



HEIßLUFTFRITTEUSE SHLF 1000 D1 AIR FRYER SHLF 1000 D1 FRITEUSE À AIR CHAUD SHLF 1000 D1

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

HEIßLUFTFRITTEUSE

(GB) Operating instructions

AIR FRYER

(FR) (BE) (CH) Mode d'emploi

FRITEUSE À AIR CHAUD

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

HETELUCHT FRITEUSE

(PL) Instrukcja obsługi

FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

(CZ) Návod k obsluze

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

(SK) Návod na obsluhu

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

(ES) Instrucciones de servicio

FREIDORA DE AIRE CALIENTE

(DK) Betjeningsvejledning

AIRFRYER

(IT) (CH) Manuale di istruzioni per l'uso

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

(HU) Kezelési útmutató

FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

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

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

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

09/2024 ID: SHLF 1000 D1_24_V1.1

IAN 466177_2404

8

IAN 466177_2404

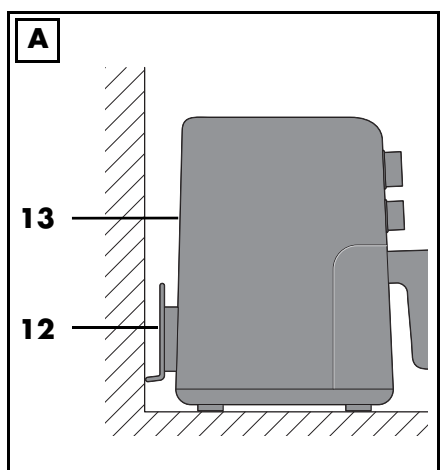
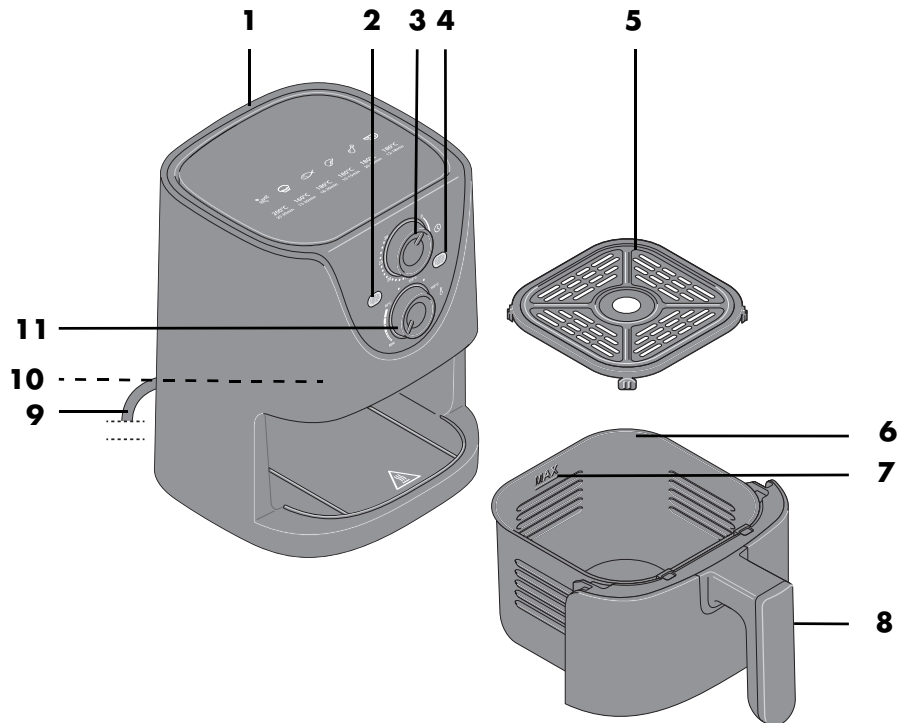
(DE) (GB) (FR) (BE) (NL) (PL)
(CZ) (SK) (ES) (DK) (IT) (HU)



Deutsch.....	2
English.....	22
Français	42
Nederlands.....	66
Polski	86
Česky	106
Slovenčina	124
Español.....	142
Dansk	162
Italiano	180
Magyar.....	202



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



Inhalt

1. Übersicht	2
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
3. Sicherheitshinweise	3
4. Lieferumfang	6
5. Inbetriebnahme	7
6. Kleines 1x1 des Frittierens	7
7. Bedienen	8
7.1 Stromanschluss	9
7.2 Der Garprozess	9
7.3 Garprozess unterbrechen	9
7.4 Bräunungsgrad nachbessern	9
7.5 Gartabelle	10
8. Rezepte	11
9. Reinigen	16
10. Aufbewahren	16
11. Entsorgen	17
12. Problemlösung	18
13. Technische Daten	18
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	19

1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 **rote LED:** Betriebsleuchte; leuchtet immer, wenn der Timer läuft.
- 3 Timer; zum Einstellen der Garzeit, startet das Gerät
- 4 **grüne LED:** LED für die Betriebstemperatur; leuchtet immer, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 5 Siebeinsatz
- 6 Pfanne; hier sammelt sich die Flüssigkeit vom Garen.
- 7 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe der Pfanne
(maximale Füllhöhe ist 2,0 Liter)
- 8 Griff der Pfanne
- 9 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 10 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 11 Temperaturregler
- 12 Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
- 13 Abluftöffnung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
 - ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie die Pfanne nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
 - ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
 - ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
 - ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
 - ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 16).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Pfanne **6** mit Siebeinsatz **5**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **13**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

- ⊙ **Bild A:** Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **13**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **10** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Die Pfanne **6** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 7** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

- 1: Nach 1/3 und 2/3 der Garzeit schütteln oder wenden.
- 2: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungaren Pommes frites nach außen gelangen. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne automatisch ab. Der Timer **3** läuft weiter.
2. Setzen Sie die Pfanne **6** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in die Pfanne **6** gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in die Pfanne **6** auf den Siebeinsatz **5**.

Verpackungsinformationen

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

7. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **13** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **6**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **13** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Der Timer

- Mit dem Timer **3** starten Sie das Gerät und stellen die gewünschte Garzeit ein.
- Sie können zwischen 5 und 30 Minuten einstellen.
- Die eingestellte Zeit kann während des Betriebes verändert werden.
- Zum Verkürzen der Zeit müssen Sie etwas fester drehen.

Der Temperaturregler

- Mit dem Temperaturregler **11** stellen Sie die Temperatur zwischen 80 und 200 °C ein.
- Die eingestellte Temperatur kann während des Betriebes verändert werden.

Die LEDs

- **rote LED 2:** leuchtet immer, wenn der Timer **3** läuft.
- **grüne LED 4:** leuchtet immer, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Erlischt, wenn das Gerät wieder aufheizt.

7.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

7.2 Der Garprozess

HINWEIS: Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **6** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).

1. Drehen Sie den Timer **3** auf die gewünschte Zeit. Der Ventilator startet und die rote Betriebsleuchte **2** beginnt zu leuchten.
2. Drehen Sie den Temperaturregler **11** auf die gewünschte Temperatur. Die grüne LED **4** leuchtet sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
3. Sobald der Timer **3** wieder auf 0 steht, ist die eingestellte Zeit abgelaufen. Es ertönt eine Glocke und das Gerät schaltet sich aus.
4. Ziehen Sie die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie die Pfanne auf die hitzebeständige Unterlage.
5. Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Pfanne.
6. Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **9**.

7.3 Garprozess unterbrechen

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne automatisch ab.
 - Die LEDs **2** und **4** gehen aus.
 - Der Ventilator stoppt, bis die Pfanne **6** wieder eingeschoben wird.
 - Der Timer **3** läuft weiter
2. Setzen Sie die Pfanne **6** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein.

7.4 Bräunungsgrad nachbessern

Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie die Zeit am Timer verlängern bzw. diesen erneut starten.

1. Schieben Sie die Pfanne **6** wieder in das Gehäuse **1**.
2. Starten Sie den Garprozess erneut, indem Sie die Zeit am Timer **3** und die Temperatur am Temperaturregler **11** einstellen.
3. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse. Das Gerät hört auf zu heizen und der Ventilator stoppt.
4. Wenn Sie:
 - zufrieden sind, drehen Sie den Temperaturregler auf 0 und nehmen das Gargut aus der Pfanne. Der Timer **3** läuft alleine herunter.
 - weiter frittieren wollen, schieben Sie die Pfanne **6** einfach wieder in das Gerät und der Garprozess startet wieder.
5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Glocke, die LEDs **2** und **4** und der Ventilator gehen aus.

7.5 Gartabelle

- Die folgende Tabelle gibt grundlegende Einstellhilfen für die angegebenen Lebensmittel.
- Die Temperatur- und Zeitangaben in der Gartabelle sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack können Temperatur und Zeit abweichen.

	Zutaten / Verwendung	empfohlene Temperatur und Zeit
	Gefrorene Pommes frites ¹ (optimale Menge ca. 150 g, maximale Menge ca. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, Kuchen und Backwaren	160 °C 15 - 20 min
	Fisch	180 °C 18 - 20 min
	Steaks, Kotelettes	180 °C 10 - 15 min
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ² (optimale Menge 4 Teile)	180 °C 20 - 30 min
	Shrimps	180 °C 12 - 18 min

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

¹: Nach 1/3 und 2/3 der Garzeit schütteln oder wenden.

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

8. Rezepte

Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

125 g	Süßkartoffeln
125 g	festkochende Kartoffeln
1 Esslöffel	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Geben Sie für die Kräuter-Mayonnaise Eigelb und Senf in einen hohen Becher und mixen diese Mischung mit einem Stabmixer durch.
2. Gießen Sie während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzu, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Geben Sie Kräuter hinzu und schmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.
4. Schälen, waschen und tupfen Sie die Kartoffeln und Süßkartoffeln trocken.
5. Schneiden Sie Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen und vermischen diese in einer Schüssel mit dem Öl.
6. Füllen Sie die Pommes frites in die Pfanne. Beachten Sie die max. Füllhöhe. Eventuell müssen Sie zwei Frittiergänge machen.
7. Stellen Sie die Werte 25 Minuten und 200 °C ein.
8. Reduzieren Sie die Temperatur nach 15 Minuten auf 180 °C und schütteln die Pommes frites durch.
9. Salzen Sie die Pommes frites und servieren diese mit der Kräuter-Mayonnaise.

Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

4	Würstchen (z. B. Frankfurter oder Wiener Würstchen)
½ Paket	Blätterteig
	Salz & Pfeffer
1 Esslöffel	Senf
1	Ei

Zubereitung

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

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

2	Camemberts (je bis 150 g)
1	Ei
1 Esslöffel	Sahne
3 Esslöffel	Semmelbrösel
2 Esslöffel	Preiselbeeren aus dem Glas

Nach Belieben Salz & Pfeffer

Zubereitung

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

Gefüllte Tomaten

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

6 Esslöffel	Oliveöl
6	mittlere Tomaten
2	Knoblauchzehen
1 Bund	glatte Petersilie
2 Scheiben	Toastbrot (normale Größe)
½ Teelöffel	Salz
2 Prisen	Pfeffer
40 g	frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

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

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

Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

120 g	Kichererbsenmehl
120 ml	Wasser
4 Esslöffel	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1	Schalotte
1 Bund	Petersilie
½ Teelöffel	Salz
1 ½ Teelöffel	Kreuzkümmel
½ Teelöffel	Backpulver
	Etwas Zitronensaft

Zubereitung

1. Waschen und trocknen Sie die Petersilie, zupfen die Blätter ab und hacken Sie sie sehr fein.
2. Schälen Sie die Schalotte und Knoblauchzehen und würfeln Sie sie.
3. Petersilie, Schalotte, Knoblauch, Kichererbsenmehl, Kreuzkümmel, Backpulver und Salz mischen.
4. Wasser aufkochen und nach und nach zu der Mehlmasse geben. Verarbeiten Sie alles zu einem gleichmäßigen und relativ festen Teig.
5. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.
6. Dann ½ Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft unterkneten.
7. Den Teig mit feuchten Händen zu etwa walnussgroßen Kugeln formen und nebeneinander auf den Siebeinsatz der Pfanne setzen.
8. Die Falafel zunächst bei 180 °C ca. 6 Minuten garen. Dann bei 200 °C weitere 4 Minuten garen.
9. Nun 3½ Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben und die Falafel vorsichtig darin wenden.

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

Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

10. Ein großes Stück Backpapier zurechtlegen.
11. Die Kartoffelscheiben in die Mitte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Lachs daraufsetzen.
12. Die Kapernbutter in Flöckchen auf den Lachs geben und diesen mit Limettenscheiben belegen.
13. Das Papier über den Zutaten zusammenfallen, an den Seiten gut verschließen und das Päckchen in die Pfanne legen.
14. Bei 200 °C ca. 20 Minuten garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

¼ Teelöffel	Pfeffer
¼ Teelöffel	Piment
¼ Teelöffel	Koriander
¼ Teelöffel	getrockneter Thymian
¼ Teelöffel	getrockneter Oregano
½ Teelöffel	Salz
25 ml	Olivenöl
1	Aubergine
1	Zucchini
1	Zwiebel
	Holzspieße

Zubereitung

1. Vermischen Sie Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel.
2. Schneiden Sie Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und vierteln die Zwiebeln.
3. Geben Sie das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung.
4. Stecken Sie das Gemüse abwechselnd auf die Spieße.

5. Die Spieße bei 200 °C für 15 Minuten garen. Wenden Sie die Spieße nach der Hälfte der Garzeit.

Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Marinierte Chickenwings

Zutaten für 2 Personen

HINWEIS: Garen Sie die Chickenwings in 2 Frittiergängen.

Zutaten

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

Zutaten für die Marinade

6 Esslöffel	Sonnenblumen- oder Rapsöl
6 Esslöffel	Sweet'n Hot Cilli-Soße
4 Esslöffel	Tomatenketchup
4 Esslöffel	Essig
1 - 2 Teelöffel	Chilliflocken

Zubereitung

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

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

Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

9. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊗ Ziehen Sie den Netzstecker **9** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.
- ⊗ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen in Hohlräumen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Pfanne **6** und Siebeinsatz **5** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Siebeinsatz ziehen Sie nach oben aus der Pfanne heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Füße des Siebeinsatzes **5** nach unten zeigen. Setzen Sie den Siebeinsatz wieder so in die Pfanne, bis er fest auf dem Boden steht.

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

- Eingebraunte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

- Wischen Sie das Gehäuse **1** von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Innenraum

1. Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen Schwamm, wenig Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Mikrofasertuch nach, dass Sie zwischen durch auswaschen und auswringen.
3. Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

10. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
 - ... muss der Netzstecker **9** gezogen werden,
 - ... das Gerät abgekühlt sein und
 - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **9** um die Kabelaufwicklung **12**.

11. Entsorgen

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



geltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unent-

12. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

13. Technische Daten

Modell:	SHLF 1000 D1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1000 W

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	• War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? • War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	• Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 10, die beim Aufheizen verbrennen? Die Pfanne 6 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 7 gefüllt werden.

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

14. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 466177_2404** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **466177_2404** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 466177_2404



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	22
2. Intended purpose	23
3. Safety information	23
4. Items supplied	26
5. How to use	27
6. The basics of frying	27
7. Operation	28
7.1 Power connection.....	29
7.2 Cooking Process	29
7.3 Interrupting the cooking process.....	29
7.4 Improving the degree of browning	29
7.5 Cooking table.....	30
8. Recipes	31
9. Cleaning	36
10. Storage	36
11. Disposal	37
12. Trouble-shooting	37
13. Technical specifications	38
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	39

1. Overview

- 1** Housing
- 2** **Red LED:** operating lamp; is always lit when timer is on.
- 3** Timer; for setting the cooking time, starts the device
- 4** **Green LED:** LED for operating temperature; is always lit when the set temperature is reached.
- 5** Screen assembly
- 6** Pan; the liquid from cooking accumulates here.
- 7** **MAX** Marking for the maximum filling level of the pan
(maximum filling level is 2.0 litres)
- 8** Handle of the pan
- 9** Power cable with mains plug
- 10** Heating element (at the top of the interior)
- 11** Temperature control
- 12** Spacer with cable spool
- 13** Air outlet

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new hot air fryer.

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

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

We hope you enjoy using your new hot air fryer!

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

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

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Symbols on the device



This symbol warns you against touching the hot surface.



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

Instructions for safe operation

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



- ⊙ Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet on the back. Only hold the pan by the handle.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is 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.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 36).



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 data 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 earthed wall socket 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 power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.

- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - after every use
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.



DANGER - Fire hazard!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Make sure that the food will not touch the hot heating element at the top of the interior and become stuck there.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 hot air fryer
- 1 pan **6** with screen assembly **5**
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

5. How to use

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



DANGER - fire hazard!

On the back of the device you will find the air outlet **13**. Hot air escapes from the air outlet during the operation.

- ⊙ **Figure A:** never cover the air outlet **13**.
- ⊙ 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 **10** and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the underside of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time.
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant surface.
- Insert the mains plug **9** 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. 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 pan **6** must not be filled more than the **MAX** marking **7**.
- Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, browning the food too much should be avoided.

For an even browning ^{1 2}

- ¹: Shake or turn after one third and two thirds of 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 - 2 shakes during the frying process.

1. Use the handle **8** to pull the pan **6** out of the housing **1** and shake the contents. While shaking make sure that the French fries are being thoroughly mixed and that the still rawer ones at the basket centre will get to the outside. When the pan is taken out, the device automatically switches itself off. The timer **3** continues.
2. Reinsert the pan **6** into the device. The device switches itself on again automatically.

Baking

Never put the batter directly into the pan **6**. After preparing the dough put it into a baking tin or another heat-resistant pan (e.g. muffin liners). Then put the container holding the batter into the pan **6** onto the screen assembly **5**.

Package instructions

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

7. Operation



DANGER of burns!

- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet **13** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to handle the pan **6**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **13**. 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 without the screen assembly **5** under any circumstances!

Timer

- Use the timer **3** to start the device and set the desired cooking time.
- You can set between 5 and 30 minutes.
- The set time can be changed during operation.
- To shorten the time, you need to turn a little tighter.

Temperature control

- With the temperature control **11** you can set the temperature between 80 °C and 200 °C.
- The set temperature can be changed during operation.

LEDs

- **red LED 2**: is always lit when timer **3** is on.
- **green LED 4**: is always lit when the set temperature is reached. Goes out when the device heats up again.

7.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **9** 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.

7.2 Cooking Process

NOTE: you need a heat-resistant surface for the pan **6** and a plate or bowl (pre-heated if necessary).

1. Turn the timer **3** to the desired time. The fan starts and the red operating lamp **2** lights up.
2. Turn the temperature control **11** to the desired temperature. The green LED **4** is lit when the set temperature is reached.
3. As soon as the timer **3** reaches **0** again, the set time has elapsed. A bell sounds and the device switches itself off.
4. Take the pan **6** by the handle **8** and remove it from the housing **1**. Place the pan on the heat-resistant surface.
5. Remove the food from the pan.
6. To completely switch off the device and disconnect it from the power supply, pull out the mains plug **9**.

7.3 Interrupting the cooking process

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

1. Take the pan **6** by the handle **8** and remove it from the housing **1**. When the pan is taken out, the device automatically switches itself off.
 - The LEDs **2** and **4** go out.
 - The fan stops until the pan **6** is reinserted.
 - The timer **3** continues.

2. Reinsert the pan **6** into the device. The device switches itself on again automatically.

7.4 Improving the degree of browning

If, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can extend the time on the timer or start it again.

1. Slide the pan **6** back into the housing **1**.
2. Restart the cooking process by setting the time on the timer **3** and the temperature on the temperature control **11**.
3. Check the level of browning after a few minutes. Simply take the pan **6** by the handle **8** and remove it from the housing to do this. The device stops heating and the fan stops.
4. If you:
 - are satisfied, turn the temperature control to **0** and take the food out of the pan. The timer **3** runs down automatically.
 - want to continue frying, put the pan **6** back into the device and the cooking process restarts.
5. When the set time runs out, a bell sounds, the LEDs **2** and **4** go out and the fan stops.

7.5 Cooking table

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

	Ingredients / Usage	Recommended temperature and time
	Frozen French fries ¹ (optimal quantity approx. 150 g, maximum quantity approx. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, cakes and baked goods	160 °C 15 - 20 min
	Fish	180 °C 18 - 20 min
	Steaks, chops	180 °C 10 - 15 min
	Poultry in pieces, e.g. legs ² (optional quantity 4 pieces)	180 °C 20 - 30 min
	Shrimps	180 °C 12 - 18 min

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

¹: shake or turn after one third and two thirds of the cooking time.

²: shake or turn halfway through the cooking time.

8. Recipes

Mixed French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 2 portions

Ingredients for the mayonnaise

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

Ingredients for the French fries

125 g	sweet potatoes
125 g	waxy potatoes
1 tablespoon	sunflower oil

Preparation

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

Pigs in a blanket

Ingredients for 2 portions

Ingredients

4	sausages (e.g. Frankfurter or Vienna sausages)
½ packet	puff pastry
	salt & pepper
1 tablespoon	mustard
1	egg

Preparation

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

Baked Camembert with cranberries

Ingredients for 2 portions

NOTE: check at the beginning, if the 2 Camemberts can be placed in the pan next to each other. If not, fry the Camemberts in 2 processes.

Ingredients

2	Camemberts (up to 150 g each)
1	egg
1 tablespoon	cream
3 tablespoons	breadcrumbs
2 tablespoons	cranberries from the jar
salt & pepper to taste	

Preparation

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

Stuffed tomatoes

Ingredients for 2 portions

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

Ingredients

6 tablespoons	olive oil
6	medium tomatoes
2	cloves of garlic
1 bunch	smooth parsley
2 slices	toast (normal size)
½ teaspoon	salt
2 pinches	pepper
40 g	freshly grated Parmesan

Preparation

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

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

Falafel made from chickpea flour

Ingredients for 2 portions

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

Ingredients

120 g	chickpea flour
120 ml	water
4 tablespoons	olive oil
2	cloves of garlic
1	shallot
1 bunch	parsley
½ teaspoon	salt
1 ½ teaspoons	cumin
½ teaspoon	baking powder
	a little lemon juice

Preparation

1. Wash and dry the parsley, pluck the leaves and chop them very finely.
2. Peel and dice the shallot and garlic cloves.
3. Mix the parsley, shallot, garlic, chickpea flour, cumin, baking powder and salt.
4. Bring the water to the boil and gradually add to the flour mixture. Work everything into a consistent and relatively firm dough.
5. Leave the dough to rest for 15 minutes.
6. Then knead in ½ tablespoon of olive oil and a little lemon juice.
7. With wet hands, shape the dough into balls about the size of a walnut and place them next to each other on the screen assembly of the pan.
8. First cook the falafel at 180 °C for approx. 6 minutes. Then cook at 200 °C for a further 4 minutes.
9. Now pour 3½ tablespoons of olive oil into a bowl and carefully toss the falafel in it.

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

Salmon parcel

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

1. Peel and wash the potatoes, cook in boiling salted water, then drain and cut into thin slices.
2. In the meantime, clean and wash the spinach and drain well.
3. Peel the shallots and garlic, dice into small cubes, place in a pot with the oil and sauté until translucent.
4. Add the spinach and sauté briefly until the leaves start to shrivel. Then remove the pot from the heat and set aside.
5. Rinse the salmon, pat dry and cut into two pieces.
6. Wash the parsley and basil, shake dry and finely chop the leaves.
7. Drain and roughly chop the capers.
8. Knead the capers and chopped herbs with the butter.
9. Wash the lime in hot water, pat dry and cut into slices.
10. Prepare a large piece of baking paper.
11. Place the potato slices in the centre and season with salt and pepper. Place the spinach and salmon on top.

12. Flake the caper butter onto the salmon and top with slices of lime.
13. Fold the paper over the ingredients, seal well at the sides and place the packet in the pan.
14. Cook at 200 °C for approx. 20 minutes.
15. Then remove the paper and serve the dish immediately.

Courgette and aubergine skewers

Ingredients for 2 portions

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

Ingredients

¼ teaspoon	pepper
¼ teaspoon	pimento
¼ teaspoon	coriander
¼ teaspoon	dried thyme
¼ teaspoon	dried oregano
½ teaspoon	salt
25 ml	olive oil
1	aubergine
1	courgette
1	onion
	wooden skewers

Preparation

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

Mini pizza with ham and rocket

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

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

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

Marinated chicken wings

Ingredients for 2 persons

NOTE: cook the chicken wings in 2 frying turns.

Ingredients

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

Ingredients for the marinade

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

Preparation

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

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

Chocolate tartlets with a liquid core

Ingredients for 8 tartlets

NOTE: you can prepare 4 tartlets per cycle.

Ingredients

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

Preparation

1. Chop the chocolate and melt it in a water bath.
2. Add butter to it and let it melt as well.
3. Whip the eggs and sugar until frothy.
4. Sift flour over the mass and stir to form a smooth batter.
5. Fold in the chocolate and butter mixture.
6. Place the muffin moulds in the pan and pour the batter in. Place the pan in the preheated device.
7. Set the temperature to 180 °C and the cooking time to 6 - 7 minutes.
8. Bake the chocolate tartlets and enjoy them warm.

9. Cleaning



DANGER of burns!

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



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug **9** from the wall socket before cleaning the hot air fryer.
- ⊙ The hot air fryer must not be immersed in water.

WARNING! Risk of material damage!

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

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

Accessories

- Remove coarse food residues.
 - The pan **6** and screen assembly **5** can be cleaned in the dishwasher. Pull the screen assembly upwards out of the pan. When replacing after cleaning, ensure that the feet of the screen assembly **5** are facing downwards. Place the screen assembly back into the pan until it stands firmly on the base.
-

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 mild detergent.
- Dry with a tea towel.

Interior

1. Clean the interior with a soft sponge, a little water and mild detergent.
2. Wipe several times with a damp micro-fibre cloth which you should wash and wring out in between.
3. Dry with a tea towel.

10. Storage

- Before putting the hot air fryer away, make sure that ...
 - ... the mains plug **9** has been pulled out,
 - ... the device has cooled down and
 - ... all parts are completely dry again.
- Wind the power cable **9** around the cable spool **12**.

11. 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.

12. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes / Actions
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
Food not yet ready after the recommended time	• Was the quantity too large or the pieces too thick? • Was the temperature or cooking time set too low?
Formation of thick smoke and strong smell	• Are there food residues on the heating element 10 that can burn during heating? The pan 6 must not be filled more than the MAX marking 7.

13. Technical specifications

Model:	SHLF 1000 D1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1000 W

Symbols used

	G eprüfte S icherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in 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).
	Recyclable materials: Plastic polyethylene terephthalate
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

14. 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: 466177_2404** 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.



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **466177_2404** to open your user instructions.



