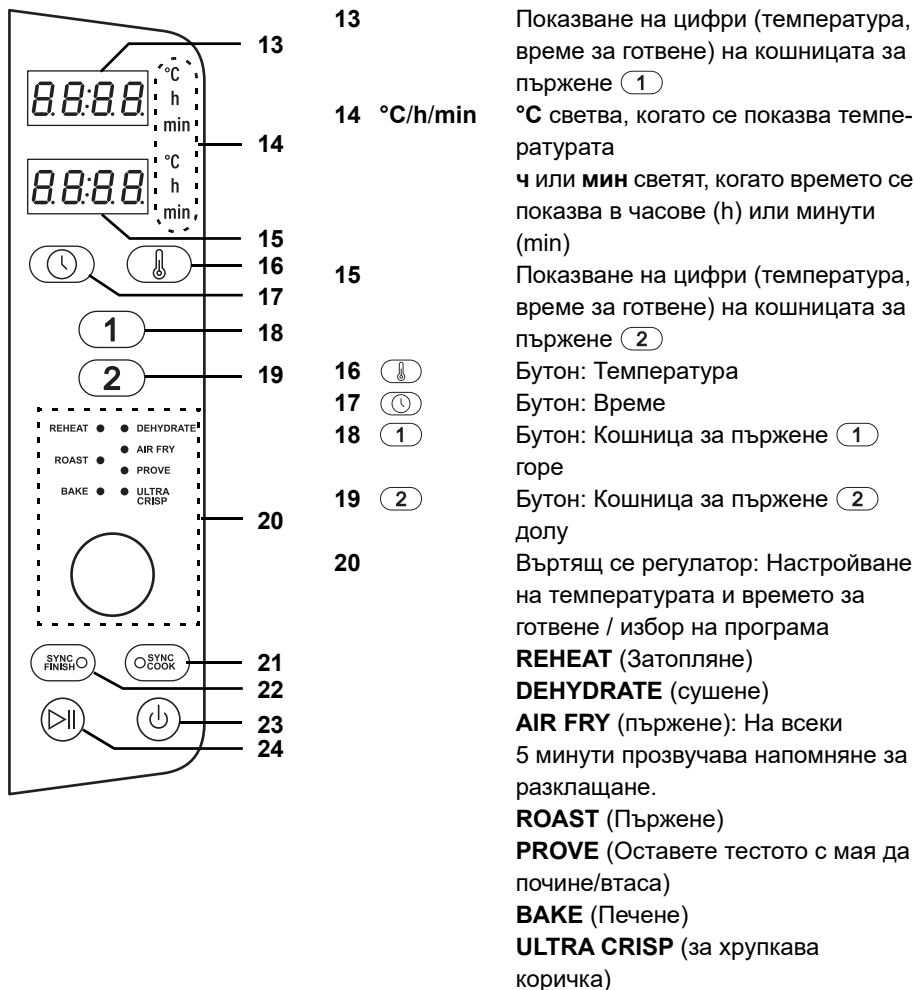
окачени шкафове, стенни контакти, както и в близост до пердета, хартия или подобни възпламеними предмети.

- ⊙ 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 3 и не е продуктова повреда. Осигурете подходящо проветрение.

- Свалете защитните фолиа и лепящите се ленти от уреда, но не отстранявайте фабричната табелка на гърба 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 12 в контакт, чиито характеристики съответстват на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включването.

6. Преглед на дисплея



- 21 Бутон + LED **SYNC COOK**: Двете кошници за пържене работят с едни и същи настройки.
- 22 Бутон + LED **SYNC FINISH**: Краят на времето за готвене на двете кошници за пържене се синхронизира.
- 23 Бутон: Вкл./Изкл.
- 24 Бутон: Старт/Пауза

7. *Кратки съвети относно пърженето във фритюрник*

Подготовка на хранителните продукти

- За пърженето във фритюрника всички хранителни продукти трябва да бъдат по възможност максимално сухи. Подсушете продуктите, които ще приготвяте във фритюрника, респективно при дълбоко замразени продукти отстранете леда.
- Отстранете възможно най-много вода и лед, преди да сложите хранителните продукти във фритюрника с горещ въздух.
- При панирани хранителни продукти внимавайте панировката да прилепва максимално добре към продуктите, които ще пържите във фритюрника.

Време и температура за пържене във фритюрника

- За вкусен и здравословен резултат при 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 **2** не трябва да се пълнят над маркировката **MAX 9**.
- Акриламидът може да е канцерогенен. За да успеете да задържите образуването на акриламид до минимум, избягвайте прекаленото препържаване/прегаряне.

За равномерна промяна на цвета в златисто-кафяво^{1 2}

- 1: След изтичане на всяка $\frac{1}{4}$ от времето за готвене (на всеки 5 минути) 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. Изтеглете кошницата за пържене **2**, като я държите за дръжката **8**, от корпуса **1**, 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 автоматично при изваждане на кошницата за пържене **2**.
2. Поставете отново кошницата за пържене **2** 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 кошницата за пържене **2**. След подготовката изсипете тестото във форма за печене или друга термоустойчива форма (напр. формички за мъфини). След това поставете тази форма с тестото в кошницата за пържене **2**.

Информация от опаковките

Ако не намерите на опаковката на дълбоко замразените стоки време за приготвяне за фритюрници с горещ въздух, ориентирайте се по времето за приготвяне за фурни с циркулиращ въздух.

8. Обслужване



ОПАСНОСТ от изгаряния!

- ⊙ По време на работа повърхностите на уреда могат да се нагорещят. Не докосвайте горещите части на уреда, като например отворите за излизане на отработения въздух **4** на задната страна.
- ⊙ По време на пърженето от вентилационните отвори излиза **4** гореща пара. Не протягайте ръцете си в парата.
- ⊙ Не движете и не транспортирайте фритюрника с горещ въздух, докато е включен.


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ В никакъв случай уредът не може да се използва без кошницата на пържене **2**!
-

8.1 Свързване с електрозахранването

- След като уредът е разположен, включете щепсела **12** 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.  **23**, за да излезете от режима на готовност.
 - Чува се кратък звуков сигнал.
 - Предварително зададената температура **180 °C** се появява в индикаторите **13/15**.

- Чрез повторно натискане на бутона Вкл./Изкл. **23** уредът може по всяко време да бъде превключен в режим на готовност. Този режим може да се активира и при работещи програми.

УКАЗАНИЕ: След превключване в режим на готовност вентилаторът може да продължи да работи до една минута.

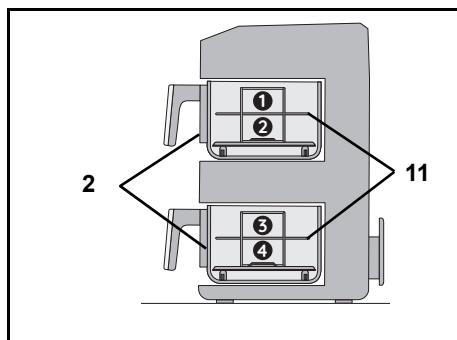
8.3 Вложки на решетката

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ☉ Кошниците за пържене **2** не трябва да се пълнят над маркировката **MAX 9**.

УКАЗАНИЕ: Особено подходящо е за по-малки порции храна, които не е необходимо да се обръщат или разклащат по време на готвене.

С помощта на металните решетки **11** можете да приготвяте до 4 различни порции храна едновременно.



8.4 Избор на кошница за пържене

1. Натиснете бутона за Вкл./Изкл. **23**, за да включите фритюрника.
2. Чрез натискане на бутона **18** за горната кошница или **19** за долната изберете желаната кошница за пържене. Символът на избраната кошница за пържене мига.

УКАЗАНИЯ: Ако в рамките на 15 секунди не бъде натиснат нито един бутон, символът за избраната кошница за пържене спира да мига. В този случай натиснете отново бутона **18** или **19**, за да продължите с настройките.

8.5 Основно обслужване

За следните точки важи:

- Уредът е включен.
- Кошницата за пържене беше избрана чрез натискане на бутона **18** или **19**.

Извикване на програмите

- Натиснете за кратко въртящия регулатор **20** и след това го завъртете отново, докато светне светлинният индикатор на желаната програма. След това се избира програмата.


Ръчно готвене

- Можете директно да зададете температурата и времето за готвене. При натискане на бутона Старт/Пауза **24** започва процесът на готвене с въведените стойности.

Промяна на температура

Температурата може да се настройва на стъпки от 5 градуса между 40 и 240 °C.


- В програма **ULTRA CRISP** температурата не може да бъде променяна.

- В програма **PROVE** могат да бъдат избрани или 35 °С, или 75 °С.
- При всички останали програми минималната температура е 60 °С.
- В програма **DEHYDRATE** максималната температура е 90 °С.
- Натиснете бутона  **16**. На дисплея **5** премигва температурата.
- Завъртете въртящия регулатор **20**, докато се покаже желаната температура. Мигането спира около 15 секунди след настройването. Зададена е новата стойност на температура.

УКАЗАНИЕ: При настройка на температура над 200 °С 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 °С за до 30 минути
- В програма **DEHYDRATE** от 1 час до 24 часа на стъпки от 15 минути
- В програма **PROVE** от 15 минути до 4 часа на стъпки от 5 минути
- Натиснете бутона  **17**. На дисплея **5** премигва времето.
- Завъртете въртящия регулатор **20**, докато се покаже желаното време. Мигането спира около 15 секунди след настройването. Зададено е новото време.


8.6 Използване на програми

УКАЗАНИЯ:

- Внимавайте ястията да не докосват нагревателя **3** на горната страна на вътрешното пространство и да не се залепват там.
- С изключение на случаите, когато е активирана функцията **SYNC FINISH**, по всяко време можете да промените температурата и времето за готвене.
- **ФУНКЦИЯ ЗА БЪРЗО СТАРТИРАНЕ**
Включете уреда от режим на готовност, като натиснете бутона Вкл./Изкл.  **23**. При натискане на бутона Старт/Пауза  **24** отвенето започва с предварително зададената температура 180 °С и предварително зададеното време за готвене 15 min и за двете кошници за пържене. Ако желаете да използвате само една кошница за пържене, натиснете бутона преди стартиране  **18** или  **19**.