Service Centre

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

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

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

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

IAN: 466177_2404

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	42
2. Utilisation conforme	43
3. Consignes de sécurité	43
4. Éléments livrés	46
5. Mise en service	47
6. Les bases de la friture	47
7. Utilisation	48
7.1 Raccordement électrique	48
7.2 Le processus de cuisson	49
7.3 Interrompre le processus de cuisson	49
7.4 Améliorer le degré de brunissement	49
7.5 Tableau de cuisson	50
8. Recettes	51
9. Nettoyage	56
10. Rangement	57
11. Élimination	57
12. Dépannage	58
13. Caractéristiques techniques	58
14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	59
15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	62

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Corps de la friteuse
- 2 **DEL rouge** : voyant de marche ; toujours allumé lorsque la minuterie fonctionne.
- 3 Minuterie ; pour paramétrer le temps de cuisson, démarre l'appareil
- 4 **DEL verte** : DEL pour la température de fonctionnement ; toujours allumée une fois la température réglée atteinte.
- 5 Insert de filtre
- 6 Sauteuse ; c'est ici qu'est collecté le liquide de cuisson.
- 7 **MAX** repère du niveau de remplissage maximal de la sauteuse
(niveau de remplissage maximal : 2,0 litres)
- 8 Poignée de la sauteuse
- 9 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 10 Élément chauffant (sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil)
- 11 Bouton de réglage de la température
- 12 Écarteur avec enrouleur de câble
- 13 Orifice d'échappement d'air

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

2. Utilisation conforme

La friteuse à air chaud est conçue pour cuire des aliments dans de l'air très chaud jusqu'à une température maximale de 200 °C.

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

Utilisation impropre prévisible

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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



- ⊙ Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière. Ne prenez la sauteuse que par la poignée.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ N'essuyez pas les éléments chauffants avec un chiffon humide.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple ...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 56).



DANGER pour les enfants !

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



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

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



DANGER pour les oiseaux !

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



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

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche sec-

teur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.

- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le contrôler par un atelier spécialisé.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ En cas d'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être adaptée aux caractéristiques techniques de cet appareil.
- ⊙ Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise. Cela pourrait entraîner une surcharge.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement de façon à ce que personne ne puisse marcher dessus, se prendre dedans ou trébucher.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.

- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - après chaque utilisation
 - lorsqu'une panne survient
 - quand vous n'utilisez pas l'appareil
 - avant de nettoyer l'appareil
 - en cas d'orage
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article. Confiez les réparations uniquement à un atelier spécialisé ou au centre de service.



DANGER ! Risque d'incendie !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. des plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant chaud sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 friteuse à air chaud
- 1 sauteuse **6** avec insert de filtre **5**
- 1 mode d'emploi complet (disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)

5. Mise en service

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



DANGER ! Risque d'incendie !

Sur la partie arrière de l'appareil se situe l'orifice d'échappement d'air **13**. De la vapeur chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant le fonctionnement.

- ⊙ **Figure A** : ne couvrez jamais l'orifice d'échappement d'air **13**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant **10**. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Ôtez les films de protection et rubans adhésifs de l'appareil, mais n'enlevez pas la plaque signalétique qui se trouve en dessous de l'appareil.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Nettoyez l'appareil et l'ensemble des accessoires avant la première utilisation.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- Branchez la fiche secteur **9** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique.

Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

6. Les bases de la friture

Préparation des aliments

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

Temps et température de friture

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

Pour un brunissement homogène ^{1 2}

¹ :Secouer ou retourner après écoulement de 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.

² :Secouer ou retourner à mi-cuisson.

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

1. Sortez la sauteuse **6** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8** et secouez les ingrédients. Lorsque vous les secouez, veillez à ce que les frites se mélangent bien et que les frites non cuites se trouvant vers l'intérieur parviennent vers l'extérieur. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la sauteuse. La minuterie **3** redémarre.
2. Remplacez la sauteuse **6** dans l'appareil. L'appareil se remet automatiquement en marche.

Cuisson

La pâte ne doit **en aucun cas** être versée directement dans la sauteuse **6**. Après la préparation, versez la pâte dans un moule à gâteau ou dans un autre moule résistant à la chaleur (p. ex. des petits moules à muffins). Ensuite, placez ces moules contenant la pâte dans la sauteuse **6** sur l'insert de filtre **5**.

Informations portées sur l'emballage

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

7. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air **13** sur la partie arrière.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir la sauteuse **6**.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **13** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans insert de filtre **5** !

La minuterie

- La minuterie **3** permet de démarrer l'appareil et de paramétrer le temps de cuisson souhaité.
- Vous pouvez le régler entre 5 et 30 minutes.
- Le temps paramétré peut être modifié pendant l'utilisation.
- Tournez un peu plus fort pour raccourcir le temps.

Le bouton de réglage de la température

- Le bouton de réglage de la température **11** permet de régler la température entre 80 et 200 °C.
- La température réglée peut être modifiée pendant l'utilisation.

Les DEL

- **DEL rouge 2** : toujours allumée lorsque la minuterie **3** fonctionne.
- **DEL verte 4** : toujours allumée une fois la température réglée atteinte. S'éteint lorsque l'appareil est de nouveau en chauffe.

7.1 Raccordement électrique

- Une fois l'appareil installé, branchez la fiche secteur **9** dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

7.2 Le processus de cuisson

REMARQUE : une surface résistante à la chaleur pour la sauteuse **6** ainsi qu'une assiette ou un bol (éventuellement préchauffés) sont nécessaires.

1. Tournez la minuterie **3** jusqu'à atteindre le temps souhaité. Le ventilateur démarre et le voyant de marche rouge **2** s'allume.
2. Tournez le bouton de réglage de la température **11** sur la température souhaitée. La DEL verte **4** s'allume dès que la température réglée est atteinte.
3. Dès que la minuterie **3** est revenu sur 0, le temps paramétré est écoulé. Une sonnerie retentit et l'appareil s'arrête.
4. Sortez la sauteuse **6** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8**. Placez la sauteuse sur la surface résistante à la chaleur.
5. Retirez les aliments de la sauteuse.
6. Pour arrêter complètement l'appareil et couper l'alimentation secteur, débranchez la fiche secteur **9**.

7.3 Interrompre le processus de cuisson

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

1. Sortez la sauteuse **6** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8**. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la sauteuse.
 - Les DEL **2** et **4** s'éteignent.
 - Le ventilateur s'arrête jusqu'à ce que la sauteuse **6** soit à nouveau insérée.
 - La minuterie **3** redémarre.
2. Remplacez la sauteuse **6** dans l'appareil. L'appareil se remet automatiquement en marche.

7.4 Améliorer le degré de brunissement

Si le degré de brunissement ne vous convient pas, vous pouvez prolonger le temps de cuisson sur la minuterie ou relancer ce dernier.

1. Insérez de nouveau la sauteuse **6** dans le corps de la friteuse **1**.
2. Relancez le processus de cuisson en réglant le temps sur la minuterie **3** et la température sur bouton de réglage de la température **11**.
3. Contrôlez le degré de brunissement après quelques minutes. Pour ce faire, sortez simplement la sauteuse **6** du corps de la friteuse par la poignée **8**. L'appareil arrête de chauffer et le ventilateur s'arrête.
4. Si vous :
 - êtes satisfait, positionnez le bouton de réglage de la température sur 0 et retirez les aliments à cuire de la sauteuse. La minuterie **3** s'arrête tout seul.
 - souhaitez poursuivre la friture, insérez de nouveau la sauteuse **6** dans l'appareil ; le processus de cuisson reprend.
5. Une fois le temps paramétré écoulé, une sonnerie retentit, les DEL **2** et **4** et le ventilateur s'éteignent.

7.5 Tableau de cuisson

- Le tableau suivant fournit des aides au réglage essentielles pour les aliments indiqués.
- Les indications de températures et de temps de cuisson dans le tableau de cuisson sont données à titre indicatif. La température et le temps peuvent diverger en fonction des caractéristiques, de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de vos préférences.

	Ingrédients / utilisation	Température recommandée et temps
	Frites surgelées ¹ (quantité optimale env. 150 g, quantité maximale env. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, gâteaux et pâtisseries	160 °C 15 - 20 min
	Poisson	180 °C 18 - 20 min
	Steaks, côtelettes	180 °C 10 - 15 min
	Volaille en morceaux, p. ex. cuisses ² (quantité optimale : 4 morceaux)	180 °C 20 - 30 min
	Crevettes	180 °C 12 - 18 min

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

¹ :secouer ou retourner après écoulement de 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.

² :secouer ou retourner à mi-cuisson.

8. Recettes

Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients pour la mayonnaise

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

Ingrédients pour les frites

125 g	de patates douces
125 g	de pommes de terre à chair ferme
1 cuillère à soupe	d'huile de tournesol

Préparation

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

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

Roulés à la saucisse

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

4	saucisses (p. ex. de Francfort ou de Vienne)
½ paquet	de pâte feuilletée
	sel et poivre
1 cuillère à soupe	de moutarde
1	œuf

Préparation

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

Camembert rôti aux airelles

Ingrédients pour 2 portions

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

Ingrédients

- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 2 | camemberts
(de max. 150 g chacun) |
| 1 | œuf |
| 1 cuillère à soupe | de crème |
| 3 cuillères à soupe | de chapelure |
| 2 cuillères à soupe | d'airelles en bocal |
| sel et poivre à volonté | |

Préparation

1. Battez l'œuf avec la crème et assaisonnez avec le sel et le poivre.
2. Versez la chapelure dans une assiette creuse.
3. Passez le camembert réfrigéré (entier ou coupé en quatre) dans la préparation aux œufs puis dans la chapelure jusqu'à ce que la panure recouvre entièrement le fromage.
4. Faites cuire le camembert à 200 °C pendant env. 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
5. Servez le camembert avec quelques airelles.

Tomates farcies

Ingrédients pour 2 portions

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

Ingrédients

- | | |
|---------------------|---------------------------------------|
| 6 cuillères à soupe | d'huile d'olive |
| 6 | tomates de taille moyenne |
| 2 | gousses d'ail |
| 1 bouquet | de persil plat |
| 2 tranches | de pain de mie
(de taille normale) |
| ½ cuillère à café | de sel |
| 2 pincées | de poivre |
| 40 g | de parmesan fraîchement râpé |

Préparation

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

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

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

Falafels à la farine de pois chiches

Ingrédients pour 2 portions

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

Ingrédients

120 g	de farine de pois chiches
120 ml	d'eau
4 cuillères à soupe	d'huile d'olive
2	gousses d'ail
1	échalote
1 bouquet	de persil
½ cuillère à café	de sel
1 ½ cuillère à café	de cumin
½ cuillère à café	de levure chimique
	un peu de jus de citron

Préparation

1. Lavez et séchez le persil, détachez les feuilles et hachez-les très finement.
2. Épluchez l'échalote et les gousses d'ail et coupez-les en dés.
3. Mélangez le persil, l'échalote, l'ail, la farine de pois chiches, le cumin, la levure chimique et le sel.
4. Faites bouillir l'eau et ajoutez-la progressivement à la préparation à base de farine. Travaillez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et relativement ferme.
5. Laissez la pâte reposer pendant 15 minutes.
6. Ajoutez ensuite ½ cuillère à soupe d'huile d'olive et un peu de jus de citron et incorporez-les à la pâte.
7. Avec les mains humides, formez des boules de pâte de la taille d'une noix et déposez-les côte à côte sur l'insert de filtre de la sauteuse.
8. Faites cuire les falafels à 180 °C pendant env. 6 minutes. Poursuivez ensuite la cuisson à 200 °C pendant 4 minutes supplémentaires.

9. Versez 3½ cuillères à soupe d'huile d'olive dans un saladier et roulez délicatement les falafels dedans.
10. Redéposez les falafels sur l'insert et faites-les frire à 200 °C pendant env. 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Saumon en papillotes

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

1. Épluchez les pommes de terre, lavez-les, faites-les bouillir dans de l'eau salée, égouttez-les, puis découpez-les en tranches fines.
2. Entretemps, rincez les épinards et égouttez-les bien.
3. Épluchez les échalotes et l'ail, coupez-les en petits dés, versez-les dans une casserole avec l'huile et faites-les suer jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
4. Ajoutez les épinards, cuisez-les brièvement jusqu'à ce que les feuilles se détachent. Retirez la casserole du feu et réservez.
5. Rincez le saumon, tamponnez-le pour le sécher et coupez-le en deux.
6. Lavez le persil et le basilic, secouez-les pour les égoutter et hachez finement les feuilles.

7. Égouttez les câpres et hachez-les grossièrement.
8. Mélangez les câpres et les herbes hachées avec le beurre.
9. Lavez le citron vert à l'eau chaude, séchez-le et découpez-le en tranches.
10. Préparez un grand morceau de papier cuisson.
11. Déposez les rondelles de pommes de terre au centre et assaisonnez-les avec le sel et le poivre. Déposez les épinards et le saumon dessus.
12. Répartissez le beurre aux câpres en flocons sur le saumon et déposez les tranches de citron vert dessus.
13. Repliez le papier sur les ingrédients, refermez bien les côtés et déposez la paillote dans la sauteuse.
14. Cuisez à 200 °C pendant env. 20 minutes.
15. Retirez le papier cuisson et servez aussitôt.

Brochettes courgette et aubergine

Ingrédients pour 2 portions

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

Ingrédients

¼ cuillère à café	de poivre
¼ cuillère à café	de piment
¼ cuillère à café	de coriandre
¼ cuillère à café	de thym séché
¼ cuillère à café	d'origan séché
½ cuillère à café	de sel
25 ml	d'huile d'olive
1	aubergine
1	courgette
1	oignon
	pics en bois

Préparation

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

Mini-pizzas au jambon et à la roquette

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Ailes de poulet marinées

Ingrédients pour 2 personnes

REMARQUE : faites cuire les ailes de poulet en 2 fritures.

Ingrédients

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

Ingrédients pour la marinade

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

Préparation

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

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

Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Ingrédients pour 8 petits fondants

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

Ingrédients

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

Préparation

1. Hachez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
2. Ajoutez le beurre et faites-le fondre.
3. Battez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
4. Tamisez la farine au-dessus du mélange et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
5. Incorporez le mélange beurre-chocolat.
6. Placez les moules à muffins dans la sauteuse et versez la pâte dedans. Placez la sauteuse dans l'appareil préchauffé.
7. Réglez la température sur 180 °C et le temps de cuisson sur 6 à 7 minutes.
8. Faites cuire les petits fondants et dégustez-les chauds.

9. Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **9** de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse à air chaud.
- ⊙ Il est interdit de plonger la friteuse à air chaud dans l'eau.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

Accessoires

- Retirez les restes d'aliments grossiers.
- La sauteuse **6** et l'insert de filtre **5** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Retirez l'insert de filtre par le haut de la sauteuse. Après le nettoyage, lorsque vous remettez l'insert de filtre **5** en place, veillez à ce que les pieds de l'insert soient orientés vers le bas. Remettez l'insert de filtre dans la sauteuse de manière à ce qu'il repose fermement sur le fond.

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

- Faites préalablement tremper les restes d'aliments brûlés.

- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Corps de la friteuse

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

Intérieur de l'appareil

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

10. Rangement

- Avant de ranger la friteuse à air chaud ...
 - ... il faut débrancher la fiche secteur **9**,
 - ... l'appareil doit être refroidi et
 - ... toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement séchées.
- Enroulez le câble de raccordement **9** autour de l'enrouleur de câble **12**.

11. Élimination

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



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



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

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

12. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHLF 1000 D1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1000 W

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
Après écoulement du temps recommandé, les aliments ne sont toujours pas cuits	• La quantité d'aliments était-elle trop importante ou les morceaux trop épais ? • La température ou le temps de cuisson étaient-ils réglés trop bas ?
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	• Des restes d'aliments brûlant lors du préchauffage se trouvent-ils sur l'élément chauffant 10 ? Il ne faut pas remplir la sauteuse 6 au-delà du repère MAX 7.

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 466177_2404 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **466177_2404**.



Centre de service

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

IAN : 466177_2404



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

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

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 466177_2404** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **466177_2404**.



Centre de service

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 466177_2404



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	66
2. Correct gebruik	67
3. Veiligheidsinstructies	67
4. Levering	70
5. Ingebruikname	71
6. Grondbeginselen van het frituren	71
7. Bedienen	72
7.1 Stroomaansluiting	73
7.2 Het gaarproces.....	73
7.3 Gaarproces onderbreken	73
7.4 Mate van bruining bijwerken.....	73
7.5 Gaartabel	74
8. Recepten	75
9. Reinigen	80
10. Bewaren	80
11. Weggooien	81
12. Problemen oplossen	81
13. Technische gegevens	82
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	83

1. Overzicht

- 1 Behuizing
- 2 **rode led:** controlelampje; brandt altijd als de timer loopt.
- 3 Timer; om de gaartijd in te stellen, schakelt het apparaat in
- 4 **groene led:** LED voor de werktemperatuur; gaat altijd branden als de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 5 Zeefinzetstuk
- 6 Pan; het kookvocht verzamelt zich hier.
- 7 **MAX** Markering voor de maximale vulhoogte van de pan
(maximale vulhoogte is 2,0 liter)
- 8 Greep van de pan
- 9 Aansluitsnoer met stekker
- 10 Verwarmingselement (aan de bovenzijde van de binnenruimte)
- 11 Temperatuurregelaar
- 12 Afstandhouder met kabelopwikkeling
- 13 Afvoerluchtopening

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

We feliciteren u met uw nieuwe heteluchtfriteuse.

Om het product veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze gebruiksaanwijzing vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven.**
- **Bewaar deze gebruiksaanwijzing om er later informatie uit te kunnen halen.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze gebruiksaanwijzing bij te voegen. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van het product.**

We wensen u veel plezier met uw nieuwe heteluchtfriteuse!

Symbolen op het apparaat



Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het warme oppervlak.



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

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

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

De heteluchtfriteuse is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men verwondingen oplopen.



- ⊙ Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals de afvoerluchtopening aan de achterzijde, niet aan. Pak de pan alleen aan de greep vast.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ De verwarmingselementen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 80) in acht.



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



GEVAAR voor vogels!

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



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

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

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

- ⊙ Bedien het apparaat niet met natte handen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

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



GEVAAR - Brandgevaar!

- ⊙ Laat het aangesloten apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ⊙ Laat de heteluchtfriteuse tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- ⊙ Dek het apparaat nooit af en leg het nooit op zachte voorwerpen (zoals bijv. handdoeken) neer.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet-brandbaar werkblad om te voorkomen dat ze omvalt of wegglijdt.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Raak de hete oppervlakken aan de buitenkant of in de binnenruimte van het apparaat niet aan. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.
- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement aan de bovenzijde van de binnenruimte niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

4. Levering

- 1 heteluchtfriteuse
- 1 pan **6** met zeefinzetstuk **5**
- 1 volledige gebruiksaanwijzing (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal. **Met name de binnenruimte moet volledig vrij zijn van verpakkingsresten, zoals styroporkrui-mels.**



GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat be-vindt zich de afvoerluchtopening **13**. Tij-dens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopening.

- ⊙ **Afbeelding A:** dek de afvoerluchtepe-ning **13** nooit af.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ont-staan. Dat is aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement **10** te wijten en is geen productfout. Zorg voor voldoende ven-tilatie.

- Trek de beschermfolies en hechtstroken van het apparaat af, maar verwijder niet het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Controleer of alle accessoires voorhan-den en onbeschadigd zijn.
- Reinig het apparaat en alle accessoires alvorens het voor de eerste keer te ge-bruiken.
- Plaats het apparaat op een droge, vlak-ke, antislip, hittebestendige onder-grond.
- Steek de stekker **9** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet

ook na het inschakelen goed bereik-baar zijn.

6. Grondbeginselen van het frituren

Vorbereiding van de levensmiddelen

- Alle levensmiddelen moeten voor het fri-turen zo droog mogelijk zijn. Droog de te frituren etenswaren goed af en ver-wijder het ijs bij diepgevroren levens-middelen.
- Verwijder bij diepvriesvoeding zoveel water en ijs als mogelijk, voor u de le-vensmiddelen in de heteluchtfriteuse doet.
- Zorg er bij gepaneerde levensmiddelen voor dat de paneermeelcoating zo goed mogelijk hecht aan de etenswa-ren.

Frituurtijd en -temperatuur

- Voor een lekker en gezond resultaat dient u zich bij de keuze van de temperatuur en de frituurtijd strikt aan de voorschriften op de verpakking te houden.
- Frituur altijd kleine hoeveelheden.
- De pan **6** mag maximaal tot de marke-ring **MAX 7** worden gevuld.
- Acrylamide is mogelijk kankerverwek-kend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u te sterke bruinkleuring te vermijden.

Voor een gelijkmatige bruining ^{1 2}

- ¹: Na 1/3 en 2/3 van de baktijd schudden of omdraaien.
- ²: Na de helft van de gaartijd schudden of omdraaien.

Als een gelijkmatige bruining belangrijk is (bijv. bij patat frites of kipnuggets), moeten de levensmiddelen tijdens het frituren

1 - 2 keer worden geschud.

1. Trek de pan **6** aan de greep **8** uit de behuizing **1** en schud de ingrediënten. Zorg er tijdens het schudden voor dat de patat frites goed gemengd worden en dat de binnenste, ongebakken frieten aan de buitenkant terechtkomen. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de pan automatisch uit. De timer **3** loopt door.
2. Plaats de pan **6** weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in.

Bakken

Deeg mag **nooit** rechtstreeks in de pan **6** worden gedaan. Na de voorbereiding doet u het deeg in een bakvorm of een andere hittebestendige vorm (bijv. muffinvormpjes). Die plaatst u dan met het deeg in de pan **6** op het zeefinzetstuk **5**.

Verpakkingsgegevens

Als u op de verpakking van diepvriesproducten geen gaartijden voor heteluchtfriteuses vindt, kunt u de gaartijden voor circulatieluchtovens gebruiken.

7. Bedienen



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals de afvoerluchtopening **13** aan de achterzijde, niet aan.
- ⊙ Gebruik ovenwanten of pannenlappen om pan **6** vast te pakken.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening **13**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat mag in geen geval zonder zeefinzetstuk **5** worden gebruikt!

De timer

- Met de timer **3** schakelt u het apparaat in en stelt u de gewenste gaartijd in.
- U kunt een tijd instellen tussen 5 en 30 minuten.
- De ingestelde tijd kan tijdens het gebruik worden gewijzigd.
- Draai iets steviger om de tijd te verkorten.

De temperatuurregelaar

- Gebruik de temperatuurregelaar **11** om de temperatuur in te stellen tussen 80 en 200 °C.
- De ingestelde temperatuur kan tijdens het gebruik worden gewijzigd.

De leds

- **rode led 2:** brandt altijd, wanneer de timer **3** loopt.
- **groene led 4:** brandt altijd wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

Gaat uit wanneer het apparaat weer opwarmt.

7.1 Stroomaansluiting

- Wanneer het apparaat is opgesteld, steekt u de stekker **9** in een stopcontact met aardingscontacten dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.

7.2 Het gaarproces

AANWIJZING: u hebt een hittebestendige bodem voor de pan **6** nodig en een bord of kom (voorverwarmd indien nodig).

1. Draai de timer **3** op de gewenste tijd. De ventilator wordt ingeschakeld en het rode controlelampje **2** gaat branden.
2. Draai de temperatuurregelaar **11** naar de gewenste temperatuur. De groene led **4** brandt zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
3. Zodra de timer **3** weer op 0 staat, is de ingestelde tijd afgelopen. Er klinkt een bel en het apparaat wordt uitgeschakeld.
4. Trek de pan **6** aan de greep **8** uit het behuizing **1**. Plaats de pan op de hittebestendige ondergrond.
5. Haal de levensmiddelen uit de pan.
6. Om het apparaat volledig uit te schakelen en van het stroomnet los te koppelen, dient u de stekker **9** uit het stopcontact te trekken.

7.3 Gaarproces onderbreken

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

1. Trek de pan **6** aan de greep **8** uit het behuizing **1**. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de pan automatisch uit.
 - De LED's **2** en **4** gaan uit.
 - De ventilator stopt, tot de pan **6** weer wordt teruggeplaatst.
 - De timer **3** loopt door.
2. Plaats de pan **6** weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in.

7.4 Mate van bruining bijwerken

Als bijv. de mate van bruining nog niet voldoet aan uw wens, dan kunt u de timer langer laten open of deze opnieuw opstarten.

1. Schuif de pan **6** terug in de behuizing **1**.
2. Start het kookproces opnieuw door de tijd in te stellen op de timer **3** en de temperatuur op de temperatuurregelaar **11**.
3. Controleer de mate van bruining na een paar minuten. Trek de pan **6** aan de greep **8** uit het behuizing. Het apparaat stopt met verwarmen en de ventilator stopt.
4. Als u:
 - tevreden bent, draait u de temperatuurregelaar naar 0 en haalt u het voedsel uit de pan. De timer **3** loopt af.
 - wilt doorgaan met frituren, duwt u de pan **6** gewoon terug in het apparaat en het kookproces begint opnieuw.
5. Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een belletje, gaan de leds **2** en **4** en de ventilator uit.

7.5 Gaartabel

- In de volgende tabel staan fundamentele instelhulpmiddelen voor de vermelde levensmiddelen.
- De gegevens voor temperaturen en tijden in de gaartabel zijn richtwaarden. Afhankelijk van de gesteldheid, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, evenals hun smaak kunnen de temperatuur en tijd afwijken.

	Ingrediënten / Gebruik	Aanbevolen temperatuur en tijd
	Diepvriesfrietten ¹ (optimale hoeveelheid ca. 150 g, maximale hoeveelheid ca. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, gebak en bakproducten	160 °C 15 - 20 min
	Vis	180 °C 18 - 20 min
	Biefstukken/koteletten	180 °C 10 - 15 min
	Gevogelte in delen, bijv. bouten ² (optimale hoeveelheid 4 stuks)	180 °C 20 - 30 min
	Garnalen	180 °C 12 - 18 min

De verwijzingen ^{1,2} betekenen:

¹: na 1/3 en 2/3 van de baktijd schudden of omdraaien.

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

8. Recepten

Gemengde patat frites met kruidenmayonaise

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten voor de mayonaise

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

Ingrediënten voor de patat frites

125 g	zoete aardappelen
125 g	vastkokende aardappelen
1 eetlepel	zonnebloemolie

Bereiding

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

Saucijzenbroodjes

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

4	worstjes (bijv. Frankfurter of Weense worstjes)
½ pak	bladerdeeg
	zout en peper
1 eetlepel	mosterd
1	ei

Bereiding

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

Gebakken camembert met veenbessen

Ingrediënten voor 2 porties

AANWIJZING: controleer helemaal aan het begin of de 2 camemberts heel naast elkaar in de pan passen. Anders kunt u de camemberts in 2 keer frituren.

Ingrediënten

2	Camemberts (elk van max. 150 g)
1	ei
1 eetlepel	slagroom
3 eetlepels	paneermeel
2 eetlepels	veenbessen uit een pot
Naar wens zout en peper	

Bereiding

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

Gevulde tomaten

Ingrediënten voor 2 porties

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

Ingrediënten

6 eetlepels	olijfolie
6	middelgrote tomaten
2	teentjes knoflook
1 bosje	gladde peterselie
2 sneetjes	geroosterd brood (normale grootte)
½ theelepel	zout
2 snufjes	peper
40 g	vers geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding

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

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

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

Falafel van kikkererwtenmeel

Ingrediënten voor 2 porties

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

Ingrediënten

120 g	kikkererwtenmeel
120 ml	water
4 eetlepels	olijfolie
2	teentjes knoflook
1	sjalot
1 bosje	peterselie
½ theelepel	zout
1 ½ theelepels	komijn
½ theelepel	bakpoeder
	een beetje citroensap

Bereiding

1. Was en droog de peterselie, pluk de blaadjes eraf en hak ze zeer fijn.
2. Pel en snipper de sjalot en de teentjes knoflook en snijdt ze in dobbelsteentjes.
3. Peterselie, sjalotten, knoflook, kikkererwtenmeel, komijn, bakpoeder en zout met elkaar vermengen.
4. Breng water aan de kook en voeg het geleidelijk aan het meelmengsel toe. Verwerk alles tot een gelijkmatig en relatief stevig deeg.
5. Laat het deeg 15 minuten rusten.
6. Kneed er vervolgens ½ eetlepel olijfolie en een beetje citroensap door.
7. Vorm met natte handen balletjes van het deeg ter grootte van een walnoot en plaats deze naast elkaar op het zeefinzetstuk van de pan.
8. Laat de falafel eerst bij 180 °C gedurende ca. 6 minuten garen. Vervolgens op 200 °C nog 4 minuten gaar laten worden.
9. Doe nu 3 ½ eetlepels olijfolie in een schaal en schep de falafel er voorzichtig doorheen.

10. Leg de falafels terug op het inzetstuk en frituur ze op 200 °C gedurende ca. 6 minuten, tot ze goudbruin zijn.

Zalm in pakjes

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

250 g	vastkokende aardappelen
100 g	verse spinazie
1	sjalot
1	teentje knoflook
1 eetlepel	olijfolie
300 g	zalmfilet (zonder huid)
1	takje peterselie
1	takje basilicum
1 eetlepel	kappertjes
2 eetlepels	zachte boter
1	onbehandelde limoen
	zout, peper

Bereiding

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

11. Leg de aardappelschijfjes in het midden en bestrooi ze met peper en zout. Leg de spinazie en zalm erop.
12. Verdeel de kappertjesboter in vlokken over de zalm en beleg deze met schijfjes limoen.
13. Vouw het papier over de ingrediënten, sluit de zijanten goed dicht en plaats het pakje in de pan.
14. Op 200 °C gedurende ca. 20 minuten laten garen.
15. Verwijder vervolgens het papier en serveer het gerecht onmiddellijk.

Spiesjes van courgette en aubergine

Ingrediënten voor 2 porties

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

Ingrediënten

¼ theelepel	peper
¼ theelepel	piment
¼ theelepel	koriander
¼ theelepel	gedroogde tijm
¼ theelepel	gedroogde oregano
½ theelepel	zout
25 ml	olijfolie
1	aubergine
1	courgette
1	ui
	houten spiesjes

Bereiding

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

Minipizza met ham en rucola

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

Gemarineerde chickenwings

Ingrediënten voor 2 personen

AANWIJZING: bak de kippenvleugels in 2 keer frituren.

Ingrediënten

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

Ingrediënten voor de marinade

6 eetlepels	zonnebloem- of kool-zaadolie
6 eetlepels	Sweet'n Hot Cilli-saus
4 eetlepels	tomatenketchup
4 eetlepels	azijn
1 - 2 theelepels	chilivlokken

Bereiding

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

TIP: wie de kippenvleugels graag knapperiger wil, kan ze vervolgens op 200 °C nog gedurende 5 minuten verder garen.

Chocoladetaartjes met zachte kern

Ingrediënten voor 8 taartjes

AANWIJZING: u kunt in één keer 4 taartjes bereiden.

Ingrediënten

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

Bereiding

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

9. Reinigen



GEVAAR voor brandwonden!

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊗ Trek de stekker **9** uit het stopcontact voordat u de heteluchtfriteuse reinigt.
- ⊗ De heteluchtfriteuse mag niet in water ondergedompeld worden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊗ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

AANWIJZING: let erop dat er na het afdrogen nog waterdruppels in holle ruimtes kunnen zitten. Laat alle onderdelen volledig aan de lucht drogen.

Accessoires

- Verwijder de grove levensmiddelenresten.
 - De pan **6** en zeefinzetstuk **5** kunnen worden gereinigd in de vaatwasmachine. Trek het zeefinzetstuk naar boven uit de pan. Let er na het reinigen bij het terugzetten op dat de voetjes van het zeefinzetstuk **5** naar beneden wijzen. Plaats het zeefinzetstuk terug in de pan totdat het stevig op de bodem ligt.
-

AANWIJZING: u kunt deze onderdelen ook met de hand met warm water en afwasmiddel afwassen. Spoel grondig met schoon water na.

- Week ingebrande voedselresten van tevoren in.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Behuizing

- Veeg de behuizing **1** aan de buitenzijde af met een bevochtigde doek met een beetje mild reinigingsmiddel.
- Droog deze af met een theedoek.

Binnenruimte

1. Reinig de binnenruimte met een zachte spons, een beetje water en mild reinigingsmiddel.
2. Wis meerdere keren met een vochtige microvezeldoek na, die u tussendoor uitspoelt en uitwringt.
3. Droog deze af met een theedoek.

10. Bewaren

- Voor u de heteluchtfriteuse opbergt ...
... moet de stekker **9** uit het stopcontact worden getrokken,
... moet het apparaat afgekoeld zijn; en
... moeten alle onderdelen volledig droog zijn.
- Wikkel het aansluitsnoer **9** rond de kabelopwikkeling **12**.

11. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

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

12. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Gerechten na de aanbevolen tijd nog niet klaar	• Was de hoeveelheid te groot of waren de stukken te dik? • Was de temperatuur of de baktijd te laag ingesteld?
Sterke rook- en geurontwikkeling	• Zijn er levensmiddelen aanwezig op het verwarmingselement 10 die bij het opwarmen verbranden? De pan 6 mag maximaal tot de markering MAX 7 worden gevuld.

13. Technische gegevens

Model:	SHLF 1000 D1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beschermings- klasse:	I
Vermogen:	1000 W

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

14. Garantie van HOYER Handel GmbH

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 466177_2404** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **466177_2404** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 466177_2404

Spis treści

1. Budowa.....	86
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	87
3. Zasady bezpieczeństwa.....	87
4. Zakres dostawy	91
5. Uruchomienie	91
6. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy	91
7. Obsługa	92
7.1 Podłączanie do prądu	93
7.2 Proces smażenia/pieczenia	93
7.3 Przerwywanie procesu smażenia/pieczenia	93
7.4 Zwiększenie stopnia przyrumienienia	94
7.5 Tabela smażenia/pieczenia	95
8. Przepisy	96
9. Czyszczenie	101
10. Przechowywanie	101
11. Utylizacja	102
12. Rozwiązywanie problemów	102
13. Dane techniczne.....	103
14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	104

1. Budowa

- 1 Obudowa
- 2 **Czerwona dioda LED:** Kontrolka trybu pracy; świeci zawsze, gdy timer jest uruchomiony.
- 3 Timer; do ustawiania czasu smażenia/pieczenia, uruchamia urządzenie
- 4 **Zielona dioda LED:** Dioda LED temperatury roboczej; świeci się zawsze po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- 5 Ruszt
- 6 Kosz; tutaj zbiera się ciecz ze smażenia/pieczenia.
- 7 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza do smażenia (maksymalny poziom napełnienia wynosi 2,0 litra)
- 8 Rączka kosza do smażenia
- 9 Przewód zasilający z wtyczką
- 10 Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
- 11 Regulator temperatury
- 12 Element dystansowy z podstawą do nawijania przewodu
- 13 Otwór wylotu powietrza

Dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztłuszczowej.

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

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

Życzymy Państwu dużo radości podczas korzystania z nowej frytkownicy beztłuszczowej!

Symbol na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



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

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE! Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKĄ: Zagadnienia i cechy szczególne, które należy wziąć pod uwagę podczas korzystania z urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby wykazujące brak doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Urządzenie oraz przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- ⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.



- ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza. Kosz do smażenia wolno chwycić wyłącznie za rączkę.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania zarówno w gospodarstwach domowych, jak i podobnych obiektach, na przykład ...
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.

- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 101).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Gorącą frytkownicę należy zabezpieczyć w taki sposób, aby dzieci nie mogły jej ściągnąć (np. ciągnąc za przewód zasilający). Poparzenia zagrożają życiu!
- ⊙ Materiały opakowaniowe nie są przeznaczone do zabawy dla dzieci. Dzieciom nie wolno bawić się workami foliowymi. Istnieje ryzyko uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i hodowlanych. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla ptaków!

- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozprzeczane w ich organizmie w inny sposób. Z tego względu wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia należy przenieść ptaki do innego pomieszczenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.

- ⊙ Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie powinny być zanurzane w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na kablu przyłączeniowym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym opisywanego urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przeciążenia.
- ⊙ Przewód zasilający należy układać w taki sposób, aby wykluczyć ryzyko ewentualnego nadeptnięcia, zaczepienia lub potknięcia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi

być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze obserwować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić i eksploatować wyłącznie na stabilnym, równym, zabezpieczonym przed ślizganiem, suchym i niepalnym blacie roboczym, aby zapobiec jego przewróceniu lub przesunięciu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

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

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów za-

wierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztłuszczowa
- 1 kosz do frytkownicy **6** z rusztem **5**
- 1 pełna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

5. Uruchomienie

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajduje się otwór wylotu powietrza **13**. W trakcie pracy z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.

- ⊙ **Rys. A:** Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **13**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym **10** i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem.
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **9** należy wpiąć do gniazdka, które odpowiada danym załączonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

6. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy

Przygotowanie żywności

- Wszystkie produkty do przyrządzania we frytkownicy powinny być suche. Dobrze osuszyć potrawę przygotowaną do smażenia lub usunąć przymarznięty do nie lód.
- W przypadku mrożonek przed ich włożeniem do frytkownicy należy usunąć jak najwięcej wody i lodu.
- Podczas smażenia panierowanych produktów pamiętać o tym, aby panierka możliwie ściśle przylegała do żywności.

Czas i temperatura smażenia

- W celu utrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu przyrządzania.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza do smażenia **6** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 7**.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.

Aby uzyskać równomierne zarumienienie ^{1 2}

- ¹: Gdy minie 1/3 i 2/3 czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.
- ²: Gdy minie połowa czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.

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

1. Wyciągnąć kosz do smażenia **6** za rączkę **8** z obudowy **1** i potrząsnąć składnikami. Podczas wstrząsania frytki muszą się dobrze wymieszać, a te leżące w środku, surowe, muszą znaleźć się na zewnątrz. Po wyjęciu kosza do smażenia urządzenie automatycznie się wyłącza. Timer **3** kontynuuje działanie.
2. Włożyć kosz do smażenia **6** z powrotem do urządzenia. Urządzenie włączy się ponownie automatycznie.

Pieczenie

Surowego ciasta **nie wolno** wkładać bezpośrednio do kosza do smażenia **6**. Po przygotowaniu ciasto włożyć je do formy do pieczenia lub innego naczynia odporne na wysoką temperaturę (np. foremka na babki). Następnie formę z ciastem włożyć do kosza do smażenia **6** na ruszcie **5**.

Informacje na opakowaniach

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

7. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **13**.
- ⊙ Przy chwytaniu kosza do smażenia **6** używać rękawic kuchennych lub tapek do garnków.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza **13** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztluszczowej.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez umieszczonego w środku rusztu **5**!

Timer

- Za pomocą timera **3** uruchomić urządzenie i ustawić żądany czas smażenia/pieczenia.
- Można ustawić od 5 do 30 minut.
- Ustawiony czas można zmienić podczas pracy.
- Aby skrócić czas, należy nieco mocniej przekręcić pokrętko.

Regulator temperatury

- Użyć regulatora temperatury **11**, aby ustawić temperaturę w zakresie od 80 do 200°C.
- Ustawioną temperaturę można zmienić podczas pracy.

Diody LED

- **czerwona dioda LED 2:** świeci się zawsze, gdy timer **3** jest uruchomiony.
- **zielona dioda LED 4:** świeci się zawsze po osiągnięciu ustawionej temperatury. Gaśnie, gdy urządzenie ponownie się nagrzeje.

7.1 Podłączanie do prądu

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **9** do gniazdka ze stykiem ochronnym spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

7.2 Proces smażenia/pieczenia

WSKAZÓWKA: Potrzebna będzie żaroodporna podkładka do kosza do smażenia **6** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).

1. Ustawić timer **3** na wybrany czas. Wentylator uruchomi się i zaświeci się czerwona kontrolka trybu pracy **2**.
2. Ustawić regulator temperatury **11** na żądaną temperaturę. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zaświeci się zielona dioda LED **4**.
3. Gdy timer **3** wróci ponownie na pozycję **0**, jest to znak, że ustawiony czas upłynął. Rozlegnie się dźwięk dzwonka i urządzenie wyłączy się.
4. Wyjąć kosz do smażenia **6** za rączkę **8** z obudowy **1**. Postawić kosz do smażenia na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
5. Wyjąć przygotowaną potrawę z kosza do smażenia.
6. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia i odłączenia od prądu należy wyjąć wtyczkę sieciową **9** z gniazdka.

7.3 Przerwanie procesu smażenia/pieczenia

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

1. Wyjąć kosz do smażenia **6** za rączkę **8** z obudowy **1**. Po wyjęciu kosza do smażenia urządzenie automatycznie się wyłącza.
 - Diody LED **2** i **4** zgasną.
 - Wentylator zatrzymuje się do momentu ponownego wsunięcia kosza do smażenia **6**.
 - Timer **3** kontynuuje działanie
2. Włożyć kosz do smażenia **6** z powrotem do urządzenia. Urządzenie włączy się ponownie automatycznie.
4. Jeśli:
 - stopień zarumienienia jest zadowalający, przekręcić pokrętkę regulacji temperatury na położenie **0** i wyjąć potrawę z kosza do smażenia. Timer **3** sam się wyłączy.
 - stopień zarumienienia nie jest zadowalający, wsunąć kosz do smażenia **6** ponownie do obudowy i ponownie uruchomić proces smażenia/pieczenia.
5. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się dźwięk, diody LED **2** i **4** oraz wyłączy się wentylator.

7.4 Zwiększenie stopnia przyrumienienia

Jeśli na przykład stopień przyrumienienia nie spełnia jeszcze Twoich wymagań, można wydłużyć czas na timerze lub uruchomić go ponownie.

1. Wsunąć kosz do smażenia **6** z powrotem do obudowy **1**.
2. Uruchomić ponownie proces smażenia/pieczenia, ustawiając czas na timerze **3** i temperaturę na regulatorze temperatury **11**.
3. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia. Aby to zrobić, wystarczy wyciągnąć kosz do smażenia **6** z obudowy za rączkę **8**. Urządzenie przestanie się nagrzewać, a wentylator wyłączy się.

7.5 Tabela smażenia/ pieczenia

- Poniższa tabela zawiera podstawowe informacje dotyczące ustawień dla określonych produktów spożywczych.
- Informacje na temat temperatury i czasu w tabeli smażenia/pieczczenia są wartościami orientacyjnymi. Temperatura i czas mogą się różnić w zależności od właściwości, rozmiaru i ilości produktów spożywczych oraz własnych upodobań.

	Składniki/zastosowanie	zalecana temperatura i czas
	Frytki mrożone ¹ (optymalna ilość ok. 150 g, maksymalna ilość ok. 200 g)	180°C 20–30 min
	Babeczki, ciasta i wypieki	160°C 15–20 min
	Ryby	180°C 18–20 min
	Steki/kotlety	180°C 10–15 min.
	Drób w kawałkach, np. uduka ² (optymalna ilość: 4 kawałki)	180°C 20–30 min
	Krewetki	180°C 10–45 min

Numery indeksów górnych ^{1,2} oznaczają:

¹: Gdy minie 1/3 i 2/3 czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.

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

8. Przepisy

Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 2 porcje

Składniki na majonez

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

Składniki na frytki

125 g	batatów
125 g	ziemniaków sałatkowych
1 łyżka	oleju słonecznikowego

Przygotowanie

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

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

Kiełbaski w szlafrokach

Składniki na 2 porcje

Składniki

4	kiełbaski (np. frankfurterki lub inne)
½ opakowania	ciasta francuskiego
	sól i pieprz
1 łyżka	musztardy
1	jajko

Przygotowanie

1. Rozwałkować ciasto francuskie na posypanym mąką blacie.
2. Pokroić kiełbaski na kawałki o długości 4 cm.
3. Rozwinąć ciasto francuskie posmarować musztardą i doprawić solą i pieprzem.
4. Pokroić ciasto na paski o szerokości 3 cm.
5. Zawinąć kiełbaski w ciasto francuskie tak, aby lekko wystawały po bokach.
6. Roztrzepać jajko i posmarować nim ciasto francuskie.
7. Docisnąć końce ciasta francuskiego mocno do siebie.
8. Włożyć kiełbaski do kosza do smażenia. Przestrzegać maksymalnej wysokości napełniania. Może być konieczne wykonanie dwóch cykli smażenia.
9. Piec w temperaturze 200 °C przez około 12-15 minut, w zależności od smaku i stopnia zarumienienia.

Pieczony camembert z żurawiną

Składniki na 2 porcje

WSKAZÓWKA: Najpierw warto sprawdzić, czy można umieścić 2 camemberty w całości obok siebie w koszu do smażenia. Jeśli nie, należy rozłożyć pieczenie camembertów na 2 cykle.

Składniki

2	camemberty (do 150 g każdy)
1	jajko
1 łyżka	śmietany
3 łyżki	bułki tartej
2 łyżki	żurawiny ze słoika
sól i pieprz do smaku	

Przygotowanie

1. Roztrzepać jajko ze śmietaną oraz doprawić solą i pieprzem.
2. Wysypać bułkę tartą do głębokiego talerza.
3. Zamoczyć schłodzony camembert (w całości lub w ćwiartkach) w masie jajecznej, a następnie obtoczyć go w bułce tartej, aż panierka dokładnie pokryje ser.
4. Piec kawałki camemberta w temperaturze 200°C przez około 5–10 minut, aż staną się złotobrązowe.
5. Camembert podawać z żurawiną.

Faszerowane pomidory

Składniki na 2 porcje

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

Składniki

6 łyżek	oliwy z oliwek
6	średniej wielkości pomidorów
2	ząbki czosnku
1 pęczek	pietruszk
2 kawałki	chleba tostowego (normalnej wielkości)
½ łyżeczki	soli
2 szczypty	pieprzu
40 g	świeżo startego parmezanu

Przygotowanie

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

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

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

Falafel z mąki z ciecierzycy

Składniki na 2 porcje

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

Składniki

120 g	mąki z ciecierzycy
120 ml	wody
4 łyżek	oliwy z oliwek
2	ząbki czosnku
1	szalotka
1 pęczek	pietruszki
½ łyżeczki	solu
1 ½ łyżeczki	kuminu
½ łyżeczki	proszku do pieczenia
	Trochę soku z cytryny

Przygotowanie

1. Umyć i osuszyć natkę pietruszki, oskubać listki i bardzo drobno posiekać.
2. Szalotkę i ząbki czosnku obrać i pokroić w kostkę.
3. Wymieszać pietruszkę, szalotkę, czosnek, mąkę z ciecierzycy, kumin, proszek do pieczenia i sól.
4. Zagotować wodę i stopniowo dodawać ją do masy z mąki. Wyrobić wszystko na jednolite i stosunkowo zwarte ciasto.
5. Pozostawić ciasto na 15 minut, aby odpoczęło.
6. Następnie dodać ½ łyżki oliwy z oliwek i odrobinę soku z cytryny.
7. Zwilżonymi dłońmi uformować z ciasta kulki wielkości orzecha włoskiego i ułożyć je obok siebie na wkładach sitkowych do koszy do smażenia.
8. Najpierw smażyć falafel w temperaturze 180°C przez około 6 minut. Następnie zwiększyć temperaturę do

200°C i smażyć przez kolejne 4 minuty.

9. Wlać 3½ łyżki oliwy z oliwek do miski i ostrożnie wrzucić do niej falafel.
10. Przełożyć falafel z powrotem na ruszt i smażyć w temperaturze 200°C przez około 6 minut na złoty kolor.

Łosoś w papilotach

Składniki na 2 porcje

Składniki

250 g	nierozgotowujących się ziemniaków
100 g	świeżego szpinaku
1	szalotka
1	ząbek czosnku
1 łyżka	oliwy z oliwek
300 g	filetu z łososia (bez skóry)
1	gałązka pietruszki
1	gałązka bazylii
1 łyżka	kaparów
2 łyżki	miękkiego masła
1	oczyszczona limonka
	sól, pieprz

Przygotowanie

1. Ziemniaki obrać i umyć, ugotować w osolonej wodzie, a następnie odcedzić i pokroić w cienkie plasterki.
2. W międzyczasie oczyścić i umyć szpinak, a następnie dobrze odsączyć.
3. Szalotki i czosnek obrać, pokroić w drobną kostkę, umieścić w garnku z olejem i smażyć do zeszklenia.
4. Dodać szpinak i krótko podsmażyć, aż liście się skurczą. Następnie zdjąć garnek z ognia i odstawić.
5. Opłukać łososia, osuszyć i pokroić na dwa kawałki.
6. Umyć pietruszkę i bazylię, osuszyć i drobno posiekać.
7. Odsączyć i grubo posiekać kapary.
8. Do masła dodać kapary i posiekane zioła.

9. Umyć limonkę w gorącej wodzie, osuszyć i pokroić w plasterki.
10. Przygotować jeden duży kawałek papieru do pieczenia.
11. Umieścić plastry ziemniaków na środku i doprawić solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć szpinak i łososia.
12. Łososia posmarować masłem kaparowym i udekorować plasterkami limonki.
13. Złożyć papier, dobrze uszczelnić po bokach, formując z niego papiloty i umieścić go w koszu do smażenia.
14. Smażyć w temperaturze 200°C przez około 20 minut.
15. Następnie usunąć papier i podać danie. Najlepiej smakuje na gorąco.

Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 2 porcje

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

Składniki

¼ łyżeczki	pieprzu
¼ łyżeczki	ziela angielskiego
¼ łyżeczki	kolendry
¼ łyżeczki	suszonego tymianku
¼ łyżeczki	suszonego oregano
½ łyżeczki	sol
25 ml	oliwy z oliwek
1	bakłażan
1	cukinia
1	cebula
	drewniany patyczek do szaszłyków

Przygotowanie

1. Wymieszać zioła, przyprawy i olej w misce.
2. Cukinie i bakłażany pokroić w plastry o grubości 2 cm, a cebule w ćwiartki.
3. Dodać warzywa do mieszanki przypraw i oleju.

4. Naprzemiennie nabijać warzywa na patyczki do szaszłyków.
5. Smażyć w temperaturze 200°C przez około 15 minut. Obróć szaszłyki w połowie czasu smażenia.

Mini pizza z szynką i rukolą

Składniki na 2 porcje

Składniki

1 opakowanie	ciasta na pizzę
1 puszka	passaty pomidorowej
200 g	mozzarelli
1 pęczek	rukoli
100 g	szynki Serrano
	oliwa z oliwek
	sól, pieprz i oregano

Przygotowanie

1. Rozwałkować ciasto na pizzę na posypanym mąką blacie i wyciąć prostokąty, które będą o 1 cm mniejsze niż powierzchnia kosza frytkownicy.
2. Lekko nakłuć ciasto widelcem.
3. Pokroić mozzarellę na cienkie plasterki.
4. Posmarować ciasto passatą pomidorową, doprawić solą, pieprzem i oregano, a następnie ułożyć plastry mozzarelli.
5. Piec kawałki pizzy partiami w temperaturze 180°C przez około 7 minut.
6. Rozłożyć szynkę Serrano i piec przez kolejne 3–5 minut.
7. Gdy pizza zacznie lekko brązowieć na brzegach, wyjąć plastry i posypać umytą rukolą.
8. Skropić mini pizze odrobiną oliwy z oliwek i gotowe.

Rada: W zależności od grubości ciasta, pieczenie pizzy potrwa 1–2 minuty dłużej lub krócej.

Marynowane skrzydełka z kurczaka

Składniki dla 2 osób

WSKAZÓWKA: Należy przygotować skrzydełka kurczaka w 2 cyklach smażenia.

Składniki

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

Składniki na marynatę

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

Przygotowanie

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

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

Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartaetek

WSKAZÓWKA: Za jednym razem można przygotować 4 tartaletki.

Składniki

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

Przygotowanie

1. Posiekać czekoladę i roztopić ją w kąpieli wodnej.
2. Dodać masło i pozwolić mu się roztopić.
3. Ubić jajka z cukrem na pianę.
4. Przesiać mąkę do masy i wymieszać do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Delikatnie wymieszać z masłem i czekoladą.
6. Umieścić foremki do babeczek w koszu do smażenia i wlać do nich ciasto. Włożyć kosz do smażenia do nagrzanego urządzenia.
7. Ustawić temperaturę na 180°C i czas pieczenia na 6–7 minut.
8. Upiec czekoladowe tartaletki i delektować się nimi na ciepło.

9. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO popa- żenia!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej należy wyjąć wtyczkę sieciową **9** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami mate- rialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

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

Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
- Kosz do smażenia **6** i ruszt można myć w zmywarce do naczyń. Wyjąć ruszt do góry z kosza do smażenia. Po wy czyszczeniu należy upewnić się, że nóżki rusztu **5** są skierowane w dół podczas jego wkładania. Włożyć ruszt z powrotem do kosza do smażenia, aż będzie mocno przylegał do dna.

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

- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.

- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

Obudowa

- Przetrzeć obudowę **1** z zewnątrz lekko wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do czyszczenia.
- Osuszyć ściereczką do naczyń.

Komora wewnętrzna

1. Przemyć komorę wewnętrzną miękką gąbką z niewielką ilością wody i łagodnym płynem do czyszczenia.
2. Kilka razy przetrzeć wilgotną ściereczką z mikrofazy, którą należy co jakiś czas przepłukać i wykręcić.
3. Osuszyć ściereczką do naczyń.

10. Przechowywanie

- Przed schowaniem frytkownicy...
 - ... należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **9** z gniazdka,
 - ... urządzenie musi ostygnąć i
 - ... wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.
- Nawinąć przewód zasilający **9** wokół uchwyty do nawijania przewodu **12**.

11. Utylizacja

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



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



Opakowanie

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

12. Rozwiązywanie problemów

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błędy	Możliwe przyczyny/działania
Nie działa	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przy-smażenia	• Za duża ilość lub za grube kawałki? • Za niska temperatura smażenia lub za krótki czas smażenia?
Silne wydzielanie dymu i zapachu	• Czy na elemencie grzejnym 10 znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia kosza do smażenia 6 nie powinien przekraczać oznaczenia MAX 7.

13. Dane techniczne

Model:	SHLF 1000 D1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	1000 W

Użyte symbole

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

Zmiany techniczne zastrzeżone.

14. Gwarancja firmy **HOYER Handel GmbH**

Drogi Kliencie,

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

Warunki gwarancyjne

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

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

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

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

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

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

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

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

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

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

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 466177_2404** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

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



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **466177_2404**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 466177_2404



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	106
2. Použití k určenému účelu	107
3. Bezpečnostní pokyny	107
4. Obsah balení	110
5. Uvedení do provozu	110
6. Základy fritování	111
7. Ovládání	111
7.1 Proudová přípojka	112
7.2 Proces přípravy pokrmu	112
7.3 Přerušení procesu přípravy	112
7.4 Zlepšení stupně zhnědnutí	112
7.5 Tabulka přípravy pokrmů	113
8. Recepty	114
9. Čištění	119
10. Uložení	119
11. Likvidace	120
12. Řešení problémů	120
13. Technické údaje	120
14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	121

1. Přehled

- 1 Kryt
- 2 **červená LED:** provozní kontrolka; svítí vždy, když je časovač v provozu.
- 3 Časovač; pro nastavení doby vaření, spouští přístroj
- 4 **zelená LED:** LED pro provozní teplotu; svítí vždy, když je dosaženo nastavené teploty.
- 5 Síto
- 6 Pánvička; zde se shromažďuje tekutina z vaření.
- 7 **MAX** Značka maximální výšky plnění pánvičky (maximální výška plnění je 2,0 l)
- 8 Rukojeť pánvičky
- 9 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 10 Topný článek (na horní straně vnitřního prostoru)
- 11 Regulátor teploty
- 12 Distanční držák s navíjením kabelu
- 13 Větrací průduch

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratuluje vám k vaší nové horkovzdušné fritéze.