За някои храни и начини на приготвяне уредът разполага с предварително зададени програми. Когато изберете програма, почти винаги можете допълнително да направите следните настройки:

- Температура
- Време за приготвяне
- След активиране на функцията **SYNC FINISH** не можете да промените температурата и времето за готвене.

1. Подгответе хранителните продукти и ги поставете в кошницата за пържене **2**.
2. Поставете кошницата за пържене в корпуса **1**.
3. За да включите уреда, натиснете бутона Вкл./Изкл.  **23**.

4. Изберете желаната кошница за пържене, като натиснете бутона **1** **18** или **2** **19**.
5. Натиснете за кратко въртящия регулатор **20** и след това го завъртете отново, докато светне светлинният индикатор до желаната програма. На дисплея **5** се показва температурата за избраната програма.

УКАЗАНИЕ: Изберете желаната кошница за пържене, като натиснете бутона **1** **18** или **2** **19**. Съответният бутон мига около 15 секунди. Докато символът мига, натиснете бутона за промяна на температурата **16**, а за промяна на времето за готвене натиснете бутона **17**. Докато съответната стойност на дисплея мига **5**, можете да я промените чрез завъртане на въртящия регулатор. След завъртането зададената стойност мига още около 15 секунди. Показанието спира да мига. Новата стойност е приета.

6. Стартирайте процеса на подготовка, като натиснете бутона Старт/Пауза **24**. Програмата стартира. На дисплея **5** се показва оставащото време.

8.7 Прекъсване на процеса на приготвяне

УКАЗАНИЯ:

- След около 15 минути без работа уредът преминава в режим на готовност.
- 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. Изгледете кошницата за пържене **2**, като я държите за дръжката **8**, от корпуса **1**. Уредът се изключва автоматично при изваждане на кошницата.
 - Оставащото време се показва с мигане.
 - Вентилаторът спира, докато кошницата за пържене **2** не бъде поставена обратно.
2. Поставете отново кошницата за пържене в уреда. Уредът се включва отново автоматично до изтичане на зададеното време за приготвяне.

или

1. Натиснете кратко бутона Старт/Пауза **24**, за да прекъснете процеса на готвене.
 - Оставащото време се показва с мигане.
 - Вентилаторът спира, докато готвенето не продължи.
2. Натиснете бутона за Старт/Пауза **24**, за да продължите процеса на готвене.

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. **23**, за да включите фритюрника.
2. Натиснете бутона **SYNC COOK** **21**. Светлинният индикатор на бутона **21** свети, а символите на

кошницата за пържене (1) и (2) мигат.

3. Настройте температурата или времето, като натиснете бутоните (1) 16 или (2) 17 и завъртите въртящия регулатор 20.

или

Изберете една от програмите, като натиснете и завъртите 20 въртящия регулатор.

4. Стартирайте процеса на готвене, като натиснете бутона Старт/Пауза (2) 24.

Зададените стойности се прилагат към двете кошници за пържене.

- Светлинният индикатор на бутона **SYNC COOK** (2) 21 и символите на кошниците за пържене (1) и (2) светват.
- При необходимост избраната програма светва.
- Показва се оставащото време.

УКАЗАНИЕ: Можете по всяко време да промените стойностите за температура 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 (2) 24.
2. Изберете желаната програма, като натиснете и завъртите 20 въртящия регулатор.
3. Натиснете отново бутона Старт/Пауза (2) 24.

Двете кошници за пържене продължават да работят с избраната програма.

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

- Натиснете отново бутона по време на процеса на готвене **SYNC COOK** (2) 21.
 - Светлинният индикатор на бутона (2) 21 изгасва.
 - Всяка програма, която не е била приключена преди натискането на бутона (2) 21, се продължава за двете кошници за пържене.

8.9 Функцията **SYNC FINISH**

Можете да синхронизирате кошниците за пържене (1) и (2) така, че двата процеса на готвене да завършат едновременно.

1. Натиснете бутона за Вкл./Изкл. (1) 23, за да включите фритюрника.
 2. Натиснете бутона (1) 18, за да изберете кошницата за пържене (1).
 3. Задайте времето за готвене, температурата или програма, като натиснете и завъртите въртящия регулатор 20.
 4. Натиснете бутона (2) 19, за да изберете кошницата за пържене (2).
 5. Задайте времето за готвене, температурата или програма.
 6. Натиснете бутона **SYNC FINISH** (2) 22.
 7. Стартирайте процеса на приготвяне, като натиснете бутона Старт/Пауза (2) 24.
 - Светлинният индикатор на бутона **SYNC FINISH** (2) 22 светва.
 - Оставащото време се показва на дисплея 13/15 на работещата кошница за пържене.
 - В дисплея на кошницата за пържене, която все още не работи, се показва [_ _].
- Процесът на готвене започва и за двете кошници за пържене с техните съответни настройки.

- Времето и температурата вече не могат да бъдат коригирани.
- Кошницата за пържене с по-кратко време за готвене завършва около 15 секунди преди кошницата с по-дълго време за готвене.
- Ако двете кошници за пържене 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 прозвучават 3 звукови сигнала и на дисплея **5** за кратко се появява *End (Край)*. След това уредът преминава в режим на готовност.

8.10 Край на процеса на приготвяне

- След края на времето за готвене прозвучават 3 звукови сигнала и на дисплея **5** за кратко се появява *End*. След това 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 за пържене **2**, както и чиния или купа (при нужда предварително затоплена).
 - За да отделите уреда от електрическата мрежа, изключете щепсела **12**.
1. Изтеглете кошницата за пържене **2**, 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 за пържене **2** в корпуса **1** и стартирайте процеса на готвене отново. След няколко минути проверете степента на изпичане. За целта просто издърпайте кошницата за пържене **2** от, като я държите за дръжката **8**, от корпуса **1**.

8.11 Преглед на програмите

- Следната таблица дава основни помощни указания за настройките и показва предварително зададените и възможните стойности на програмите.

Програма	Примери за приложение	предварително зададена температура (диапазон за настройка)	предварително зададено време (диапазон за настройка)
REHEAT	Затопляне	200 °C (60 – 200 °C)	15 Мин. (1 – 60 мин.)
ROAST	Пържоли, котлети	200 °C (60 – 200 °C)	20 Мин. (1 – 60 мин.)
BAKE	Мъфини, кейкове и печива	150 °C (60 – 200 °C)	18 Мин. (1 – 60 мин.)
DEHYDRATE	Дехидратиране/сушене на храни (сливи, ябълкови резени)	60 °C (60 – 90 °C)	2 часа (1 – 24 часа)
AIR FRY	Пилешки бутчета, замразени пържени картофи ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 Мин. (1 – 60 мин.)
PROVE	Оставете тестото с мая да почине/втаса	75 °C (35 – 75 °C)	45 Мин. (15 Мин. – 4 часа)
ULTRA CRISP	Печено свинско с хрупкава коричка	240 °C (с възможност за промяна)	10 Мин. (1 – 30 мин.)

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 за всяка кошница за пържене	оптимално количество за всяка кошница за пържене
Картофи ¹	190	25 – 35	560 г	870 г
Пилешки бутчета ²	200	30	450 г	750 г
Зеленчуци ²	180	15 – 30	400 г	750 г
Земели ²	180	8	3 броя	4 броя
Мъфини	150	19	4 броя	6 броя
Филе от съомга	200	16	100 г	500 г
Стек ^{2,3}	240	5 – 20	100 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 другане 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. Нарезете тикичките и чушките на малки парчета.
5. Разрежете чери домати на половинки.
6. Нарезете лука на резени.
7. Добавете зеленчуците към маринатата и разбъркайте всичко добре. Оставете зеленчуците да се мари-

новат, докато приготвяте кюфтенцата.

8. За приготвяне на кюфтенцата обелете червения лук, нарежете го на ситно и го задушете в малко зехтин до омекване.
9. Измийте магданоза, отцедете го добре и нарежете листенцата на ситно.
10. Смесете каймата с нарязания на кубчета лук, ситно нарязания магданоз, разбития жълтък и галетата до получаване на еднородна смес и овкусете по ваш вкус.
11. С мокри ръце оформете от каймата малки, равномерни топчета.
12. Поставете кюфтенцата върху приставката в **кошничката на фри-тюриника 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. Нарезете тиквичките и патладжаните на резени с дебелина 2 см. Разрежете лука на четвъртинки.
3. Добавете зеленчуците към сместа от подправки и олио.
4. Нанизвайте зеленчуците на шишчетата последователно.
5. Пържете шишчетата при **200 °C за 15 минути**.
6. На половината от времето за готвене обърнете шишчетата.

9.5 Печен камамбер с боровинки

Продукти за 4 порции

УКАЗАНИЕ: В началото проверете дали четирите парчета камамбер се побират цели един до друг в кошницата за пържене. Ако не се побират, 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 спанак 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 от страни.
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 теч-но, 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 ро-зички 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 разполо-вяват. Времето за готвене и температу-рата остават непроменени.

Приготвяне

1. Почистете брюкселското зеле и раз-половете розичките.
2. Нарезете 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 разкла-тете или обърнете съставките.
7. Сервирайте всяка порция с 2 ски-лидки чесън. По желание изстискай-те 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 **12** 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.
- Кошниците за пържене **2**, металните решетки **11** и вложките за пържене **10** могат да се почистват в съдомиялната машина.
- Извадете металните решетки **11** и приставките за пържене **10** нагоре от кошниците за пържене **2**. След почистване, при поставянето им, внимавайте крачетата на кошниците за пържене **10** да сочат надолу. Натиснете кошницата за пържене **10** надолу, докато щракне на място към 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 омокотвайте предварително с накисване.
- Оставете всички части да изсъхнат добре, преди да ги приберете или отново ги да използвате.

Корпус

- Избършете корпуса **1** отвън с навлажнена кърпа с малко мек препарат за почистване.
- След това подсушете с кърпа за съдове.

Вътрешно пространство

1. Почистете вътрешното пространство с мека гъба, малко вода и мек препарат за почистване.
2. Избършете неколкократно с влажна микрофибърна кърпа, която временно изплаквате и изстисквате.
3. След това подсушете с кърпа за съдове.