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

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Uschovejte si tento návod k použití pro pozdější potřebu.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou horkovzdušnou fritézou!

2. Použití k určenému účelu

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

Horkovzdušná fritéza je určena pro domácí použití. Horkovzdušná fritéza se smí používat pouze ve vnitřních prostorách.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Symbyly na přístroji



Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.



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

Pokyny pro bezpečný provoz

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



- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduchů na zadní straně. Pánvičku držte pouze za rukojeť.
- ⊙ Během fritování vystupuje z větracího průduchu horká pára. Neasahejte do páry.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Topné články se nesmí otírat vlhkou utěrkou.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například ...
 - ... v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších komerčních prostor;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákaznicky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 119).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly horkou horkovzdušnou fritézu nikdy stáhnout dolů (např. za síťový kabel). Opaření znamená ohrožení života!

- ⊙ Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

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



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.

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



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

- ⊙ Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje a vnitřního prostoru. Používejte kuchyňské rukavice nebo čňapky.
- ⊙ Nechejte přístroj zcela vychladnout předtím, než ho vyčistíte nebo uklidíte.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani ji nepřenášejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Obsah balení

- 1 horkovzdušná fritéza
- 1 pánvička **6** se sítím **5**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

5. Uvedení do provozu

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



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

Na zadní straně přístroje se nachází větrací průduch **13**. Z větracího průduchu uniká během provozu horká pára.

- ⊙ **Obrázek A:** Větrací průduch **13** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.

UPOZORNĚNÍ: Během počátečního provozu může docházet k mírnému výskytu kouře a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topném článku **10** a není to chyba výrobku. Postarejte se o dostatečné větrání.

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

- Sítovou zástrčku **9** zapojte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

6. Základy fritování

Příprava potravin

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

Doba a teplota fritování

- Pro chutný a zdravý výsledek byste se měli při rozhodování o teplotě a době fritování řídit velmi přesně údaji na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Pánvičku **6** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 7**.
- Akrylamid je pravděpodobně rakovinotvorný. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se příliš silnému zhnědnutí.

Pro rovnoměrné zhnědnutí ^{1 2}

- ¹: Po 1/3 a 2/3 doby přípravy protřepejte nebo obraťte.
- ²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

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

1. Vytáhněte pánvičku **6** za rukojeť **8** z krytu **1** a suroviny protřepejte. Dbejte přitom na to, aby se hranolky dobře promíchaly a aby se nedodělané hranolky ležící uvnitř dostaly také ven. Přístroj se při vytáhnutí pánvičky

automaticky vypne. Časovač **3** běží dál.

2. Pánvičku **6** opět nasadte do přístroje. Přístroj se opět automaticky zapne.

Pečení

Těsto v **žádném případě** nedávejte přímo na pánvičku **6**. Připravené těsto dejte do formy na pečení nebo jiné záruvzdorné formy (např. formičky na muffiny). Poté je spolu s těstem vložte do pánvičky **6** na síto **5**.

Obalové informace

Pokud na obalu mražených potravin nenačnete doby vaření pro horkovzdušné fritézy, orientujte se podle časů pro konvekční trouby.

7. Ovládání



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch **13** na zadní straně.
- ⊙ Při manipulaci s pánvičkou **6** používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ Během fritování vystupuje z větracího průduchu **13** 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 síta **5**!

Časovač

- Pomocí časovače **3** se přístroj uvádí do provozu a nastavuje se požadovaná doba přípravy.
- Můžete nastavit 5 až 30 minut.
- Nastavený čas lze během provozu měnit.
- Jestliže chcete dobu zkrátit, musíte otáčet o něco silněji.

Regulátor teploty

- Regulátorem teploty **11** můžete nastavit teplotu v rozmezí 80 až 200 °C.
- Nastavenou teplotu lze během provozu měnit.

Kontrolky LED

- **červená LED 2:** svítí vždy, když je časovač **3** v provozu.
- **zelená LED 4:** svítí vždy, když je dosaženo nastavené teploty. Zhasne, když se přístroj znovu zahřeje.

7.1 Proudová přípojka

- Po instalaci přístroje zapojte síťovou zástrčku **9** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

7.2 Proces přípravy pokrmu

UPOZORNĚNÍ: Potřebujete žáruvzdornou podložku pro pánvičku **6** a také talíř nebo misku (popř. nahřáté).

1. Nastavte časovač **3** na požadovaný čas. Spustí se ventilátor a rozsvítí se červená provozní kontrolka **2**.
2. Otočte regulátor teploty **11** na požadovanou teplotu. Zelená LED **4** se rozsvítí, jakmile je dosaženo nastavené teploty.
3. Jakmile je časovač **3** opět v poloze **0**, nastavená doba uplynula. Zazní zvonek a přístroj se vypne.
4. Vytáhněte pánvičku **6** za rukojeť **8** z krytu **1**. Pánvičku postavte na žáruvzdornou podložku.
5. Odeberte potraviny z pánvičky.
6. Pro úplné vypnutí přístroje a jeho odpojení od elektrické sítě vytáhněte síťovou zástrčku **9**.

7.3 Přerušení procesu přípravy

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

1. Vytáhněte pánvičku **6** za rukojeť **8** z krytu **1**. Přístroj se při vytáhnutí pánvičky automaticky vypne.
 - Kontrolky LED **2** a **4** zhasnou.
 - Ventilátor se zastaví, dokud opět nezasunete pánvičku **6**.
 - Časovač **3** běží dál.
2. Pánvičku **6** opět nasadte do přístroje. Přístroj se opět automaticky zapne.

7.4 Zlepšení stupně zhnědnutí

Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete prodloužit čas na časovači nebo ho znovu nastavit.

1. Zasuňte pánvičku **6** opět do krytu přístroje **1**.
2. Znovu spusťte proces přípravy nastavením času na časovači **3** a teploty na regulátoru teploty **11**.
3. Po několika minutách zkontrolujte stupeň zhnědnutí. Jednoduše vytáhněte pánvičku **6** za rukojeť **8** z krytu přístroje. Přístroj přestane hřát a ventilátor se zastaví.
4. Když:
 - budete spokojeni, otočte regulátor teploty na **0** a vyjměte pokrm z pánvičky. Časovač **3** se sám zastaví.
 - budete chtít pokračovat ve fritování, zasuňte pánvičku **6** opět do přístroje a proces přípravy se opět spustí.
5. Po uplynutí nastaveného času zazní zvonek, kontrolky LED **2** a **4** zhasnou a ventilátor se vypne.

7.5 Tabulka přípravy pokrmů

- V následující tabulce jsou uvedeny základní hodnoty nastavení pro uvedené potraviny.
- 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.

	Suroviny / použití	doporučená teplota a čas
	Mražené hranolky ¹ (optimální množství cca 150 g, maximální množství cca 200 g)	180 °C 20–30 min
	Muffiny, moučníky a pečivo	160 °C 15–20 min
	Ryby	180 °C 18–20 min
	Steaky, kotlety	180 °C 10–15 min
	Kousky drůbeže, např. stehna ² (optimální množství 4 kusy)	180 °C 20–30 min
	Krevety	180 °C 12–18 min

Horní indexy ^{1,2} znamenají:

¹: Po 1/3 a 2/3 doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

8. Recepty

Hranolky s bylinkovou majonézou

Suroviny na 2 porce

Suroviny na majonézu

1	žloutek
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

125 g	batátů
125 g	brambor typu C
1 lžíce	slunečnicového oleje

Příprava

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

Párky v županu

Suroviny na 2 porce

Suroviny

4	párky (např. frankfurtské nebo vídeňské párky)
½ balíčku	listového těsta
1 lžíce	sůl, pepř
1	hořčice
	vejce

Příprava

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

Zapečený hermelín s brusinkami

Suroviny na 2 porce

UPOZORNĚNÍ: Hned na začátku zkontrolujte, jestli je možné do pánvičky vložit 2 hermelíny vedle sebe. Pokud ne, fritujte hermelíny postupně.

Suroviny

2	hermelíny
	(každý cca 150 g)
1	vejce
1 lžíce	smetany
3 lžíce	strouhanky
2 lžíce	zavařených brusinek
Podle chuti sůl a pepř	

Příprava

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

Plněná rajčata

Suroviny na 2 porce

UPOZORNĚNÍ: V závislosti na velikosti rajčat se nemusí na pánvičku vejít všechna najednou. V takovém případě zbývající rajčata zpracujte v druhém pracovním kroku.

Suroviny

6 lžic	olivového oleje
6	středně velkých rajčat
2	stroužky česneku
1 svazek	hladkolisté petrželky
2 plátky	toastového chleba
	(běžná velikost)
½ lžičky	solí
2 špetky	pepře
40 g	čerstvě nastrouhaného
	parmezánu

Příprava

1. Rajčata omyjte, odstraňte stopky a odřízněte horní část.
2. Opatrně vydlabejte vnitřek lžící a nechte je v sítku obrácená dolů odkapat.
3. Česnek oloupejte.
4. Petrželku omyjte a osušte.
5. Toasty natrhejte a vložte je do mixéru se zbylým olejem, česnekem, petrželkou, solí, pepřem a parmazánem.
6. Všechny suroviny rozmixujte.
7. Náplň vložte do rajčat.
8. Rajčata vložte do pánvičky.
9. Fritujte nejprve při teplotě 180 °C cca 10 minut, potom při teplotě 140 °C dalších 5 minut.

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

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

Falafel z cizrnové mouky

Suroviny na 2 porce

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na maximální výšku náplně. Případně musíte fritovat na 2 krát.

Suroviny

120 g	cizrnové mouky
120 ml	vody
4 lžíce	olivového oleje
2	stroužky česneku
1	šalotka
1 svazek	petrželky
½ lžičky	solí
1 ½ lžičky	římského kmínu
½ lžičky	prášku do pečiva
	Trochu citronové šťávy

Příprava

1. Petrželku omyjte, osušte, otrhejte listy a nasekejte je velmi najemno.
2. Šalotku a stroužky česneku oloupejte a nakrájejte na kostičky.
3. Smíchejte petrželku, šalotku, česnek, cizrnovou mouku, římský kmín, prášek do pečiva a sůl.
4. Vodu přiveďte k varu a postupně ji přidávejte k moučné směsi. Zpracujte vše do jednolitého a relativně pevného těsta.
5. Nechejte těsto 15 minut odpočinout.
6. Poté vmíchejte ½ lžíce olivového oleje a trochu citronové šťávy.
7. Mokrýma rukama vytvarujte z těsta kuličky o velikosti vlašského ořechu a položte je vedle sebe na síto pánvičky.
8. Falafel fritujte nejprve na 180 °C přibližně 6 minut. Potom ho fritujte na 200 °C další 4 minuty.
9. Nyní dejte do mísy 3 ½ lžíce olivového oleje a falafel v něm opatrně vyvážejte.
10. Vložte falafel opět do síta a fritujte ho při teplotě 200 °C přibližně 6 minut dozlatova.

Losos v balíčku

Suroviny na 2 porce

Suroviny

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

Příprava

1. Brambory oloupejte, omyjte, uvařte ve vroucí osolené vodě, scedte a nakrájejte na tenké plátky.
2. Mezitím očistěte a omyjte špenát a dobře ho osušte.
3. Šalotku a česnek oloupejte, nakrájejte na malé kostičky, dejte na pánev s olejem a 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 velký kus pečicího papíru.
11. Doprostřed položte plátky brambor a dochutěte je solí a pepřem. Na ně dejte špenát a lososa.
12. Lososa potřete kaparovým máslem a obložte plátky limetky.

13. Papír přeložte přes ingredience, po stranách dobře utěsněte a balíčky vložte vedle sebe do pánvičky.
14. Připravujte při teplotě 200 °C cca 20 minut.
15. Potom odstraňte pečicí papír a pokrm ihned podávejte.

Špízy s cuketou a lilkem

Suroviny na 2 porce

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na maximální výšku náplně. Případně musíte fritovat na 2 krát.

Suroviny

¼ lžičky	pepře
¼ lžičky	nového koření
¼ lžičky	koriandru
¼ lžičky	sušeného tymiánu
¼ lžičky	sušeného oregana
½ lžičky	solí
25 ml	olivového oleje
1	lilek
1	cuketa
1	cibule
	dřevěné špízy

Příprava

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

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	šunky Serrano
	olivový olej
	sůl, pepř, oregano

Příprava

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

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

Marinovaná kuřecí křídylka

Suroviny pro 2 osoby

UPOZORNĚNÍ: Kuřecí křídla připravujete ve 2 fritovacích cyklech.

Suroviny

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

Suroviny na marinádu

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

Příprava

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

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

Čokoládové dortíky s tekutou náplní

Suroviny na 8 dortíků

UPOZORNĚNÍ: Můžete připravovat vždy 4 dortíky najednou.

Suroviny

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

Příprava

1. Čokoládu nasekejte a rozpustíte ve vodní lázni.
2. Přidejte máslo a také ho nechte rozpustit.
3. Vyšlehejte vejce s cukrem.
4. Na směs prosejte mouku a promíchejte, aby vzniklo hladké těsto.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.
6. Vložte formičky na muffiny do pánvičky a nalijte do nich těsto. Zasuňte pánvičku do předehřátého přístroje.
7. Nastavte teplotu na 180 °C a dobu přípravy na 6–7 minut.
8. Čokoládové dortíky upečte a podávejte je teplé.

9. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Před čištěním horkovzdušné fritézy odpojte síťovou zástrčku **9** ze zásuvky.
- ⊙ Horkovzdušná fritéza se nesmí vkládat do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

UPOZORNĚNÍ: Upozorňujeme, že po vysušení mohou být v dutinách přístroje stále ještě kapky vody. Všechny díly nechejte důkladně uschnout na vzduchu.

Díly příslušenství

- Odstraňte hrubé zbytky potravin.
 - Pánvičku **6** a síto **5** můžete mýt v myčce nádobí. Vytáhněte síto nahoru z pánvičky. Po vyčištění se ujistěte, že nožičky síta **5** směřují při vkládání dolů. Vložte síto zpět do pánvičky tak, aby pevně leželo na spodní části.
-

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

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

Vnitřní prostor

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

10. Uložení

- Předtím než horkovzdušnou fritézu sklidíte ...
 - ... musí být síťová zástrčka **9** odpojená,
 - ... musí být přístroj vychladlý a
 - ... všechny díly musí být úplně suché.
- Napájecí vedení **9** navíjete okolo navíjení kabelu **12**.

11. 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.

12. Řešení problémů

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny/opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Pokrm není po doporučené době ještě horký	• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné? • Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba kouře nebo zápachu	• Nachází se na topném článku 10 zbytky potravin, které se při zahřívání pálí? Pánvičku 6 nesmíte plnit výš než po značku MAX 7.

13. Technické údaje

Model:	SHLF 1000 D1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1 000 W

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (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).
	Recyklovatelné materiály: Plast polyethylentereftalát
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

14. 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 pospanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

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

Vyskytneli 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: 466177_2404** 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) **466177_2404** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 466177_2404



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	124
2. Účel použitia.....	125
3. Bezpečnostné pokyny	125
4. Obsah balenia	128
5. Uvedenie do prevádzky	129
6. Základy fritovania.....	129
7. Obsluha	130
7.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	131
7.2 Príprava.....	131
7.3 Prerušenie procesu prípravy	131
7.4 Vylepšenie stupňa zhnednutia	131
7.5 Tabuľka prípravy.....	132
8. Recepty	133
9. Čistenie.....	138
10. Ukladanie	138
11. Likvidácia	139
12. Riešenie problémov	139
13. Technické údaje	139
14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	140

1. Prehľad

- 1 Teleso
- 2 **Červená LED:** Prevádzkové svetlo; svieti keď beží časovač.
- 3 Časovač; na nastavenie času prípravy, spustí prístroj
- 4 **Zelená LED:** LED prevádzkovej teploty; svieti, keď sa dosiahne nastavená teplota.
- 5 Sitová vložka
- 6 Panvica; tu sa zbiera tekutina z varenia.
- 7 **MAX** Značka pre maximálnu výšku naplnenia panvice (maximálna výška naplnenia je 2,0 l)
- 8 Rúčka panvice
- 9 Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 10 Vyhrievací prvok (na hornej strane vnútorného priestoru)
- 11 Regulátor teploty
- 12 Dištančný držiak s navinutím kábla
- 13 Vetrací otvor

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze.

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

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

Prajeme vám veľa radosti s vašou novou teplovzdušnou fritézou!

2. Účel použitia

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

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

Symbody na prístroji



Tento symbol vystríha pre kontaktom s horúcim povrchom.



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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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



- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane. Panvicu chytajte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácemu použitiu, 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.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externými spínacími hodinami alebo separátnym diaľkovým systémom.
- ⊙ Prečítajte si kapitolu Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 138).



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, kvapkaľcou 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 vytiah-

nite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.

- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokрыmi rukami.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Keď používate predlžovací kábel, musí spĺňať technické údaje tohto prístroja.
- ⊙ Prístroj zapájajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú zapojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Pripojovacie vedenie ved'te tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa oň alebo sa na ňom potknúť.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel 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, nevykonávajúte 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 povrchu prístroja a vnútorného priestoru. Používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. dosky sporáka) alebo do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa pokrmý nedotýkali vyhrievacieho prvku na hornej strane vnútorného priestoru a neprilepili sa tam.
- ⊙ Nepoužívajte 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
- 1 panvica **6** so sitovou vložkou **5**
- 1 kompletný návod na obsluhu (na internete)
- 1 stručný návod (je priložený k prístroju)

5. Uvedenie do prevádzky

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



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádza vetrací otvor **13**. Z vetracieho otvoru uniká počas prevádzky horúca para.

- ⊙ **Obrázok A:** Vetrací otvor **13** 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 prevádzky môže dochádzať k miernemu vývinu dymu a zápalu. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku **10** a nie je to chyba výrobu. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na spodnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroja a všetky diely príslušenstva vyčistite.
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.
- Zástrčku **9** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

6. 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.
- Na jedenkrát fritujte len menšie množstvo potravín.
- Panvica **6** sa nesmie naplniť viac ako po značku **MAX 7**.
- Akrylamid je možný karcinogén. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

Na rovnomerné zhnednutie ^{1 2}

- ¹: Po 1/3 a 2/3 času prípravy pretrepte alebo obráťte.
²: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

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

1. Vytiahnite panvicu **6** za rúčku **8** z telesa **1** a pretrepte prísady. Pri pretrepaní dbajte o to, aby sa hranolčky dobre premiešali a pritom sa hranolčky ležiacce vnútri dostali von. Prístroj sa po vybratí panvice automaticky vypne. Časovač **3** beží ďalej.
2. Znovu vložte panvicu **6** do prístroja. Prístroj sa automaticky znovu zapne.

Pečenie

Cesto sa **v žiadnom prípade** nesmie dávať priamo do panvice **6**. Po príprave dajte cesto do formy na pečenie alebo inej teplovzdornej formy (napr. formičky na muffiny). Túto potom postavte s cestom do panvice **6** na sitovú vložku **5**.

Informácie na obale

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

7. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **13** na zadnej strane.
- ⊙ Na uchopenie panvice **6** používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **13** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehýbte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez sitovej vložky **5**!

Časovač

- Pomocou časovača **3** spustíte prístroj a nastavíte požadovaný čas prípravy.
- Môžete nastaviť 5 až 30 minút.
- Nastavený čas môžete počas prevádzky zmeniť.
- Na skrátenie času musíte otočiť trochu silnejšie.

Regulátor teploty

- Pomocou regulátora teploty **11** nastavíte teplotu od 80 do 200 °C.
- Nastavenú teplotu môžete počas prevádzky zmeniť.

LED

- **Červená LED 2:** svieti vždy, keď beží časovač **3**.
- **Zelená LED 4:** svieti, keď sa dosiahne nastavená teplota. Zhasne, keď sa prístroj znovu zohrieva.

7.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **9** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

7.2 Príprava

UPOZORNENIE: Potrebujete teplovzdornú podložku na panvicu **6** a tanier alebo misu (môže byť predhriata).

1. Otočte časovač **3** na požadovaný čas. Spustí sa ventilátor a začne svietiť červené prevádzkové svetlo **2**.
2. Otočte regulátor teploty **11** na požadovanú teplotu. Zelená LED **4** svieti, keď sa dosiahne nastavená teplota.
3. Keď je časovač **3** znovu na 0, uplynul nastavený čas. Zaznie zvonček a prístroj sa vypne.
4. Vytiahnite panvicu **6** za rúčku **8** z telesa **1**. Panvica postavte na žiaruvzdornú podložku.
5. Zoberte potraviny z panvice.
6. Na úplné vypnutie a odpojenie prístroja zo siete vytiahnite zástrčku **9**.

7.3 Prerušenie procesu prípravy

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

1. Vytiahnite panvicu **6** za rúčku **8** z telesa **1**. Prístroj sa po vybratí panvice automaticky vypne.
 - LED **2** a **4** sa vypnú.
 - Ventilátor sa zastaví, kým sa panvica **6** znovu nezasunie.
 - Časovač **3** beží ďalej
2. Znovu vložte panvicu **6** do prístroja. Prístroj sa automaticky znovu zapne.

7.4 Vylepšenie stupňa zhnednutia

Ak stupeň zhnednutia ešte nie je taký, aký chcete, môžete čas na časovači predĺžiť alebo ho znova spustiť.

1. Panvicu **6** znovu zasuňte do telesa **1**.
2. Znovu spustíte prípravu nastavením času na časovači **3** a teploty na regulátore teploty **11**.
3. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia. Vytiahnite pritom panvicu **6** jednoducho za rúčku **8** z telesa. Prístroj prestane hriať a ventilátor sa zastaví.
4. Keď:
 - ste spokojný, otočte regulátor teploty na 0 a vyberte pokrm z panvice. Časovač **3** automaticky odpočítava.
 - chcete ďalej fritovať, zasuňte panvicu **6** jednoducho znovu do prístroja a príprava sa znovu spustí.
5. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvonček, LED **2** a **4** a ventilátor sa vypnú.

7.5 Tabuľka prípravy

- Nasledujúca tabuľka poskytuje základné pomôcky nastavenia pre uvedené potraviny.
- Údaje o teplote a čase v tabuľke sú orientačné hodnoty. Teplota a čas sa môžu líšiť v závislosti od typu, veľkosti a množstva potravín, ako aj od vašej chuti.

	Prísady/použitie	odporúčaná teplota a čas
	Mrazené hranolčeky ¹ (optimálne množstvo cca 150 g, maximálne množstvo cca 200 g)	180 °C 20 – 30 min
	Muffiny, koláče a pečivo	160 °C 15 – 20 min
	Ryby	180 °C 18 – 20 min
	Steaky, kotlety	180 °C 10 – 15 min
	Hydina po častiach, napr. stehná ² (optimálne množstvo 4 časti)	180 °C 20 – 30 min
	Krevety	180 °C 12 – 18 min

Číslice nad riadkom textu ^{1,2} znamenajú:

¹: Po 1/3 a 2/3 času prípravy pretrepte alebo obráťte.

²: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

8. Recepty

Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou

Prísady na 2 porcie

Prísady na majonézu

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

Prísady na hranolčky

125 g	sladkých zemiakov
125 g	voskových zemiakov
1 polievková lyžica	snečnicového oleja

Príprava

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

Párky v župane

Prísady na 2 porcie

Prísady

4	párky (napr. frankfurtské alebo viedenské párky)
½ balíka	lístkového cesta
1 lyžica	soľ a korenie
1	horčice
	vajce

Príprava

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

Pečený camembert s brusnicami

Prísady na 2 porcie

UPOZORNENIE: Na úplnom začiatku skontrolujte, či môžete na panvicu umiestniť 2 camemberty celé vedľa seba. Ak nie, spracujte camemberty v 2 fritovacích cykloch.

Prísady

2	camemberty (každý do 150 g)
1	vajíce
1 lyžica	smotany
3 lyžice	strúhanky
2 lyžice	brusníc z pohára
Soľ a korenie podľa chuti	

Príprava

1. Rozšľahajte vajíčko so smotanou a ochuťte soľou a korením.
2. Do hlbokého taniera dajte strúhanku.
3. Vychladnutý hermelín (celý alebo na štvrtiny) obaľte vo vajíčku a potom v strúhanke, kým nebude syr pevne obalený.
4. Kúsky camembertu opekajte na 200 °C cca 5 – 10 minút.
5. Camembert podávajte s trochou brusníc.

Plnené paradajky

Prísady na 2 porcie

UPOZORNENIE: V závislosti od veľkosti paradajok sa nemusia všetky zmestiť do panvice naraz. V takom prípade spracujte zvyšné paradajky v druhom pracovnom cykle.

Prísady

6 polievkových lyžíc	olivového oleja
6	paradajok strednej veľkosti
2	strúčiky cesnaku
1 zväzok	hladkého petržľenu
2 plátky	toastového chleba (normálna veľkosť)
½ čajovej lyžičky	soli
2 štipky	korenia
40 g	čerstvo nastrúhaného parmezánu

Príprava

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

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

Falafel z cicerovej múky

Prísady na 2 porcie

UPOZORNENIE: Dávajte pozor na maximálnu výšku náplne. Možno budete musieť urobiť 2 cykly fritovania.

Prísady

120 g	cicerovej múky
120 ml	vody
4 polievkových lyžíc	olivového oleja
2	strúčiky cesnaku
1	šalotka
1 zväzok	petržlenu
½ čajovej lyžičky	solí
1 ½ lyžičky	kmínu
½ čajovej lyžičky	prášku na pečenie
	troška citrónovej šťavy

Príprava

1. Petržlenovú vňať umyjete a osušte, lístky oberte a najemno nasekajte.
2. Ošúpte a nakrájajte na kocky šalotku a strúčiky cesnaku.
3. Zmiešajte petržlenovú vňať, šalotku, cesnak, cicerovú múku, rascu, prášok do pečiva a soľ.
4. Vodu privedte do varu a postupne pridávajte do múčnej zmesi. Všetko vymiešajte na rovnomerné a pomerne tuhé cesto.
5. Cesto nechajte odpočívať 15 minút.
6. Potom primiešajte ½ lyžice olivového oleja a trocha citrónovej šťavy.
7. Mokkými rukami vytvarujte z cesta guľky veľké asi ako vlašský orech a uložte ich vedľa seba na sitovú vložku panvice.
8. Falafel najskôr fritujte na 180 °C cca 6 minút. Potom fritujte na 200 °C ďalšie 4 minúty.
9. Do misky dajte 3 ½ lyžice olivového oleja a opatrne v ňom otočte falafel.
10. Vráťte falafel späť do vložky a fritujte ho na 200 °C cca 6 minút, kým nebude zlatohnedý.

Losos v obale

Prísady na 2 porcie

Prísady

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

Príprava

1. Zemiaky ošúpte a umyte, uvarte vo vriacej osolenej vode, potom sceďte a nakrájajte na tenké plátky.
2. Špenát medzitým očistite, umyte a nechajte dobre odkvapkať.
3. Šalotku a cesnak ošúpte, nakrájajte na malé kocky, vložte do hrnca s olejom a uduste do sklovita.
4. Pridajte špenát a krátko spolu poduste, kým lístky nezhvahnú. Potom hrniec zoberte zo sporáka a odstavte.
5. Lososa opláchnite, osušte a narežte na dve časti.
6. Petržlenovú vňať a bazalku umyte, osušte a lístky najemno nasekajte.
7. Kapary nechajte odkvapkať a nahrubo nasekajte.
8. Kapary a nasekané bylinky zmiešajte s maslom.
9. Limetku umyte horúcou vodou, osušte a nakrájajte na plátky.
10. Pripravte si veľký kus papiera na pečenie.
11. Do stredu položte plátky zemiakov a ochuťte soľou a korením. Na to poukladajte špenát a lososa.

12. Na lososa dajte kaparové maslo vo vložkách a obložte ho plátkami limetky.
13. Preložte papier cez prísady, po stranách ho pevne uzavrite a vložte balíček do panvice.
14. Pripravujte na 200 °C cca 20 minút.
15. Potom odstráňte papier a pokrm ihneď podávajte.

Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 2 porcie

UPOZORNENIE: Dávajte pozor na maximálnu výšku náplne. Možno budete musieť urobiť 2 cykly fritovania.

Prísady

¼ čajovej lyžičky	korenia
¼ čajovej lyžičky	nového korenia
¼ čajovej lyžičky	koriandru
¼ čajovej lyžičky	sušeného tymianu
¼ čajovej lyžičky	sušeného oregana
½ lyžičky	solí
25 ml	olivového oleja
1	baklažán
1	cuketa
1	cibuľa
	Drevené špajdle

Príprava

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

Minipizza so šunkou a rukolou

Prísady na 2 porcie

Prísady

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

Príprava

1. Cesto na pizzu rozvaľkajte na pomúčenej pracovnej doske a vykrajujte obdĺžniky, ktoré sú o 1 cm menšie ako plocha fritovacieho koša.
2. Cesto zľahka popichajte vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájajte na tenké plátky.
4. Cesto potrite pasírovanými paradajkami, dochuťte soľou, korením a oreganom a obložte plátkami mozzareilly.
5. Kúsky pizze pečte po porciách na 180 °C cca 7 minút.
6. Na kúsky rozložte šunku Serrano a pečte ďalších 3 – 5 minút.
7. Keď pizza začne na okrajoch mierne hnednúť, vyberte kúsky a rozložte na ne umytú rukolu.
8. Mini pizze pokvapkajte trochou olivového oleja a podávajte.

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

Marinované kuracie krídla

Prísady pre 2 osoby

UPOZORNENIE: Kuracie krídla pripravte v 2 fritovacích cykloch.

Prísady

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

Prísady na marinádu

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

Príprava

1. Všetky přísady na marinádu zmiešajte vo veľkej miske.
2. Pridajte kuracie krídelká do misy a premiešajte ich s marinádou.
3. Kúsky kuraťa nechajte marinovať cca 1 hodinu v marináde.
4. Kuracie krídla položte vedľa seba na panvicu a nastavte ich na 190 °C a 15 minút.
5. V polovici času prípravy kuracie krídelká otočte.
6. Na konci času prípravy kuracie krídla skontrolujte a keď ste spokojný, vyberte ich.

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

Čokoládová tortička s tekutým stredom

Prísady na 8 tortičiek

UPOZORNENIE: V jednom pracovnom cykle môžete pripraviť 4 tortičky.

Prísady

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

Príprava

1. Čokoládu nasekajte a roztopte ju vo vodnom kúpeli.
2. Pridajte maslo a tiež ho nechajte roztopiť.
3. Vajcia a cukor vyšľahajte do spenenia.
4. Na zmes preosejte múku a vymiešajte hladké cesto.
5. Primiešajte čokoládovo-maslovú zmes.
6. Postavte formičky na muffiny do panvice a naplňte do nich cesto. Postavte panvicu na predhriaty prístroj.
7. Teplotu nastavte na 180 °C a čas prípravy na 6 – 7 minút.
8. Upečte čokoládové tortičky a vychutnajte si ich teplé.

9. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊗ Pred premiestnením alebo čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊗ Vytiahnite zástrčku **9** 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 byť v dutinách ešte kvapky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
- Panvica **6** a sitová vložka **5** sa môžu umývať v umývačke riadu. Sitovú vložku vytiahnite smerom hore z panvice. Po čistení dbajte pri vkladaní o to, aby nožičky sitovej vložky **5** smerovali nadol. Vložte sitovú vložku znovu do panvice tak, aby pevne stála na dne.

UPOZORNENIE: Tieto diely môžete umyť ručne teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.

- Pripečené zvyšky jedla predtým namočte.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Teleso

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

Vnútrotný priestor

1. Vnútrotný priestor vyčistíte mäkkou špongiou, malým množstvom vody a jemného prostriedku na umývanie.
2. Niekoľkokrát utrite vlhkou handričkou z mikrovlákna, medzitým opláchnite a vyžmýkajte.
3. Utrite dosucha utierkou na riad.

10. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte ...
 - ... musí sa vytiahnuť zástrčka **9**,
 - ... prístroj musí byť vychladnutý a
 - ... všetky diely musia byť úplne suché.
- Pripojovacie vedenie **9** namotajte okolo navinutia kábla **12**.

11. 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 znížiť spotrebu surovín a znečistenie životného prostredia.



Obal

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

12. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Pravdepodobne je to len malý problém, ktorý dokážete odstrániť.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa prístroj nepokúšajte svojpomocne opravovať.

Chyba	Možné príčiny/opatrenia
Žiadne Funkcia	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	• Nebolo množstvo príliš veľké alebo kusy príliš hrubé? • Nebola teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Silný dym a zápach	• Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku 10 zvyšky potravín, ktoré pri zohrievaní horia? Panvica 6 sa nesmie naplniť viac ako po značku MAX 7.

13. Technické údaje

Model:	SHLF 1000 D1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1 000 W

Použité symboly

	Geprüfte 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).
	Recyklovateľné materiály: plast polyetyléntereftalát
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

14. 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, uschovejte. 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 príslušný poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a nevýrobné chyby.

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

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

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 466177_2404** 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)

466177_2404 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 466177_2404



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Indice

1. Vista general	142
2. Uso adecuado.....	143
3. Indicaciones de seguridad.....	143
4. Volumen de suministro	146
5. Puesta en servicio.....	147
6. Información básica para freír.....	147
7. Uso.....	148
7.1 Conexión eléctrica	149
7.2 El proceso de cocción	149
7.3 Interrumpir el proceso de cocción	149
7.4 Rectificar el grado de tostado	149
7.5 Tabla de cocción	150
8. Recetas	151
9. Limpieza	156
10. Conservación	157
11. Eliminación	157
12. Solución de problemas.....	158
13. Datos técnicos.....	158
14. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	159

1. Vista general

- 1 Carcasa
- 2 **LED rojo:** luz de funcionamiento; se ilumina siempre que el temporizador está en funcionamiento.
- 3 Temporizador: para ajustar el tiempo de cocción, pone en marcha el aparato
- 4 **LED verde:** LED para la temperatura de funcionamiento; se ilumina siempre que se ha alcanzado la temperatura ajustada.
- 5 Tamiz
- 6 Sartén: aquí se acumula el líquido de la cocción.
- 7 **MAX** Marca de nivel de llenado máximo de la sartén
(el nivel de llenado máximo es 2,0 litros)
- 8 Mango de la sartén
- 9 Cable de conexión con enchufe
- 10 Elemento calefactor (en la parte superior del interior)
- 11 Regulador de temperatura
- 12 Pieza distanciadora con guardacable
- 13 Orificio de aire de escape

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nueva freidora de aire caliente.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el producto por primera vez, lea estas instrucciones de servicio detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones de servicio.**
- **Conserve estas instrucciones de servicio como información para el futuro.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte estas instrucciones de servicio. Las instrucciones de servicio forman parte del producto.**

Esperamos que disfrute de su nueva freidora de aire caliente.

2. Uso adecuado

La freidora de aire caliente está diseñada para la cocción de alimentos en aire caliente a una temperatura de hasta 200 °C.

La freidora de aire caliente está concebida para el uso doméstico. La freidora de aire caliente solo deberá utilizarse en el interior. Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

La freidora de aire caliente no es adecuada para calentar líquidos.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Símbolos en el aparato



Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ⊙ El uso erróneo puede provocar lesiones.



- ⊙ No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape en la parte posterior. Agarre la sartén únicamente por el mango.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ No limpie los elementos calefactores en húmedo.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza" en la página 156).



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ Procure que los niños nunca puedan tirar abajo la freidora de aire caliente mientras está caliente (p. ej., tirando del cable de red). ¡Las escaldaduras pueden suponer un peligro de muerte!
- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO para las aves!

- ⊙ Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. Cuando utilice este aparato, traslade las aves a otro lugar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga re-

visar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.

- ⊙ Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévalo a revisión a un taller especializado.
- ⊙ No utilice el aparato con las manos mojadas.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Si utiliza un alargador, este deberá ser suficiente para los datos técnicos de este aparato.
- ⊙ No conecte el aparato a una toma de corriente múltiple. Podría producirse una sobrecarga.
- ⊙ Coloque el cable de conexión de modo que nadie lo pise, se enganche o tropiece con él.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con tomas de tierra, correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Al instalar el aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable de conexión.

- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - después de cada uso
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice el aparato
 - antes de limpiar el aparato
 - en caso de tormenta
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un taller especializado o por el servicio técnico.



PELIGRO ¡Peligro de incendio!

- ⊙ No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión.
- ⊙ Vigile la freidora de aire caliente en todo momento mientras esté en funcionamiento. De esa forma se dará cuenta a tiempo de los problemas que puedan surgir a través de los olores o ruidos inusuales.
- ⊙ No cubra nunca el aparato ni lo coloque sobre objetos blandos (como p. ej., toallas).
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Haga funcionar la freidora de aire caliente exclusivamente sobre una superficie de trabajo firme, lisa, antideslizante, seca y no inflamable para evitar que se vuelque o se deslice desplazándose.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ No toque las superficies calientes del aparato ni el interior. Utilice manoplas para horno o agarradores.
- ⊙ Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Utilice solamente accesorios originales.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor caliente situado en la parte superior del interior ni se queden adheridos a este.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

4. Volumen de suministro

- 1 freidora de aire caliente
- 1 sartén **6** con tamiz **5**
- 1 copia de las instrucciones de servicio completas (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

5. Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje. **En concreto, el espacio interior debe estar totalmente libre de restos de embalaje, como por ejemplo, trocitos de poliestireno.**



PELIGRO ¡Peligro de incendio!

En la parte posterior del aparato se encuentra el orificio de aire de escape **13**. Durante el funcionamiento sale vapor caliente por el orificio de aire de escape.

- ⊙ **Ilustración A:** nunca cubra el orificio de aire de escape **13**.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto se debe a los medios de montaje del elemento calefactor **10** y no es ningún fallo del producto. Procure que haya suficiente ventilación.

- Retire las láminas protectoras y cintas adhesivas del aparato, pero no retire la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
- Compruebe que estén todos los accesorios y que no presenten daños.
- Limpie el aparato y todos los accesorios antes de usarlos por primera vez.
- Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, lisa, antideslizante y resistente al calor.
- Introduzca el enchufe **9** en una toma de corriente que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe

seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.

6. Información básica para freír

Preparación de los alimentos

- Todos los alimentos que vayan a freírse deben estar tan secos como sea posible. Seque bien los alimentos para freír y, en su caso, retire el hielo de los alimentos congelados.
- Retire todo el agua y el hielo que sea posible de los alimentos congelados antes de echar los alimentos a la freidora de aire caliente.
- Al freír alimentos empanados, procure que el rebozado quede tan adherido como sea posible a los alimentos para freír.

Tiempo y temperatura de fritura

- Para un resultado sano y sabroso es preciso respetar con exactitud la selección de temperatura y el tiempo de fritura que figuran en las indicaciones del embalaje.
- Fría únicamente pequeñas cantidades cada vez.
- La sartén **6** no debe llenarse por encima de la marca **MAX 7**.
- La acrilamida puede resultar cancerígena. Para mantener al mínimo posible la formación de acrilamida, evite un tostado excesivo.

Para conseguir un tostado uniforme^{1 2}

- ¹: Sacudir o girar pasados 1/3 y 2/3 del tiempo de cocción.
- ²: Sacudir o girar pasada la mitad del tiempo de cocción.

Si desea que los alimentos (p. ej., las patatas fritas o los nuggets de pollo) alcancen un tostado uniforme, deberá sacudirlos 1 o 2 veces durante el proceso de fritura.

1. Agarre la sartén **6** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1** y sacuda los ingredientes. Al sacudir, procure que las patatas fritas se mezclen bien y de esa forma las patatas sin freír del todo que estén en el interior salgan hacia fuera. El aparato se apaga automáticamente al retirar la sartén. El temporizador **3** continúa funcionando.
2. Vuelva a colocar la sartén **6** en el aparato. El aparato se vuelve a encender de forma automática.

Cocer

No se debe añadir **en ningún caso** masa directamente a la sartén **6**. Una vez preparada, añada la masa a un molde para horno u otro molde resistente al calor (p. ej., moldes para magdalenas). A continuación, coloque los moldes con la masa en la sartén **6** sobre el tamiz **5**.

Información del embalaje

Si no encuentra tiempos de cocción para freidoras de aire caliente en el embalaje de los alimentos congelados, guíese por los tiempos indicados para los hornos de circulación de aire.

7. Uso



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape **13** en la parte posterior.
- ⊙ Utilice manoplas para horno o agarra-dores para sujetar la sartén **6**.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape **13**. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ ¡El aparato no debe usarse bajo ningún concepto sin tamiz **5**!

El temporizador

- Con el temporizador **3** puede poner en marcha el aparato y ajustar el tiempo de cocción deseado.
- Puede ajustarlo entre 5 y 30 minutos.
- Es posible modificar el tiempo ajustado durante el funcionamiento.
- Para acortar el tiempo es preciso girarlo con un poco más de fuerza.

El regulador de temperatura

- Con el regulador de temperatura **11** puede ajustar la temperatura entre 80 y 200 °C.
- Es posible modificar la temperatura ajustada durante el funcionamiento.

Los LED

- **LED rojo 2:** se ilumina siempre que el temporizador **3** está en funcionamiento.
- **LED verde 4:** se ilumina siempre que se ha alcanzado la temperatura ajustada. Se apaga cuando el aparato vuelve a calentarse.

7.1 Conexión eléctrica

- Una vez montado el aparato, introduzca el enchufe **9** en una toma de tierra que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.

7.2 El proceso de cocción

NOTA: necesitará una base de apoyo resistente al calor para la sartén **6** así como un plato o un recipiente (en caso necesario, precalentado).

1. Gire el temporizador **3** hasta alcanzar el tiempo deseado. El ventilador se pone en marcha y la luz de funcionamiento roja **2** empieza a iluminarse.
2. Gire el regulador de temperatura **11** hasta alcanzar la temperatura deseada. El LED verde **4** se ilumina en cuanto se ha alcanzado la temperatura ajustada.
3. En cuanto el temporizador **3** vuelve a estar en **0**, el tiempo ajustado ha transcurrido. Suenan una campana y el aparato se apaga.
4. Agarre la sartén **6** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1**. Coloque la sartén sobre la base de apoyo resistente al calor.
5. Retire los alimentos de la sartén.
6. Para apagar el aparato completamente y desconectarlo de la red, retire el enchufe **9**.

7.3 Interrumpir el proceso de cocción

En cualquier momento puede interrumpir el proceso de cocción, p. ej., para comprobar el grado de tostado.

1. Agarre la sartén **6** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1**. El aparato se apaga automáticamente al retirar la sartén.
 - Los LED **2** y **4** se apagan.
 - El ventilador se detiene hasta que la sartén **6** se introduzca de nuevo.
 - El temporizador **3** continúa funcionando.
2. Vuelva a colocar la sartén **6** en el aparato. El aparato se vuelve a encender de forma automática.

7.4 Rectificar el grado de tostado

Si, p. ej., el grado de tostado todavía no es el que usted desea, puede prolongar el tiempo en el temporizador o iniciarlo de nuevo.

1. Vuelva a deslizar la sartén **6** para insertarla en la carcasa **1**.
2. Inicie de nuevo el proceso de cocción ajustando el tiempo en el temporizador **3** y la temperatura en el regulador de temperatura **11**.
3. Pasados un par de minutos, compruebe el grado de tostado. Para ello, simplemente agarre la sartén **6** por el mango **8** para sacarla de la carcasa. El aparato deja de calentar y el ventilador se detiene.
4. Si:
 - está satisfecho, gire el regulador de temperatura hasta **0** y retire los alimentos cocinados de la sartén. El temporizador **3** se agota por sí solo.
 - desea seguir friendo, simplemente vuelva a deslizar la sartén **6** para insertarla en el aparato y el proceso de cocción se iniciará de nuevo.
5. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, suenan una campana y los LED **2** y **4** y el ventilador se apagan.

7.5 Tabla de cocción

- La tabla siguiente ofrece consejos de ajuste básicos para los alimentos indicados.
- Las indicaciones de temperaturas y tiempos de la tabla de cocción son valores orientativos. En función de las características, el tamaño y la cantidad de los alimentos, así como de sus propias preferencias, la temperatura y el tiempo pueden variar.

	Ingredientes / uso	Temperatura recomendada y tiempo
	Patatas fritas congeladas ¹ (cantidad óptima aprox. 150 g, cantidad máxima aprox. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Magdalenas, pasteles y panadería	160 °C 15 - 20 min
	Pescado	180 °C 18 - 20 min
	Filetes, chuletas	180 °C 10 - 15 min
	Carne de ave en piezas, p. ej., muslos ² (cantidad óptima 4 piezas)	180 °C 20 - 30 min
	Gambas	180 °C 12 - 18 min

Los números volados ^{1,2} significan:

¹: sacudir o girar pasados 1/3 y 2/3 del tiempo de cocción.

²: sacudir o girar pasada la mitad del tiempo de cocción.

8. Recetas

Combinado de patatas fritas con mayonesa a las finas hierbas

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes para la mayonesa

1	yema de huevo
1 cucharadita	mostaza
125 ml	aceite de girasol
1 cucharadita	perejil picado fino
1 cucharadita	perifollo picado fino
1 cucharadita	zum de limón
	sal y pimienta

Ingredientes para las patatas fritas

125 g	boniatos
125 g	patatas con textura consistente
1 cucharada	aceite de girasol

Preparación

1. Para la mayonesa a las finas hierbas introduzca la yema del huevo y la mostaza en un vaso alto y bata la mezcla con una batidora de mano.
2. Mientras la bate, añada un chorrito fino de aceite hasta que se consiga una masa cremosa y homogénea.
3. Añada las hierbas y condimente con sal, pimienta y zumo de limón.
4. Pele, lave y seque las patatas y los boniatos con papel de cocina.
5. Corte las patatas y los boniatos en palillos de aprox. 1 cm de espesor y mézclelos en un recipiente con el aceite.
6. Añada las patatas fritas en la sartén. Observe el nivel de llenado máximo. Pueden ser necesarios dos procesos de fritura.
7. Ajuste los valores 25 minutos y 200 °C.
8. Al cabo de 15 minutos reduzca la temperatura a 180 °C y sacuda bien las patatas fritas.

9. Sale las patatas fritas y sírvalas con la mayonesa a las finas hierbas.

Salchichas en hojaldre

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

4	salchichas (p. ej., salchichas tipo Frankfurt o Wiener)
½ paquete	masa de hojaldre
	sal y pimienta
1 cucharada	mostaza
1	huevo

Preparación

1. Desenrolle la masa de hojaldre sobre una superficie de trabajo enharinada.
2. Corte las salchichas en trocitos de 4 cm de largo.
3. Unte con mostaza la masa de hojaldre desenrollada y condiméntela con sal y pimienta.
4. Corte la masa en tiras de 3 cm de ancho.
5. Envuelva las salchichas en la masa de hojaldre de tal forma que sobresalgan un poco por los lados.
6. Bata el huevo y unte con él la masa de hojaldre.
7. Presione con fuerza los extremos de la masa de hojaldre.
8. Coloque las salchichas en la sartén. Observe el nivel de llenado máximo. Pueden ser necesarios dos procesos de fritura.
9. Hornee a 200 °C durante aprox. 12 a 15 minutos, según el gusto y el grado de tostado deseado.

Camembert horneado con arándanos rojos

Ingredientes para 2 raciones

NOTA: primero, compruebe si los 2 quesos Camembert completos pueden colocarse uno junto a otro en la sartén. Si no, procese los quesos Camembert en 2 procesos de fritura.

Ingredientes

2	quesos Camembert (hasta 150 g cada uno)
1	huevo
1 cucharada	nata
3 cucharadas	pan rallado
2 cucharadas	arándanos rojos en conserva
sal y pimienta al gusto	

Preparación

1. Bata el huevo con la nata y condimente con sal y pimienta.
2. Vierta el pan rallado en un plato hondo.
3. Pase el Camembert refrigerado (entero o en cuartos) por la masa de huevo y empánelo a continuación con el pan rallado hasta que el queso quede bien recubierto.
4. Hornee los trozos de Camembert a 200 °C durante aprox. 5 a 10 minutos hasta que se doren.
5. Sirva el Camembert con unos pocos arándanos rojos.

Tomates rellenos

Ingredientes para 2 raciones

NOTA: dependiendo del tamaño de los tomates, es posible que no todos quepan a la vez en la sartén. En este caso procese los tomates restantes en un segundo proceso de fritura.

Ingredientes

6 cucharadas	aceite de oliva
6	tomates de tamaño mediano
2	dientes de ajo
1 manojo	perejil liso
2 rebanadas	pan de molde (tamaño normal)
½ cucharadita	sal
2 pizcas	pimienta
40 g	parmesano recién rallado

Preparación

1. Lave los tomates, retire las bases de los tallos y corte en la parte superior una especie de tapa.
2. Vacíe los tomates cuidadosamente con una cuchara hasta que queden huecos y déjelos escurrir dados la vuelta en un colador.
3. Pele el ajo.
4. Lave el perejil y séquelo.
5. Haga trocitos el pan de molde y añádalo con el resto del aceite, ajo, perejil, sal, pimienta y parmesano en una batidora.
6. Triture bien todos los ingredientes.
7. Añada la mezcla como relleno para los tomates.
8. Coloque los tomates en la sartén.
9. Cocínelos primero a 180 °C durante aprox. 10 minutos y seguidamente a 140 °C durante otros 5 minutos.

Consejo: cocine los tomates sin la tapa para que el relleno quede tostado y crujiente por arriba.

Si coloca la tapa sobre los tomates al cocinarlos, el tiempo de cocción se incrementará en aprox. 3 minutos y el relleno quedará blando.

Falafel de harina de garbanzos

Ingredientes para 2 raciones

NOTA: Observe el nivel de llenado máximo. Pueden ser necesarios 2 procesos de fritura.

Ingredientes

120 g	harina de garbanzos
120 ml	agua
4 cucharadas	aceite de oliva
2	dientes de ajo
1	chalota
1 manojo	perejil
½ cucharadita	sal
1 y ½ cucharaditas	comino
½ cucharadita	levadura en polvo
	un poco de zumo de limón

Preparación

1. Lave y seque el perejil, quite las hojas y píquelas muy finas.
2. Pele las chalotas y los dientes de ajo y córtelos en daditos.
3. Mezcle el perejil, las chalotas, el ajo, la harina de garbanzos, el comino, la levadura en polvo y la sal.
4. Lleve agua a ebullición y añádala poco a poco a la masa de harina. Proceso la mezcla hasta obtener una masa uniforme y relativamente consistente.
5. Deje reposar la masa 15 minutos.
6. Añada y amase a continuación ½ cucharada de aceite de oliva y un poco de zumo de limón.
7. Con las manos mojadas, forme bolas con la masa del tamaño aproximado de una nuez y colóquelas unas junto a otras sobre el tamiz de la sartén.
8. Cocine primero el falafel a 180 °C durante aprox. 6 minutos. Seguidamente,

cocínelo a 200 °C durante otros 4 minutos.

9. Vierta 3 y ½ cucharadas de aceite de oliva en un recipiente y dé vueltas cuidadosamente al falafel en su interior.
10. Vuelva a colocar el falafel sobre el accesorio y fríalo a 200 °C durante aprox. 6 minutos hasta que se dore.

Salmón en papillote

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

250 g	patatas con textura consistente
100 g	espinacas frescas
1	chalota
1	diente de ajo
1 cucharada	aceite de oliva
300 g	filetes de salmón (sin piel)
1	ramita de perejil
1	ramita de albahaca
1 cucharada	alcaparras
2 cucharadas	mantequilla blanda
1	lima sin tratar
	sal y pimienta

Preparación

1. Pele las patatas, lávelas, cuézalas en agua salada hirviendo y a continuación escúrralas y córtelas en rodajas finas.
2. Entretanto, limpie y lave las espinacas, y déjelas escurrir bien.
3. Pele la chalota y el ajo, córtelos en daditos, añádalos a una cazuela junto con el aceite y rehóguelos hasta que queden transparentes.
4. Añada las espinacas y rehóguelas también brevemente hasta que las hojas se junten. A continuación, retire la cazuela del fuego y déjela a un lado.
5. Lave el salmón, séquelo con papel de cocina y córtelo en dos trozos.

6. Lave el perejil y la albahaca, sacúdalos para secarlos y pique finas las hojas.
7. Deje escurrir las alcaparras y píquelas en trozos grandes.
8. Amase las alcaparras y las hierbas picadas con la mantequilla.
9. Lave la lima con agua caliente, séquela con papel de cocina y córtela en rodajas.
10. Prepare un trozo grande de papel de horno.
11. Coloque las rodajas de patata en el medio y condiméntelas con sal y pimienta. Ponga encima las espinacas y el salmón.
12. Añada la mantequilla con alcaparras desmenuzada sobre el salmón y cúbralo con las rodajas de lima.
13. Pliegue el papel por encima de los ingredientes, ciérrelo bien por los lados y coloque el papillote en la sartén.
14. Cocine a 200 °C durante aprox. 20 minutos.
15. Retire a continuación el papel y sirva el plato inmediatamente.

Brochetas de calabacines y berenjenas

Ingredientes para 2 raciones

NOTA: observe el nivel de llenado máximo. Pueden ser necesarios 2 procesos de fritura.

Ingredientes

¼ cucharadita	pimienta
¼ cucharadita	pimienta de Jamaica
¼ cucharadita	cilantro
¼ cucharadita	tomillo seco
¼ cucharadita	orégano seco
½ cucharadita	sal
25 ml	aceite de oliva
1	berenjena
1	calabacín
1	cebolla
	brochetas de madera

Preparación

1. Mezcle las hierbas, las especias y el aceite en un recipiente.
2. Corte los calabacines y las berenjenas en rodajas de 2 cm de espesor y la cebolla en cuartos.
3. Añada la verdura a la mezcla de especias y aceite.
4. Inserte la verdura alternativamente en las brochetas.
5. Cocine las brochetas a 200 °C durante 15 minutos. Gire las brochetas pasada la mitad del tiempo de cocción.