11. Съхранение

- Преди да приберете фритюрника с горещ въздух...
 - ... щепселът **12** трябва да се изтегли от контакта,
 - ... уредът трябва да е изстинал и
 - ... всички части трябва да бъдат добре подсушени.
- Навийте захранващия кабел **7** в отделиението за навиване на кабела **6**. Спазвайте символа за посоката на навиване, посочена върху макарата за кабела.

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
Уредът не работи	<ul style="list-style-type: none">• Осигурено ли е захранване?• Проверете връзката.
Ястията не са готови след изтичане на препоръчаното време	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Да не би на нагревателя 3 да има полегнали хранителни продукти, които при загряването да изгарят? Кошниците за пържене 2 не трябва да се пълнят над маркировката MAX 9.

14. Технически данни

Модел:	SHFDV 2470 A1
Захранващо на- прежение:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Клас на защита:	I
Мощност:	2470 W
Консумация на енергия в изклю- чено състояние:	≤ 0,3 W
Автоматично превключване в изключено съ- стояние:	< 15 минути

Използвани символи

	Geprüfte Sicherheit (Проверена безопасност): Уредите трябва да отговарят на общприетите техническите изисквания и да са съвместими със Закона за безопасност на продуктите (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Чрез маркировката „CE“ HOYER Handel GmbH указва съвместимостта с изискванията на ЕС.
	Този символ напомня опаковките да се изхвърлят съобразно екологичните изисквания.
	Със символа за рециклиране (3 стрелки) са обозначени материалите, които подлежат на вторична употреба. Материалът може да бъде специфициран чрез номера за рециклиране в средата (тук: 21) и/или чрез съкращение (тук: PAP).
	Променливо напрежение
	Символът обозначава части, които могат да се почистват в миялна машина.
	Със сръбското обозначение HOYER Handel GmbH декларира съответствие с изискванията на сръбските власти.
	Чрез маркировката „UKCA“ HOYER Handel GmbH декларира съвместимостта с изискванията на Обединеното кралство.
	Символът обозначава производителя на продукта.

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 първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разпаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не пораждаат нова гаранция.

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 разпаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждаат 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 519553_2507**) 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) **519553_2507**.



Сервизно обслужване

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

Партиден номер (IAN): 519553_2507



Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес **не е адрес на сервиза**. Първо се свържете с горепосочения сервизен 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/. Поспециално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	289
2. Ενδεικτική χρήση	290
3. Υποδείξεις ασφαλείας	290
4. Σύνολο παράδοσης	294
5. Θέση σε λειτουργία	294
6. Η οθόνη με μια ματιά	295
7. Μικρός οδηγός τηγανίσματος	296
8. Χειρισμός	297
8.1 Σύνδεση ρεύματος	297
8.2 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση	297
8.3 Σχάρες	297
8.4 Επιλογή του κάδου φριτέζας	297
8.5 Βασικός χειρισμός	298
8.6 Χρήση προγραμμάτων	299
8.7 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος	299
8.8 Η λειτουργία SYNC COOK	300
8.9 Η λειτουργία SYNC FINISH	301
8.10 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος	301
8.11 Τα προγράμματα με μια ματιά	302
8.12 Πίνακας μαγειρέματος	303
9. Συνταγές	304
9.1 Τηγανητές πατάτες δύο ειδών με μαγιονέζα μυρωδικών	304
9.2 Μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου με κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	305
9.3 Κεφτέδες με μεσογειακά ψητά λαχανικά	306
9.4 Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες	307
9.5 Ψητό καμαμπέρ (camembert) με κόκκινα μύρτιλλα	307
9.6 Τυλιχτός σολομός	308
9.7 Μπουκέτα κουνουπιδιού με χαρίσα	309
9.8 Τραγανά λαχανάκια Βρυξελλών με μπέικον	309
9.9 Μίνι πίτσα με ζαμπόν και ρόκα	310
9.10 Ατομικά σουφλέ σοκολάτας με υγρό κέντρο	310
10. Καθαρισμός	311
11. Φύλαξη	311
12. Απόρριψη	312
13. Επίλυση προβλημάτων	312
14. Τεχνικά χαρακτηριστικά	313
15. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	314

1. **Επισκόπηση**

- 1 Περιβλημα
- 2 Κάδοι φριτέζας: επάνω κάδος φριτέζας (1) / κάτω κάδος φριτέζας (2)
- 3 Αντίσταση (στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου)
- 4 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 5 Οθόνη με ενδείξεις και πλήκτρα
- 6 Διάταξη περιέλιξης καλωδίου
- 7 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης
- 8 Λαβή του κάδου φριτέζας
- 9 **MAX** Σημάδι για τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του κάδου φριτέζας (1) / (2): έκαστο 3,5 λίτρα
- 10 Καλάθι φριτέζας
- 11 Σχάρα
- 12 Φις τροφοδοσίας (χωρίς απεικόνιση)

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 χειρίζετε τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή/και από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι. Δεν επιτρέπεται ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη από παιδιά, εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και εποπτεύονται.
- ⊙ Κρατήστε μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- ⊙ Σε περίπτωση λανθασμένων χρήσεων μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.



- ⊙ Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. τα ανοίγματα εξόδου αέρα στην πίσω πλευρά. Πιάνετε τους κάδους φριτέζας μόνο από τη λαβή.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από τα ανοίγματα εξόδου αέρα καυτός ατμός. Μη βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Απαγορεύεται ο καθαρισμός των αντιστάσεων με βρεγμένο πανί.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Αυτή η συσκευή προορίζεται επίσης για χρήση σε νοικοκυριά και σε συνθήκες παρόμοιες με αυτές των νοικοκυριών, όπως για παράδειγμα ...
 - ... σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
 - ... σε αγροικίες,
 - ... από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής,
 - ... σε πανσιόν με πρωινό.
- ⊙ Λάβετε υπόψη το κεφάλαιο για τον καθαρισμό (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 311).



KΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν ποτέ να τραβήξουν την καυτή φριτέζα θερμού αέρα προς τα κάτω (π.χ. από το καλώδιο τροφοδοσίας). Τα εγκαύματα είναι επικίνδυνα για τη ζωή!
- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικό παιχνίδι. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.



KΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης!

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



KΙΝΔΥΝΟΣ για πουλιά!

- ⊙ Τα πουλιά αναπνέουν πιο γρήγορα, διαμοιράζουν διαφορετικά τον αέρα στο σώμα τους και είναι πολύ μικρότερα από τον άνθρωπο. Μπορεί επομένως να είναι πολύ επικίνδυνο για τα πουλιά να εισπνεύσουν ακόμη και ελάχιστες ποσότητες καπνού που δημιουργούνται κατά τη λειτουργία αυτής της συσκευής. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή θα πρέπει να μεταφέρετε τα πουλιά σε κάποιο άλλο δωμάτιο.



KΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!

- ⊙ Προστατέψτε τη συσκευή από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της συσκευής, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φισ τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στη συσκευή, αφαιρέστε αμέσως το φισ

τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.

- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα στο νερό, αποσυνδέστε αμέσως το φισ τροφοδοσίας και μετά μόνο βγάλτε τη συσκευή από το νερό. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, μη χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, παρά δώστε τη για έλεγχο σε ένα εξειδικευμένο κέντρο επισκευών.
- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.



KΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν η ίδια η συσκευή ή το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης παρουσιάζουν εμφανείς ζημιές ή αν η συσκευή έχει προηγουμένως πέσει κάτω.
- ⊙ Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, πρέπει να επαρκεί για τα τεχνικά χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής.
- ⊙ Μη συνδέετε τη συσκευή σε πολύπριζο. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει υπερφόρτωση.
- ⊙ Περάστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να το πατήσει κανείς, να εμπλακεί σε αυτό ή να σκοντάψει επάνω του.
- ⊙ Συνδέετε το φισ τροφοδοσίας μόνο σε κατάλληλα εγκατεστημένη, προσβάσιμη πρίζα σούκο, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη ακόμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Κατά την τοποθέτηση της συσκευής φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής

- σύνδεσης να μην μαγκώσει ή υποστεί σύνθλιψη.
- Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Για να βγάλετε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φως τροφοδοσίας, ποτέ από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα:
 - μετά από κάθε χρήση
 - σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή
 - πριν από τον καθαρισμό της συσκευής
 - σε περίπτωση καταιγίδας
- Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν. Αναθέστε τις επισκευές σε εξειδικευμένο κέντρο επισκευών ή στο κέντρο σέρβις.



KΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη χωρίς να την παρακολουθείτε.
- Επιτρέψτε πάντα τη φριτέζα θερμού αέρα κατά τη λειτουργία. Έτσι θα αναγνωρίσετε νωρίς ασυνήθιστους μυρωδιές ή ασυνήθιστους θορύβους και τυχόν προβλήματα.
- Μην καλύπτετε ποτέ τη συσκευή ή μην την αποθέτετε ποτέ σε μαλακά αντικείμενα (π.χ. σε πετσέτες).
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τοίχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.

- Λειτουργείτε τη φριτέζα θερμού αέρα αποκλειστικά και μόνο σε μία σταθερή, επίπεδη, αντιολισθητική, στεγνή και μη εύφλεκτη επιφάνεια εργασίας, για να αποφύγετε ενδεχόμενη ανατροπή ή ολίσθησή της.