Minipizza de jamón y rúcula

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

1 paquete	masa de pizza
1 lata	salsa de tomate
200 g	mozzarella
1 manojo	rúcula
100 g	jamón serrano
	aceite de oliva
	sal, pimienta y orégano

Preparación

1. Desenrolle la masa de pizza sobre una superficie de trabajo enharinada y recorte rectángulos que sean 1 cm más pequeños por todos los lados que la superficie de la cesta de la freidora.
2. Pinche ligeramente la masa con un tenedor.
3. Corte la mozzarella en rodajas finas.
4. Unte la masa con la salsa de tomate, condiméntela con sal, pimienta y orégano y cúbrala con las rodajas de mozzarella.
5. Hornee los trozos de pizza en porciones consecutivamente a 180 °C durante aprox. 7 minutos.
6. Distribuya el jamón serrano sobre los trozos y hornéelos de nuevo durante 3 a 5 minutos.
7. Cuando la pizza se tueste ligeramente por el borde, retire los trozos y distribuya por encima la rúcula lavada.
8. Rocíe las minipizzas con un poco de aceite de oliva y sírvalas.

Consejo: en función del grosor de la masa, la pizza necesitará entre 1 y 2 minutos más o menos.

Alitas de pollo marinadas

Ingredientes para 2 personas

NOTA: cocine las alitas de pollo en 2 procesos de fritura.

Ingredientes

Aprox. 8	alitas de pollo
1 a 2 cucharaditas	sal
1 a 2 cucharaditas	pimentón

Ingredientes para el marinado

6 cucharadas	aceite de colza o girasol
6 cucharadas	salsa Sweet 'n' Hot Chili
4 cucharadas	kétchup
4 cucharadas	vinagre
1 a 2 cucharaditas	copos de chile

Preparación

1. Mezcle todos los ingredientes del marinado en un recipiente de gran tamaño.
2. Añada las alitas de pollo al recipiente y mézclelas con el marinado.
3. Deje las alitas de pollo dentro del marinado durante aprox. 1 hora.
4. Coloque las alitas de pollo unas junto a otras en la sartén y ajústela a 190 °C y 15 minutos.
5. Gire las alitas de pollo pasada la mitad del tiempo de cocción.
6. Compruebe las alitas de pollo al final del tiempo de cocción y retírelas si está satisfecho.

Consejo: si le gustan las alitas de pollo más crujientes, puede seguir cocinándolas a 200 °C durante otros 5 minutos.

Tartaletas de chocolate con centro fundido

Ingredientes para 8 tartaletas

NOTA: puede preparar 4 tartaletas en un mismo proceso de fritura.

Ingredientes

75 g	chocolate negro
3	huevos
75 g	mantequilla
75 g	azúcar
50 g	harina

Preparación

1. Pique el chocolate y derrítalo al baño María.
2. Añada mantequilla y deje que se derri- ta también.
3. Bata los huevos y el azúcar hasta obte- ner una mezcla espumosa.
4. Tamice la harina sobre la masa y méz- clela hasta conseguir una masa lisa.
5. Incorpore la mezcla de mantequilla y chocolate.
6. Coloque los moldes para magdalenas en la sartén y llénelos con la masa. Ponga la sartén en el aparato precalen- tado.
7. Ajuste la temperatura a 180 °C y el tiempo de cocción a 6 - 7 minutos.
8. Hornee las tartaletas de chocolate y consúmalas calientes.

9. Limpieza



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Deje enfriar el aparato antes de mover- lo o limpiarlo.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **9** de la toma de co- rriente antes de limpiar la freidora de aire caliente.
- ⊙ La freidora de aire caliente no puede sumergirse en agua.

¡ADVERTENCIA sobre daños mate- riales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o pro- ductos de limpieza que produzcan ara- ñazos.

NOTA: tenga en cuenta que después de se- carla todavía pueden quedar gotas de agua en las cavidades. Deje secar completamen- te todas las piezas al aire.

Accesorios

- Elimine los restos de alimentos más grandes.
- La sartén **6** y el tamiz **5** se pueden lavar en el lavavajillas. Saque hacia arriba el tamiz y retírelo de la sartén. Después de la limpieza, tenga cuidado de que los pies del tamiz **5** señalen hacia abajo cuando los coloque de nuevo. Vuelva a colocar el tamiz en la sartén de tal ma- nera que quede bien fijado sobre la parte inferior.

NOTA: también puede fregar estas piezas a mano con agua caliente y detergente. En- juague a fondo a continuación con agua limpia.

- Previamente deberá poner en remojo los restos de alimentos que se hayan quemado.
- Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de guardarlas o volver a utilizarlas.

Carcasa

- Limpie la carcasa **1** por fuera con un paño humedecido y con un poco de detergente suave.
- Séquelo con un paño de cocina.

Interior

1. Limpie el interior con una esponja suave, un poco de agua y detergente suave.
2. Friéguelo pasando varias veces un trapo de microfibra humedecido, enjuagándolo y escurriéndolo durante el proceso.
3. Séquelo con un paño de cocina.

10. Conservación

- Antes de guardar la freidora de aire caliente ...
... debe retirarse el enchufe **9**,
... el aparato debe haberse enfriado y
... todas las piezas deben estar totalmente secas.
- Enrolle el cable de conexión **9** alrededor del guardacable **12**.

11. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

12. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

13. Datos técnicos

Modelo:	SHLF 1000 D1
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1000 W

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.
Los alimentos aún no están listos una vez pasado el tiempo recomendado	• ¿La cantidad era demasiado grande o los trozos eran demasiado gruesos? • ¿La temperatura o el tiempo de cocción se han ajustado demasiado bajos?
Fuerte olor y humo	• ¿Hay restos de alimentos en el elemento calefactor 10 que se estén quemando durante el calentamiento? La sartén 6 no debe llenarse por encima de la marca MAX 7.

Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Materiales reciclables: plástico, tereftalato de polietileno
~	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

14. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 466177_2404 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **466177_2404**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 466177_2404



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	162
2. Tilsigtet anvendelse	163
3. Sikkerhedsanvisninger	163
4. Leveringsomfang	166
5. Ibrugtagning	167
6. Hvad man bør vide om friturestegning	167
7. Betjening	168
7.1 Strømtilslutning	169
7.2 Tilberedningsprocessen.....	169
7.3 Afbrydelse af tilberedningsprocessen.....	169
7.4 Forbedring af bruningsgraden	169
7.5 Tilberedningstabel.....	170
8. Opskrifter.....	171
9. Rengøring.....	176
10. Opbevaring	176
11. Bortskaffelse	176
12. Problemløsning.....	177
13. Tekniske data.....	177
14. HOYER Handel GmbHs garanti	178

1. Oversigt

- 1 Hus
- 2 **Rød LED:** betjeningslys; lyser altid, når timeren kører.
- 3 Timer; for at indstille tilberedningstiden, starter apparatet
- 4 **Grøn LED:** LED til driftstemperatur; lyser altid, når den indstillede temperatur er nået.
- 5 Siindsats
- 6 Pande; her samles væsken fra tilberedningen.
- 7 **MAX** Markering for pandens maksimale påfyldningshøjde (maksimale påfyldningshøjde er 2,0 liter)
- 8 Håndtag på panden
- 9 Tilslutningsledning med netstik
- 10 Varmeelement (på oversiden af inderrummet)
- 11 Temperaturregulator
- 12 Afstandsholder med kabeloprulning
- 13 Returluftåbning

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye varmluft-frituregryde.

For sikker anvendelse af produktet og nærmere informationer om alle funktionerne:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden første ibrugtagning.**
- **Følg altid sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Opbevar denne betjeningsvejledning til senere brug.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye varmluft-frituregryde!

2. Tilsigtet anvendelse

Varmluft-frituregryden er beregnet til stegning af fødevarer i varm luft ved en temperatur på op til maks. 200 °C.

Varmluft-frituregryden er designet til private husholdninger. Varmluft-frituregryden må kun anvendes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

Varmluft-frituregryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre personskader eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Symboler på apparatet



Dette symbol advarer dig mod at berøre den varme overflade.



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

Anvisninger til en sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.



- ⊙ Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen på bagsiden. Hold kun panden i hånden.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks. ...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervmæssige områder,
 - ... i landbrugsejendomme,
 - ... af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer,
 - ... i bed and breakfast.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Overhold anvisningerne i kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 176).



FARE for børn!

- ⊙ Sørg for, at børn aldrig kan trække den varme varmluft-frituregryde ned (f.eks. i netkablet). Skoldninger er livsfarlige!
- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også beskadige apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for fugle!

- ⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordeler luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør fugle anbringes i et andet rum.



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Hvis der kommer væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Hvis apparatet trods alle forholdsregler ender nede i vand, skal du som det første straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. Benyt i så fald ikke længere apparatet, men få det efterset på et fagværksted.
- ⊙ Anvend ikke apparatet med våde hænder.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Hvis du benytter et forlængerkabel, skal dette være i overensstemmelse med dette apparats tekniske data.
- ⊙ Tilslut ikke apparatet til en multistikdåse. Det vil kunne resultere i en overbelastning.
- ⊙ Læg tilslutningsledningen således, at ingen kan træde på den, hænge fast i den eller falde over den.
- ⊙ Tilslut altid kun netstikket til en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Undlad at vikle tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Sørg ved opstilling af apparatet for, at tilslutningsledningen ikke fastklemmes eller trykkes.
- ⊙ Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke helt adskilt fra elnettet. For at adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk altid i netstikket, aldrig i tilslutningsledningen, for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - efter hver brug
 - hvis der opstår en fejl
 - når apparatet ikke er i brug
 - inden apparatet rengøres
 - i tordenvejr
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet. Få altid kun reparationer udført på et fagværksted eller i servicecentret.



FARE – brandfare!

- ⊙ Lad aldrig det tilsluttede apparat være uden opsyn.
- ⊙ Hold altid opsyn med varmluft-frituregryden under brugen. På den måde kan du opdage opstående problemer i god tid ved usædvanlige lugte eller lyde.
- ⊙ Tildæk aldrig apparatet, og stil det ikke på bløde genstande (som f.eks. håndklæder).
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Anvend udelukkende varmluft-frituregryden på en fast, plan, skridsikker, tør og ikke-brændbar arbejdsflade for at forhindre, at frituregryden vælter eller skrider.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Rør ikke ved de varme overflader på apparatet og i inderrummet. Brug ovenhandsker eller grydelapper.
- ⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Sørg for, at maden ikke berører det varme varmeelement på oversiden af inderrummet og klæber til det.
- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastfodder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og plast og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfodderne. Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 varmluft-fituregryde
- 1 pande **6** med siindsats **5**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

5. Ibrugtagning

- Fjern al emballage. **Især inderrummet skal være fuldstændigt frit for emballagerester, som f.eks. flamingorester.**



FARE – brandfare!

På bagsiden af apparatet sidder returluftåbningen **13**. Under betjening af apparatet ledes varm damp ud af returluftåbningen.

- ⊙ **Fig. A:** dæk aldrig returluftåbningen **13** til.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.

ANVISNING: ved første ibrugtagning kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montageidlerne på varmeelementet **10** – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på apparatets underside.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Rengør apparatet og alle tilbehørsdele, før de tages i brug første gang.
- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert og varmebestandigt underlag.
- Sæt netstikket **9** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

6. Hvad man bør vide om friturestegning

Forberedelse af fødevarer

- Alle fødevarer skal være så tørre som muligt til friturestegningen. Tør fødevarerne til friturestegning af, hhv. fjern is fra frosne fødevarer.
- Fjern så meget vand og is som muligt, før du placerer fødevarer i varmluft-frituregryden.
- Vær ved panerede fødevarer opmærksom på, at paneringen sidder så fast som muligt på fødevarer.

Friturestegetid og -temperatur

- For at opnå et velsmagende og sundt resultat bør du ved valg af temperaturen og friturestegetiden holde dig meget nøje til angivelserne på emballagen.
- Frituresteg kun små mængder på én gang.
- Panden **6** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 7**.
- Akrylamid er muligvis kræftfremkaldende. For at holde dannelsen af akrylamid så lav som muligt bør du undgå en for stærk brunning.

For at opnå en ensartet bruning ^{1 2}

¹: Rystes eller vendes efter 1/3 og 2/3 af tilberedningstiden.

²: Rystes eller vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

Hvis det er vigtigt, at fødevarer brunes ensartet (f.eks. ved pomfritter eller kyllingenuggets), skal den rystes 1-2 gange under friturestegningen.

1. Træk panden **6** ud af huset **1** via håndtaget **8**, og ryst ingredienserne. Sørg for, at pomfritterne bliver blandet godt, når du ryster dem, så de inderste ufærdige pomfritter bevæger sig ud til kanten. Apparatet slukkes automatisk, når panden tages ud. Timeren **3** fortsætter med at køre.
2. Indsæt panden **6** i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen.

Bagning

Dej må under **ingen omstændigheder** placeres direkte i panden **6**. Placer dejen i en bageform eller i en anden varmebestandig form (f.eks. muffinforme) efter forberedelsen. Stil derefter formen med dejen i panden **6** på siindsatsen **5**.

Emballageinformationer

Hvis du på frosne fødevarers emballage ikke finder nogen tilberedningstider for varmluft-frituregryder, skal du rette dig efter tiderne for varmluftsovne.

7. Betjening



FARE for forbrænding!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen **13** på bagsiden.
- ⊙ Brug ovenhandsken eller grydelapper til at gribe fat om panden **6**.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen **13**. Undgå dampen.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet må under ingen omstændigheder betjenes uden siindsatsen **5**!

Timeren

- Brug timeren **3** til at starte apparatet og indstille den ønskede tilberedningstid.
- Du kan indstille mellem 5 og 30 minutter.
- Den indstillede tid kan ændres under drift.
- For at forkorte tiden skal du dreje lidt hårdere.

Temperaturregulatoren

- Brug temperaturregulatoren **11** til at indstille temperaturen mellem 80 og 200 °C.
- Den indstillede temperatur kan ændres under drift.

LED'erne

- **rød LED 2:** lyser altid, når timeren **3** kører.
- **grøn LED 4:** lyser altid, når den indstillede temperatur er nået. Slukker, når apparatet varmer op igen.

7.1 Strømtilslutning

- Når apparatet er opstillet, skal du tilslutte netstikket **9** til en jordet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

7.2 Tilberedningsprocessen

ANVISNING: du skal bruge et varmebestandigt underlag til panden **6** samt et fad eller en skål (evt. forvarmet).

1. Drej timeren **3** på det ønskede tid. Ventilatoren starter, og den røde betjeningslys **2** begynder at lyse.
2. Drej temperaturregulatoren **11** på den ønskede temperatur. Den grønne LED **4** lyser, så snart den indstillede temperatur er nået.
3. Så snart timeren **3** er tilbage til 0, er den indstillede tid gået. En klokke lyder, og apparatet slukkes.
4. Træk panden **6** ud af huset **1** via håndtaget **8**. Stil panden på det varmebestandigt underlag.
5. Tag fødevarerne ud af panden.
6. For at slukke apparatet helt og koble det fra elnettet skal du trække netstikket **9** ud.

7.3 Afbrydelse af tilberedningsprocessen

Du kan til enhver tid afbryde tilberedningsprocessen, f.eks. for at efterprøve bruningsgraden.

1. Træk panden **6** ud af huset **1** via håndtaget **8**. Apparatet slukkes automatisk, når panden tages ud.
 - LED'erne **2** og **4** slukker.
 - Ventilatoren stopper, indtil panden **6** skubbes ind igen.
 - Timeren **3** fortsætter med at køre.
2. Indsæt panden **6** i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen.

7.4 Forbedring af bruningsgraden

Hvis eksempelvis bruningsgraden ikke er i overensstemmelse med din forventning, kan du forlænge tiden på timeren eller starte den igen.

1. Skub panden **6** ind i huset **1** igen.
2. Start tilberedningsprocessen igen ved at indstille tiden på timeren **3** og temperaturen på temperaturregulatoren **11**.
3. Kontrollér bruningsgraden efter et par minutter. For at gøre dette, træk panden **6** ud af huset via håndtaget **8**. Apparatet stopper opvarmningen, og ventilatoren stopper.
4. Hvis du:
 - er tilfreds, drej temperaturregulatoren til 0 og fjern fødevarerne fra panden. Timeren **3** løber ned af sig selv.
 - vil fortsætte stegningen, skal du blot skubbe panden **6** tilbage i apparatet, og tilberedningsprocessen starter igen.
5. Når den indstillede tid er gået, lyder en klokke, LED'erne **2** og **4** og ventilatoren slukkes.

7.5 Tilberedningstabel

- Den følgende tabel indeholder oplysninger om basisindstillinger for de angivne fødevarer.
- Temperatur- og tidsangivelserne i tilberedningstabellen er referenceværdier. Temperaturen og tiden kan variere afhængigt af fødevarens art, størrelse og mængde eller din smag.

	Ingredienser / Anvendelser	Anbefalet temperatur og tid
	Frosne pomfritter ¹ (optimal mængde ca. 150 g, maksimal mængde ca. 200 g)	180 °C 20-30 min
	Muffins, kager og bagværk	160 °C 15-20 min
	Fisk	180 °C 18-20 min
	Steaks, koteletter	180 °C 10-15 min
	Fjerkræstykker, f.eks. kyllingelår ² (optimal mængde 4 dele)	180 °C 20-30 min
	Rejer	180 °C 12-18 min

De hævede tal ^{1,2} har følgende betydning:

¹: rystes eller vendes efter 1/3 og 2/3 af tilberedningstiden.

²: rystes eller vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

8. Opskrifter

Blandede pomfritter med urtemayonnaise

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser til mayonnaisen

1	æggeblomme
1 teskefuld	sennep
125 ml	solsikkeolie
1 teskefuld	finthakket persille
1 teskefuld	finthakket kørvel
1 teskefuld	citronsaft
	salt, peber

Ingredienser til pomfritter

125 g	sødkartofler
125 g	kogefaste kartofler
1 spiseskefuld	solsikkeolie

Tilberedning

1. For at lave urtemayonnaisen kommes æggeblomme og sennep i et høj bæger, og blandingen blendes med en stavblender.
2. Mens du blander, hælder du olien i en tynd stråle, indtil der er dannet en cremet, ensartet blanding.
3. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skræl, vask og dup kartoflerne og de søde kartofler tørre.
5. Skær kartoflerne og de søde kartofler i ca. 1 cm tykke stave, og bland dem med olien i en skål.
6. Hæld pomfritterne i panden. Vær opmærksom på den maksimale påfyldningshøjde. Frituresteg evt. ad 2 omgange.
7. Indstil værdierne 25 minutter og 200 °C.
8. Sænk efter 15 minutter temperaturen til 180 °C, og ryst pomfritterne grundigt.
9. Salt pomfritterne, og server dem med urtemayonnaisen.

Pølsehorn

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

4	pølser (f.eks. frankfurter- eller wienerpølser)
½ pakke	butterdej
	salt og peber
1 spiseskefuld	sennep
1	æg

Tilberedning

1. Rul butterdejen ud på et meldrysset bord.
2. Skær pølserne i 4 cm lange stykker.
3. Pensl den udrullede butterdej med sennep, og krydr med salt og peber.
4. Skær butterdejen i 3 cm brede strimler.
5. Rul pølserne ind i butterdejen, så de stikker lidt ud i siderne.
6. Pisk ægget sammen, og pensl butterdejen med det.
7. Tryk enderne af butterdejen godt ned.
8. Læg pølserne i panden. Vær opmærksom på den maksimale påfyldningshøjde. Frituresteg evt. ad 2 omgange.
9. Bag ved 200 °C i ca. 12-15 minutter afhængigt af smag og bruningsgrad.

Bagt camembert med tyttebær

Ingredienser til 2 personer

ANVISNING: afprøv først, om de 2 camembertstykker kan ligge ved siden af hinanden i panden. Hvis ikke, skal camembertstykkerne frituresteges ad 2 omgange.

Ingredienser

2	camembertstykker (op til 150 g pr. stk.)
1	æg
1 spiseskefuld	fløde
3 spiseskefulde	rasp
2 spiseskefulde	tyttebær fra glas
salt og peber efter smag og behag	

Tilberedning

1. Pisk æggene sammen med fløden, og krydr med salt og peber.
2. Hæld brødkrummerne i en dyb tallerken.
3. Træk de afkølede camembertstykker (hele eller i kvarte) gennem æggeblandingen, og rul dem derefter i rasp, indtil osten er godt dækket af rasp.
4. Bag camembertstykkerne ved 200 °C i ca. 5-10 minutter, indtil de er gyldenbrune.
5. Servér camemberten med lidt tyttebær.

Fylde tomater

Ingredienser til 2 personer

ANVISNING: alt efter størrelsen på tomaterne kan de måske ikke alle være i panden samtidig. Hvis det er tilfældet, kan du friturestege de resterende tomater for sig.

Ingredienser

6 spiseskefulde	olivenolie
6	mellemstore tomater
2	fed hvidløg
1 bundt	bredbladet persille
2 skiver	toastbrød (normal størrelse)
½ teskefuld	salt
2 knivspidser	peber
40 g	friskrevet parmesanost

Tilberedning

1. Vask tomaterne, fjern stilkene, og skær toppen af som et låg.
2. Skrab forsigtigt kernerne ud med en ske, og lad dem dryppe af med hovedet nedad i en sigte.
3. Pil hvidløgene.
4. Vask og tør persillen.
5. Riv toastbrødet i mindre stykker, og kom det i en blender sammen med resten af olien, hvidløg, persille, salt, peber og parmesan.
6. Hak alle ingredienserne fint.
7. Hæld fylde i tomaterne.
8. Læg tomaterne i panden.
9. Tilbered dem først ved 180 °C i ca. 10 minutter og derefter ved 140 °C i yderligere 5 minutter.

Tip: hvis du frituresteger tomaterne uden låg, bliver fylde brunt og sprødt på toppen. Hvis du lægger låg på tomaterne, mens de koger, forlænges tilberedningstiden med ca. 3 minutter, og fylde forbliver blødt.

Falafel lavet af kikærtemel

Ingredienser til 2 personer

ANVISNING: vær opmærksom på den maksimale påfyldningshøjde. Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

120 g	kikærtemel
120 ml	vand
4 spiseskefulde	olivenolie
2	fed hvidløg
1	skalotteløg
1 bundt	persille
½ teskefuld	salt
1 ½ teskefulde	spidskommen
½ teskefuld	bagepulver
	lidt citronsaft

Tilberedning

1. Vask og tør persillen, pluk bladene af, og hak dem meget fint.
2. Pil og skær skalotteløg og hvidløgsfed i tern.
3. Bland persille, skalotteløg, hvidløg, kikærtemel, spidskommen, bagepulver og salt.
4. Bring vandet i kog, og tilsæt det gradvist til melblandingen. Arbejd det hele sammen til en jævn og relativt fast dej.
5. Lad dejen hvile i 15 minutter.
6. Ælt derefter ½ spiseskefuld olivenolie og lidt citronsaft i.
7. Form dejen med våde hænder til kugler på størrelse med en valnød, og læg dem ved siden af hinanden på siindsatsen i panden.
8. Tilbered først falaflerne ved 180 °C i ca. 6 minutter. Tilbered dem derefter ved 200 °C i yderligere 4 minutter.
9. Hæld nu 3½ spiseskefulde olivenolie i en skål, og vend forsigtigt falaflerne i den.
10. Læg falaflerne tilbage i indsatsen, og fritér dem ved 200 °C i ca. 6 minutter, indtil de er gyldenbrune.

Laks i pakker

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

250 g	kogefaste kartofler
100 g	frisk spinat
1	skalotteløg
1	fed hvidløg
1 spiseskefuld	olivenolie
300 g	laksefilet (uden skind)
1	persillekvist
1	basilikumkvist
1 spiseskefuld	kapers
2 spiseskefulde	blødt smør
1	ubehandlet lime
	salt, peber

Tilberedning

1. Skræl og vask kartoflerne, tilbered dem i kogende, saltet vand, lad dem dryppe af, og skær dem i tynde skiver.
2. Rens og vask i mellemtiden spinaten, og lad den dryppe godt af.
3. Pil skalotteløg og hvidløg, skær dem i små tern, kom dem i en gryde med olie, og sauter dem, til de er gennemsigtige.
4. Tilsæt spinat, og sauter kort, indtil bladene falder sammen. Tag derefter gryden af varmen, og stil den til side.
5. Skyl laksen, dup den tør, og skær den i to stykker.
6. Vask persille og basilikum, ryst dem tørre, og hak bladene fint.
7. Dræn kapers, og hak dem groft.
8. Ælt kapers og hakkede krydderurter sammen med smørret.
9. Vask limen i varmt vand, dup den tør, og skær den i skiver.
10. Læg et stort stykke bagepapir ud.
11. Læg kartoffelskiverne i midten, og krydr med salt og peber. Læg spinat og laks ovenpå.
12. Fordel kaperssmørret på laksen, og top med limeskiver.

13. Fold papiret hen over ingredienserne, luk godt til i siderne, og læg pakken i panden.
14. Tilbered ved 200 °C i ca. 20 minutter.
15. Fjern derefter papiret, og servér retten med det samme.

Spyd med squash og aubergine

Ingredienser til 2 personer

ANVISNING: vær opmærksom på den maksimale påfyldningshøjde. Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

¼ teskefuld	peber
¼ teskefuld	allehånde
¼ teskefuld	koriander
¼ teskefuld	tørret timian
¼ teskefuld	tørret oregano
½ teskefuld	salt
25 ml	olivenolie
1	aubergine
1	squash
1	løg
	træspyd

Tilberedning

1. Bland krydderurter, krydderier og olie i en skål.
2. Skær squash og auberginer i 2 cm tykke skiver, og skær løgene i kvarte.
3. Tilsæt grøntsagerne til krydderi- og olieblandingen.
4. Sæt grøntsagerne på spyddene skiftevis.
5. Tilbered spyddene ved 200 °C i 15 minutter. Vend spyddene halvvejs gennem tilberedningstiden.

Minipizza med skinke og rucola

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

1 pakke	pizzadej
1 dåse	tomatpassata
200 g	mozzarella
1 bundt	rucola
100 g	serranoskinke
	olivenolie
	salt, peber og oregano

Tilberedning

1. Rul pizzadejen ud på et meldrysset bord, og skær rektangler ud, som er 1 cm mindre hele vejen rundt end overfladen på friturekurven.
2. Prik dejen let med en gaffel.
3. Skær mozzarellaen i tynde skiver.
4. Pensl dejen med tomatpuréen, krydr med salt, peber og oregano, og dæk med mozzarellastykkerne.
5. Bag pizzastykkerne efter hinanden i portioner ved 180 °C i ca. 7 minutter.
6. Fordel serranoskinken oven på stykkerne, og bag dem i yderligere 3-5 minutter.
7. Når pizzaen er let brun i kanterne, tages stykkerne ud, og der drysses med skyllet rucola.
8. Dryp minipizzaerne med lidt olivenolie, og servér.

Tip: afhængigt af dejens tykkelse skal pizzaen steges 1-2 minutter længere eller kortere.

Marinerede chickenwings

Ingredienser til 2 personer

ANVISNING: tilbered kyllingevingerne i 2 friturestegninger.

Ingredienser

Ca. 8	kyllingevinger
1-2 teskefulde	salt
1-2 teskefulde	paprika

Ingredienser til marinade

6 spiseskefulde	solsikke- eller rapsolie
6 spiseskefulde	sød chilisaucе
4 spiseskefulde	tomatketchup
4 spiseskefulde	eddike
1-2 teskefulde	chiliflager

Tilberedning

1. Bland alle ingredienserne til marinaden sammen i en stor skål.
2. Læg kyllingevingerne i skålen, og bland dem med marinaden.
3. Lad kyllingestykkerne ligge i marinaden i ca. 1 time.
4. Læg kyllingevingerne ved siden af hinanden i panden, og indstil den til 190 °C og 15 minutter.
5. Vend kyllingevingerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
6. Tjek hen imod slutningen af tilberedningstiden, om kyllingevingerne er færdige, og tag dem op, hvis du er tilfreds.

Tip: hvis du vil have kyllingevingerne mere sprøde, kan du tilberede dem ved 200 °C i yderligere 5 minutter.

Blødende chokoladekage

Ingredienser til 8 små chokoladekager

ANVISNING: du kan tilberede 4 små chokoladekager i samme arbejdsgang.

Ingredienser

75 g	mørk chokolade
3	æg
75 g	smør
75 g	sukker
50 g	mel

Tilberedning

1. Hak chokoladen, og smelt den i et vandbad.
2. Tilsæt smørret, og lad det også smelte.
3. Pisk æg og sukker skummende.
4. Sigt mel over blandingen, og rør til en glat dej.
5. Fold chokolade- og smørblandingen i.
6. Læg muffinformene i panden og hæld dejen i dem. Sæt panden i det forvarmede apparat.
7. Indstil temperaturen til 180 °C og tilberedningstiden til 6-7 minutter.
8. Bag chokoladetarteletterne, og nyd dem varme.

9. Rengøring



FARE for forbrænding!

- ⊙ Lad apparatet køle af, inden du flytter eller rengør det.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **9** ud af stikkontakten, før du rengør varmluft-frituregryden.
- ⊙ Varmluft-frituregryden må ikke dypes i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

ANVISNING: vær opmærksom på, at der efter afførring stadig kan være vanddråber i hulrummene. Lad alle dele lufttørre helt.

Tilbehørsdele

- Fjern grove madrester.
- Panden **6** og siindsatsen **5** kan vaskes i opvaskemaskine. Træk siindsatsen opad og ud af panden. Efter rengøring skal du sørge for, at fødderne på siindsatsen **5** peger nedad, når du sætter den i. Sæt siindsatsen tilbage i panden, indtil den sidder godt fast på bunden.

ANVISNING: du kan også vaske disse dele i hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl grundigt efter med rent vand.

- Fastbrændte madrester skal først lægges i blød.
- Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du lægger dem til side eller bruger dem på ny.

Hus

- Tør huset **1** af udvendigt med en fugtig klud og en smule mildt rengøringsmiddel.

- Tør efter med et viskestykke.

Inderrum

1. Rengør inderrummet med en blød svamp, lidt vand og et mildt rengøringsmiddel.
2. Tør efter flere gange med en fugtig mikrofiberklud, som du indimellem skyller op og vrider.
3. Tør efter med et viskestykke.

10. Opbevaring

- Inden du stiller varmluft-frituregryden til opbevaring ...
... skal netstikket **9** trækkes ud,
... skal apparatet være afkølet, og
... alle dele skal være fuldstændig tørre.
- Vikl tilslutningsledningen **9** op på kabeloprulningen **12**.

11. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

12. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

13. Tekniske data

Model:	SHLF 1000 D1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1000 W

Fejl	Mulige årsager/foranstaltninger
Virker ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.
Retterne er endnu ikke færdige efter den anbefalede tid	• Var mængden for stor eller stykkerne for tykke? • Var temperaturen eller tilberedningstiden indstillet for lavt?
Kraftig røg- og lugtudvikling	• Sidder der fødevarerester på varmeelementet 10, som brænder på under opvarmningen? Panden 6 må ikke fyldes mere end til markeringen MAX 7.

Anvendte symboler

	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Genbrugelige materialer: plast Polyethylenterephthalat
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

14. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og u hensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 466177_2404** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **466177_2404** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 466177_2404



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	180
2. Uso conforme	181
3. Avvertenze di sicurezza	181
4. Materiale in dotazione	184
5. Messa in funzione	185
6. Piccola guida basica alla frittura	185
7. Uso	186
7.1 Collegamento elettrico	187
7.2 Il processo di cottura	187
7.3 Interruzione del processo di cottura	187
7.4 Miglioramento del grado di doratura	187
7.5 Tabella di cottura	188
8. Ricette	189
9. Pulizia	194
10. Conservazione	195
11. Smaltimento	195
12. Risoluzione dei problemi	196
13. Dati tecnici	196
14. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	197
15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	199

1. Panoramica

- 1 Alloggiamento
- 2 **LED rosso:** spia luminosa, si accende ogni volta che scorre il timer.
- 3 Timer, per impostare il tempo di cottura, avvia l'apparecchio
- 4 **LED verde:** LED per la temperatura di esercizio; si accende quando viene raggiunta la temperatura impostata.
- 5 Inserto colino
- 6 Padella, qui si raccoglie il liquido di cottura.
- 7 **MAX** Segno per il livello di riempimento massimo della padella (il livello di riempimento massimo è di 2,0 litri)
- 8 Maniglia della padella
- 9 Cavo di collegamento con spina
- 10 Elemento riscaldante (sul lato superiore del vano interno)
- 11 Termostato
- 12 Distanziatore con avvolgicavo
- 13 Apertura per l'aria di scarico

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova friggitrice ad aria calda.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per l'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle avvertenze di sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Custodire il presente manuale di istruzioni per l'uso per riferimento futuro.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale di istruzioni per l'uso. Il manuale di istruzioni per l'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la vostra nuova friggitrice ad aria calda possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

La friggitrice ad aria calda è destinata alla cottura di alimenti in aria calda, ad una temperatura di massimo 200 °C.

La friggitrice ad aria calda è stata ideata per l'uso domestico. Usare la friggitrice ad aria calda solo al chiuso.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

La friggitrice ad aria calda non è adatta a riscaldare liquidi.

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.



- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico situata sul lato posteriore. Prendere la padella unicamente dalla maniglia.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non pulire a umido gli elementi riscaldanti.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio ...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 194).



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano mai tirare giù la friggitrice ad aria calda rovente (ad es. dal cavo di alimentazione). Le ustioni comportano pericolo di morte!
- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO per gli uccelli!

- ⊙ Gli uccelli respirano più velocemente, distribuiscono l'aria diversamente nel loro corpo e sono notevolmente più piccoli degli esseri umani. Pertanto per gli uccelli può essere molto pericoloso respirare anche le più piccole quantità di fumo generate dal funzionamento di questo apparecchio. Quando si usa questo apparecchio, è preferibile portare gli uccelli in un'altra stanza.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o schizzi d'acqua.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.

- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Se si usa un cavo di prolunga, esso deve soddisfare i dati tecnici di questo apparecchio.
- ⊙ Non collegare l'apparecchio ad una presa multipla, poiché potrebbe verificarsi un sovraccarico.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento in modo tale che nessuno possa calpestarlo, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla

rete elettrica. Per scollegarlo estrarre la spina.

- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - dopo ogni utilizzo
 - se si verifica un guasto
 - quando non si utilizza l'apparecchio
 - prima di pulire l'apparecchio
 - in caso di temporali
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto. Fare riparare l'apparecchio solo da un laboratorio specializzato o presso il nostro centro di assistenza.



PERICOLO di incendio!

- ⊙ Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- ⊙ Sorvegliare sempre la friggitrice ad aria calda durante il funzionamento. Sarà così possibile accorgersi in tempo di eventuali problemi a causa di odori o rumori insoliti.
- ⊙ Non coprire l'apparecchio né collocarlo su oggetti morbidi (ad es. asciugamani).
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Usare la friggitrice ad aria calda esclusivamente su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile per evitare che si rovesci o scivoli via.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e del vano interno. Servirsi di guanti da forno o presine.
- ⊙ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante caldo sul lato superiore del vano interno restandovi attaccati.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

- 1 friggitrice ad aria calda
- 1 padella **6** con inserto colino **5**
- 1 manuale di istruzioni per l'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio. **In particolare il vano interno deve essere completamente sgombrato da resti della confezione, ad esempio briciole di polistirolo.**



PERICOLO di incendio!

Sul lato posteriore dell'apparecchio si trova l'apertura per l'aria di scarico **13**. Durante il funzionamento, dall'apertura per l'aria di scarico esce vapore caldo.

- ⊙ **Figura A:** non coprire mai l'apertura per l'aria di scarico **13**.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.

NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante **10** e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

- Staccare le pellicole protettive e le strisce adesive dall'apparecchio, senza però rimuovere la targhetta situata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.
- Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.
- Collegare la spina **9** ad una presa di corrente che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.

6. Piccola guida basica alla frittura

Preparazione degli alimenti

- Per la frittura, tutti gli alimenti devono essere il più possibile asciutti. Asciugare gli alimenti da friggere o, in caso di alimenti congelati, rimuovere il ghiaccio.
- Se si utilizzano alimenti congelati, rimuovere la maggiore quantità possibile di acqua e ghiaccio prima di collocare gli alimenti nella friggitrice ad aria calda.
- In caso di alimenti impanati, assicurarsi che l'impanatura aderisca il più possibile agli alimenti da friggere.

Tempo e temperatura di frittura

- Per un risultato sano e gustoso attenersi strettamente alle indicazioni su scelta della temperatura e tempo di frittura riportate sulla confezione.
- Friggere piccole quantità alla volta.
- La padella **6** non deve essere riempita oltre il segno **MAX 7**.
- L'acrilammide può essere cancerogena. Per mantenere al minimo la formazione di acrilammide, evitare una doratura eccessiva.

Per una doratura uniforme ^{1 2}

- ¹: Scuotere o rivoltare dopo 1/3 e 2/3 del tempo di cottura.
²: Scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.

Se l'alimento (ad es. patatine fritte o bocconcini di pollo) richiede una doratura uniforme, è necessario scuoterlo 1-2 volte durante la frittura.

1. Estrarre la padella **6** dall'alloggiamento **1** prendendola dalla maniglia **8** e scuotere gli ingredienti. Mentre si scuote assicurarsi di mescolare bene le patatine fritte e che le patatine non cotte che si trovano nella parte più interna giungano all'esterno. L'apparecchio si spegne automaticamente quando si estrae la padella. Il timer **3** continua a scorrere.
2. Reinserire la padella **6** nell'apparecchio. L'apparecchio si riaccende automaticamente.

Cottura di impasti

Non mettere **in nessun caso** l'impasto direttamente nella padella **6**. Dopo aver preparato l'impasto, metterlo in uno stampo per dolci o un altro stampo resistente al calore (ad es. formine per focaccine). Poi collocare lo stampo con l'impasto nella padella **6**, sull'inserito colino **5**.

Informazioni riportate sulla confezione

Se non si trovano i tempi di cottura per friggitrice ad aria calda sulla confezione dell'alimento congelato, orientarsi in base ai tempi per forni ad aria calda.

7. Uso



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico **13** situata sul lato posteriore.
- ⊙ Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare la padella **6**.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico **13** fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza inserto colino **5**!

Il timer

- Con il timer **3** si avvia l'apparecchio e si imposta il tempo di cottura desiderato.
- È possibile impostare un tempo compreso tra 5 e 30 minuti.
- Il tempo impostato può essere modificato durante il funzionamento.
- Per abbreviare il tempo bisogna girare con un poco più di forza.

Il termostato

- Con il termostato **11** si imposta la temperatura su un valore compreso tra 80 °C e 200 °C.
- La temperatura impostata può essere modificata durante il funzionamento.

I LED

- **LED rosso 2:** si accende ogni volta che scorre il timer **3**.
- **LED verde 4:** si accende quando viene raggiunta la temperatura impostata. Si spegne quando l'apparecchio si riscalda nuovamente.

7.1 Collegamento elettrico

- Dopo aver posizionato l'apparecchio, inserire la spina **9** in una presa con messa a terra conforme ai dati riportati sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.

7.2 Il processo di cottura

NOTA: è necessaria una superficie d'appoggio resistente al calore per la padella **6**, nonché un piatto o una ciotola (eventualmente preriscaldati).

1. Ruotare il timer **3** sul tempo desiderato. Il ventilatore si avvia e la spia luminosa rossa **2** inizia ad accendersi.
2. Ruotare il termostato **11** sulla temperatura desiderata. Il LED verde **4** si accende al raggiungimento della temperatura impostata.
3. Il tempo impostato è trascorso non appena il timer **3** torna a 0. Suona un campanello e l'apparecchio si spegne.
4. Estrarre la padella **6** dall'alloggiamento **1** prendendola dalla maniglia **8**. Collocare la padella sulla superficie d'appoggio resistente al calore.
5. Prelevare gli alimenti dalla padella.
6. Per spegnere completamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete, staccare la spina **9**.

7.3 Interruzione del processo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento, ad es. per controllare il grado di doratura.

1. Estrarre la padella **6** dall'alloggiamento **1** prendendola dalla maniglia **8**. L'apparecchio si spegne automaticamente quando si estrae la padella.
 - I LED **2** e **4** si spengono.
 - Il ventilatore resta fermo finché non si reinserisce la padella **6**.
 - Il timer **3** riprende a scorrere.
2. Reinserire la padella **6** nell'apparecchio. L'apparecchio si riaccende automaticamente.

7.4 Miglioramento del grado di doratura

Se ad es. non è stato ancora raggiunto il grado di doratura desiderato, è possibile prolungare il tempo con il timer o riavviare il timer.

1. Reinserire la padella **6** nell'alloggiamento **1**.
2. Riavviare il processo di cottura impostando il tempo con il timer **3** e la temperatura con il termostato **11**.
3. Dopo qualche minuto controllare il grado di doratura. Per farlo basta estrarre la padella **6** dall'alloggiamento prendendola dalla maniglia **8**. L'apparecchio smette di riscaldarsi e il ventilatore si arresta.
4. A questo punto:
 - se si è soddisfatti del risultato, ruotare il termostato su **0** e prelevare l'alimento dalla padella. Il timer **3** torna a zero da solo.
 - se si desidera proseguire la frittura, basta reinserire la padella **6** nell'apparecchio e il processo di cottura si riavvia.
5. Quando il tempo impostato è trascorso, suona un campanello e i LED **2** e **4** e il ventilatore si spengono.

7.5 Tabella di cottura

- La tabella che segue fornisce un primo aiuto per la regolazione relativa agli alimenti specificati.
- Le indicazioni su temperature e tempi riportate nella tabella di cottura sono valori indicativi. La temperatura e il tempo possono differire in funzione delle caratteristiche, delle dimensioni e della quantità degli alimenti, nonché del proprio gusto.

	Ingredienti / Utilizzo	Temperatura consigliata e tempo
	Patatine fritte congelate ¹ (quantità ottimale circa 150 g, quantità massima circa 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Focaccine, torte e prodotti da forno	160 °C 15 - 20 min
	Pesce	180 °C 18 - 20 min
	Bistecche, cotolette	180 °C 10 - 15 min
	Pollame a pezzi, ad es. cosce ² (quantità ottimale 4 pezzi)	180 °C 20 - 30 min
	Gamberetti	180 °C 12 - 18 min

I numeri all'esponente ^{1,2} significano:

¹: scuotere o rivoltare dopo 1/3 e 2/3 del tempo di cottura.

²: scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.

8. Ricette

Patatine fritte miste con maionese alle erbe aromatiche

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti per la maionese

1	tuorlo
1 cucchiaino di	senape
125 ml di	olio di semi di girasole
1 cucchiaino di	prezzemolo tritato finemente
1 cucchiaino di	cerfoglio tritato finemente
1 cucchiaino di	succo di limone
	sale, pepe

Ingredienti per le patatine fritte

125 g di	patate dolci
125 g di	patate che tengano la cottura
1 cucchiaio di	olio di semi di girasole

Preparazione

1. Per la maionese alle erbe aromatiche mettere il tuorlo e la senape in un recipiente alto e mescolarli con un frullatore a immersione.
2. Mentre si mescola aggiungere l'olio a filo fino ad ottenere una massa cremosa omogenea.
3. Aggiungere le erbe aromatiche e insaporire con sale, pepe e succo di limone.
4. Sbucciare le patate e le patate dolci, lavarle e tamponarle.
5. Tagliare le patate e le patate dolci a bastoncini di circa 1 cm di spessore e mescolarli con l'olio in una ciotola.
6. Mettere le patatine fritte nella padella. Rispettare il livello di riempimento massimo. Eventualmente sarà necessario friggere in due cicli.
7. Impostare i valori 25 minuti e 200 °C.
8. Dopo 15 minuti ridurre la temperatura a 180 °C e scuotere bene le patatine fritte.

9. Salare le patatine fritte e servirle con la maionese alle erbe aromatiche.

Salsicciotti in vestaglia

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

4	salsicciotti (ad es. wurstel o salsicce viennesi)
½ confezione di	pasta sfoglia
	sale e pepe
1 cucchiaino di	senape
1	uovo

Preparazione

1. Stendere la pasta sfoglia su una superficie di lavoro infarinata.
2. Tagliare i salsicciotti in pezzetti di 4 cm di lunghezza.
3. Spennellare la senape sulla pasta sfoglia stesa e insaporire con sale e pepe.
4. Tagliare la pasta sfoglia a strisce di 3 cm di larghezza.
5. Avvolgere i salsicciotti nella pasta sfoglia in modo che sporgano un poco dai lati.
6. Battere l'uovo e spennellarlo sulla pasta sfoglia.
7. Comprimer bene le estremità della pasta sfoglia.
8. Mettere i salsicciotti nella padella. Rispettare il livello di riempimento massimo. Eventualmente sarà necessario friggere in due cicli.
9. Secondo i gusti e il grado di doratura cuocere a 200 °C per circa 12 - 15 minuti.

Camembert al forno con mirtilli rossi

Ingredienti per 2 porzioni

NOTA: prima di iniziare assicurarsi che i 2 camembert possano entrare interi uno accanto all'altro nella padella. In caso contrario preparare i camembert in 2 cicli di frittura.

Ingredienti

2	camembert (fino a 150 g ciascuno)
1	uovo
1 cucchiaino di	panna
3 cucchiaini di	pangrattato
2 cucchiaini di	mirtilli rossi in barattolo di vetro

sale e pepe a piacere

Preparazione

1. Battere l'uovo con la panna e insaporire con sale e pepe.
2. Versare il pangrattato in un piatto fondo.
3. Immergere il camembert raffreddato (intero o a quarti) nella massa d'uovo e poi passarlo nel pangrattato fino a quando la panatura non avvolge completamente il formaggio.
4. Dorare i pezzi di camembert a 200 °C per circa 5 - 10 minuti.
5. Servire il camembert con un poco di mirtilli rossi.

Pomodori ripieni

Ingredienti per 2 porzioni

NOTA: è possibile che i pomodori non entrino tutti insieme nella padella. Dipende dalle loro dimensioni. In tal caso preparare i pomodori rimasti in un secondo ciclo di lavorazione.

Ingredienti

6 cucchiaini di	olio d'oliva
6	pomodori di media grandezza
2	spicchi d'aglio
1 mazzo di	prezzemolo a foglia
	piatta
2 fette di	pancarrè (misura normale)
½ cucchiaino di	sale
2 pizzichi di	pepe
40 g di	parmigiano grattugiato al momento

Preparazione

1. Lavare i pomodori, liberarli dai peduncoli e tagliarne via una calotta dalla parte superiore.
2. Svuotarli con cautela con un cucchiaino e farli sgocciolare capovolti in un colino.
3. Sbucciare l'aglio.
4. Lavare il prezzemolo e asciugarlo.
5. Sbriciolare il pancarrè e metterlo in un frullatore con il resto dell'olio, l'aglio, il prezzemolo, il sale, il pepe e il parmigiano.
6. Triturare finemente tutti gli ingredienti.
7. Mettere il ripieno nei pomodori.
8. Posizionare i pomodori nella padella.
9. Cuocerli dapprima a 180 °C per circa 10 minuti, poi a 140 °C per altri 5 minuti.

Suggerimento: se si cuociono i pomodori senza coperchio, la parte superiore del ripieno diventa scura e croccante.

Se durante la cottura si lascia il coperchio sui pomodori, il tempo di cottura aumenta di circa 3 minuti e il ripieno resta morbido.

Falafel di farina di ceci

Ingredienti per 2 porzioni

NOTA: prestare attenzione al livello di riempimento massimo. Eventualmente sarà necessario friggere in 2 cicli.

Ingredienti

120 g di	farina di ceci
120 ml di	acqua
4 cucchiaini di	olio d'oliva
2	spicchi d'aglio
1	scalogno
1 mazzo di	prezzemolo
½ cucchiaino di	sale
1 cucchiaino e ½ di	cumino
½ cucchiaino di	lievito in polvere
	un poco di succo di limone

Preparazione

1. Lavare e asciugare il prezzemolo, staccare le foglie e tritarle molto finemente.
2. Sbucciare lo scalogno e gli spicchi d'aglio e tagliarli a dadini.
3. Mescolare il prezzemolo, lo scalogno, l'aglio, la farina di ceci, il cumino, il lievito in polvere e il sale.
4. Portare l'acqua ad ebollizione e aggiungere gradualmente alla massa di farina. Lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto uniforme e relativamente sodo.
5. Fare riposare l'impasto per 15 minuti.
6. Poi incorporarvi ½ cucchiaino di olio d'oliva e un poco di succo di limone.
7. Con le mani umide, formare con l'impasto palline grandi all'incirca come una noce e collocarle una accanto all'altra sull'inserito colino della padella.

8. Cuocere i falafel dapprima a 180 °C per circa 6 minuti. Poi cuocerli a 200 °C per altri 4 minuti.
9. A questo punto versare circa 3½ cucchiaini di olio d'oliva in una ciotola e mescolarvi i falafel all'interno con attenzione.
10. Rimettere i falafel sull'inserito e friggerli a 200 °C per circa 6 minuti fino a dorarli.

Salmone al cartoccio

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

250 g di	patate che tengano la cottura
100 g di	spinaci freschi
1	scalogno
1	spicchio d'aglio
1 cucchiaino di	olio d'oliva
300 g di	filetto di salmone (senza pelle)
1	rametto di prezzemolo
1	rametto di basilico
1 cucchiaino di	capperi
2 cucchiaini di	burro morbido
1	limetta non trattata
	sale, pepe

Preparazione

1. Sbucciare le patate, lavarle, cuocerle in acqua salata bollente, poi scolarle e tagliarle a fette sottili.
2. Frattanto pulire gli spinaci, lavarli e farli sgocciolare bene.
3. Sbucciare gli scalogni e l'aglio, tagliarli a dadini, metterli in una pentola insieme all'olio e soffriggerli finché non diventano traslucidi.
4. Aggiungere gli spinaci e soffriggerli brevemente insieme al resto finché le foglie non si afflosciano. Poi togliere la pentola dal fornello e metterla da parte.
5. Lavare il salmone, tamponarlo e tagliarlo in due pezzi.

6. Lavare il prezzemolo e il basilico, scuoterli per asciugarli e tritare finemente le foglioline.
7. Mettere i capperi a scolare e tritarli grossolanamente.
8. Impastare i capperi e le erbe aromatiche tritate con il burro.
9. Lavare la limetta con acqua calda, tamponarla e tagliarla a fette.
10. Preparare due pezzi grandi di carta da forno.
11. Posizionare le fette di patate al centro e insaporirle con sale e pepe. Collocarvi sopra gli spinaci e il salmone.
12. Mettere sul salmone fiocchi di burro ai capperi e guarnirli con fette di limetta.
13. Ripiegare la carta sugli ingredienti, chiuderla bene ai lati e posizionare il cartoccio nella padella.
14. Cuocere a 200 °C per circa 20 minuti.
15. Poi togliere la carta e servire subito.

Spiedini di zucchine e melanzane

Ingredienti per 2 porzioni

NOTA: prestare attenzione al livello di riempimento massimo. Eventualmente sarà necessario friggere in 2 cicli.

Ingredienti

¼ di cucchiaino di	pepe
¼ di cucchiaino di	pepe della Giamaica
¼ di cucchiaino di	coriandolo
¼ di cucchiaino di	timo secco
¼ di cucchiaino di	origano secco
½ cucchiaino di	sale
25 ml di	olio d'oliva
1	melanzana
1	zucchina
1	cipolla
	spiedini di legno

Preparazione

1. Mescolare le erbe aromatiche, gli aromi e l'olio in una ciotola.
2. Tagliare le zucchine e le melanzane a fette di 2 cm di spessore e tagliare le cipolle in quattro.
3. Aggiungere le verdure alla miscela di aromi e olio.
4. Infilare le verdure sugli spiedini alternandole.
5. Cuocere gli spiedini a 200 °C per 15 minuti. Girare gli spiedini dopo la metà del tempo di cottura.

Mini pizza con prosciutto e rucola

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

1 confezione di	impasto per pizza
1 lattina di	passata di pomodoro
200 g di	mozzarella
1 mazzetto di	rucola
100 g	di jamón serrano
	olio d'oliva
	sale, pepe e origano

Preparazione

1. Stendere l'impasto per pizza su una superficie di lavoro infarinata e ritagliarne dei triangoli che, su tutti i lati, siano 1 cm più piccoli della superficie del cestello.
2. Bucare leggermente l'impasto con una forchetta.
3. Tagliare la mozzarella a fette sottili.
4. Distribuire la passata di pomodoro sull'impasto, insaporire con sale, pepe e origano e guarnire con le fette di mozzarella.
5. Cuocere i pezzi di pizza a porzioni successive per circa 7 minuti a 180 °C.
6. Distribuire il jamón serrano sui pezzi e cuocerli per altri 3 - 5 minuti.
7. Quando la pizza diventa leggermente dorata sul bordo, prelevare i pezzi e distribuirvi sopra la rucola lavata.
8. Spruzzare un poco di olio d'oliva sulle mini pizze e servirle.

Suggerimento: la pizza ha bisogno di 1 - 2 minuti in più o in meno a seconda dello spessore dell'impasto.

Alette di pollo marinate

Ingredienti per 2 persone

NOTA: cuocere le alette di pollo in 2 cicli di frittura.

Ingredienti

Circa 8	alette di pollo
1 - 2 cucchiaini di	sale
1 - 2 cucchiaini di	paprika

Ingredienti per la marinata

6 cucchiaini di	olio di semi di girasole o olio di colza
6 cucchiaini di	salsa di peperoncino rosso dolce e piccante
4 cucchiaini di	ketchup
4 cucchiaini di	aceto
1 - 2 cucchiaini di	peperoncino macinato

Preparazione

1. Mescolare tutti gli ingredienti della marinata in una ciotola grande.
2. Mettere le alette di pollo nella ciotola e mescolarle con la marinata.
3. Fare riposare i pezzi di pollo nella marinata per circa 1 ora.
4. Posizionare le alette di pollo una accanto all'altra nella padella e impostarla su 190 °C e 15 minuti.
5. Girare le alette di pollo dopo la metà del tempo di cottura.
6. Al termine del tempo di cottura controllare le alette di pollo e prelevarle quando si è soddisfatti del risultato.

Suggerimento: se si desidera che le alette di pollo vengano più croccanti, al termine è possibile cuocerle a 200 °C per altri 5 minuti.