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 φριτζάς 2 με καλάθια φριτζάς 10 και σχάρες 11
- 1 πλήρεις οδηγίες χρήσης (στο διαδίκτυο)
- 1 σύντομες οδηγίες (συνοδεύουν τη συσκευή)
- 1 βιβλίο συνταγών (συνοδεύει τη συσκευή)

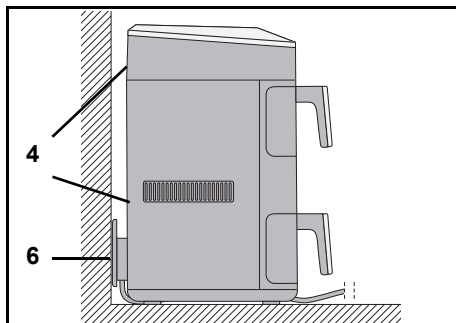
5. Θέση σε λειτουργία

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. **Ιδίως οι εσωτερικοί χώροι πρέπει να είναι απολύτως ελεύθεροι από υπολείμματα συσκευασίας όπως για παράδειγμα κομμάτια φελιζόλ.**



ΚΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Στην πίσω πλευρά και στο πλάι της συσκευής υπάρχουν τα ανοίγματα εξόδου αέρα 4. Από τα ανοίγματα εξόδου αέρα διαφεύγει κατά τη λειτουργία καυτός ατμός.

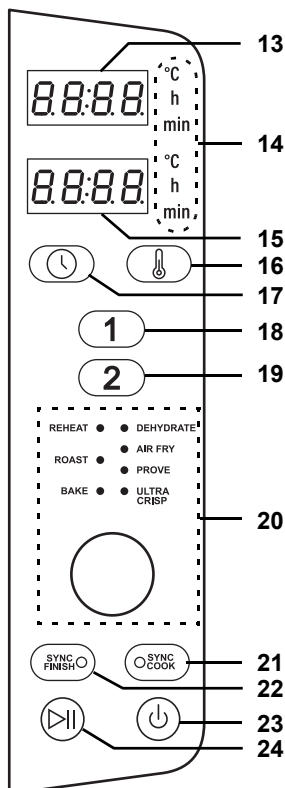




- ⊙ Μην καλύπτετε ποτέ τα ανοίγματα εξόδου αέρα 4.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη φριτζά θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τοίχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.





ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να υπάρξει μια μικρή ποσότητα καπνού και ελαφριά δημιουργία οσμής. Αυτό οφείλεται στα υλικά συναρμολόγησης στην αντίσταση 3 και δεν πρόκειται για σφάλμα παραγωγής. Φροντίστε για επαρκή αερισμό του χώρου.

- Αφαιρέστε τις μεμβράνες προστασίας και τις αυτοκόλλητες ταινίες από τη συσκευή, όχι όμως την πινακίδα τύπου στην πίσω πλευρά της συσκευής.
- Ελέγξτε αν υπάρχουν και είναι άθικτα όλα τα αξεσουάρ.
- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοάντοχη βάση.
- Τοποθετήστε το φινιρζ τροφοδοσίας 12 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. Η οθόνη με μια ματιά



- 13 Ένδειξη αριθμών (θερμοκρασία, χρόνος μαγειρέματος) του κάδου φριτέζας (1)
- 14 °C/h/min °C ανάβει, όταν εμφανίζεται η θερμοκρασία
h ή min ανάβουν, όταν ο χρόνος εμφανίζεται σε ώρες (h) ή λεπτά (min)
- 15 Ένδειξη αριθμών (θερμοκρασία, χρόνος μαγειρέματος) του κάδου φριτέζας (2)
- 16  Πλήκτρο: θερμοκρασία
- 17  Πλήκτρο: χρόνος
- 18  Πλήκτρο: κάδος φριτέζας (1) επάνω
- 19  Πλήκτρο: κάδος φριτέζας (2) κάτω
- 20 Περιστροφικός διακόπτης: ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος / επιλογή προγράμματος
REHEAT (ζέσταμα)
DEHYDRATE (αποξήρανση)
AIR FRY (τηγάνισμα): μετά από κάθε 5 λεπτά ακούγεται μια υπενθύμιση ανακίνησης.
ROAST (ψήσιμο ψητού)
PROVE (ξεκούραση/φούσκωμα ζύμης μαγιάς)
BAKE (ψήσιμο)
ULTRA CRISP (για τραγανές επιφάνειες)

- 21  Πλήκτρο + LED **SYNC COOK**: οι δύο κάδοι φριτέζας λειτουργούν με τις ίδιες τιμές.
- 22  Πλήκτρο + LED **SYNC FINISH**: το τέλος του χρόνου μαγειρέματος των δύο κάδων φριτέζας συγχρονίζεται.
- 23  Πλήκτρο: on/off
- 24  Πλήκτρο: έναρξη/παύση

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 **2** περισσότερο από ό,τι μέχρι το σημάδι **MAX 9**.
- 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 φορά το ¼ του χρόνου μαγειρέματος (κάθε 5 λεπτά), 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 τον κάδο φριτέζας **2** 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 τον κάδο φριτέζας **2**.
2. Τοποθετήστε τον κάδο φριτέζας **2** ξανά στη συσκευή. Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μέχρι να τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος.

Ψήσιμο

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να ρίχνετε ζύμη κατευθείαν στον κάδο φριτέζας **2**. Μετά την προετοιμασία, ρίξτε τη ζύμη σε μια φόρμα ή άλλη θερμοάντοχη φόρμα (π.χ. φορμάκια μάφιν). Τοποθετήστε τη μετά με τη ζύμη στον κάδο φριτέζας **2**.

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 **4** στην πίσω πλευρά.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από τα ανοίγματα εξόδου αέρα **4** 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 τον κάδο φριτέζας **2**!

8.1 Σύνδεση ρεύματος

- Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή, τοποθετήστε το φις τροφοδοσίας **12** 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  **23**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής.
 - Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα.
 - Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ εμφανίζεται στις ενδείξεις **13/15**.
- Πατώντας ξανά το πλήκτρο on/off  **23** μπορείτε να θέτετε ανά πάσα στιγμή τη συσκευή στη λειτουργία αναμονής. Αυτό

λειτουργεί και από προγράμματα που εκτελούνται.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μετά τη μετάβαση στη λειτουργία αναμονής ενδέχεται να παραταθεί η λειτουργία του ανεμιστήρα για έως και ένα λεπτό.

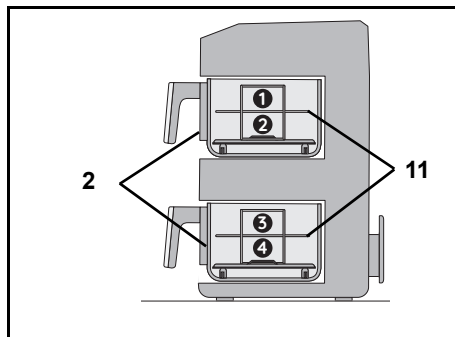
8.3 Σχάρες

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!




- ⊙ Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε τους κάδους φριτέζας **2** περισσότερο από ό,τι μέχρι το σημάδι **MAX 9**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: ιδιαίτερα κατάλληλες για μικρότερες μερίδες φαγητών, τα οποία δεν χρειάζεται να γυρίζονται ή να ανακινούνται κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Με τη χρήση των σχαρών **11** μπορείτε να ψήνετε έως και 4 διαφορετικές μερίδες ταυτόχρονα.



8.4 Επιλογή του κάδου φριτέζας

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off  **23**, για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα.
2. Πατώντας το πλήκτρο  **18** για τον επάνω ή  **19** για τον κάτω επιλέγετε τον επιθυμητό κάδο φριτέζας. Το

σύμβολο του επιλεγμένου κάδου φριτέζας αναβοσβήνει.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ: 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** **18** ή **2** **19**, για να συνεχίσετε τις ρυθμίσεις.

8.5 Βασικός χειρισμός

Για τα ακόλουθα σημεία ισχύουν τα εξής:

- Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Ο κάδος φριτέζας επιλέχθηκε πατώντας το πλήκτρο **1** **18** ή **2** **19**.

Ανοιγμα προγραμμάτων

- Πατήστε σύντομα τον περιστροφικό διακόπτη **20** και περιστρέψτε τον μετά, μέχρι να ανάβει το LED του επιθυμητού προγράμματος. Το πρόγραμμα είναι τότε επιλεγμένο.

Χειροκίνητο μαγείρεμα

- Μπορείτε να ρυθμίζετε απευθείας τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος. Πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης **24** το μαγείρεμα αρχίζει με τις ρυθμισμένες τιμές.

Αλλαγή θερμοκρασίας

Μπορείτε να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία σε βήματα των 5 βαθμών μεταξύ 40 και 240 °C.

- Στο πρόγραμμα **ULTRA CRISP** δεν μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία.
- Στο πρόγραμμα **PROVE** μπορείτε να επιλέξετε είτε 35 °C είτε 75 °C.
- Σε όλα τα άλλα προγράμματα, η ελάχιστη θερμοκρασία είναι 60 °C.
- Στο πρόγραμμα **DEHYDRATE**, η μέγιστη θερμοκρασία είναι 90 °C.

- Πατήστε το πλήκτρο **16**. Στην οθόνη **5** αναβοσβήνει η θερμοκρασία.
- Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη **20**, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Το αναβόσβησμα σταματάει περ. 15 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 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.





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 **DEHYDRATE** από 1 ώρα έως 24 ώρες σε βήματα των 15 λεπτών
- Στο πρόγραμμα **PROVE** από 15 λεπτά έως και 4 ώρες σε βήματα των 5 λεπτών
- Πατήστε το πλήκτρο **17**. Στην οθόνη **5** αναβοσβήνει ο χρόνος.
- Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη **20**, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος. Το αναβόσβησμα σταματάει περ. 15 δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση. Ο νέος χρόνος έχει εφαρμοστεί.

8.6 Χρήση προγραμμάτων





ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:


- Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν την καυτή αντίσταση **3** στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου και κολλήσουν εκεί.
- Εκτός από μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας **SYNC FINISH** μπορείτε να αλλάζετε ανά πάσα στιγμή τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος.
- **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ**
Ενεργοποιήστε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής με το πλήκτρο on/off  **23**. Πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **24** αρχίζει το μαγειρέμα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία 180 °C και τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος 15 min για τους δύο κάδους φριτέζας. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε μόνο έναν κάδο φριτέζας, πατήστε πριν την έναρξη το πλήκτρο  **18** ή  **19**.

Για κάποια τρόφιμα και τρόπους παρασκευής, η συσκευή διαθέτει προρυθμισμένα προγράμματα. Όταν επιλέγετε ένα πρόγραμμα, μπορείτε να πραγματοποιείτε σχεδόν πάντα τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

- Θερμοκρασία
 - Χρόνος μαγειρέματος
 - Μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας **SYNC FINISH** δεν μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος.
1. Προετοιμάστε τα τρόφιμα και ρίξτε τα στον κάδο φριτέζας **2**.
 2. Τοποθετήστε τον κάδο φριτέζας στο περιβλήμα **1**.
 3. Για ενεργοποίηση, πατήστε το πλήκτρο on/off  **23**.
 4. Επιλέξτε πατώντας το πλήκτρο  **18** ή  **19** τον επιθυμητό κάδο φριτέζας.
 5. Πατήστε σύντομα τον περιστροφικό διακόπτη **20** και περιστρέψτε τον μετά, μέ-

χρι να ανάβει το LED δίπλα από το επιθυμητό πρόγραμμα. Στην οθόνη **5** εμφανίζεται η θερμοκρασία για το επιλεγμένο πρόγραμμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: επιλέξτε πατώντας το πλήκτρο  **18** ή  **19** τον επιθυμητό κάδο φριτέζας. Το εκάστοτε πλήκτρο αναβοσβήνει περ. 15 δευτερόλεπτα. Όσο αναβοσβήνει πατήστε για αλλαγή της θερμοκρασίας το πλήκτρο  **16**, για αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος το πλήκτρο  **17**. Όσο αναβοσβήνει η αντίστοιχη τιμή στην οθόνη **5**, μπορείτε να την αλλάξετε περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη. Μετά την περιστροφή, η ρυθμισμένη τιμή αναβοσβήνει για ακόμη περ. 15 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει: η νέα τιμή χρησιμοποιείται.

6. Αρχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **24**. Το πρόγραμμα εκκινείται. Στην οθόνη **5** εμφανίζεται η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας.

8.7 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:



- Μετά από περ. 15 λεπτά χωρίς χειρισμό η συσκευή μεταβαίνει στην κατάσταση αναμονής.
- 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 **2** από τη λαβή **8** από το περιβλήμα **1**. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μόλις αφαιρέσετε τον κάδο.

- Η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας εμφανίζεται αναβοσβήνοντας.
 - Ο ανεμιστήρας σταματάει, μέχρι να τοποθετήσετε ξανά τον κάδο φριτέζας **2**.
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  **24**, για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας εμφανίζεται αναβοσβήνοντας.
 - Ο ανεμιστήρας σταματάει, μέχρι να συνεχιστεί η διαδικασία μαγειρέματος.
2. Πατήστε το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **24** ξανά, για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

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  **23**, για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα.
2. Πατήστε το πλήκτρο **SYNC COOK**  **21**. Το LED του πλήκτρου **21** ανάβει και τα σύμβολα των κάδων φριτέζας  **1** και  **2** αναβοσβήνουν.
3. Ρυθμίστε πατώντας τα πλήκτρα  **16** ή  **17** και περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη **20** τη θερμοκρασία ή τον χρόνο.

ή

Επιλέξτε πατώντας και περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη **20** κάποιο από τα προγράμματα.



4. Αρχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **24**.

Οι ρυθμισμένες τιμές εφαρμόζονται στους δύο κάδους φριτέζας.

- Το LED του πλήκτρου **SYNC COOK**  **21** και τα σύμβολα των κάδων φριτέζας  **1** και  **2** ανάβουν.
- Ενδέχεται να ανάβει το επιλεγμένο πρόγραμμα.
- Εμφανίζεται η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας.



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  **24**.
2. Επιλέξτε πατώντας και περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη **20** το επιθυμητό πρόγραμμα.
3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **24**.



Οι κάδοι φριτέζας συνεχίζουν να λειτουργούν με το επιλεγμένο πρόγραμμα.










Μπορείτε να διακόπτετε ανά πάσα στιγμή τη λειτουργία **SYNC COOK**.

- Πατήστε κατά τη διαδικασία μαγειρέματος ξανά το πλήκτρο **SYNC COOK**  **21**.
 - Το LED του πλήκτρου  **21** σβήνει.

- Κάθε πρόγραμμα, το οποίο δεν ολοκληρώθηκε πριν πατήσετε το πλήκτρο  **21**, συνεχίζεται για τους δύο κάδους φριτέζας.

8.9 Η λειτουργία SYNC FINISH

Μπορείτε να συγχρονίζετε τους κάδους φριτέζας  και  έτσι, ώστε να τελειώνουν ταυτόχρονα οι δύο διαδικασίες μαγειρέματος.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off  **23**, για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα.
 2. Πατήστε το πλήκτρο  **18**, για να επιλέξετε τον κάδο φριτέζας .
 3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία ή πατώντας και περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη **20** ένα πρόγραμμα.
 4. Πατήστε το πλήκτρο  **19**, για να επιλέξετε τον κάδο φριτέζας .
 5. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία ή ένα πρόγραμμα.
 6. Πατήστε το πλήκτρο **SYNC FINISH**  **22**.
 7. Αρχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο έναρξης/παύσης  **24**.
 - Το LED του πλήκτρου **SYNC FINISH**  **22** ανάβει.
 - Η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας εμφανίζεται στην ένδειξη **13/15** του κάδου φριτέζας που λειτουργεί.
 - Στην ένδειξη του κάδου φριτέζας που δεν λειτουργεί ακόμη εμφανίζεται .
- Η διαδικασία μαγειρέματος αρχίζει για τους δύο κάδους φριτέζας με τις εκάστοτε ρυθμίσεις.
 - Δεν είναι πλέον δυνατή η προσαρμογή του χρόνου και της θερμοκρασίας.
 - Ο κάδος φριτέζας με τον συντομότερο χρόνο μαγειρέματος τελειώνει περ. 15 δευτερόλεπτα πριν τον κάδο φριτέ-

ζας 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 και στην οθόνη **5** εμφανίζεται σύντομα *End*. Μετά η συσκευή τίθεται στη λειτουργία αναμονής.

8.10 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος

- Μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος ακούγονται 3 ηχητικά σήματα και στην οθόνη **5** εμφανίζεται σύντομα *End*. Μετά η συσκευή τίθεται στη λειτουργία αναμονής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: σε μια ρύθμιση θερμοκρασίας άνω των 200 °C ενεργοποιείται στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος αυτόματα η λειτουργία κρύου αέρα. Στην οθόνη εμφανίζεται *COOL* και παρατείνεται η λειτουργία του ανεμιστήρα για 1 λεπτό. Δεν υπάρχει η δυνατότητα παύσης αυτής της διαδικασίας λειτουργίας κρύου αέρα.

- Χρειάζεστε μια θερμοάντοχη βάση για τον κάδο φριτέζας **2**, καθώς και ένα πιάτο ή ένα μπολ (ενδεχομένως προθερμασμένο).
 - Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα, τραβήξτε μετά τη χρήση το φως τροφοδοσίας **12**.
1. Απομακρύνετε τον κάδο φριτέζας **2** 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 το εξάρτημα να κρυσώσουν, πριν τα καθαρίσετε.

μαγειρέματος. Ελέγξτε μετά από λίγα λεπτά το ρόδισμα. Απομακρύνετε για αυτόν τον σκοπό απλά τον κάδο φριτέζας **2** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: εάν π.χ. το ρόδισμα δεν είναι το επιθυμητό, μπορείτε να αλλάξετε χειροκίνητα τη διαδικασία μαγειρέματος. Εισάγετε τον γεμάτο κάδο φριτέζας **2** ξανά στο περίβλημα **1** και αρχίστε ξανά τη διαδικασία

8.11 Τα προγράμματα με μια ματιά

- Ο ακόλουθος πίνακας παρέχει βασικές βοήθειες ρύθμισης και δείχνει τις προεπιλεγμένες και τις πιθανές τιμές των προγραμμάτων.

Πρόγραμμα	Παραδείγματα εφαρμογής	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (ρυθμιζόμενη περιοχή)	Προεπιλεγμένος χρόνος (λεπτά) (ρυθμιζόμενη περιοχή)
REHEAT	Ζέσταμα	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Μπριζόλες, κοτολέτες	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Μάφιν, γλυκά και είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Αφύγρανση/αποξήρανση τροφίμων (δαμάσκηνα, φέτες μήλου)	60 °C (60 – 90 °C)	2 h (1 – 24 h)
AIR FRY	Μπούτια κοτόπουλου, κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
PROVE	Ξεκούραση/φούσκωμα ζύμης μαγιάς	75 °C (35 – 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 h)
ULTRA CRISP	Ψητό με τραγανή κρούστα	240 °C (χωρίς δυνατότητα αλλαγής)	10 min. (1 – 30 min.)

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 φριτέζας	Μέγιστη ποσότητα ανά κάδο φριτέζας
Πατάτες τηγανητές ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Μπούτι κοτόπουλου ²	200	30	450 g	750 g
Λαχανικά ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Ψωμάκια κατεψυγμένα ²	180	8	3 τμχ.	4 τμχ.
Μάφιν	150	19	4 τμχ.	6 τμχ.
Φιλέτο σολομού	200	16	100 g	500 g
Μπριζόλα ^{2,3}	240	5 – 20	100 g	500 g

Οι υπερωψωμένοι 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 μυρωνια
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 πτερούγες κοτόπουλου με κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες**

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

250 g κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες
Περίπου 8 πτερούγες κοτόπουλου

Υλικά για τη μαρινάδα

6 κουταλιές σούπας ηλιέλαιο ή κραμβέλαιο
6 κουταλιές σούπας γλυκοκαυτερή σάλτσα τσίλι
4 κουταλιές σούπας κέτσαπ
4 κουταλιές σούπας ξύδι
1-2 κουταλιές γλυκού αλάτι
1-2 κουταλιές γλυκού πάπρικα
1-2 κουταλιές γλυκού νιφάδες τσίλι

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά της μαρινάδας σε ένα μεγάλο μπολ.
2. Προσθέστε τις πτερούγες κοτόπουλου στο μπολ, ανακατέψτε με τη μαρινάδα και αφήστε τις να μαριναριστούν για περίπου 1 ώρα.
3. Τοποθετήστε τις μαριναρισμένες πτερούγες κοτόπουλου τη μία δίπλα στην άλλη στο ταψάκι του **κάδο 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 πτερούγες 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

- Ξεφλουδίστε τις σκελίδες σκόρδου και ψιλοκόψτε.
- Ανακατέψτε όλα τα υλικά της μαρινάδας σε ένα μεγάλο μπολ.
- Πλύντε και καθαρίστε τα λαχανικά.
- Κόψτε το κολοκυθάκι και την πιπεριά σε μπουκιές.
- Κόψτε τα ντοματίνια στα δύο.
- Κόψτε το κρεμμύδι σε φέτες.
- Προσθέστε τα λαχανικά στη μαρινάδα και ανακατέψτε καλά. Αφήστε τα λαχανικά να μαριναριστούν, ενώ ετοιμάζετε τους κεφτέδες.

- Για τους κεφτέδες, καθαρίστε και ψιλοκόψτε το κόκκινο κρεμμύδι, και σοτάρετε σε λίγο ελαιόλαδο, έως ότου γίνει διάφανο.
- Αφού πλύνετε και στεγνώσετε τον μαϊντανό, ψιλοκόψτε τα φύλλα.
- 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.
- Με υγρά χέρια, σχηματίστε μικρές, ίσες μπάλες με το μείγμα του κιμά.
- Τοποθετήστε τους κεφτέδες στο ταψάκι του **κάδου φριτέζας 1**. Ρυθμίστε στους **180 °C** και **περίπου στα 15 λεπτά**.
- Ανακατέψτε τα λαχανικά μία φορά και τοποθετήστε τα στον **κάδο φριτέζας 2**. Ρυθμίστε στους **180 °C** και **περίπου στα 20 λεπτά**.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία **SYNC FINISH** και ξεκινήστε το τηγάνισμα. Τώρα, οι διαδικασίες μαγειρέματος συγχρονίζονται, ώστε και οι δύο κάδοι φριτέζας να είναι έτοιμοι ταυτόχρονα.
- Μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος, ανακατέψτε/γυρίστε τα υλικά, ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα.
- 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! Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε δύο δόσεις.

Υλικά

½ κουταλιά γλυκού	πιπέρι
½ κουταλιά γλυκού	μπαχάρι
½ κουταλιά γλυκού	κόλιανδρο
½ κουταλιά γλυκού	αποξηραμένο θυμάρι
½ κουταλιά γλυκού	αποξηραμένη ρίγανη
1 κουταλιά γλυκού	αλάτι
50 ml	ελαιόλαδο
2	μελιτζάνες
2	κολοκυθάκια
2	κρεμμύδια
	Ξυλάκια για σουβλάκι

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε τα μυρωδικά, τα καρυκεύματα και το λάδι σε ένα μπολ.
2. Κόψτε τα κολοκυθάκια και τις μελιτζάνες σε φέτες πάχους 2 cm. Κόψτε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.
3. Ρίξτε τα λαχανικά στο μείγμα καρυκευμάτων-λαδιού.
4. Περάστε τα λαχανικά εναλλάξ στα σουβλάκια.
5. Ψήστε τα σουβλάκια στους **200 °C για 15 λεπτά**.
6. Μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τα σουβλάκια.

9.5 Ψητό καμαμπέρ (camembert) με κόκκινα μύριτλλα

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 μύριτλλα 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 μύριτλλα.

9.6 Τυλιχτός σολομός

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

250 g	πατάτες κατάλληλες για βράσιμο
100 g	φρέσκο σπανάκι
1	εσαλότ
1	σκελίδα σκόρδου
1 κουταλιά σούπας	ελαιόλαδο
300 g	φιλέτο σολομού (χωρίς πέτσα)
1	ματσάκι μαϊντανό
1	ματσάκι βασιλικό
1 κουταλιά σούπας	κάπαρη
2 κουταλιές σούπας	μαλακό βούτυρο
1	μη επεξεργασμένο λάιμ
	Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Αφού καθαρίσετε και πλύνετε τις πατάτες, βράστε τις σε αλατισμένο νερό. Έπειτα, στραγγίξτε τις πατάτες και κόψτε τις σε λεπτές φέτες.
2. Αφού καθαρίσετε και πλύνετε το σπανάκι, στραγγίξτε το καλά.
3. Καθαρίστε το εσαλότ και το σκόρδο και κόψτε τα σε κυβάκια. Σοτάρετε με το λάδι σε μια κατσαρόλα, έως ότου γίνουν διάφανα.
4. Προσθέστε το σπανάκι και σοτάρετέ το για λίγο, μέχρι να μαραθούν τα φύλλα. Στη συνέχεια, αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε τη στην άκρη.
5. Αφού ξεπλύνετε και στεγνώσετε τον σολομό, κόψτε τον σε δύο κομμάτια.
6. Αφού πλύνετε και στεγνώσετε τον μαϊντανό και τον βασιλικό, ψιλοκόψτε τα φύλλα.
7. Στραγγίστε την κάπαρη και κόψτε σε χοντρά κομμάτια.
8. Ανακατέψτε την κάπαρη και τα ψιλοκομμένα μυρωδικά με το βούτυρο.
9. Αφού πλύνετε το λάιμ με ζεστό νερό, στεγνώστε το και κόψτε το σε φέτες.
10. Ετοιμάστε δύο μεγάλα κομμάτια αντικολλητικού χαρτιού ψησίματος.
11. Τοποθετήστε τις φέτες πατάτας στο κέντρο και αλατοπιπερώστε. Από πάνω προσθέστε το σπανάκι και τον σολομό.
12. Προσθέστε το βούτυρο με την κάπαρη σε μικρές νιφάδες πάνω στον σολομό και γαρνίρετε με φέτες λάιμ.
13. Διπλώστε το χαρτί πάνω από τα υλικά και σφραγίστε καλά από το πλάι.
14. Τοποθετήστε τα πουγκιά το ένα δίπλα στο άλλο και ψήστε στους **200 °C για περίπου 20 λεπτά**.
15. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το χαρτί και σερβίρετε το πιάτο αμέσως.

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 περισσεύει να στάξει.
4. Ψήστε τα παναρισμένα μπουκέτα κουνουπιδιού σε δόσεις. Δεν πρέπει να τοποθετηθούν πολύ κοντά το ένα με το άλλο, για να γίνουν ωραία και τραγανά.
5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους **180 °C** και τον χρόνο μαγειρέματος στα **20 λεπτά**, και ξεκινήστε το τηγάνισμα.
6. Μετά τον μισό χρόνο, γυρίστε τα μπουκέτα κουνουπιδιού.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: ένα φρέσκο ντιπ γιαουρτιού ταιριάζει πολύ με αυτήν τη συνταγή.

9.8 Τραγανά λαχανάκια Βρυξελλών με μπέικον

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

400 g	λαχανάκια Βρυξελλών
40 g	μπέικον
4	σκελίδες σκόρδου
1 κουταλιά σούπας	ελαιόλαδο
	Αλάτι, πιπέρι

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: αυτή η συνταγή είναι πιο νόστιμη με φρέσκα λαχανάκια Βρυξελλών, αλλά μπορεί να γίνει και με κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών. Σε αυτήν την περίπτωση, μην κόψετε τα μπουκέτα στα δύο. Ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία δεν αλλάζουν.

Παρασκευή

1. Καθαρίστε τα λαχανάκια Βρυξελλών και κόψτε τα μπουκέτα στα δύο.
2. Κόψτε το μπέικον σε λεπτές λωρίδες.
3. Μην ξεφλουδίσετε τις σκελίδες σκόρδου.
4. Ανακατέψτε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και, στη συνέχεια, αλατοπιπερώστε κατά προτίμηση.
5. Ψήστε τα όλα μαζί στους **180 °C για περίπου 15-20 λεπτά**.
6. Μετά τον μισό χρόνο, ανακατέψτε ή γυρίστε τα υλικά.
7. Σερβίρετε κάθε μερίδα με 2 σκελίδες σκόρδου. Ανάλογα με την προτίμησή σας, πιέστε τις σκελίδες για να βγει το μαλακό σκόρδο και απολαύστε.

9.9 Μίνι πίτσα με ζαμπόν και ρόκα

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

1 πακέτο	ζύμης πίτσας
1 κονσέρβα	τοματοπολτό
200 g	μοτσαρέλα
1 ματσάκι	ρόκα
100 g	ζαμπόν Serrano
	Ελαιόλαδο
	Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη

Παρασκευή

1. Ανοίξτε τη ζύμη πίτσας πάνω σε μια αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας και κόψτε ορθογώνια που είναι 1 cm μικρότερα από την επιφάνεια του κάδου της φριτέζας.
2. Τρυπήστε ελαφρά τη ζύμη με ένα πιρούνι.
3. Κόψτε τη μοτσαρέλα σε λεπτές φέτες.
4. Αλείψτε τον τοματοπολτό πάνω στη ζύμη, προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ρίγανη, και τοποθετήστε από πάνω τις φέτες μοτσαρέλας.
5. Ψήστε τα κομμάτια της πίτσας σε δόσεις στους **180 °C για περίπου 7 λεπτά**.
6. Απλώστε το ζαμπόν Serrano πάνω στα κομμάτια και ψήστε τα για άλλα **3-5 λεπτά**.
7. Όταν η πίτσα αρχίσει να ροδίζει ελαφρώς στις άκρες, αφαιρέστε τα κομμάτια και τοποθετήστε πάνω τους τη ρόκα που έχετε πλύνει.
8. Ραντίστε τις μίνι πίτσες με λίγο ελαιόλαδο και σερβίρετε.

Συμβουλή: ανάλογα με το πάχος της ζύμης, η πίτσα χρειάζεται 1-2 λεπτά περισσότερο ή λιγότερο.

9.10 Ατομικά σουφλέ σοκολάτας με υγρό κέντρο

Υλικά για 8 ατομικά σουφλέ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: αρχικά, ελέγξτε πόσα φορμάκια κέικ χωράνε ταυτόχρονα στη φριτέζα.

Υλικά

75 g	μαύρη σοκολάτα
3	αυγά
75 g	βούτυρο
75 g	ζάχαρη
50 g	αλεύρι

Παρασκευή

1. Κόψτε τη σοκολάτα και λιώστε τη σε μπεν μαρί.
2. Προσθέστε το βούτυρο και λιώστε το και αυτό.
3. Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη μέχρι να αφρίσουν.
4. Κοσκινίστε το αλεύρι πάνω από το μείγμα αυγών και ζάχαρης και ανακατέψτε έως ότου σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός.
5. Προσθέστε και ανακατέψτε ελαφρά το μείγμα σοκολάτας-βουτύρου.
6. Γεμίστε τα φορμάκια κέικ με τον χυλό.
7. Ψήστε τα σουφλέ σοκολάτας σε προθερμασμένη συσκευή στους **180 °C για περίπου 5-6 λεπτά**.
8. Σερβίρετε τα σουφλέ σοκολάτας ζεστά.

10. Καθαρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Τραβήξτε το φως τροφοδοσίας **12** 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.
 - Οι κάδοι φριτέζας **2**, οι σχάρες **11** και τα καλάθια φριτέζας **10** πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
 - Αφαιρέστε τις σχάρες **11** και τα καλάθια φριτέζας **10** προς τα επάνω από τους κάδους φριτέζας **2**. Προσέξτε μετά τον καθαρισμό κατά την τοποθέτηση ώστε τα πόδια των καλαθιών φριτέζας **10** να είναι στραμμένα προς τα κάτω. Πιέστε προς τα κάτω τα καλάθια φριτέζας **10**, μέχρι να εφαρμόζουν στον πάτο.
-

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μπορείτε να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα και στο χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε μετά καλά με καθαρό νερό.

- Μουλιάστε προηγουμένως τα καμένα υπολείμματα τροφίμων.
- Αφήστε να στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα εντελώς, προτού τα αποθηκεύσετε ή τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

Περίβλημα

- Σκουπίστε το περίβλημα **1** εξωτερικά με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί με λίγο απαλό μέσο καθαρισμού.
- Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

Εσωτερικός χώρος

1. Καθαρίστε τον εσωτερικό χώρο με ένα μαλακό σφουγγάρι, λίγο νερό και απαλό μέσο καθαρισμού.
2. Σκουπίστε πολλές φορές με ένα βρεγμένο πανί από μικροΐνες, το οποίο ξεπλένετε και στύβετε ενδιάμεσα.
3. Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

11. Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη φριτέζα θερμού αέρα ...
... πρέπει να αποσυνδέσετε το φως τροφοδοσίας **12**,
... πρέπει να έχει κρυώσει η συσκευή και
... πρέπει να έχουν στεγνώσει τελείως όλα τα εξαρτήματα.
- Τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **7** γύρω από τη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **6**. Προσέξτε το σύμβολο για την κατεύθυνση περιέλιξης στη διάταξη περιέλιξης καλωδίου.

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 επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

13. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτή τη λίστα ελέγχων. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!










- ⊙ Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.

Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Δεν λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none">• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος;• Ελέγξτε τη σύνδεση.
Τα φαγητά δεν είναι ακόμη έτοιμα μετά τον προτεινόμενο χρόνο	<ul style="list-style-type: none">• Ήταν πολύ μεγάλη η ποσότητα ή τα κομμάτια πολύ μεγάλα;• Ήταν ρυθμισμένη πολύ χαμηλά η θερμοκρασία ή ο χρόνος μαγειρέματος;
Έντονη δημιουργία οσμής και καπνού	<ul style="list-style-type: none">• Υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων σε κάποια αντίσταση 3, που καίγονται κατά την προθέρμανση; Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε τους κάδους φριτέζας 2 περισσότερο από ό,τι μέχρι το σημάδι MAX 9.

14. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SHFDV 2470 A1
Τάση δικτύου:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Κατηγορία προστασίας:	I
Ισχύς:	2470 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης:	≤ 0,3 W
Αυτόματη μετάβαση στην κατάσταση απενεργοποίησης:	< 15 λεπτά

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Geprüfte Sicherheit (Έλεγχος Ασφαλείας): Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) επισημαίνονται τα ανακυκλώσιμα υλικά. Το υλικό μπορεί να εντοπιστεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μιας 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.
	Με τη σήμανση UKCA η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση για το Ηνωμένο Βασίλειο.
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει τον κατασκευαστή προϊόντος.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

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 μπορούμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 519553_2507** 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) **519553_2507** 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: 519553_2507



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	317
2. Intended purpose	318
3. Safety information	318
4. Items supplied	321
5. How to use	322
6. Display overview	323
7. The basics of frying	324
8. Operation	325
8.1 Power connection	325
8.2 Switching on/off	325
8.3 Rack inserts	325
8.4 Selecting the frying basket	325
8.5 Basic operation	326
8.6 Using Programs	326
8.7 Interrupting the cooking process	327
8.8 The SYNC COOK function	328
8.9 The SYNC FINISH function	328
8.10 End of the cooking process	329
8.11 The programs at a glance	330
8.12 Cooking table	331
9. Recipes	332
9.1 Two kinds of French fries with herb mayonnaise	332
9.2 Marinated chicken wings with frozen French fries	333
9.3 Meatballs with Mediterranean grilled vegetables	333
9.4 Courgette and aubergine skewers	334
9.5 Baked Camembert with cranberries	335
9.6 Salmon parcel	335
9.7 Cauliflower florets with harissa	336
9.8 Crispy Brussels sprouts with bacon	336
9.9 Mini pizza with ham and rocket	337
9.10 Chocolate tartlets with a liquid core	337
10. Cleaning	338
11. Storage	338
12. Disposal	339
13. Trouble-shooting	339
14. Technical specifications	340
15. Warranty of the HOYER Handel GmbH	341

1. Overview

- 1 Housing
- 2 Frying baskets: upper frying basket (1) / lower frying basket (2)
- 3 Heating element (at the top of the interior)
- 4 Air outlets
- 5 Display with displays and buttons
- 6 Cable spool
- 7 Power cable
- 8 Handle of the frying basket
- 9 **MAX** Marking for the maximum filling level of the frying basket (1)/(2): 3.5 litres each
- 10 Frying insert
- 11 Rack insert
- 12 Mains plug (no image)

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 338).

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 cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 hot air fryer
- 2 frying baskets **2** with frying inserts **10** and rack inserts **11**
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)
- 1 recipe book (enclosed with the device)

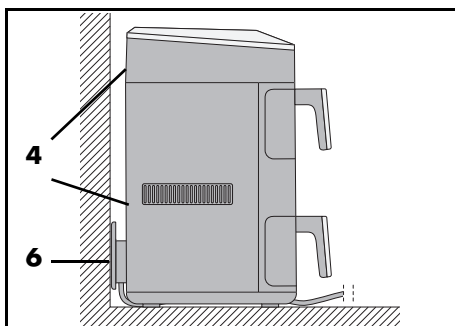
5. How to use

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



DANGER - Fire hazard!

The air outlets **4** are located on the back and the side of the device. Hot steam escapes from the air outlets during operation.



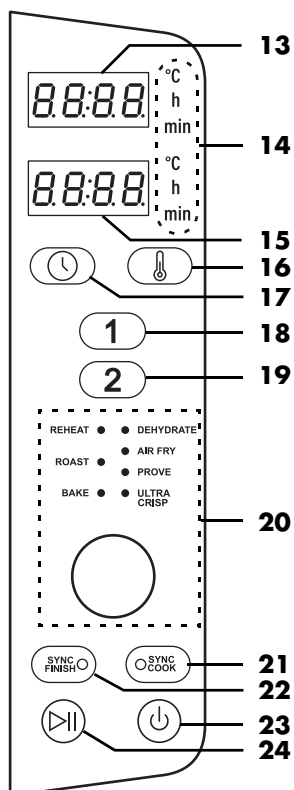
- ⊙ Never cover the air outlets **4**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.

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

- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the back of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.

- Clean the device and all accessories before using for the first time.
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant mat.
- Insert the mains plug **12** 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. Display overview



13 Number display (temperature, cooking time) of the frying basket


(1)

14 °C/h/min °C is lit when the temperature is displayed

h or **min** is lit when the time is displayed in hours (h) or minutes (min)

15 Number display (temperature, cooking time) of the frying basket

(2)

16  Button: temperature

17  Button: time

18 (1) Button: upper (1) frying basket

19 (2) Button: lower (2) frying basket

20 Control dial: setting the temperature and cooking time / program selection

REHEAT (reheating)

DEHYDRATE (dehydration)

AIR FRY (frying): after 5 minutes, a reminder to shake the contents sounds.

ROAST (roasting)

PROVE (letting yeast dough rest/prove)

BAKE (baking)

ULTRA CRISP (for crispy surfaces)

21  Button: SYNC COOK

SYNC COOK button + LED: both frying baskets operate with the same values.

22  Button: SYNC FINISH

SYNC FINISH button + LED: the end of the cooking time for both frying baskets is synchronised.

23  Button: On/Off

Button: On/Off

24  Button: Start/Pause

Button: Start/Pause

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 **2** must not be filled more than the **MAX 9** 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 (every 5 minutes), 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 basket **2** 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. The device switches off automatically when the frying basket **2** is removed.
2. Reinsert the frying basket **2** into the device. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

Baking

Dough may **never** be filled directly into the frying basket **2**. After preparing the dough put it into a baking tin or another heat-resistant pan (e.g. muffin liners). Then put the container holding the dough into the frying basket **2**.

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 **4** on the back.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlets **4**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.



WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device must not be operated under any circumstances without the frying basket **2**!

8.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **12** 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  **23** to switch on the device from standby mode.
 - A short acoustic signal can be heard.
 - The preset temperature 180 °C appears in the displays **13/15**.
- The device can be switched to standby mode at any time by pressing the On/Off button  **23** again. This also works during running programs.

NOTE: after switching to standby mode, the fan may continue to run for up to one minute.

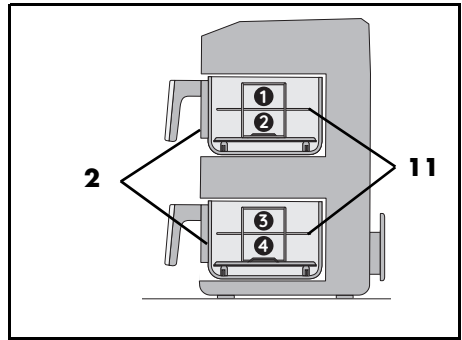
8.3 Rack inserts

WARNING! Risk of material damage!




- ⊙ The frying baskets **2** must not be filled more than the **MAX 9** marking.



NOTE: especially well suited for smaller portions of food that do not need to be turned or shaken during the cooking process.

By using the rack inserts **11**, you can cook up to 4 portions of different food at the same time.



8.4 Selecting the frying basket

1. Press the On/Off button  **23** to switch on the hot air fryer.
2. To select the desired frying basket, press the button  **18** for the upper frying basket or  **19** for the lower frying basket. The symbol of the selected frying basket flashes.

NOTES: if no button is pressed within 15 seconds, the symbol for the selected frying basket will stop flashing. In this case, press the  **18** or  **19** button again to continue with the settings.

8.5 Basic operation

The following applies:

- The device is switched on.
- The frying basket was selected by pressing button **1** **18** or **2** **19**.

Accessing programs

- Briefly press the control dial **20**, then turn it until the LED of the desired program lights up. The program is then selected.

Manual cooking

- You can set the temperature and cooking time directly. By pressing the Start/Pause button **24**, cooking is started with the set values.

Changing the temperature

The temperature can be set in increments of 5 degrees between 40 and 240 °C.

- The temperature can not be changed in the **ULTRA CRISP** program.
- You can choose between 35 °C or 75 °C in the **PROVE** program.
- The minimum temperature is 60 °C in all other programs.
- The maximum temperature in the **DEHYDRATE** program is 90 °C.
- Press the button **16**. The temperature flashes on the display **5**.
- Turn the control dial **20** until the desired temperature is displayed. The flashing stops approx. 15 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 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 **5**.
- Turn the control dial **20** until the desired time is displayed. The flashing stops approx. 15 seconds after adjustment. The new time has been set.




8.6 Using Programs





NOTES:


- Make sure that the food will not touch the hot heating element **3** at the top of the interior and become stuck there.
 - You can change the temperature and cooking time at any time, except when the **SYNC FINISH** function is activated.
 - **QUICK START FUNCTION**
Switch the device on from standby mode with the On/Off **23** button. Press the Start/Pause **24** button to start cooking at the preset temperature of 180 °C and the preset cooking time of 15 min for both frying baskets. If you only want to use one frying basket, press button **1** **18** or **2** **19** before starting.
-

The device has preset programs for certain foods and types of preparation. When you select a program, you can almost always carry out the following additional settings:

- Temperature
- Cooking time

- After activating the **SYNC FINISH** function, you can no longer change the temperature or cooking time.
1. Prepare the foods and place them in the frying basket **2**.
 2. Slide the frying basket into the housing **1**.
 3. Press the On/Off button  **23** to switch on.
 4. Select the desired frying basket by pressing button  **18** or  **19**.
 5. Briefly press the control dial **20**, then turn it until the LED next to the desired program lights up. The display **5** shows the temperature for the selected program.

NOTE: select the desired frying basket by pressing button  **18** or  **19**. The respective button flashes for approx. 15 seconds. While flashing, press button  **16** to change the temperature and button  **17** to change the cooking time. While the corresponding value is flashing in the display **5**, you can change it by turning the control dial. After turning, the respective value keeps flashing for approx. 15 seconds. The display stops flashing: the new value is set.

6. Start the cooking process by pressing the Start/Pause  **24** button. The program is started. The remaining runtime is shown on the display **5**.

8.7 Interrupting the cooking process



NOTES:

- After approx. 15 minutes without operation, the device switches to standby mode.
 - Too long a pause can affect the quality of the cooking very negatively.
-

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

1. Pull the frying basket **2** out of the housing **1** by the handle **8**. The device switches off automatically when the basket is removed.
 - The remaining runtime is displayed as a flashing number.
 - The fan will stop until the frying basket **2** 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  **24** to pause the cooking process.
 - The remaining runtime is displayed as a flashing number.
 - The fan stops until the cooking process is continued.
2. Press the Start/Pause button  **24** again to continue the cooking process.

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  **23** to switch on the hot air fryer.
2. Press the **SYNC COOK**  **21** button. The LED of the button **21** is lit and the symbols for the frying baskets  and  are flashing.
3. Set the temperature or time by pressing button  **16** or  **17** and turning the control dial **20**.

or

Select one of the programs by pressing and turning the control dial **20**.


4. Start the cooking process by pressing the Start/Pause  **24** button.


The set values are applied to both frying baskets.

- The LED of the **SYNC COOK**  **21** button and the symbols for the frying baskets  and  are lit.
- The selected program may light up.
- The remaining runtime is displayed.

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




During the cooking process, you can also switch to another program.

1. Press the Start/Pause button  **24** during the cooking process.
2. Select the desired program by pressing and turning the control dial **20**.



3. Press the Start/Pause button  **24** again.










Both frying baskets continue to work with the selected program.

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

- Press the **SYNC COOK**  **21** button again during the cooking process.
 - The LED on the button  **21** goes out.
 - Any program that has not been completed before the button  **21** is pressed will be continued for both frying baskets.

8.9 The SYNC FINISH function

You can synchronise the frying baskets  and  so that both cooking processes finish simultaneously.

1. Press the On/Off button  **23** to switch on the hot air fryer.
2. Press the button  **18** to select the frying basket .
3. Set the cooking time and temperature or select a program by pressing and turning the control dial **20**.
4. Press the button  **19** to select the frying basket .
5. Set the cooking time, the temperature or a program.
6. Press the **SYNC FINISH**  **22** button.
7. Start the cooking process by pressing the Start/Pause  **24** button.
 - The LED of the **SYNC FINISH**  **22** button is lit.
 - The remaining runtime is shown on display **13/15** of the active frying basket.
 - The display of the frying basket that is not yet in operation shows .

- 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.
- At the end of the cooking time for each frying basket, 3 acoustic signals sound and *End* briefly appears on the display **5**. The device then switches to standby mode.

8.10 End of the cooking process

- At the end of the cooking time, 3 acoustic signals sound and *End* briefly appears on the display **5**. The device then switches to standby mode.

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 **2** and a plate or bowl (preheated if necessary).
 - To disconnect the device from the power supply pull the mains plug **12** after use.
1. Pull the frying basket **2** 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 **2** 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 **2** out of the housing **1** by the handle **8**.

8.11 The programs at a glance

- The following table provides basic setting advice and shows the preset and possible values of the programs.

Program	Examples of use	Preset temperature (adjustable range)	Preset time (adjustable range)
REHEAT	Reheating	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Steaks, chops	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffins, cakes and baked goods	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehydrate/dry foods (plums, apple slices)	60 °C (60 – 90 °C)	2 hrs. (1 – 24 hrs.)
AIR FRY	Chicken legs, frozen French fries ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
PROVE	Let the yeast dough rest/prove	75 °C (35 – 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 hrs.)
ULTRA CRISP	Pork roast with crackling	240 °C (not adjustable)	10 min. (1 – 30 min.)

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 frying basket	Maximum amount per frying basket
French fries ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Chicken legs ²	200	30	450 g	750 g
Vegetables ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Part baked bread roll ²	180	8	3 in total	4 in total
Muffins	150	19	4 in total	6 in total
Salmon fillet	200	16	100 g	500 g
Steak ^{2,3}	240	5 – 20	100 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 |
| 1½ teaspoon | sweet paprika |
| ½ teaspoon | garlic powder |
| 1 tablespoon | Harissa paste (according to desired spiciness) |
| | Salt, pepper |

Preparation

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

TIP: it goes well with a fresh yoghurt dip.

9.8 Crispy Brussels sprouts with bacon

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

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

Preparation

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

9.9 Mini pizza with ham and rocket

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

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

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

9.10 Chocolate tartlets with a liquid core

Ingredients for 8 tartlets

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

Ingredients

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

Preparation

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

10. Cleaning



DANGER of burns!

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



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug **12** from the wall socket before cleaning the hot air fryer.
- ⊙ The hot air fryer must not be immersed in water.

WARNING! Risk of material damage!

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

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

Accessories

- Remove coarse food residues.
- The frying baskets **2**, rack inserts **11** and frying inserts **10** can be cleaned in the dishwasher.
- Remove the rack inserts **11** and the frying inserts **10** upwards from the frying baskets **2**. After cleaning, make sure that the feet of the frying inserts **10** are facing downwards when inserting them. Press down the frying inserts **10** until they rest on the bottom.

NOTE: you can also clean these parts by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.

- Soak burnt-in food leftovers beforehand.
- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Housing

- Wipe the housing **1** from the outside with a damp cloth and a little cleaning agent.
- Dry with a tea towel.

Interior

1. Clean the interior with a soft sponge, a little water and cleaning agent.
2. Wipe several times with a damp microfibre cloth, which you wash and wring out from time to time.
3. Dry with a tea towel.

11. Storage

- Before putting the hot air fryer away, make sure that ...
 - ... the mains plug **12** has been pulled out,
 - ... the device has cooled down and
 - ... all parts are completely dry again.
- Wind the power cable **7** around the cable spool **6**. Observe the symbol for the winding direction on the cable spool.

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	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
Food not yet ready after the recommended time	<ul style="list-style-type: none"> • Was the quantity too large or the pieces too thick? • Was the temperature or cooking time set too low?
Formation of thick smoke and strong smell	<ul style="list-style-type: none"> • Are there food residues on a heating element 3 that burn during heating? The frying baskets 2 must not be filled more than the MAX 9 marking.

14. Technical specifications

Model:	SHFDV 2470 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	2470 W
Power consumption in off mode:	≤ 0.3 W
Automatic switch to off mode:	< 15 minutes

Symbols used

	G epürfte S icherheit (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.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

15. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 519553_2507** 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) **519553_2507** to open your user instructions.



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY



Service Centre

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

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

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

IAN: 519553_2507