Tortine di cioccolato con cuore liquido

Ingredienti per 8 tortine

NOTA: in un ciclo di lavoro si possono preparare 4 tortine.

Ingredienti

75 g di	cioccolato nero
3	uova
75 g di	burro
75 g di	zucchero
50 g di	farina

Preparazione

1. Tritare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria.
2. Aggiungere il burro e fare sciogliere anche questo.
3. Battere le uova e lo zucchero a neve.
4. Setacciare la farina sulla massa e mescolare quest'ultima fino ad ottenere un impasto liscio.
5. Incorporare delicatamente la miscela di cioccolato e burro.
6. Posizionare le formine per focaccine nella padella e versarvi l'impasto. Collocare la padella nell'apparecchio preriscaldato.
7. Impostare la temperatura su 180 °C e il tempo di cottura su 6 - 7 minuti.
8. Sformare le tortine di cioccolato e consumarle calde.

9. Pulizia



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Far raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo o pulirlo.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina **9** dalla presa di corrente prima di pulire la friggitrice ad aria calda.
- ⊙ Non immergere la friggitrice ad aria calda in acqua.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

NOTA: si tenga presente che dopo l'asciugatura possono restare gocce d'acqua nelle cavità. Far asciugare completamente tutti i componenti all'aria.

Accessori

- Rimuovere il grosso dei resti di alimenti.
- È possibile lavare la padella **6** e l'inserto colino **5** in lavastoviglie. Per estrarre l'inserto colino dalla padella, tirarlo verso l'alto. Dopo la pulizia, durante il reinserimento assicurarsi che i piedini dell'inserto colino **5** siano rivolti verso il basso. Reinserire l'inserto colino nella padella in modo che poggi saldamente sul fondo.

NOTA: è anche possibile lavare a mano questi pezzi con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare a fondo con acqua pulita.

- Prima ammorbidire i resti di cibo attaccati.

- Prima di mettere da parte i pezzi e di riutilizzarli, farli asciugare completamente.

Alloggiamento

- Pulire l'alloggiamento **1** dall'esterno con un panno leggermente inumidito e un poco di detergente delicato.
- Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

Vano interno

1. Pulire il vano interno con una spugnetta morbida, poca acqua e un detergente delicato.
2. Passarvi più volte uno panno in microfibra umido sciacquandolo e strizzandolo tra una passata e l'altra.
3. Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

10. Conservazione

- Prima di mettere da parte la friggitrice ad aria calda ...
... staccare la spina **9**,
... far raffreddare l'apparecchio e
... lasciare asciugare completamente tutti i pezzi.
- Avvolgere il cavo di collegamento **9** intorno all'avvolgicavo **12**.

11. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

12. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

13. Dati tecnici

Modello:	SHLF 1000 D1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1000 W

Errore	Possibili cause/Rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
Gli alimenti non sono ancora pronti dopo il tempo indicato	• La quantità era troppo grande o i pezzi erano troppo spessi? • Erano stati impostati una temperatura o un tempo di cottura troppo ridotti?
Generazione di fumo e odore intensi	• Sull'elemento riscaldante 10 sono presenti alimenti che bruciano durante il riscaldamento? La padella 6 non deve essere riempita oltre il segno MAX 7.

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Materiali riciclabili: materiale plastico polietilene tereftalato
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

14. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente, questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 466177_2404 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **466177_2404** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 466177_2404



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 466177_2404 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **466177_2404** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

(CH) Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

(MT) Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 466177_2404



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo
non è un indirizzo di assistenza.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés	202
2. Rendeltetésszerű használat.....	203
3. Biztonsági tudnivalók	203
4. A csomag tartalma	206
5. Üzembe helyezés	207
6. Útmutató a fritőz használatához	207
7. Kezelés.....	208
7.1 Áramcsatlakozás	209
7.2 A sütési folyamat	209
7.3 A sütési folyamat megszakítása	209
7.4 A barnulás mértékének javítása	209
7.5 Sütési táblázat	210
8. Receptek	211
9. Tisztítás	216
10. Tárolás	217
11. Ártalmatlanítás.....	217
12. Problémamegoldás.....	218
13. Műszaki adatok.....	218
14. Garancia	219

1. Áttekintés

- 1 Ház
- 2 **piros LED:** Jelzőlámpa; mindig világít, ha az időzítő fut.
- 3 Időzítő; a sütési idő beállításához, elindítja a készüléket
- 4 **zöld LED:** Üzemi hőmérséklet LED; mindig világít a beállított hőmérséklet elérésekor.
- 5 Szűrőbetét
- 6 Serpenyő; itt gyűjthető a keletkező folyadék
- 7 **MAX** a serpenyő maximális töltési szintjének jelölése (a maximális töltési szint 2,0 liter)
- 8 A serpenyő fogantyúja
- 9 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 10 Fűtőelem (a belső tér felső részén)
- 11 Hőmérséklet-szabályozó
- 12 Kábelvezető rögzítővel
- 13 Levegőkivezető nyílás

Köszönjük a bizalmát!

Gratulálunk az új forrólevegős fritőzéhez.

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

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

Sok örömet kívánunk az új forrólevegős fritőz használatához!

2. Rendeltetésszerű használat

A forrólevegős fritőzt arra fejlesztették ki, hogy élelmiszereket legfeljebb 200 °C-os forró levegőben süssenek benne.

A forrólevegős fritőz kizárólag háztartási célokra készült. A forrólevegős fritőzt csak beltéren 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.

Jelzések a készüléken



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



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

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

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



- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz. A serpenyőt csak a nyelénél fogva szabad megfogni.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A fűtőelemeket nem szabad nedves ruhával letörölni.
- ⊙ A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például ...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 216).



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- Gondoskodjon róla, hogy gyermekek soha ne tudják lerántani a forró forrólevégős fritőzt (pl. a hálózati vezetéknél fogva). A leforrázási sérülés életveszélyes lehet!
- A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve!

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



VESZÉLY a madarakra nézve!

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



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

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

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

- Ne használja a készüléket nedves kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- Ha hosszabbítókábelt használ, annak meg kell felelnie a készülék technikai adatainak.
- Ne csatlakoztassa a készüléket elosztóba. Túlterhelés következhet be.
- A csatlakozóvezetékét úgy kell vezetni, hogy arra senki ne léphessen rá, senki ne akad hasson bele, és senki ne botorlasson meg benne.
- A hálózati csatlakozót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzat-hoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megfelel a készülék adatlapján 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 vagy csipődjön be.
- A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- A hálózati csatlakozó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozót (a dugót) fogja meg, soha ne a vezetékét.

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



VESZÉLY – Tűzveszély!

- ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ⊙ Üzem közben mindig felügyelje a forrólevegős fritőzt. Így a szokatlan szagok vagy zajok alapján időben felismeri a felmerülő problémákat.
- ⊙ A készüléket soha ne fedje le, és ne helyezze puha tárgyakra (pl. kéztörölő).
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötté 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, egyenes, csúszásmentes, száraz és nem éghető munkalapon használja, hogy ne borulhasson fel, illetve ne csúszhasson arrébb.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

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

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

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

4. A csomag tartalma

- 1 Forrólevegős fritőz
- 1 Serpenyő **6** szűrőbetéttel **5**
- 1 Teljes kezelési útmutató (az interneten)
- 1 Rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

5. Üzembe helyezés

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



VESZÉLY – Tűzveszély!

A készülék hátoldalán található a levegőkivezető nyílás **13**. Használat közben a levegőkivezető nyílásból forró gőz távozik.

- **A kép:** Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílást **13**.
- Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelem **10** szerelési anyagai miatt történik, és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- Távolítsa el a készülékről a védőfóliákat és a ragasztócsíkokat, de ne szedje le a készülék alján lévő típustáblát.
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat az első használat előtt.
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre!
- A hálózati csatlakozódugót **9** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

6. 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 serpenyőt **6** csak a **MAX 7** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzeltető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön.

Az egyenletes barnulás elérése^{1 2}

- ¹: A sütési idő 1/3-a és 2/3-a után megrázni vagy megforgatni.
²: A sütési idő fele után megrázni vagy megforgatni.

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

1. Az serpenyő **6** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**, és rázza meg a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy a hasábburgonyák jól összekeveredjenek, és a belül lévő, nyers darabok kívülre kerüljenek. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi az edényt. Az időzítő **3** tovább fut.
2. Helyezze vissza az serpenyő **6** a készülékbe. A készülék automatikusan visszkapcsol.

Sütés (sütemény)

Nyers tésztát **semmi esetre sem** szabad közvetlenül a serpenyőbe **6** helyezni. Az előkészítés után tegye a tésztát egy sütőformába vagy egyéb hőálló formába (pl. muffinforma). Ezt a formát a benne lévő tésztával együtt helyezze a serpenyőben **6** a szűrőbetétre **5**.

Információk a csomagoláson

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

7. Kezelés



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz **13**.
 - ⊙ Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát a serpenyő **6** megfogásához.
 - ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson **13** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
 - ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.
- FIGYELMEZTETÉS az anyagi károkra!**
- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad szűrőbetét **5** nélkül működtetni!

Az időzítő

- Használja az időzítőt **3** a készülék elindításához és a kívánt főzési idő beállításához.
- 5 és 30 perc közötti időt tud beállítani.
- A beállított idő működés közben módosítható.
- Az idő lerövidítéséhez kissé erősebben kell elfordítania.

A hőmérséklet-szabályozó

- A hőmérséklet-szabályozó **11** segítségével folyamatosan szabályozhatja a hőmérsékletet 80 és 200 °C között.
- A beállított hőmérséklet működés közben módosítható.

A LED-ek

- **piros LED 2:** mindig világít, ha az időzítő **3** fut.
- **zöld LED 4:** mindig világít a beállított hőmérséklet elérésekor. Elalszik, amikor a készülék ismét felmelegszik.

7.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **9** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

7.2 A sütési folyamat

MEGJEGYZÉS: Szükség van egy hőálló alátételre a serpenyőhöz **6** és egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).

1. Fordítsa az időzítőt **3** a kívánt időre. A ventilátor elindul, és a piros jelzőlámpa **2** világítani kezd.
2. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozót **11** a kívánt hőmérsékletre. A zöld LED **4** a beállított hőmérséklet elérésekor azonnal világít.
3. Amint az időzítő **3** visszaáll 0-ra, a beállított idő lejárt. Hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol.
4. Az eserpenyő **6** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**. Helyezze az edényt a hőálló alátételre.
5. Vegye ki az élelmiszert a serpenyőből.
6. A készülék teljes kikapcsolásához és hálózatról történő leválasztásához mindig húzza ki a csatlakozódugót **9**.

7.3 A sütési folyamat megszakítása

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

1. Az serpenyő **6** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi az edényt.
 - A **2** és **4** LED kikapcsol.
 - A ventilátor leáll, amíg a serpenyőt **6** vissza nem tolják.
 - Az időzítő **3** aktív.
2. Helyezze vissza az edényt **6** a készülékbe. A készülék automatikusan visszakapcsol.

7.4 A barnulás mértékének javítása

Ha pl. a barnulás mértéke még nem a kívánt fokú, meghosszabbíthatja az időzítőn az időt, vagy újraindíthatja azt.

1. Tolja be megint a serpenyőt **6** a házból **1**.
2. Indítsa újra a sütési folyamatot az idő beállításával az időzítőn **3** és a hőmérséklet beállításával a hőmérséklet-szabályozón **11**.
3. Néhány perc múlva ellenőrizze az étel barnaságát. Ehhez a serpenyőt **6** a fogantyúnál **8** fogva egyszerűen húzza ki a házból. A készülék leállítja a fűtést, és a ventilátor leáll.
4. Ha...
 - elégedett, fordítsa a hőmérséklet-szabályozót a 0 állásba, és vegye ki a megsütött élelmiszert a serpenyőből. Az időzítő **3** magától leáll.
 - folytatni szeretné a sütést, egyszerűen nyomja vissza a serpenyőt **6** a készülékbe, és a sütési folyamat újraindul.
5. A beállított idő letelte után megszólal egy csengő, a **2** és **4** LED-ek és a ventilátor kikapcsol.

7.5 Sütési táblázat

- A következő táblázat alapvető beállítási segédletet nyújt a megadott élelmiszerekhez.
- A hőmérséklet és az időadatok sütési táblázatban megadott értékei irányadó jellegűek. Az élelmiszer jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve íztől függően a hőmérséklet és az idő eltérő lehet.

	Hozzávalók/használat	ajánlott hőmérséklet és idő
	Fagyasztott hasábburgonya ¹ (optimális mennyiség kb. 150 g, maximális mennyiség kb. 200 g)	180 °C 20–30 perc
	Muffin, sütemény és pékáru	160 °C 15–20 perc
	Hal	180 °C 18–20 perc
	Steak, karaj	180 °C 10–15 perc
	Feldarabolt szárnyas, pl. comb ² (optimális mennyiség 4 rész)	180 °C 20–30 perc
	Garnélarák	180 °C 12–18 perc

A ^{1,2} számok jelentése:

¹: A sütési idő 1/3-a és 2/3-a után megrázni vagy megforgatni.

²: A sütési idő fele után megrázni vagy megforgatni.

8. Receptek

Vegyes sült krumpli fűszeres majonézzel

Hozzávalók 2 adaghoz

A majonéz hozzávalói

1	tojássárgája
1 teáskanál	mustár
125 ml	napraforgóolaj
1 teáskanál	apróra vágott petrezselyem
1 teáskanál	apróra vágott turbolya
1 teáskanál	citromlé
	Só, bors

A sült krumpli hozzávalói

125 g	édesburgonya
125 g	kemény fajtájú burgonya
1 evőkanál	napraforgóolaj

Elkészítés

1. A fűszeres majonézhez tegye a tojássárgákat és a mustárt egy magas bögrébe, és keverje össze botmixerrel.
2. Keverés közben vékony sugárban öntse hozzá az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kap.
3. Adja hozzá a fűszernövényeket, ízesítse sóval, borssal és citromlével.
4. A burgonyát és az édesburgonyát hámozza és mossa meg, itassa fel róla a nedvességet.
5. Vágja a burgonyát és az édesburgonyát kb. 1 cm vastag rudakká, és egy tálban keverje össze az olajjal.
6. Tegye a hasábburgonyát a serpenyőbe. Vegye figyelembe a maximális töltési magasságot. Lehet, hogy két sütési ciklust kell végrehajtania.
7. Állítsa ve a 25 perc és 200 °C értéket.
8. 15 perc után csökkentse a hőmérsékletet 180 °C-ra, és rázza át a hasábburgonyát.
9. Sózza meg a krumplit, és a fűszeres majonézzel tálalja.

Virsli köntösben

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

4	virsli (pl. frankfurti vagy bécsi virsli)
½ csomag	leveles tészta
	Só és bors
1 evőkanál	mustár
1	tojás

Elkészítés

1. Nyújtsa ki a leveles tésztát lisztezett munkalapon.
2. Vágja a virsli 4 cm-es darabokra.
3. Kenje be a kinyújtott leveles tésztát mustárral, sózza, borsozza.
4. Vágja a tésztát 3 cm széles csíkokra.
5. Tekerje a virsliket a leveles tésztába úgy, hogy az oldalukon kicsit kilógjanak.
6. Verje fel a tojást, és kenje meg vele a leveles tésztát.
7. A leveles tészta végeit erősen nyomkodja le.
8. Helyezze a virsliket a serpenyőbe. Vegye figyelembe a maximális töltési magasságot. Lehet, hogy két sütési ciklust kell végrehajtania.
9. Ízléstől és barnulási foktól függően süsseük 200 °C-on kb. 12–15 percig.

Sült camembert áfonyával

Hozzávalók 2 adaghoz

MEGJEGYZÉS: Egészen az elején ellenőrizze, hogy a 2 Camembert sajtot egészben egymás mellé tudja-e helyezni a serpenyőben. Ha nem, akkor a Camembert sajtokat 2 adagban süssse ki.

Hozzávalók

2	Camembert sajt (egyenként max. 150 g)
1	tojás
1 evőkanál	tejszín
3 evőkanál	zsemlemorzsa
2 evőkanál	áfonyabefőtt
Só és bors ízlés szerint	

Elkészítés

1. Keverje habosra a tojást a tejszínnel, és sóval, borssal ízesítse.
2. Tegye a zsemlemorzsat egy mély tányérba.
3. Helyezze a lehűlt Camembert sajtot (egészben vagy negyedekben) a tojásos masszába, majd forgassa meg a zsemlemorzzában, amíg a panír teljesen be nem borítja a sajtot.
4. Süssse a Camembert darabokat 200 °C-on kb. 5–10 percig aranybarnára.
5. A Camembert sajtot áfonyával tálalja.

Töltött paradicsom

Hozzávalók 2 adaghoz

MEGJEGYZÉS: A paradicsomok mérete miatt elképzelhető, hogy nem férnek egyszerre a serpenyőbe. Ebben az esetben egy második lépésben dolgozza fel a maradék paradicsomot.

Hozzávalók

6 evőkanál	olívaolaj
6	közepes méretű paradicsom
2	gerezd fokhagyma
1 csokor	petrezselyem
2 szelet	pirítós (normál méretű)
½ teáskanál	só
2 csipet	bors
40 g	frissen reszelt parmezán

Elkészítés

1. A paradicsomot mossa meg, a szárát távolítsa el, a tetejét vágja le.
2. Óvatosan kanalazza ki a gyümölcsöt egy kanállal, és szűrőedényben hagyja lecsepegni.
3. Hámozza meg a fokhagymát.
4. Mossa meg a petrezselymet, és szárítsa meg.
5. Most tépdesse szét a pirítóst, és tegye turmixgépbe a maradék olajjal, fokhagymával, petrezselyemmel, sóval, borssal és parmezánnal.
6. Az összes hozzávalót vágja apróra.
7. A tölteléket tegye a paradicsomba.
8. Helyezze a paradicsomot a serpenyőbe.
9. Először 180 °C-on kb. 10 percig, majd 140 °C-on további 5 percig párolja.

Tipp: Ha a paradicsomokat fedél nélkül párolja, akkor a tölték fent barna és ropogós lesz. Ha sütés közben ráteszi a paradicsomra a fedelet, a sütési idő kb. 3 perccel megnő, és a tölték puha marad.

Csicseriborsó lisztből készült falafel

Hozzávalók 2 adaghoz

MEGJEGYZÉS: Ügyeljen a maximális töltési magasságra. Lehet, hogy 2 sütési ciklust kell végrehajtania.

Hozzávalók

120 g	csicseriborsó liszt
120 ml	víz
4 evőkanál	olívaolaj
2	gerezd fokhagyma
1	mogyoróhagyma
1 csokor	petrezselyem
½ teáskanál	só
1 ½ teáskanál	római kömény
½ teáskanál	sütőpor
	Kevés citromlé

Elkészítés

1. Mossa és szárítsa meg a petrezselymet, a leveleit szedje le, és vágja nagyon apróra.
2. Hámozza meg és kockázza fel a mogyoróhagymát és a fokhagymagerezdeket.
3. Keverje össze a petrezselymet, a mogyoróhagymát, a fokhagymát, a csicseriborsó lisztet, a római köményt, a sütőport és a sót.
4. Forralja fel a vizet, és fokozatosan adja hozzá a lisztes keverékhez. Dolgozza az egészet egyenletes és viszonylag kemény tésztává.
5. Hagyja pihenni a tésztát 15 percig.
6. Ezután gyúrjon bele ½ evőkanál olívaolajat és egy kevés citromlevet.
7. Nedves kézzel formázzon a tésztából diónyi golyókat, és helyezze őket egymás mellé a serpenyő szűrőbetéjére.
8. Először süssük a falafelt 180 °C-on körülbelül 6 percig. Ezután 200 °C-on további 4 percig sütjük.
9. Most tegyen 3½ evőkanál olívaolajat egy tálba, és óvatosan dobja bele a falafelt.

10. Helyezze vissza a falafelt a szűrőbetétre, és süssé 200 °C-on kb. 6 percig, amíg aranybarna nem lesz.

Lazac batyuban

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

250 g	kemény fajtájú burgonya
	nya
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	lágys vaj
1	kezeletlen lime
	Só, bors

Elkészítés

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, forrásban lévő sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük és vékony szeletekre vágjuk.
2. Közben a spenótot megtisztítjuk, megmossuk, majd jól lecsepegtetjük.
3. Hámozzuk meg a mogyoróhagymát és a fokhagymát, vágjuk apró kockákra, tegyük egy lábasba az olajjal, és pároljuk áttetszővé.
4. Adjuk hozzá a spenótot, és pároljuk rövid ideig, amíg a levelek megfonnyadnak. Ezután vegyük le az edényt a tűzről, és tegyük félre.
5. A lazacot megmossuk, szárazra töröljük és két részre vágjuk.
6. A petrezselymet és a bazsalikomot megmossuk, szárazra rázzuk, a leveleit apróra vágjuk.
7. A kapribogyót lecsepegtetjük, és durvára vágjuk.
8. A kapribogyót és az apróra vágott fűszernövényeket összegyűrjük a vajjal.

9. Mossa meg a lime-ot forró vízzel, törölje szárazra és vágja szeletekre.
10. Rakjunk ki egy nagy darab sütőpapírt.
11. A közepére helyezzük a burgonyaszeleteket, és sózzuk, borsozzuk. A tetejére rakjuk a spenótot és a lazacot.
12. A kapribogyós vaját pelyhekben a lazacra tesszük, a tetejére lime szeleteket teszünk.
13. Hajtsa rá a papírt a hozzávalókra, szorosan zárja le az oldalát, és tegye a csomagot a serpenyőbe.
14. 200 °C-on kb. 20 percig sütjük.
15. Ezután távolítsa el a papírt, és azonnal tálalja az ételt.

Cukkini és padlizsán nyárs

Hozzávalók 2 adaghoz

MEGJEGYZÉS: Ügyeljen a maximális töltési magasságra. Lehet, hogy 2 sütési ciklust kell végrehajtania.

Hozzávalók

¼ teáskanál	bors
¼ teáskanál	szegfűbors
¼ teáskanál	koriander
¼ teáskanál	száritott kakukkfű
¼ teáskanál	száritott oregánó
½ teáskanál	só
25 ml	olívaolaj
1	padlizsán
1	cukkini
1	vöröshagyma
	fa nyársak

Elkészítés

1. Egy tálban keverjük össze a zöldfűszereket, a fűszereket és az olajat.
2. A cukkinit és a padlizsánt 2 cm vastag szeletekre vágjuk, a hagymát negyedeljük.
3. Adjuk hozzá a zöldségeket a fűszer- és olajkeverékhez.
4. A zöldségeket felváltva fűzzük a nyársra.
5. A nyársakat 200 °C-on 15 percig sütjük. A sütési idő felénél fordítsa meg a nyársakat.

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
	Olivaolaj
	Só, bors és oregánó

Elkészítés

1. Lisztezett munkalapon nyújtuk ki a pizzatésztát, és vágjunk ki belőle 1 cm-rel kisebb téglalapokat, mint a sütőkosár felülete.
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 tesszük a mozzarella szeleteket.
5. A pizzadarabokat egyenként süssük 180 °C-on körülbelül 7 percig.
6. A Serrano sonkát szétosztjuk a darabokon, és további 3-5 percig sütjük.
7. Amikor a pizza széle enyhén barnulni kezd, távolítsuk el a darabokat, és osszuk el rajtuk a megmosott rukkolát.
8. Csepegtessen kevés olajat a mini pizzákra, és tálalja őket.

Tipp: A tészta vastagságától függően 1–2 perccel több vagy kevesebb idő szükséges.

Pácolt csirkeszárny

Hozzávalók 2 személy részére

MEGJEGYZÉS: A csirkeszárnyakat 2 adagban süssük ki.

Hozzávalók

Kb. 8	csirkeszárny
1–2 teáskanál	só
1–2 teáskanál	paprika

A pác hozzávalói

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

Elkészítés

1. Keverje össze a pác összes összetevőjét egy nagy tálban.
2. Adjuk hozzá a csirkeszárnyakat a táliba, és keverjük össze a páclével.
3. Hagyja a csirkedarabokat a pácban állni körülbelül 1 órán keresztül.
4. A csirkeszárnyakat egymás mellé tesszük a serpenyőbe, és 15 percre és 190 °C-ra állítjuk.
5. A sütés felénél fordítsuk meg a csirkeszárnyakat.
6. A sütési idő végén ellenőrizze a csirkeszárnyakat, és vegye ki, ha elégedett.

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

Belül folyékony kis csokoládé- orta

Hozzávalók 8 kis tortához

MEGJEGYZÉS: Egy munkamenetben 4 kis tortát tud elkészíteni.

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. A csokoládét feldaraboljuk és vízfürdőben felolvasztjuk.
2. Adjuk hozzá a vaját, és hagyjuk azt is felolvadni.
3. A tojást és a cukrot habosra verjük.
4. A lisztet a keverékre szitáljuk, és sima tésztává keverjük.
5. Belekeverjük a csokis-vajas keveréket.
6. Helyezze a muffinformákat a serpenyőbe, és töltse meg a tésztával. Helyezze a serpenyőt az előmelegített készülékbe.
7. Állítsa a hőmérsékletet 180 °C-ra, és a sütési időt 6–7 percre.
8. Süssse meg a csokitortácskákat, és melegen élvezze.

9. 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 csatlakozót **9** az aljzatból.
- ⊗ A forrólevegős fritőzt nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS az anyagi károkról!

- ⊗ A tisztításhoz 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 serpenyő **6** és a szűrőbetét **5** mosogatógépben mosogatható. Felfelé húzza ki a szűrőbetétet a serpenyőből. Tisztítás után a behelyezésnél ügyeljen arra, hogy a szűrőbetét **5** talpai lefelé mutassanak. A szűrőbetétet úgy helyezze vissza a serpenyőbe, hogy szilárdan álljon az alján.

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

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

Ház

- A házat **1** törölje le kívülről nedves kendővel és kevés, enyhe 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.

10. Tárolás

- Mielőtt elrakja a forrólevegős fritőzt...
... ki kell húzni a hálózati csatlakozót **9**,
... ki kell hűlnie a készüléknek, és
... minden alkotórésznek teljesen száraznak kell lennie.
- Tekerje a csatlakozóvezetékét **9** a kábelvezetőre **12**.

11. Ártalmatlanítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemetbe; 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.

12. Problémamegoldás

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



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok/elhárítás módja
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást!
Az étel nem készül el az ajánlott időtartam alatt	• Túl nagy volt a mennyiség vagy túl vastagok voltak a szeletek? • Túl alacsonyra volt állítva a hőmérséklet vagy a sütési idő?
Erős füst- és szagképződés	• Ételmaradékok vannak a fűtőelemnél 10, amelyek melegítéskor elégnek? A serpenyőt 6 csak a MAX 7 jelzésig szabad tölteni.

13. Műszaki adatok

Modell:	SHLF 1000 D1
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1000 W

Alkalmazott szimbólumok

	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek elég kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a közepén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Újrahasznosítható anyagok: Műanyag polietilén tereftalát
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépekben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

14. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	FORRÓLEVEGŐS FRI-TŐZ
Gyártási szám:	466177_2404
A termék típusa:	SHLF 1000 D1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Forrólevegős fritőz, Serpenyő szűrőbetéttel
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának

bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban

az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

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

A www.lidl-service.com weboldaltól letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **466177_2404** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 466177_2404

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: