



AIR FRYER SHLF 1000 E1

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Tiedot päivitetty · Informationsstatus · Informationernes stand
Stan informacj · Aktuālā redakcija · Info seisuga
Informācijas peržiūros data · Stand der Informationen:

12/2025 ID: SHLF 1000 E1_25_V1.1

(FI) Käyttöohje

AIRFRYER

(DK) Betjeningsvejledning

AIRFRYER

(LV) Lietošanas instrukcija

KARSTĀ GAISA GRILS

(LT) Vartotojo vadovas

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ

(SE) Bruksanvisning

VARMLUFTSFRTÖS

(PL) Instrukcja obsługi

**FRYTKOWNICA NA GORĄCE
POWIETRZE**

(EE) Kasutusjuhend

KUUMAÕHUFRITÜÜR

(DE) Bedienungsanleitung

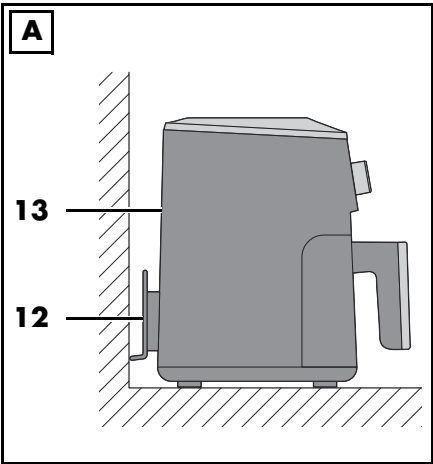
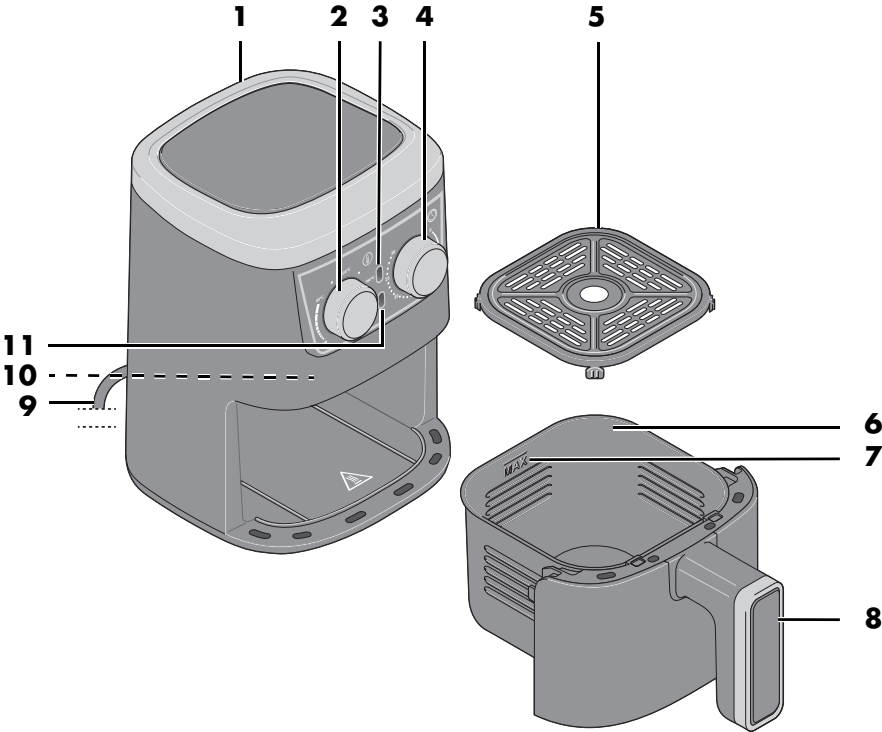
HEIßLUFTFRITTEUSE



<i>Suomi</i>	2
<i>Svenska</i>	20
<i>Dansk</i>	38
<i>Polski</i>	56
<i>Lietuviškai</i>	76
<i>Eesti keel</i>	96
<i>Latviski</i>	114
<i>Deutsch</i>	132



**Yleiskatsaus / Översikt / Oversigt / Przegląd / Pārskats / Ülevaade /
Apžvalga / Übersicht**



Sisältö

1. Yleiskatsaus	2
2. Määräystenmukainen käyttö	3
3. Turvaohjeita	3
4. Toimituksen sisältö	6
5. Käyttöönotto	7
6. Friteerauksen perusteet	7
7. Käyttö	8
7.1 Virtaliitäntä	8
7.2 Kypsennysprosessi	9
7.3 Kypsennysprosessin keskeytys	9
7.4 Ruskistusasteen parantaminen	9
7.5 Kypsennystaulukko	10
8. Reseptit	11
9. Puhdistus	16
10. Säilytys	16
11. Osien hävittäminen	16
12. Häiriötapauksessa	17
13. Tekniset tiedot	17
14. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH	18

1. Yleiskatsaus

1	Kotelo
2	Lämpötilansäädin
3	Punainen LED: käyttövalo; palaa aina, kun ajastin on käynnissä.
4	Timer; ajastin kypsennysajan asettamiseen, käynnistää laitteen.
5	Siiviläosa
6	Friteerauskori; tänne neste kerääntyy kypsennettäessä.
7	MAX Merkintä friteerauskorin korkeimmalle täyttömäärälle (korkein täyttömäärä on 2,0 litraa)
8	Friteerauskorin kahva
9	Liitosjohto verkkopistokkeella
10	Lämmityselementti (sisätilan yläosassa)
11	Vihreä LED: LED käyttölämpötilalle; palaa aina, kun säädetty lämpötila on saavutettu.
12	Välike johtokelalla
13	Poistoilman aukko

Sydämellinen kiitos luottamuksestasi!

Onnittelumme uuden kuumailma-friteerauskeittimesi johdosta.

Tuotteen turvallista käyttöä ja kaikkiin toimintoihin tutustumista varten on huomioitava seuraavaa:

- **Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen ensimmäistä käyttöönottoa.**
- **Noudata ehdottomasti turvaohjeita!**
- **Laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.**
- **Säilytä tämä käyttöohje myöhempää tarvetta varten.**
- **Jos laite annetaan toiselle henkilölle, tulisi tämän käyttöohjeen olla mukana. Käyttöohje on osa tuotetta.**

Toivomme, että uudesta kuumailma-friteerauskeittimestäsi on paljon iloa!

Symbolit laitteessa



Tämä symboli varoittaa koskemasta kuumaan pintaan.



Tämä symboli ilmoittaa, että näin merkityt materiaalit eivät muuta elintarvikkeiden makua eikä hajua.

2. Määräystenmukainen käyttö

Kuumailma-friteerauskeitin on tarkoitettu elintarvikkeiden kypsentämiseen kuumassa ilmassa ja korkeintaan 200 °C:n lämpötilassa.

Kuumailma-friteerauskeitin on tarkoitettu vain yksityistalouksien käyttöön. Kuumailma-friteerauskeitintä saa käyttää vain sisätiloissa.

Laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

Ennakoitava väärinkäyttö

Kuumailma-friteerauskeitin ei sovellu nesteiden lämmittämiseen.

3. Turvaohjeita

Varoitusmerkinnät

Tässä käyttöohjeessa käytetään tarpeen mukaan seuraavia varoitusmerkintöjä:



VAARA! Suuri riski: varoituksen laiminlyönnistä voi aiheutua tapaturman vaara.

VAROITUS! Keskimääräinen riski: varoituksen huomiotta jättämisestä voi seurata loukkaantumisia tai vakavia aineellisia vahinkoja.

VARO: alhainen riski: varoituksen huomiotta jättämisestä voi seurata lieviä loukkaantumisia tai aineellisia vahinkoja.

OHJE: seikkoja ja erityiskohtia, jotka on huomioitava laitteen käytön yhteydessä.

Ohjeita turvallista käyttöä varten

- ⊙ Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat riittämättömät, jos heitä valvotaan tai mikäli heidät on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta ja käyttäjähuoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
- ⊙ Laite ja liitosjohto on pidettävä 8 vuotta nuorempien lasten ulottumattomissa.
- ⊙ Väärä käyttö voi johtaa loukkaantumisiin.



- ⊙ Älä koske laitteen kuumiin osiin, kuten esim. poistoilman aukkoon takasivulla. Tartu friteerauskoriin vain kahvasta.
- ⊙ Friteerauksen aikana poistoilman aukosta poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.
- ⊙ Jos laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, on se vaihdettava valmistajan tai tämän asiakaspalvelun tai vastaavasti pätevän henkilön toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.
- ⊙ Lämmityslementtejä ei saa pyyhkiä kostealla.
- ⊙ Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi myös kotitalouksissa ja kotitalouksia vastaavissa käyttötarkoituksissa, kuten esimerkiksi...
 - ...työntekijöiden keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muilla kaupallisilla alueilla;
 - ...maatalouden piirissä;
 - ...hotellien, motellien ja muiden asuntoloiden asiakkaiden toimesta;
 - ...aamiaishotelleissa.
- ⊙ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastinkellon tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
- ⊙ Huomioi puhdistusta koskeva luku (katso "Puhdistus" sivulla 16).



VAARA lapsille!

- ⊙ Huolehdi siitä, että lapset eivät koskaan voi vetää kuumaa kuumailma-friteeraus-keitintä alas (esim. verkkojohdosta). Palovammat ovat hengenvaarallisia!
- ⊙ Pakkausmateriaali ei kuulu lasten leikkeihin. Lasten ei pidä antaa leikkiä muovipusseilla. Niistä voi aiheutua tukehtumisvaara.



VAARA koti- ja hyötyeläimille ja niiden kautta!

- ⊙ Sähkölaitteista voi aiheutua vaaraa koti- ja hyötyeläimille. Lisäksi eläimet voivat myös vaurioittaa laitetta. Siksi eläimet on lähtökohtaisesti pidettävä loitolla sähkölaitteista.



VAARA linnuille!

- ⊙ Linnut hengittävät nopeammin, jakavat ilman eri tavoin ruumiissaan ja ovat huomattavasti ihmisiä pienempiä. Sen vuoksi linnuille voi olla hyvin vaarallista hengittää pienimpiäkin savumääriä, jotka muodostuvat tätä laitetta käytettäessä. Linnut tulisi siirtää toiseen huoneeseen tämän laitteen käytön aikana.



VAARA sähköiskusta kosteuden takia!

- ⊙ Laite on suojattava kosteudelta sekä tipu- ja roiskevedeltä.
- ⊙ Laitetta, liitosjohtoa ja verkkopistoketta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
- ⊙ Jos laitteeseen pääsee nestettä, on verkkopistoke irrotettava välittömästi. Sen jälkeen laite on annettava tarkastaa, ennen kuin se otetaan uudelleen käyttöön.
- ⊙ Jos laite on päässyt putoamaan veteen, irrota verkkopistoke välittömästi ja ota laite vasta tämän jälkeen ylös vedestä. Älä ota laitetta tällöin enää käyttöön,

vaan anna se ensin ammattimaisen korjaamon tarkastettavaksi.

- ⊙ Älä käytä laitetta märin käsin.



VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Älä ota laitetta käyttöön, jos laitteessa tai liitosjohdossa on näkyviä vaurioita tai jos laite on aiemmin päässyt putoamaan.
- ⊙ Jos käytät jatkojohtoa, sen on sovellettava tämän laitteen teknisiin tietoihin.
- ⊙ Älä liitä laitetta jatkopistorasiaan. Seurauksena voi olla ylikuormitus.
- ⊙ Asettele liitosjohto siten, ettei kukaan voi astua sen päälle, jäädä siihen kiinni tai kompastua siihen.
- ⊙ Liitä laitteen verkkopistoke vain hyvin ulottuvilla olevaan ja asianmukaisesti asennettuun suojakosketinpistorasiaan, jonka jännite vastaa laitteen tyyppikilven merkintää. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen hyvin saavutettava.
- ⊙ Pidä huolta siitä, ettei liitosjohto pääse vaurioitumaan terävien kulmien tai kuumien paikkojen takia. Älä kierrä liitosjohtoa laitteen ympärille.
- ⊙ Laitteen käyttöönottovaiheessa on katsottava, ettei sen liitosjohto juutu kiinni tai jää puristuksiin.
- ⊙ Vaikka laite onkin kytketty pois päältä, se saa silti verkkovirtaa. Tätä varten on irrotettava verkkopistoke.
- ⊙ Irrottaaksesi verkkopistokkeen pistorasiasta, vedä aina verkkopistokkeesta, äläkä koskaan liitosjohdosta.
- ⊙ Irrota verkkopistoke pistorasiasta:
 - jokaisen käyttökerran jälkeen
 - jos ilmenee häiriö
 - kun et käytä laitetta
 - ennen kuin puhdistat laitteen
 - aina ukonilmalla
- ⊙ Turvateknisistä syistä tuotteen rakentamiseen ei saa tehdä muutoksia. Vie laite kunnostettavaksi aina ammattitaitoi-

seen korjaamoon tai valmistajan huolto-keskukseen.



VAARA - palovaara!

- ⊙ Älä koskaan jätä sähköverkkoon liitettyä laitetta ilman valvontaa.
- ⊙ Kuumailma-friteerauskeitintä on aina valvottava käytön aikana. Näin havaitset ilmaantuvat ongelmat ajoissa epätavallisten hajujen tai äänien perusteella.
- ⊙ Laitetta ei saa peittää eikä asettaa pehmeälle alustalle (esim. pyyhkeiden päälle).
- ⊙ Huomioi, että laitteen kaikilla puolilla ja yllä on vapaata tilaa.
- ⊙ Älä käytä kuumailma-friteerauskeitintä suoraan yläkaappien tai seinäpistorasoioiden alla, äläkä verhojen, paperin tai vastaavien palavien kohteiden läheyydellä.
- ⊙ Käytä kuumailma-friteerauskeitintä ainoastaan tukevalla, tasaisella, pitävällä, kuivalla ja palamattomalla työtasolla laitteen kaatumisen ja putoamisen estämiseksi.



VAARA palovammoista!

- ⊙ Älä koske laitteen ja sisätilan kuumiin pintoihin. Käytä patakintaita tai patalappuja.
- ⊙ Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen sen puhdistamista tai säilytyspaikkaan asettamista.
- ⊙ Älä liikuta tai kuljeta päällekytkettyä kuumailma-friteerauskeitintä.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Käytä vain alkuperäisiä varusteita.
- ⊙ Älä koskaan aseta laitetta kuumille pinnoille (esim. liesilevyille) tai lämmönlähteiden tai avotulen läheisyyteen.
- ⊙ Huomioi, etteivät ruoat pääse koskettamaan kuumaa lämmityselementtiä sisätilan yläosassa ja liimautumaan siihen kiinni.
- ⊙ Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.
- ⊙ Laite on varustettu pitävillä muovijaloilla. Koska huonekaluja pinnoitetaan monilla eri maaleilla ja muoveilla ja käsitellään erilaisilla hoitoaineilla, ei ole täysin poissuljettavissa, että joissakin näistä aineista on ainesosia, jotka vahingoittavat ja pehmentävät muovijalkoja. Aseta laitteen alle tarvittaessa pitävä alusta.

4. Toimituksen sisältö

- 1 kuumailma-friteerauskeitin
- 1 friteerauskori **6** siiviläosalla **5**
- 1 käyttöohje

5. Käyttöönotto

- Poista kaikki pakkausmateriaalit laitteesta. **Erityisesti sisätilan on oltava täysin puhdas pakkausjäämistä, kuten esimerkiksi styroksimuruista.**



VAARA - palovaara!

Laitteen takasivulla on poistoilman aukko **13**. Poistoilman aukosta poistuu käytön aikana kuumaa höyryä.

- ⊙ **Kuva A:** älä koskaan peitä poistoilman aukkoa **13**.
- ⊙ Älä käytä kuumailma-friteerauskeitintä suoraan yläkaappien tai seinäpistorasioiden alla, äläkä verhojen, paperin tai vastaavien palavien kohteiden lähettyvillä.
- ⊙ Huomioi, että laitteen kaikilla puolilla ja yllä on vapaata tilaa.

OHJE: ensimmäisen käytön aikana voi muodostua hieman höyryä ja hajua. Se johtuu lämmityselementissä **10** käytetyistä asennusapuaineista, joten kyseessä ei ole tuotevirhe. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.

- Poista suojakelmut ja teipit laitteesta, älä kuitenkaan poista tyyppikilpeä laitteen takasivulta.
- Tarkista, että kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet ovat mukana eikä niissä ole vaurioita.
- Puhdista laite ja kaikki lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttöä.
- Aseta laite kuivalle, tasaiselle, pitävälle ja lämmönkestävälle alustalle.
- Aseta verkkopistoke **9** pistorasiaan, joka vastaa tyyppikilven arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.

6. Friteerauksen perusteet

Elintarvikkeiden valmistelu

- Friteerausta varten kaikkien elintarvikkeiden on oltava mahdollisimman kuivia. Kuivaa friteerattava ruoka tai poista jää pakastetuista elintarvikkeista.
- Poista pakasteista mahdollisimman paljon vettä ja jäätä ennen elintarvikkeen asettamista kuumailma-friteerauskeittiin.
- Huomioi paneerattujen elintarvikkeiden friteerauksessa, että kuorutus on mahdollisimman tiiviisti friteerattavassa ruoassa.

Friteerausaika ja -lämpötila

- Maukkaan ja terveellisen tuloksen saavuttamiseksi on lämpötilan ja friteerausajan valinnassa noudatettava tarkalleen pakkauksen ohjeita.
- Friteeraa vain pieniä määriä kerrallaan.
- Friteerauskorin **6** saa täyttää vain merkintään **MAX 7** asti.
- Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava aine. Jotta akryyliamidia muodostuu mahdollisimman vähän, on vältettävä liian voimakasta ruskistusta.

Tasaista ruskistusta varten ^{1 2}

- ¹: ravistelu tai kääntäminen 1/3 ja 2/3 kypsennysajan jälkeen.
- ²: ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

Jos elintarvikkeiden (esim. ranskalaisten perunoiden tai kananugettien) tulisi olla tasaisen ruskeita, on niitä friteerauksen aikana ravisteltava 1-2 kertaa.

1. Vedä friteerauskori **6** kahvalla **8** ulos kotelosta **1** ja ravistele ainekset. Huomioi ravistellessa, että ranskalaiset perunat sekoittuvat hyvin ja että sisällä olevat, raat ranskalaiset pääsevät

ulos. Laite sammuu automaattisesti, kun friteerauskori poistetaan. Ajastin **4** jatkaa toimintaansa.

2. Aseta friteerauskori **6** jälleen laitteeseen. Laite käynnistyy automaattisesti uudelleen.

Leivonta

Taikinaa **ei saa milloinkaan** laittaa suoraan friteerauskoriin **6**. Laita valmisteltu taikina leivontavuokaan tai muuhun lämmönkestävään astiaan (esim. muffinivuokaan). Aseta tämä sitten taikinalla täytettynä friteerauskoriin **6** siiviläosalla **5**.

Pakkauksen tiedot

Jos pakasteen pakkauksessa ei mainita kypsennysaikoja kuumailma-friteerauskeittimille, käytä ohjeita kiertoilmauunien aikojen mukaan.

7. Käyttö



VAARA palovammoista!

- ⊙ Laitteen pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Älä koske laitteen kuumiin osiin, kuten esim. poistoilman aukoon **13** takasivulla.
- ⊙ Käytä patakintaita tai patalappuja käsitellessäsi friteerauskoria **6**.
- ⊙ Friteerauksen aikana poistoilman aukosta **13** poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.
- ⊙ Älä liikuta tai kuljeta päällekytkettyä kuumailma-friteerauskeitintä.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää ilman siiviläosaa **5**!

Timer-ajastin

- Ajastimella **4** käynnistät laitteen ja asetat halutun kypsennysajan.
- Voit asettaa ajan 5 ja 30 minuutin välille.
- Asetettua aikaa voidaan muuttaa käytön aikana.
- Ajan lyhentämiseksi sinun on käännettävä hieman voimakkaammin.

Lämpötilansäädin

- Lämpötilansäätimellä **2** säädät lämpötilan välille 80-200 °C.
- Asetettua lämpötilaa voidaan muuttaa käytön aikana.

LEDit

- **punainen LED 3:** palaa aina, kun ajastin **4** on käynnissä.
- **vihreä LED 11:** palaa aina, kun säädetty lämpötila on saavutettu. Sammuu, kun laite kuumentaa uudelleen.

7.1 Virtaliitäntä

- Kun laite on paikallaan, aseta verkkopistoke **9** suojakosketinpistorasiaan, joka vastaa tyyppikilvessä olevia arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.

7.2 Kypsennysprosessi

OHJE: tarvitset lämmönkestävän alustan friteerauskorille **6** sekä lautasen tai kulhon (tarvittaessa esilämmitettynä).

1. Käännä ajastin **4** haluttuun aikaan. Tuuletin käynnistyy ja punainen käyttövalo **3** alkaa palamaan.
2. Käännä lämpötilansäädin **2** haluttuun lämpötilaan. Vihreä LED **11**: palaa heti, kun säädetty lämpötila on saavutettu.
3. Kun ajastin **4** on jälleen kohdassa **0**, asetettu aika on kulunut. Kello soi ja laite kytkeytyy pois päältä.
4. Vedä friteerauskori **6** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**. Aseta friteerauskori lämmönkestävälle alustalle.
5. Ota elintarvikkeet friteerauskorista.
6. Irrota verkkopistoke **9** laitteen täydellistä poiskytkentää ja verkosta erottamista varten.

7.3 Kypsennysprosessin keskeytys

Voit milloin tahansa keskeyttää kypsennysprosessin esim. ruskistusasteen tarkastamiseksi.

1. Vedä friteerauskori **6** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**. Laite sammuu automaattisesti, kun friteerauskori poistetaan.
 - LEDit **3** ja **11** sammuvat.
 - Tuuletin pysähtyy, kunnes friteerauskori **6** asetetaan jälleen paikalleen.
 - Ajastin **4** jatkaa toimintaansa.
2. Aseta friteerauskori **6** jälleen laitteeseen. Laite käynnistyy automaattisesti uudelleen.

7.4 Ruskistusasteen parantaminen

Jos esim. ruskistusaste ei vastaa toiveitasi, voit pidentää ajastimen aikaa tai käynnistää sen uudelleen.

1. Aseta friteerauskori **6** jälleen koteloon **1**.
2. Käynnistä kypsennysprosessi uudelleen asettamalla aika ajastimeen **4** ja lämpötila lämpötilansäätimeen **2**.
3. Tarkasta muutaman minuutin jälkeen ruskistusaste. Vedä tätä varten vain friteerauskori **6** kahvalla **8** ulos kotelosta. Laite lopettaa lämmittämisen ja tuuletin pysähtyy.
4. Kun haluat:
 - tyytyväisenä lopettaa kypsennyksen, käännä lämpötilansäädin kohtaan **0** ja ota kypsennetty ruoka friteerauskorista. Ajastin **4** kulkee itseksensä loppuun.
 - jatkaa friteerausta, työnnä friteerauskori **6** vain takaisin laitteeseen ja kypsennysprosessi käynnistyy uudelleen.
5. Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu kello, LEDit **3** ja **11** tuuletin sammuvat.

7.5 Kypsennystaulukko

- Seuraavassa taulukossa on perustavanlaatuisia asetusohjeita määritellyille elintarvikkeille.
- Kypsennystaulukon lämpötila- ja aikatiedot ovat ohjearvoja. Lämpötila ja aika voivat poiketa elintarvikkeiden koostumuksesta, koosta ja määrästä sekä niiden mausta riippuen.

	Ainekset/Käyttö	Suosittelun lämpötila ja aika
	Pakastetut ranskalaiset perunat ¹ (optimaalinen määrä n. 150 g, korkein määrä n. 200 g)	180 °C 20-30 min
	Muffinit, kakut ja leivonnaiset	160 °C 15-20 min
	Kala	180 °C 18 - 20 min
	Pihvit, kotletit	180 °C 10-15 min
	Linnunliha osina, esim. koivet ² (optimaalinen määrä 4 osaa)	180 °C 20-30 min
	Katkaravut	180 °C 12 - 18 min

Korotetut numerot ^{1,2} tarkoittavat:

¹: ravistelu tai kääntäminen 1/3 ja 2/3 kypsennysajan jälkeen.

²: ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

8. Reseptit

Resepteissä käytetään seuraavia lyhenteitä:

tl = Teelusikka

rkl = Ruokalusikka

Peruna-bataattiranskalaiset yrttimajoneesilla

Ainekset 2 annokseen

Ainekset majoneesiin

- 1 munankeltuainen
- 1 tl sinappia
- 125 ml auringonkukkaöljyä
- 1 tl hienonnettua persiljaa
- 1 tl hienonnettua kirveliä
- 1 tl sitruunamehua
- Suolaa, pippuria

Ainekset ranskalaisiin

- 125 g bataattia
- 125 g kiinteämaltoisia perunoita
- 1 rkl auringonkukkaöljyä

Ruoanvalmistus

1. Laita yrttimajoneesia varten munankeltuaiset ja sinappi korkeaan mukiin ja sekoita tämä seos sauvasekoittimella.
2. Kaada lisäksi sekoituksen aikana öljyä ohuena nauhana, kunnes muodostuu kermanen, homogeeninen massa.
3. Lisää yrtit ja mausta suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla.
4. Kuori, pese ja taputtele perunat ja bataatit kuiviksi.
5. Leikkaa perunat ja bataatit noin 1 cm:n paksuisiksi tikuiksi ja sekoita ne öljyn kanssa kulhossa.
6. Laita ranskalaiset friteerauskoriin. Huomioi max. täyttömäärä. Mahdollisesti tulee tehdä kaksi friteerauskertaa.
7. Aseta arvoiksi 25 minuuttia ja 200 °C.
8. Alenna lämpötila 15 minuutin kuluttua 180 °C:een ja ravitele ranskalaiset.
9. Suolaa ranskalaiset ja tarjoile yrttimajoneesin kanssa.

Makkarat aamunutussa

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

- 4 makkaraa (esim. frankfurtin- tai wieninmakkarat)
- ½ pakkaustelehtitaikinaa
- Suolaa & pippuria
- 1 rkl sinappia
- 1 kananmuna

Ruoanvalmistus

1. Kauli lehtitaikina jauhotetulla työtasolla.
2. Leikkaa makkarat 4 cm pituisiksi paloiksi.
3. Sivele kaulitulle lehtitaikinalle sinappia ja mausta suolalla ja pippurilla.
4. Leikkaa taikina 3 cm leveiksi suikaleiksi.
5. Kääri makkarat lehtitaikinaan niin, että ne näkyvät hieman sivuilta.
6. Vatkaa muna ja voitele sillä lehtitaikina.
7. Paina lehtitaikinan päät kiinni.
8. Laita makkarat friteerauskoriin. Huomioi max. täyttömäärä. Mahdollisesti tulee tehdä kaksi friteerauskertaa.
9. Paista halutun maun ja ruskistusasteen mukaan 200 °C:ssa n. 12-15 minuuttia.

Paistettua camembertia puolukoiden kanssa

Ainekset 2 annokseen

OHJE: tarkasta heti alussa, voitko laittaa 2 camembertia kokonaisena vierekkäin friteerauskoriin. Jos ei, valmista camembertit 2 erässä.

Ainekset

2	camembertia (jokainen 150 g asti)
1	kananmuna
1 rkl	kermaa
3 rkl	korppujauhoja
2 rkl	puolukoita lasista
Maun mukaan suolaa & pippuria	

Ruoanvalmistus

1. Vatkaa muna kerman kanssa ja mausta suolalla ja pippurilla.
2. Laita korppujauhot syvälle lautaselle.
3. Vedä jäähtynyt camembert (kokonainen tai neljäsosa) munaseoksen läpi ja pyörittele sitä sitten korppujauhoissa, kunnes leivitys peittää juuston tiiviisti.
4. Paista camembertpalat 200 °C:ssa n. 5 - 10 minuutissa kullanuskeiksi.
5. Tarjoile camembertit puolukoiden kera.

Täytetyt tomaatit

Ainekset 2 annokseen

OHJE: tomaattien koosta riippuen kaikki eivät ehkä mahdu friteerauskoriin kerralla. Valmista tässä tapauksessa loput tomaatit toisessa vaiheessa.

Ainekset

6 rkl	oliiviöljyä
6	keskikokoista tomaattia
2	valkosipulin kynttä
1 nippu	litteää lehtipersiljaa
2 viipaletta	paahtoleipää (normaali koko)
½ tl	suolaa
2 ripausta	pippuria
40 g	vastaraastettua parmesaania

Ruoanvalmistus

1. Pese tomaatit, poista kannat ja leikkaa päältä kansi pois.
2. Kaavi sisukset varovasti lusikalla pois ja anna tomaattien valua ylösalaisin siivissä.
3. Kuori valkosipuli.
4. Pese persilja ja kuivaa se.
5. Revi paahtoleipä paloiksi ja laita se sekoittimeen jäljellä olevan öljyn, valkosipulin, persiljan, suolan, pippurin ja parmesaanin kanssa.
6. Hienonna kaikki ainekset.
7. Laita täyte tomaatteihin.
8. Aseta tomaatit friteerauskoriin.
9. Kypsennä ensin 180 °C:ssa n. 10 minuuttia ja sitten 140 °C:ssa vielä 5 minuuttia.

Vihje: jos kypsennät tomaatit ilman kansia, täytteestä tulee ylhäältä ruskea ja rapea. Jos laitat kannet tomaateille kypsennyksen ajaksi, kypsennysaika pitenee noin 3 minuuttia ja täyte pysyy pehmeänä.

Kikhernejauhoista valmistettu falafel

Ainekset 2 annokseen

OHJE: huomioi korkein täyttömäärä. Mahdollisesti tulee tehdä 2 friteerauskertaa.

Ainekset

120 g	kikhernejauhoja
120 ml	vettä
4 rkl	oliiviöljyä
2	valkosipulin kynttä
1	salottisipuli
1 nippu	persiljaa
½ tl	suolaa
1 ½ tl	kuminaa
½ tl	leivinjauhetta
	Hieman sitruunamehua

Ruoanvalmistus

1. Pese ja kuivaa persilja, poista lehdet ja pilko ne erittäin hienoksi.
2. Kuori ja kuutioi salottisipuli ja valkosipulin kynnet.
3. Sekoita persilja, salottisipuli, valkosipuli, kikhernejauhot, kumina, leivinjauhe ja suola.
4. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja lisää se vähitellen jauhoseokseen. Vaivaa kaikki tasaiseksi ja suhteellisen kiinteäksi taikinaksi.
5. Anna taikinan levätä 15 minuuttia.
6. Vaivaa sitten joukkoon ½ ruokalusikallista oliiviöljyä ja hieman sitruunamehua.
7. Muotoile taikinasta kostein käsin noin saksanpähkinän kokoisia palloja ja laita ne vierekkäin friteerauskorin siiviläosalle.
8. Kypsennä falafelejä ensin 180 °C:ssa n. 6 minuuttia. Kypsennä sitten 200 °C:ssa vielä 4 minuuttia.
9. Laita sitten 3½ ruokalusikallista oliiviöljyä kulhoon ja kääntelee falafelit siinä varovasti.

10. Laita falafelit takaisin osalle ja friteeraa 200 °C:ssa n. 6 minuuttia kullannuskeiksi.

Lohi pakkauksessa

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

250 g	kiinteämaltoisia perunoita
100 g	tuoretta pinaattia
1	salottisipuli
1	valkosipulin kynsi
1 rkl	oliiviöljyä
300 g	lohi filettä (ilman nahkaa)
1	oksa persiljaa
1	oksa basilikaa
1 rkl	kaprista
2 rkl	pehmeää voita
1	käsittämätön limetti
	Suolaa, pippuria

Ruoanvalmistus

1. Kuori ja pese perunat, keitä ne suolalla maustetussa vedessä, valuta ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi.
2. Sillä välin puhdista ja pese pinaatti ja valuta se hyvin.
3. Kuori salottisipulit ja valkosipuli, leikkaa ne pieniksi kuutioiksi, laita kattilaan öljyn kanssa ja kuullota läpikuultavaksi.
4. Lisää pinaatti ja kuullota hetki, kunnes lehdet kuivuvat. Ota sitten kattila pois levyltä ja aseta se sivuun.
5. Huuhtelee lohi, taputtele se kuivaksi ja leikkaa kahteen osaan.
6. Pese persilja ja basilika, ravista kuivaksi ja leikkaa lehdet hienoksi.
7. Valuta kaprikset ja pilko karkeasti.
8. Vaivaa kaprikset ja hienonnetut yrtit voin kanssa.
9. Pese limetti kuumalla vedellä, taputtele kuivaksi ja leikkaa viipaleiksi.
10. Aseta iso pala leivinpaperia valmiiksi.
11. Laita perunaviipaleet keskelle ja mausta suolalla ja pippurilla. Aseta pinaatti ja lohi niiden päälle.

12. Laita kaprisvoi hiutaleiksi lohelle ja asettele päälle limettiviipaleita.
13. Taita paperi ainesten päälle, sulje reumat tiukasti ja laita pakkaus friteeraus-koriin.
14. Kyapsennä 200 °C:ssa n. 20 minuuttia.
15. Poista sitten paperi ja tarjoile ateria heti.

Kesäkurpitsa-munakoiso-vartaat

Ainekset 2 annokseen

OHJE: huomioi korkein täyttömäärä. Mahdollisesti tulee tehdä 2 friteerauskertaa.

Ainekset

¼ tl	pippuria
¼ tl	pimenttiä
¼ tl	korianteria
¼ tl	kuivattua timjamia
¼ tl	kuivattua oreganoa
½ tl	suolaa
25 ml	oliiviöljyä
1	munakoiso
1	kesäkurpitsa
1	sipuli
	Puuvartaita

Ruoanvalmistus

1. Sekoita yrtit, mausteet ja öljy kulhossa.
2. Leikkaa kesäkurpitsa ja munakoiso 2 cm paksuisiksi viipaleiksi ja sipulit neljään osaan.
3. Laita vihannekset mauste-öljyseokseen.
4. Pujota kasvikset vuorotellen vartaisiin.
5. Kypsennä vartaita 200 °C:ssa 15 minuuttia. Käänä vartaat kypsennysajan puolivälissä.

Minipizza kinkulla ja rucolalla

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

1 pakkaus	pizzataikinaa
1 tölkki	tomaattimurskaa
200 g	mozzarellaa
1 nippu	rucolaa
100 g	serranokinkkua
	Oliiviöljyä
	Suolaa, pippuria & oreganoa

Ruoanvalmistus

1. Kauli pizzataikina jauhotetulla työtasolla ja leikkaa siitä suorakulmiot, jotka ovat sivuultaan 1 cm pienempiä kuin friteerauskorin ala.
2. Pistele taikinaa kevyesti haarukalla.
3. Leikkaa mozzarella ohuiksi viipaleiksi.
4. Sivele taikina soseutetuilla tomaateilla, mausta suolalla, pippurilla ja oreganolalla ja levitele päälle mozzarellaviipaleet.
5. Paista pizzapalat yksitellen 180 °C:ssa n. 7 minuuttia.
6. Laita serranokinkkua paloille ja paista niitä vielä 3-5 minuuttia.
7. Kun pizza alkaa hieman ruskistua reunoilta, ota palat pois ja levitä niiden päälle pestyä rucolaa.
8. Ripottele minipizzoille hieman oliiviöljyä ja tarjoile.

Vihje: taikinan paksuudesta riippuen pizza tarvitsee 1-2 minuuttia pidempään tai lyhyempään.

Marinoidut kanansiivet

Ainekset 2 hengelle

OHJE: kypsennä kanansiivet 2 friteeraus-kerralla.

Ainekset

N. 8	kanansiipeä
1 - 2 tl	suolaa
1 - 2 tl	paprikaa

Ainekset marinadille

6 rkl	auringonkukka- tai rapsiöljyä
6 rkl	Sweet'n Hot Chili-kastiketta
4 rkl	tomaattiketsuppia
4 rkl	etikkaa
1 - 2 tl	chilihiutaleita

Ruoanvalmistus

1. Sekoita kaikki marinadin ainekset isos-
sa kulhossa.
2. Lisää kanansiivet kulhoon ja sekoita ne
marinadin kanssa.
3. Annan kanansiipien maustua marina-
dissa n. 1 tunti.
4. Aseta kanansiivet vierekkäin friteeraus-
koriin ja säädä lämpötilansäädin
190 °C:een ja ajastin 15 minuutiksi.
5. Käännä kanansiivet kypsennysajan
puolivälissä.
6. Tarkista kanansiivet kypsennysajan lo-
pussa ja ota ne pois, jos olet tyytyväi-
nen.

Vihje: jos kanansiivistä halutaan rapeam-
pia, voi niitä paistaa 200 °C:ssa vielä 5 mi-
nuutin ajan.

Suklaafondantit

Ainekset 8 fondantille

OHJE: voit valmistaa 4 fondanttia kerralla.

Ainekset

75 g	tummaa suklaata
3	kananmunaa
75 g	voita
75 g	sokeria
50 g	jauhoja

Ruoanvalmistus

1. Hienonna suklaa ja sulata se vesihau-
teessa.
2. Lisää voita ja anna senkin sulaa.
3. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi
vaahdoksi.
4. Siivilöi jauhot seoksen päälle ja sekoita
tasaiseksi taikinaksi.
5. Kääntelee joukkoon suklaa-voiseos.
6. Laita muffinivuoat friteerauskoriin ja täy-
tä ne taikinalla. Aseta friteerauskori esi-
lämmitettyyn laitteeseen.
7. Aseta lämpötilaksi 180 °C ja kypsennys-
ajaksi 6-7 minuuttia.
8. Paista suklaafondantit ja nauti lämpimä-
nä.

9. Puhdistus



VAARA palovammoista!

- ⊙ Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin liikutat sitä tai puhdistat sen.



VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Irrota verkkopistoke **9** pistorasiasta ennen kuumailma-friteerauskeittimen puhdistamista.
- ⊙ Kuumailma-friteerauskeitintä ei saa upottaa veteen.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.

OHJE: huomioi, että kuivauksen jälkeen on-teloissa voi olla vielä vesipisaroita. Anna kaikkien osien kuivua ilmassa täydellisesti.

Lisävarusteet

- Poista karkeat elintarvikkeiden jäämät.
- Friteeraus kori **6** ja siiviläosa **5** on mahdollista puhdistaa astianpesukoneessa. Vedä siiviläosa ylöspäin ulos friteeraus-korista. Huomioi puhdistuksen jälkeen asettaessasi, että siiviläosan **5** jalat osoittavat alaspäin. Aseta siiviläosa ta-kaisin friteeraus koriin niin, että se sei-soo tukevasti pohjalla.

OHJE: voit pestä nämä osat myös käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee perusteellisesti puhtaalla vedellä.

- Liota ensin kiinnipalaneita ruoanjää-miä.
- Anna kaikkien osien kuivua täysin, en-nen kuin asetat ne säilytyspaikkaansa tai otat ne uudelleen käyttöön.

Kotelo

- Pyyhi kotelo **1** ulkoa kostealla liinalla, jossa on hieman mietoa pesuainetta.
- Kuivaa sitten astiapyyhkeellä.

Sisätila

1. Puhdista sisätila pehmeällä sienellä, vä-hällä vedellä ja miedolla pesuaineella.
2. Pyyhi sitten useamman kerran kostealla mikrokuituliinalla, jonka välillä peset ja puserrat kuivaksi.
3. Kuivaa sitten astiapyyhkeellä.

10. Säilytys

- Ennen kuumailma-friteerauskeittimen asettamista säilytyspaikkaansa ...
... on verkkopistoke **9** irrotettava,
... laitteen on oltava jäähtynyt ja
... kaikkien osien on oltava täysin kui-via.
- Kierrä liitosjohto **9** johtokelalle **12**.

11. Osien hävittäminen

Tämä tuote on eurooppalai-sen direktiivin 2012/19/EU alainen. Yliiviivattu jätekontti on kaikissa EU-maissa käytet-y symboli, joka merkitsee, että kyseinen tuote ei kuulu



kotitalousjätteiden joukkoon vaan on hävi-tettävä erikseen. Ohjeet koskevat sekä itse tuotetta että samalla symbolilla varustettuja lisätarvikkeita. Näin merkittyjä tuotteita ei saa heittää kotitalousjätteiden joukkoon, vaan ne on vietävä keräyspisteeseen, joka on tarkoitettu sähköisen ja elektronisen ro-mun kierrätykseen.

Tällä kierrätysmerkillä merki-tään esim. esineet tai materiaa-lin osat, jotka soveltuvat kierrätykseen. Kierrätys auttaa vähentämään jätteiden mää-rää ja suojelemaan ympäristöä.



Pakkaus

Pakkausmateriaalien hävittämisessä on noudatettava maakohtaisia asetuksia ja ympäristönsuojelumääräyksiä.

12. Häiriötapauksessa

Mikäli laite ei sattuisi toimimaan normaalisti, käy ensin läpi seuraava tarkastuslista. Ehkä kyseessä on pieni ongelma, jonka pystyy ratkaisemaan itse.



VAARA sähköiskusta!

- Laitetta ei pidä missään tapauksessa yrittää korjata itse.

Vika	Mahdollinen syy / Toimenpide
Laite ei toimi	• Onko virransyöttö varmistettu? • Tarkasta liitäntä.
Ruoka ei ole valmistunut suositellussa ajassa	• Oliko määrä liian suuri tai palat liian paksuja? • Oliko lämpötila tai kypsennysaika liian alhainen?
Voimakas savun- ja hajunmuodostus	• Onko lämmityselementissä 10 elintarvikkeiden jäämiä, jotka palavat kuumennuksessa? Friteerauskorin 6 saa täyttää vain merkintään MAX 7 asti.

13. Tekniset tiedot

Malli:	SHLF 1000 E1
Verkkojännite:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Suojaluokka:	I
Teho:	1000 W
Tehonkulutus poiskytketyssä tilassa:	0 W
Automaattinen kytkentä pois päältä -tilaan:	≤ 20 min

Käytetyt symbolit

	Geprüfte Sicherheit (turvallisuus tarkastettu): laitteiden on oltava yleisesti hyväksyttyjen tekniikan säännösten mukaisia ja vastattava saksalaisen tuoteturvallisuuslain (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) määräyksiä.
	CE-merkinnällä HOYER Handel GmbH ilmoittaa EU-vaatimustenmukaisuuden.
	Tämä symboli muistuttaa, että pakkaus on hävitettävä ympäristöystävällisesti.
	Kierrätettävät materiaalit on merkitty kierrätyssymbolilla (3 nuolta). Materiaali voidaan määrittää keskellä olevalla kierrätysnumerolla (tässä: 21) ja/tai lyhenteellä (tässä: PAP).
~	Vaihtovirta
	Tällä symbolilla on merkitty osat, jotka voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

14. Takuun antaja on **HOYER Handel GmbH**

Arvoisa asiakas,
tällä laitteella on 3 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Jos tämä tuote on viallinen, sinulla on lakisääteisiä oikeuksia tuotteen myyjää vastaan. Näitä lakisääteisiä oikeuksia ei rajoiteta seuraavassa esitellyn takuume puiteissa.

Takuuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti huolellisesti. Tätä kuittia tarvitaan kaupan todisteena.

Jos kolmen vuoden sisällä tämän tuotteen ostopäivästä lukien ilmaantuu materiaali- tai valmistusvirhe, tulemme valintamme mukaan maksutta joko korjaamaan tai korvaamaan tuotteen tai hyvittämään ostohinnan. Tämä takuu edellyttää viallisen laitteen ja ostotositteen (ostokuitti) esittämisen kolmen vuoden määräajan sisällä ja lyhyttä kirjallista kuvausta siitä, mikä laitteessa on vikana ja milloin vika ilmaantui.

Jos vika kuuluu myöntämämme takuun piiriin, saat korjatun tai uuden tuotteen takaisin. Korjauksen tai tuotteen vaihtamisen seurauksena takuuaika ei ala uudelleen.

Takuuaika ja lakisääteiset vaatimukset

Takuuaika ei pitene takuusuorituksen seurauksena. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä olemassa olevat vauriot ja viat on ilmoitettava heti pakkauksen avaamisen jälkeen. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tarkkoja laatuvaatimuksia noudattaen ja tarkastettu huolellisesti ennen toimitusta.

Takuu kattaa materiaali- tai valmistusvirheet.

Tämä takuu ei koske niitä kulutussosia, jotka ovat normaalin kulumisen kohteena ja vaurioita särkyvissä osissa, esim. kytkin, lamput tai muut lasista valmistetut osat.

Tämä takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on vahingoitettu, käytetty tai huollettu epäasianmukaisella tavalla. Tuotteen asianmukaista käyttöä varten on tarkkaan noudatettava kaikkia käyttöohjeessa mainittuja sääntöjä. Käyttötarkoituksia ja toimintoja, joita käyttöohjeessa ei suositella tai joista varoitetaan, on ehdottomasti vältettävä. Tuote on tarkoitettu vain yksityiseen, eikä kaupalliseen käyttöön. Takuu raukeaa väärän ja epäasianmukaisen käytön ja voimankäytön tapauksissa ja silloin, kun korjauksia ei ole tehty valtuutetussa palvelukeskuksessamme.

Toiminta takuutapauksessa

Asiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi noudata seuraavia ohjeita:

- Kaikkien kysymysten yhteydessä tarvitaan artikkelinumero **IAN: 500500_2510** ja ostokuitti kaupan todisteeksi.
- Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kai-verruksesta, käyttöohjeen kansisivulta (alhaalla vasemmalla) tai tarrasta laitteen taka- tai alapuolella.
- Toimintavirheiden tai muiden vikojen ilmaantuessa ota ensin yhteyttä seuraavassa mainittuun palvelukeskukseen **puhelimitse** tai **sähköpostin kautta**.
- Vialliseksi todetun laitteen voit lähettää sitten maksutta ilmoitettuun palveluosoitteeseen, liitä mukaan ostotosite (ostokuitti) ja tiedot vian laadusta ja siitä, milloin vika ilmaantui.

Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja lukuisia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.



Tällä QR-koodilla pääset suoraan Lidl-palvelusivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi antamalla tuotenumeron (IAN) **500500_2510**.



Palvelukeskus

FI Huolto Suomi
Tel.: 09 42453024
E-Mail: hoyer@lidl.fi

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: hoyer@lidl.se

IAN: 500500_2510



Toimittaja

Huomioi, että seuraava osoite **ei ole palveluosoite**. Ota ensin yhteyttä yllä mainittuun palvelukeskukseemme.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSASSA

Innehåll

1. Översikt	20
2. Avsedd användning	21
3. Säkerhetsanvisningar	21
4. Leveransomfattning	24
5. Före första användningen	24
6. Litet ABC om fritering	25
7. Användning	26
7.1 Anslutning till ström	26
7.2 Tillagningen	26
7.3 Avbryta tillagningen	27
7.4 Justera bryningsgraden	27
7.5 Tillagningstabell	28
8. Recept	29
9. Rengöring	34
10. Förvaring	34
11. Avfallshantering	34
12. Problemlösning	35
13. Tekniska data	35
14. Garanti från HOYER Handel GmbH	36

1. Översikt

- 1 Hölje
- 2 Temperaturreglage
- 3 **Röd LED:** driftslampa; lyser alltid när timern är igång.
- 4 Timer; för att ställa in tillagningstiden, startar apparaten.
- 5 Silinsats
- 6 Friteringskorg; här samlas vätskan från tillagningen.
- 7 **MAX** Markering för den maximala påfyllningsnivån i friteringskorgen (maximal påfyllningsnivå är 2,0 liter)
- 8 Handtag på friteringskorgen
- 9 Anslutningskabel med stickpropp
- 10 Värmeelement (på ovansidan invändigt)
- 11 **Grön LED:** LED för driftstemperatur; lyser alltid när den inställda temperaturen har uppnåtts.
- 12 Distans med kabelupplindning
- 13 Frånluftsöppning

Tack så mycket för ditt förtroende!

Vi gratulerar till din nya varmluftsfrityös.

För att hantera produkten säkert och för att lära känna alla egenskaper måste du:

- **Noggrant läsa igenom den här bruksanvisningen innan produkten används första gången.**
- **Det är mycket viktigt att följa säkerhetsanvisningarna!**
- **Apparaten får endast hanteras och användas på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning.**
- **Spara bruksanvisningen för att få information vid ett senare tillfälle.**
- **Om du skulle överlåta apparaten till någon annan, se till att även överlämna den här bruksanvisningen. Bruksanvisningen är en del av produkten.**

Vi hoppas att du får mycket glädje av dina nya varmluftsfrityös!

2. Avsedd användning

Varmluftsfrityösen är avsedd att tillaga livsmedel med varm luft vid en temperatur upp till maximalt 200 °C.

Varmluftsfrityösen är konstruerad för privat hemmabruk. Varmluftsfrityösen får endast användas inomhus.

Apparaten får inte användas för yrkesbruk.

Förtutsebart missbruk

Varmluftsfrityösen är inte lämpad för att värma upp vätskor.

3. Säkerhetsanvisningar

Varningsinformation

När det behövs används följande varningsinformation i den här bruksanvisningen:



FARA! Hög risk: icke beaktande av varningen kan innebära livsfara.

WARNING! Medelhög risk: om varningen ignoreras kan allvarliga personskador eller materialskador inträffa.

SE UPP: låg risk: om varningen ignoreras kan lättare personskador eller materialskador inträffa.

OBSERVERA: sakförhållanden och speciella saker som man måste tänka på när apparaten hanteras.

Symboler på apparaten



Den här symbolen varnar för att beröra den heta ytan.



Symbolen anger att material med den här märkningen varken ändrar smak eller lukt på livsmedel.

Anvisningar för säker användning

- ⊙ Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller bristande kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och har förstått vilka faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte genomföras av barn såvida de inte är över 8 år och hålls under uppsikt.
 - ⊙ Barn som är yngre än 8 år skall hållas borta från apparaten och anslutningskabeln.
 - ⊙ Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador.
-  ⊙ Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluft-söppningen på baksidan. Ta endast på friteringskorgen på handtaget.
- ⊙ Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluftsöppningen. Ta inte in i ångan.
 - ⊙ Om nätanslutningskabeln på den här apparaten skadas, måste den bytas ut av tillverkaren eller av dennes kundservice eller någon person med liknande kvalifikationer för att undvika faror.
 - ⊙ Värmeelementen får inte torkas av fuktigt.
 - ⊙ Den här apparaten är även avsedd att användas på ställen som liknar hushåll, som exempelvis ...
 - ...i personalkök för medarbetare i affärer, på kontor och inom andra kommersiella områden;
 - ...inom lantbruk;
 - ...av kunder på hotell, motell och andra boendeinrättningar;
 - ...på frukostpensionat.
 - ⊙ Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller något separat fjärrstyrningssystem.
 - ⊙ Beakta kapitlet om rengöring (se "Rengöring" på sida 34).



FARA för barn!

- ⊙ Se till att barn aldrig kan dra ner den heta varmluftsfritysen (t.ex. med elkabeln). Livsfara på grund av skällning!
- ⊙ Förpackningsmaterialet är ingen leksak. Barn får inte leka med plastpåsar. Kvävningsrisk föreligger.



FARA för och på grund av hus- och nyttodjur!

- ⊙ Elektriska apparater kan innebära faror för hus- och nyttodjur. Djur kan även förorsaka skador på apparaten. Håll därför djur borta från elektriska apparater.



FARA för fåglar!

- ⊙ Fåglar andas snabbare, fördelar luften annorlunda i kroppen och är betydligt mindre än människor. Därför kan det vara mycket farligt för fåglar att andas in till och med de mycket små rökmängder som bildas när apparaten används. När du använder apparaten bör fåglar tas till i ett annat rum.



FARA för elektrisk stöt genom fuktighet!

- ⊙ Skydda apparaten mot fuktighet, droppande vatten eller stänkvatten.
- ⊙ Apparaten, anslutningskabeln och stickproppen får inte doppas ner i vatten eller andra vätskor.
- ⊙ Dra ut stickproppen omedelbart om vätska skulle komma in i apparaten. Kontrollera apparaten innan den används igen.
- ⊙ Om apparaten ändå skulle ha ramlat ner i vatten, dra ut stickproppen direkt och ta först sedan upp apparaten. Använd i det här fallet inte apparaten längre utan låt en fackverkstad kontrollera den.
- ⊙ Använd inte apparaten med blöta händer.



FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Ta inte apparaten i drift om apparaten eller anslutningskabeln har synliga skador eller om apparaten har blivit tappad dessförinnan.
- ⊙ Om du använder en förlängningskabel måste den vara tillräcklig enligt apparatens tekniska data.
- ⊙ Anslut inte apparaten till ett multiuttag. Det skulle kunna leda till överbelastning.
- ⊙ Lägg anslutningskabeln så att ingen kan trampa på den, fastna i den eller snubbla över den.
- ⊙ Anslut endast stickproppen till ett korrekt installerat, väl åtkomligt jordat uttag med en spänning som motsvarar uppgiften på typskylten. Uttaget måste fortfarande vara väl åtkomligt när apparaten har anslutits.
- ⊙ Se till att anslutningskabeln inte kan skadas genom vassa kanter eller heta platser. Linda inte anslutningskabeln kring apparaten.
- ⊙ Se till att anslutningskabeln inte kommer i kläm eller blir krossad när apparaten ställs upp.
- ⊙ Apparaten är inte helt strömlös även om den är avstängd. Dra ut stickproppen för att göra den helt strömlös.
- ⊙ Dra alltid i stickproppen, inte i anslutningskabeln, för att dra ut stickproppen från uttaget.
- ⊙ Dra ut stickproppen ur uttaget:
 - efter varje användning
 - om en störning föreligger
 - när du inte använder apparaten
 - innan du rengör apparaten
 - vid åskväder
- ⊙ Produkten får inte förändras, risk för skador föreligger. Låt endast behörig fackverkstad eller servicecenter reparera produkten.



FARA - brandfara!

- ⊙ Lämna aldrig den anslutna apparaten utan uppsikt.
- ⊙ Håll alltid varmluftsfritysen under uppsikt när den används. Då märker du problem i tid som inträffar med ovanliga lukter eller ljud.
- ⊙ Täck aldrig över apparaten eller ställ ner den på mjuka föremål (t.ex. handdukar).
- ⊙ Se till att det finns fritt utrymme på alla sidor och över apparaten.
- ⊙ Använd inte varmluftsfritysen direkt under överskåp, vägguttag och inte i närheten av gardiner, papper eller liknande brännbara föremål.
- ⊙ Använd endast varmluftsfritysen på en fast, jämnt, halksäkert, torrt och ej brännbar arbetsyta för att förhindra att den välter eller glider iväg.



FARA för brännskador!

- ⊙ Vidrör ej de heta ytorna på apparaten och invändigt. Använd grytvantar eller grytlappar.
- ⊙ Låt apparaten svalna helt innan du rengör den eller ställer undan den.
- ⊙ Flytta eller transportera inte varmluftsfritysen när den är påkopplad.

VARNING för materialskador!

- ⊙ Använd endast originaltillbehör.
- ⊙ Ställ aldrig apparaten på heta ytor (t.ex. spisplattor) eller i närheten av värmekällor eller öppen eld.
- ⊙ Se till att maten inte berör det heta värmeelementet på ovansidan invändigt och fastnar där.
- ⊙ Använd inte skarpa eller repande rengöringsmedel.
- ⊙ Apparaten har halkfria plastfötter. Eftersom möbler är belagda med många olika slags lacker och plaster och behandlas med olika vårdande produkter kan det inte uteslutas helt att vissa av

de här ämnena innehåller beståndsdelar som angriper och mjukar upp plastfötterna. Lägg ev. ett halksäkert underlag under apparaten.

4. Leveransomfattning

- 1 varmluftsfrity
- 1 friteringskorg **6** med silinsats **5**
- 1 bruksanvisning

5. Före första användningen

- Ta bort allt förpackningsmaterial. **Särskilt invändigt måste det vara helt fritt från förpackningsrester, som till exempel styorporsmutor.**



FARA - brandfara!

På baksidan av apparaten finns frånluft-söppningen **13**. Ur frånluft-söppningen kommer det varm ånga vid användningen.

- ⊙ **Bild A:** täck aldrig över frånluft-söppningen **13**.
- ⊙ Använd inte varmluftsfritysen direkt under överskåp, vägguttag och inte i närheten av gardiner, papper eller liknande brännbara föremål.
- ⊙ Se till att det finns fritt utrymme på alla sidor och över apparaten.

OBSERVERA: vid den första användningen kan en lätt rök- och luktutveckling förekomma. Detta beror på monteringsmedel på värmeelementet **10** och är inget produktfel. Se till att ventilationen är tillräcklig.

- Dra bort skyddsfolier och tejprensor från apparaten, dock inte typskylten på baksidan av apparaten.
- Kontrollera att alla tillbehörsdelar finns och är oskadade.

- Rengör apparaten och alla tillbehörskomponenter innan första användningen.
- Ställ apparaten på ett torrt, jämnt, halksäkert, värmebeständigt underlag.
- Sätt in stickproppen **9** i ett uttag som uppfyller uppgifterna på typskylten. Det måste gå enkelt att komma åt uttaget även när man har satt på.

6. Litet ABC om fritering

Förbereda livsmedlen

- Alla livsmedel måste vara så torra som möjligt före friteringen. Torka av det som skall friteras och ta bort isen på frysta livsmedel.
- Ta bort så mycket vatten och is som möjligt från livsmedlet innan den läggs i varmluftsritösen.
- För panerade livsmedel, se till att paneringen sitter ordentligt på det som skall friteras.

Friteringstid och -temperatur

- För att få ett välsmakande och hälsosamt resultat bör du hålla dig exakt till uppgifterna på förpackningen när du väljer temperatur och friteringstid.
- Friter endast små mängder på en gång.
- Friteringskorgen **6** får inte fyllas mer än upp till markeringen **MAX 7**.
- Akrylamid kan eventuellt vara cancerframkallande. För det skall bildas så lite akrylamid som möjligt, undvik att bryna för mycket.

För att få jämn bryningsgrad ^{1 2}

- ¹: skaka eller vänd efter 1/3 och 2/3 av tillagningstiden.
- ²: skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.

När det är viktigt med en jämn bryningsgrad för livsmedlet (t.ex. vid pommes frites eller chicken-nuggets), måste de skakas 1–2 gånger under friteringen.

1. Dra friteringskorgen **6** i handtaget **8** från höljet **1** och skaka ingredienserna. När du skakar, se till att dina pommes frites blandas väl och att pommes frites som ligger mot mitten och ännu inte är färdig kommer utåt. Apparaten stängs av automatiskt när man tar ut friteringskorgen. Timern **4** fortsätter att gå.
2. Sätt ner friteringskorgen **6** i apparaten igen. Apparaten slås automatiskt på igen.

Baka

Deg får **aldrig** läggas direkt i friteringskorgen **6**. Efter förberedelserna placerar du degen i en bakform eller någon annan värmebeständig form (t.ex. muffinsformar). Ställ sedan formen med degen i friteringskorgen **6** på silinsatsen **5**.

Förpackningsinformation

Om du inte hittar några tillagningstider för varmluftsritöser på förpackningen för djupfryst mat, orientera dig efter tiderna för varmluftsugnar.

7. Användning



FARA för brännskador!

- Vid användningen kan ytan på apparaten bli varm. Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluftsöppningen **13** på baksidan.
- Använd grytvantar eller grytlappar för att ta i friteringskorgen **6**.
- Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluftsöppningen **13**. Ta inte in i ångan.
- Flytta eller transportera inte varmluftsfristösen när den är påkopplad.

VARNING för materialskador!

- Apparaten får aldrig användas utan silinsats **5**!

Timern

- Använd timern **4** för att starta apparaten och ställa in önskad tillagningstid.
- Du kan ställa in mellan 5 och 30 minuter.
- Den inställda tiden kan ändras under drift.
- Förkorta tiden genom att vrida lite hårdare.

Temperaturreglaget

- Använd temperaturreglaget **2** för att ställa in temperaturen mellan 80 och 200 °C.
- Den inställda temperaturen kan ändras under drift.

LED:erna

- **röd LED 3:** lyser alltid när timern **4** är igång.
- **grön LED 11:** lyser alltid när den inställda temperaturen har uppnåtts. Slocknar när apparaten värms upp igen.

7.1 Anslutning till ström

- När apparaten är uppställd, sätt in stickproppen **9** i ett jordat uttag som uppfyller uppgifterna på typskylten. Det måste gå enkelt att komma åt uttaget även när man har satt på.

7.2 Tillagningen

OBSERVERA: du behöver ett värmebeständigt underlag för friteringskorgen **6** plus en tallrik eller en skål (ev. förvärm�).

1. Vrid timern **4** till önskad tid. Fläkten startar och den röda driftslampan **3** börjar lysa.
2. Vrid temperaturreglaget **2** till önskad temperatur. Den gröna LED:en **11** lyser så snart den inställda temperaturen har uppnåtts.
3. Så snart timern **4** står på 0 igen har den inställda tiden gått. En klocka hörs och apparaten stängs av.
4. Dra friteringskorgen **6** i handtaget **8** ut ur höljet **1**. Ställ friteringskorgen på det värmebeständiga underlaget.
5. Ta ut livsmedlen ur friteringskorgen.
6. För att stänga av apparaten helt och koppla bort den från elnätet, dra ut stickproppen **9**.

7.3 Avbryta tillagningen

Du kan när som helst avbryta tillagningen för att t.ex. kontrollera bryningsgraden.

1. Dra friteringskorgen **6** i handtaget **8** ut ur höljet **1**. Apparaten stängs av automatiskt när man tar ut friteringskorgen.
 - LED:erna **3** och **11** slocknar.
 - Fläkten stoppar tills friteringskorgen **6** har skjutits in igen.
 - Timern **4** fortsätter att gå.
2. Sätt ner friteringskorgen **6** i apparaten igen. Apparaten slås automatiskt på igen.

7.4 Justera bryningsgraden

Om exempelvis bryningsgraden inte är som du önskar kan du förlänga tiden på timern eller starta om den.

1. Sätt ner friteringskorgen **6** i höljet **1** igen.
2. Starta om tillagningen genom att ställa in tiden på timern **4** och temperaturen på temperaturreglaget **2**.
3. Kontrollera bryningsgraden efter några minuter. Dra friteringskorgen **6** i handtaget **8** ut ur höljet. Apparaten slutar värma och fläkten stannar.
4. Om du:
 - är nöjd vrider du temperaturreglaget till **0** och tar upp maten ur friteringskorgen. Timern **4** fortsätter att gå av sig själv.
 - vill fortsätta fritera, skjut bara tillbaka friteringskorgen **6** in i apparaten och tillagningen börjar igen.
5. När den inställda tiden har gått hörs en klocka och LED:erna **3** och **11** samt fläkten stängs av.

7.5 Tillagningstabell

- Följande tabell innehåller grundläggande inställningshjälp för de angivna livsmedlen.
- Temperatur- och tidsuppgifterna i tillagningstabellen är riktvärden. Beroende på livsmedlens egenskaper, storlek och mängd samt smaken kan temperaturen och tiden avvika.

	Ingredienser/Användning	Rekommenderad temperatur och tid
	Frost pottes frites ¹ (optimal mängd ca. 150 g, maximal mängd ca. 200 g)	180 °C 20 - 30 min.
	Muffins, kakor och bakverk	160 °C 15 - 20 min.
	Fisk	180 °C 18 - 20 min.
	Biff/kotletter	180 °C 10 - 15 min.
	Fågel i delar, t.ex. lår ² (optimal mängd 4 delar)	180 °C 20 - 30 min.
	Jätteräkor	180 °C 12 - 18 min.

De upphöjda siffrorna ^{1,2} betyder:

¹: skaka eller vänd efter 1/3 och 2/3 av tillagningstiden.

²: skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.

8. Recept

I recepten används följande förkortningar:

tsk = tesked
msk = matsked

Blandade pommes frites med örtmajonnäs

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser för majonnäs

1 äggula
1 tsk senap
125 ml solrosolja
1 tsk finhackad persilja
1 tsk finhackad körvel
1 tsk citronsaft
Salt, peppar

Ingredienser för pommes fritesen

125 g sötpotatis
125 g fast potatis
1 msk solrosolja

Tillagning

1. Börja med örtmajonnäs genom att tillsätta äggula och senap i en hög bägare och blanda med stavmixer.
2. Under tiden du blandar håller du i olja i en tunn stråle tills det blir en krämig, enhetlig massa.
3. Tillsätt örter och smaka av med salt, peppar och citronsaft.
4. Skala, skölj och torka potatisen och sötpotatisen.
5. Skär potatisen och sötpotatisen i ungefär 1 cm tjocka stavar och blanda dem med oljan i en skål.
6. Lägg pommes fritesen i friteringskorgen. Observera den maximala påfyllningsnivån. Du behöver eventuellt fritera i två omgångar.
7. Ställ in på 25 minuter, 200 °C.

8. Sänk temperaturen till 180 °C efter 15 minuter och skaka pommes fritesen ordentligt.
9. Salta pommes fritesen och servera med örtmajonnäs.

Smördeg sinbakad korv

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

4 korvar (t.ex. varmkorv eller wienkorv)
½ paket smördeg
Salt och peppar
1 msk senap
1 ägg

Tillagning

1. Kavla ut smördegen på en mjölad arbetsyta.
2. Skär korven i 4 cm långa bitar.
3. Bre på senap på smördegen och krydda den med salt och peppar.
4. Skär degen i 3 cm breda remsor.
5. Linda in korvarna i smördegen så att de sticker ut något från ändarna.
6. Vispa ägget och pensla på smördegen.
7. Tryck fast smördegens ändar.
8. Lägg korvarna i friteringskorgen. Observera den maximala påfyllningsnivån. Du behöver eventuellt fritera i två omgångar.
9. Tillaga i ca 12 - 15 minuter i 200 °C efter smak och bryningsgrad.

Inbakad camembert med lingon

Ingredienser för 2 portioner

OBSERVERA: kontrollera först om de 2 camembert-ostarna får plats bredvid varandra i friteringskorgen. Om inte friterar du ostarna i två omgångar.

Ingredienser

2 camembert-ostar (upp till 150 g vardera)
1 ägg
1 msk grädde
3 msk ströbröd
2 msk lingon
Valfri mängd salt och peppar

Tillagning

1. Vispa ihop ägget med grädden och krydda med salt och peppar.
2. Häll ströbrödet i en djup tallrik.
3. Doppa den kylskåpskalla camemberten (hel eller i fjärdedelar) i äggblandningen och vänd den sedan i ströbrödet tills osten är helt täckt av paneringen.
4. Grädda camembert-bitarna ca 5 - 10 minuter i 200 °C tills de är gyllenbruna.
5. Servera camemberten med lingon.

Fyllda tomater

Ingredienser för 2 portioner

OBSERVERA: eftersom tomaterna kan vara olika stora så får kanske inte alla plats i friteringskorgen. Upprepa i så fall dessa steg för tomaterna som blir över.

Ingredienser

6 msk olivolja
6 medelstora tomater
2 vitlöksklyftor
1 bunt slätpersilja
2 skivor rostad bröd (normalstora)
½ tsk salt
2 nypor peppar
40 g färskrivin parmesan

Tillagning

1. Skölj tomaterna, dra av stjälkarna och skär av ett lock längst upp.
2. Skrapa ur dem försiktigt med en sked och ställ dem upp och ned i en sil och låt dem rinna av.
3. Skala vitlöken.
4. Skölj persiljan och torka den.
5. Riv sönder det rostade brödet och lägg det i en mixer tillsammans med oljan, vitlöken, persiljan, saltet, pepparn och parmesanosten.
6. Finhacka alla ingredienser.
7. Tillsätt fyllningen i tomaterna.
8. Lägg tomaterna i friteringskorgen.
9. Tillaga först i ca 10 minuter i 180 °C, och sedan ytterligare 5 minuter i 140 °C.

Tips: tillaga tomaterna utan lock, så att fyllningen blir brun och knaprig på toppen. Om du tillagar tomaterna med locket på förlängs tillagningstiden med ca 3 minuter och fyllningen förblir mjuk.

Falafel av kikärtsmjöl

Ingredienser för 2 portioner

OBSERVERA: beakta den maximala påfyllningsnivån. Du behöver eventuellt fritera två gånger.

Ingredienser

120 g	kikärtsmjöl
120 ml	vatten
4 msk	olivolja
2	vitlöksklyftor
1	schalottenlök
1 bunt	persilja
½ tsk	salt
1 ½ tsk	spiskummin
½ tsk	bakpulver
	Lite citronsaft

Tillagning

1. Skölj och torka persiljan, dra av bladen och hacka dem mycket fint.
2. Skala schalottenlökarna och vitlöksklyftorna och tärna dem.
3. Blanda persiljan, schalottenlökarna, vitlökarna, kikärtsmjölet, spiskummin, bakpulvret och saltet.
4. Koka upp vattnet och häll över mjölblandningen i omgångar. Rör ihop till en enhetlig och relativt fast smet.
5. Låt smeten vila i 15 minuter.
6. Knåda sedan in ½ matsked olivolja och lite citronsaft.
7. Fukta händerna och forma smeten till bollar i ungefär samma storlek som valnötter och lägg dem bredvid varandra på friteringskorgens silinsats.
8. Tillaga sedan falafeln i 180 °C i ca 6 minuter. Tillaga sedan i ytterligare 4 minuter i 200 °C.
9. Tillsätt 3½ matskedar olivolja i en skål och vänd falafelbollarna försiktigt i den.
10. Lägg tillbaka falafelbollarna på insatsen och fritera dem i ca 6 minuter i 200 °C tills de är gyllenbruna.

Lax i knyten

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

250 g	fast potatis
100 g	färsk spenat
1	schalottenlök
1	vitlöksklyfta
1 msk	olivolja
300 g	laxfilé (utan skinn)
1 kvist	persilja
1 kvist	basilika
1 msk	kapris
2 msk	mjukt smör
1	obehandlad lime
	Salt, peppar

Tillagning

1. Skala, skölj och tillaga potatisen i kokande vatten med salt i. Häll sedan av vattnet och skiva potatisen.
2. Ansa och skölj spenaten och skaka av vattnet ordentligt.
3. Skala schalottenlöken och vitlöken, skär dem i små tärningar, tillsätt dem i en kastrull med olja och stek tills de blir genomskinliga.
4. Tillsätt spenat och fräs en liten stund tills bladen mjuknar. Ta av kastrullen från spisen och ställ den åt sidan.
5. Skölj laxen, torka av den och skär den i två bitar.
6. Skölj persiljan och basilikan, skaka av och finhacka sedan bladen.
7. Låt kaprisen droppa ur och grovhacka den.
8. Knåda ihop kaprisen och de hackade örterna med smöret.
9. Skölj limen i varmt vatten, torka den och skiva den.
10. Förbered en stor bit bakplåtspapper.
11. Lägg potatisskivorna i mitten och krydda med salt och peppar. Lägg spenaten och laxen ovanpå.
12. Tillsätt kaprissmöret på laxen i små klickar och lägg limeskivor ovanpå.

13. Vik bakplåtspapperet över ingredienserna, förslut ordentligt på sidorna och lägg paketet i friteringskorgen.
14. Tillaga i 200 °C i ca 20 minuter.
15. Ta sedan bort papperet och servera direkt.

Spett med zucchini och aubergine

Ingredienser för 2 portioner

OBSERVERA: beakta den maximala påfyllningsnivån. Du behöver eventuellt fritera två gånger.

Ingredienser

¼ tsk	peppar
¼ tsk	piment
¼ tsk	koriander
¼ tsk	torkad timjan
¼ tsk	torkad oregano
½ tsk	salt
25 ml	olivolja
1	aubergine
1	zucchini
1	lök
	Träspett

Tillagning

1. Blanda örterna och kryddorna med olja i en skål.
2. Skär zucchini och aubergin i 2 cm tjocka skivor och dela lökarna i fyra delar.
3. Tillsätt grönsakerna i blandningen av olja och kryddor.
4. Sätt grönsakerna på spetten.
5. Tillaga spetten i 200 °C i 15 minuter. Vänd spetten efter halva tillagningstiden.

Minipizzor med skinka och rucola

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

1 paket	pizzadeg
1 paket	passerade tomat
200 g	mozzarella
1 bunt	rucola
100 g	serranoskinka
	Olivolja
	Salt, peppar och oregano

Tillagning

1. Kavla ut pizzadegen på en mjölad arbetsyta och skär upp i fyrkanter, som är 1 cm kortare runt om än friteringskorgens yta.
2. Nagga degen lätt med en gaffel.
3. Skär mozzarellan i tunna skivor.
4. Bre ut de passerade tomaterna på degen, krydda med salt, peppar och oregano och lägg mozzarellaskivorna ovanpå.
5. Baka pizzorna portionsvis i tur och ordning i 180 °C i ca 7 minuter.
6. Lägg serranoskinkan på pizzorna och baka igen i 3 - 5 minuter.
7. När pizzorna blir lätt bruna i kanterna tar du ut dem och lägger på sköljd rucola.
8. Häll på lite olivolja på pizzorna och servera.

Tips: beroende på hur tjock degen är kan pizzan behöva tillagas 1 - 2 minuter längre eller kortare.

Marinerade kycklingvingar

Ingredienser för 2 personer

OBSERVERA: tillaga kycklingvingarna i två omgångar.

Ingredienser

Ca 8 kycklingvingar
1 - 2 tsk salt
1 - 2 tsk paprika

Ingredienser för marinaden

6 msk solros- eller rapsolja
6 msk sweet'n hot chili-sås
4 msk ketchup
4 msk vinäger
1 - 2 tsk chili-flakes

Tillagning

1. Blanda alla ingredienser för marinaden i en stor skål.
2. Tillsätt kycklingvingarna i skålen och blanda ihop dem med marinaden.
3. Låt kycklingbitarna ligga i marinaden i ca 1 timme.
4. Lägg kycklingvingarna bredvid varandra i friteringskorgen och ställ temperaturreglaget på 190 °C och timern på 15 minuter.
5. Vänd kycklingvingarna efter halva tillagningstiden.
6. Kolla kycklingvingarna när tillagningstiden har förflutit och ta ut dem om du är nöjd.

Tips: om du vill ha kycklingvingarna knaprigare kan du tillaga dem i 200 °C i ytterligare 5 minuter.

Chokladbakelse med flytande mitt

Ingredienser för 8 bitar

OBSERVERA: du kan förbereda 4 bitar åt gången.

Ingredienser

75 g mörk choklad
3 ägg
75 g smör
75 g socker
50 g mjöl

Tillagning

1. Hacka chokladen och smält den i vattenbad.
2. Tillsätt smöret och låt det smälta.
3. Vispa äggen och sockret ljust och poröst.
4. Sikta i mjöl över massan och rör ihop till en slät smet.
5. Vänd ner blandningen av choklad och smör.
6. Ställ muffinsformarna i friteringskorgen och häll i smeten. Sätt friteringskorgen i den uppvärmda apparaten.
7. Ställ in temperaturen på 180 °C och tillagningstiden på 6 - 7 minuter.
8. Grädda chokladtårtbitarna och avnjut dem varma.

9. Rengöring



FARA för brännskador!

- ⊗ Låt apparaten svalna innan du flyttar eller rengör den.



FARA för elektrisk stöt!

- ⊗ Dra ut stickproppen **9** från uttaget innan du rengör varmluftsfritösen.
- ⊗ Varmluftsfritösen får inte doppas i vatten.

VARNING för materialskador!

- ⊗ Använd inte skarpa eller repande rengöringsmedel.

OBSERVERA: vänligen observera att det fortfarande kan finnas vattendroppar i håligheter efter avtorkningen. Låt alla delar torka helt i luften.

Tillbehörsdelar

- Ta bort grova livsmedelsrester.
- Friteringskorgen **6** och silinsatsen **5** kan rengöras i diskmaskin. Tryck ut silinsatsen uppåt ur friteringskorgen. Se till att silinsatsens **5** fötter pekar nedåt när du sätter in den efter rengöringen. Sätt silinsatsen i friteringskorgen igen så att den står stadigt på botten.

OBSERVERA: du kan även diska de här delarna för hand med varmt vatten och diskmedel. Efterskölj noga med klart vatten.

- Inbrända matrester lägger du i blöt först.
- Låt alla delar torka helt innan du ställer undan dem eller använder dem igen.

Hölje

- Torka av höljet **1** utifrån med en fuktig trasa med lite mildt rengöringsmedel.
- Eftertorka med en kökshandduk.

Invändigt

1. Rengör invändigt med en mjuk svamp, lite vatten och mildt rengöringsmedel.
2. Eftertorka flera gånger med en fuktig mikrofibertrasa som du sköljer ur och vrider ur emellanåt.
3. Eftertorka med en kökshandduk.

10. Förvaring

- Innan du ställer undan varmluftsfritösen ...
... måste stickproppen **9** dras ut,
... måste apparaten ha svalnat och
... alla delar måste vara helt torra.
- Linda anslutningskabeln **9** kring kabelupplindningen **12**.

11. Avfallshantering

Den produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU. Symbolen med genomstruken avfallstunna betyder att produkten skall avfallshanteras separat enligt regler inom EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehörsdelar, försedda med denna symbol. Symbolmärkta produkter får inte kastas i vanliga hushållssopor utan skall lämnas till lämplig återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Den här återvinningssymbolen markerar att t.ex. ett föremål eller materialdelar kan återvinnas. Återvinning reducerar förbrukningen av material och skonar miljön.



Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land där förpackningen avfallshanteras.

12. Problemlösning

Kontrollera apparaten enligt denna checklista om produkten inte fungerar. Du kanske kan lösa problemet själv på ett enkelt sätt.



FARA för elektrisk stöt!

- ⦿ Försök inte att reparera apparaten själv.

Fel	Möjliga orsaker / Åtgärder
Ingen funktion	• Är strömförsörjningen upprättad? • Kontrollera anslutningen.
Maten är ännu inte färdig efter den rekommenderade tiden	• Var mängden för stor eller bitarna för tjocka? • Var temperaturen eller tillagningstiden för lågt inställd?
Mycket os och lukt bildas	• Finns livsmedelrester på värmeelementet 10 som blir brända vid uppvärmningen? Friteringskorgen 6 får inte fyllas mer än upp till markeringen MAX 7.

13. Tekniska data

Modell:	SHLF 1000 E1
Nätspänning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Skyddsklass:	I
Effekt:	1000 W
Effektförbrukning i avstängd läge:	0 W
Automatisk omkoppling till avstängt läge:	< 20 min.

Symboler som används

	Geprüfte Sicherheit (kontrollerad säkerhet): apparaterna måste uppfylla de allmänt erkända tekniska reglerna och den tyska produktsäkerhetslagen Produktsicherheitsgesetz (ProdSG).
	Med CE-märkningen försäkras HOYER Handel GmbH EU-överensstämmelse.
	Den här symbolen påminner om att avfallshandtera förpackningen miljövänligt.
	Material som kan återvinnas är märkta med återvinningssymbolen (3 pilar). I mitten kan det även finnas ett återvinningsnummer (här: 21) och/eller en förkortning (här: PAP) för materialet.
	Växelspänning
	Symbolen markerar delar som kan rengöras i diskmaskin.

Med förbehåll för tekniska ändringar.

14. Garanti från **HOYER Handel GmbH**

Kära kund,
på den här produkten ges 3 års garanti fr.o.m. inköpsdatumet. Om produkten skulle ha brister har du juridiska rättigheter gentemot säljaren av produkten. Dessa juridiska rättigheter begränsas inte genom den nedan angivna garantin från vår sida.

Garantivillkor

Garantitiden börjar med inköpsdatumet. Det är viktigt att du sparar originalkassakvittot ordentligt. Det här underlaget behövs som intyg för köpet.

Om något material- eller tillverkningsfel inträffar på den här produkten inom tre år fr.o.m. inköpsdatum, reparerar vi, byter ut eller återbetalar köpepriset på det sätt vi väljer kostnadsfritt. Den här garantin förutsätter att den defekta produkten och köpekvittot (kassakvitto) uppvisas inom treårsfristen och en kort skriftlig beskrivning görs vad det är för fel och när det inträffade.

Om defekten omfattas av vår garanti får du tillbaka den reparerade produkten eller en ny produkt. Med reparation eller utbyte av produkten börjar ingen ny garantitid.

Garantitid och juridiska garantikrav

Garantitiden förlängs inte genom garantin. Detta gäller även för utbyta och reparerade delar. Skador och fel som eventuellt finns redan vid köpet måste anmälas direkt när produkten har packats upp. Reparationer när garantitiden har gått ut är kostnadspliktiga.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats omsorgsfullt enligt stränga kvalitetsriktlinjer och kontrollerats noggrant innan leveransen.

Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel.

Garantin omfattar inte slitdelar som utsätts för normalt slitage och skador på ömtåliga delar, t.ex. knappar, lampor eller andra delar som är tillverkade av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten har skadats eller ej använts eller underhållits korrekt. För korrekt användning av produkten måste alla anvisningar i bruksanvisningen följas exakt. Användningssyften eller handlingar som det avråds ifrån i bruksanvisningen eller som det varnas för, måste ovillkorligen undvikas.

Produkten är endast avsedd för privat och ej för kommersiellt nyttjande. Vid felaktig eller icke fackmässig behandling, användande av våld eller vid ingrepp, vilka inte har gjorts av vårt auktoriserade servicecenter, upphör garantin.

Tillvägagångssätt vid skadefall

För att kunna garantera en snabb behandling av ditt ärende, gör på följande sätt:

- Ha artikelnummer **IAN: 500500_2510** och kassakvittot som intyg för köpet till hands vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret hittar du på typskylten, en ingravering, på titelbladet till bruksanvisningen (nere till vänster) eller som dekål på bak- eller undersidan av apparaten.
- Om funktionsfel eller andra fel skulle inträffa, kontakta först nedan angivna servicecenter **på telefon** eller med **e-post**.
- En produkt registrerad som defekt kan du då skicka portofritt till den serviceadress du då får, bifoga inköpsbevis (kassakvitto) och ange vad det är för fel och när det inträffade.

På www.lidl-service.com går det att ladda ner den här och många fler handböcker, produktvideor och installationsprogram.



Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) och kan öppna din bruksanvisning genom att ange artikelnumret (IAN) **500500_2510**.



Service-Center

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: hoyer@lidl.se

IAN: 500500_2510



Leverantör

Vänligen observera att följande adress **inte är någon serviceadress**. Kontakta först ovan angivna servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Inhold

1. Oversigt	38
2. Tilsigtet anvendelse	39
3. Sikkerhedsanvisninger	39
4. Leveringsomfang	42
5. Ibrugtagning	42
6. Hvad man bør vide om friturestegning	43
7. Betjening	44
7.1 Strømtilslutning	44
7.2 Tilberedningsprocessen	44
7.3 Afbrydelse af tilberedningsprocessen	45
7.4 Forbedring af bruningsgraden	45
7.5 Tilberedningstabel	46
8. Opskrifter	47
9. Rengøring	52
10. Opbevaring	52
11. Bortskaffelse	52
12. Problemløsning	53
13. Tekniske data	53
14. HOYER Handel GmbHs garanti	54

1. Oversigt

- 1 Hus
- 2 Temperaturregulator
- 3 **Rød LED:** betjeningslys; lyser altid, når timeren kører.
- 4 Timer til indstilling af tilberedningstiden, starter apparatet.
- 5 Siindsats
- 6 Friturekurv; her samler væsken fra tilberedningen sig.
- 7 **MAX** Markering for friturekurvens maksimale påfyldningsniveau
(det maksimale påfyldningsniveau er 2,0 liter)
- 8 Greb til friturekurven
- 9 Tilslutningsledning med netstik
- 10 Varmeelement (på oversiden af inderrummet)
- 11 **Grøn LED:** LED til driftstemperatur; lyser altid, når den indstillede temperatur er nået.
- 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 den første ibrugtagning.**
- **Følg sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Opbevar denne betjeningsvejledning til senere brug.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye varmluft-frituregryde!

Symboler på apparat



Dette symbol advarer dig mod at berøre den varme overflade.



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

2. Tilsigtet anvendelse

Varmluft-frituregryden er beregnet til stegning af fødevarer i varm luft ved en temperatur på op til maks. 200 °C.

Varmluft-frituregryden er designet til private husholdninger. Varmluft-frituregryden må kun anvendes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

Varmluft-frituregryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG! lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre personskader eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.



- ⊙ Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen på bagsiden. Hold kun friturekurven i grebet.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
 - ...i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder;
 - ...i landbrugsejendomme;
 - ...af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer;
 - ...i bed and breakfast.
- ⊙ 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 52).



FARE for børn!

- ⊙ Sørg for, at børn aldrig kan trække den varme varmluft-frituregryde ned (f.eks. i netkablet). Skoldninger er livsfarlige!
- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for fugle!

- ⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordeler luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør fugle anbringes i et andet rum.



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Hvis der kommer væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Hvis apparatet trods alle forholdsregler ender nede i vand, skal du som det første straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. I så fald skal du stoppe med at bruge apparatet og få det efterset på et fagværksted.
- ⊙ Anvend ikke apparatet med våde hænder.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Hvis du benytter et forlænger-kabel, skal dette være i overensstemmelse med dette apparats tekniske data.
- ⊙ Tilslut ikke apparatet til en multistikdåse. Det vil kunne resultere i en overbelastning.
- ⊙ Læg tilslutningsledningen således, at ingen kan træde på den, hænge fast i den eller falde over den.
- ⊙ Tilslut altid kun netstikket til en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Stikkontakten skal også være lettilgængelig 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 fuldstændigt koblet 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. Reparationer må kun udføres 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 varmeelementet 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 kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfodderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 varmluft-frituregryde
- 1 friturekurv **6** med siindsats **5**
- 1 betjeningsvejledning

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 montagemidlerne på varmeelementet **10** – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på bagsiden af apparatet.
- 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.
- Friturekurven **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 bruning.

For at opnå en ensartet bruning ^{1 2}

- ¹: rystes eller vendes efter 1/3 og 2/3 af tilberedningstiden.
- ²: ryst eller vend 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. Tag fat i friturekurven **6** på grebet **8**, tag den ud af huset **1**, 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 friturekurven tages ud. Timeren **4** fortsætter med at køre.
2. Sæt friturekurven **6** ind i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen.

Bagning

Dej må under **ingen omstændigheder** komme direkte i friturekurven **6**. Placer dejen i en bageform eller i en anden varmebestandig form (f.eks. muffinforme) efter forberedelsen. Placer derefter formen med dejen i friturekurven **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 ovnhandsken eller grydelapper til at gribe fat om friturekurven **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 **4** 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 **2** til at indstille temperaturen mellem 80 og 200 °C.
- Den indstillede temperatur kan ændres under drift.

LED'erne

- **rød LED 3:** lyser altid, når timeren **4** kører.
- **grøn LED 11:** 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 friturekurven **6** samt en tallerken eller en skål (evt. forvarmet).

1. Drej timeren **4** på det ønskede tid. Ventilatoren starter, og den røde betjeningslys **3** begynder at lyse.
2. Drej temperaturregulatoren **2** på den ønskede temperatur. Den grønne LED **11** lyser, så snart den indstillede temperatur er nået.
3. Så snart timeren **4** er tilbage til 0, er den indstillede tid gået. En klokke lyder, og apparatet slukkes.
4. Træk friturekurven **6** ud af huset **1** vha. grebet **8**. Placer friturekurven på det varmebestandige underlag.
5. Tag fødevarerne ud af friturekurven.
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 friturekurven **6** ud af huset **1** vha. grebet **8**. Apparatet slukkes automatisk, når friturekurven tages ud.
 - LED'erne **3** og **11** slukker.
 - Ventilatoren stopper, indtil friturekurven **6** skubbes på plads igen.
 - Timeren **4** fortsætter med at køre.
2. Sæt friturekurven **6** ind 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 friturekurven **6** ind i huset **1** igen.
2. Start tilberedningsprocessen igen ved at indstille tiden på timeren **4** og temperaturen på temperaturregulatoren **2**.
3. Kontrollér bruningsgraden efter et par minutter. Det gøres ved at trække friturekurven **6** ud af huset ved hjælp af grebet **8**. Apparatet stopper opvarmningen, og ventilatoren stopper.
4. Hvis du:
 - er tilfreds, så drej temperaturregulatoren til **0**, og tag fødevarerne ud af friturekurven. Timeren **4** løber ned af sig selv.
 - vil fortsætte stegningen, skal du blot skubbe friturekurven **6** tilbage i apparatet, og tilberedningsprocessen starter igen.
5. Når den indstillede tid er gået, lyder en klokke, LED'erne **3** og **11** og ventilatoren slukkes.

7.5 Tilberedningstabel

- 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: ryst eller vend efter halvdelen af tilberedningstiden.

8. Opskrifter

I opskrifterne bruges følgende forkortelser:

tsk. = teske

spsk. = spiseske

Blandede pomfritter med urte-mayonnaise

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser til mayonnaisen

- 1 æggeblomme
- 1 tsk. sennep
- 125 ml solsikkeolie
- 1 tsk. finthakket persille
- 1 tsk. finthakket kørvæl
- 1 tsk. citronsaft
- Salt, peber

Ingredienser til pomfritter

- 125 g sødkartofler
- 125 g kogefaste kartofler
- 1 spsk. solsikkeolie

Tilberedning

1. For at lave urtemayonnaisen kommes æggeblomme og sennep i et høj bæger, og blandingen blendes med en stavblender.
2. Mens du blander, hælder du olien i en tynd stråle, indtil der er dannet en cremet, ensartet blanding.
3. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skræl, vask og dup kartoflerne og de søde kartofler tørre.
5. Skær kartoflerne og de søde kartofler i ca. 1 cm tykke stave, og bland dem med olien i en skål.
6. Kom pomfritterne i friturekurven. Vær opmærksom på det maksimale påfyldningsniveau. Frituresteg evt. ad 2 omgange.
7. Indstil værdierne 25 minutter og 200 °C.

8. Sænk efter 15 minutter temperaturen til 180 °C, og ryst pomfritterne grundigt.

9. Salt pomfritterne, og server dem med urtemayonnaisen.

Pølsehorn

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

- 4 pølser (f.eks. frankfurter- eller wienerpølser)
- ½ pakke butterdej
- Salt og peber
- 1 spsk. 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 friturekurven. Vær opmærksom på det maksimale påfyldningsniveau. Frituresteg evt. ad 2 omgange.
9. Bag ved 200 °C i ca. 12 - 15 minutter afhængigt af smag og bruningsgrad.

Bagt camembert med tyttebær

Ingredienser til 2 personer

ANVISNING: afprøv helt fra starten af, om de 2 camembertstykker kan ligge ved siden af hinanden i friturekurven. Hvis ikke, skal camembertstykkerne frituresteges ad 2 omgange.

Ingredienser

- 2 camembertstykker (op til 150 g pr. stk.)
- 1 æg
- 1 spsk. fløde
- 3 spsk. rasp
- 2 spsk. 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 raspen 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 friturekurven samtidig. Hvis det er tilfældet, kan du friturestege de resterende tomater for sig.

Ingredienser

- 6 spsk. olivenolie
- 6 mellemstore tomater
- 2 fed hvidløg
- 1 bundt bredbladet persille
- 2 skiver toastbrød (normal størrelse)
- ½ tsk. 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 fyldet i tomaterne.
8. Placer tomaterne i friturekurven.
9. Tilbered dem først ved 180 °C i ca. 10 minutter og derefter ved 140 °C i yderligere 5 minutter.

Tip: hvis du frituresteger tomaterne uden låg, bliver fyldet brunt og sprødt på toppen. Hvis du lægger låg på tomaterne, mens de koger, forlænges tilberedningstiden med ca. 3 minutter, og fyldet forbliver blødt.

Falafel lavet af kikærtemel

Ingredienser til 2 personer

ANVISNING: vær opmærksom på det maksimale påfyldningsniveau. Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

120 g	kikærtemel
120 ml	vand
4 spsk.	olivenolie
2	fed hvidløg
1	skalotteløg
1 bundt	persille
½ tsk.	salt
1 ½ tsk.	spidskommen
½ tsk.	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 friturekurven.
8. Tilbered først falaflerne ved 180 °C i ca. 6 minutter. Tilbered dem derefter ved 200 °C i yderligere 4 minutter.
9. Hæld nu 3 ½ 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 gyldebrune.

Laks i pakker

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

250 g	kogefaste kartofler
100 g	frisk spinat
1	skalotteløg
1	fed hvidløg
1 spsk	olivenolie
300 g	laksefilet (uden skind)
1	persillekvist
1	basilikumkvist
1 spsk.	kapers
2 spsk.	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 friturekurven.
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 det maksimale påfyldningsniveau. Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

¼ tsk.	peber
¼ tsk.	allehånde
¼ tsk.	koriander
¼ tsk.	tørret timian
¼ tsk.	tørret oregano
½ tsk.	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 tsk. salt
1 - 2 tsk. paprika

Ingredienser til marinade

6 spsk. solsikkeolie eller rapsolie
6 spsk. sød chilisauce
4 spsk. tomatketchup
4 spsk. eddike
1 - 2 tsk. chiliflager

Tilberedning

1. Bland alle ingredienserne til marinaden sammen i en stor skål.
2. Læg kyllingevingerne i skålen, og bland dem med marinaden.
3. Lad kyllingestykkerne ligge i marinaden i ca. 1 time.
4. Læg kyllingevingerne ved siden af hinanden i friturekurven, og indstil temperaturregulatoren til 190 °C og timeren til 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 chokoladecake

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 smørblanding i.
6. Læg muffinformene i friturekurven, og hæld dejen i dem. Placer friturekurven 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 dyppes i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

ANVISNING: vær opmærksom på, at der efter aftørring stadig kan være vanddråber i hulrummene. Lad alle dele lufttørre helt.

Tilbehørsdele

- Fjern grove fødevarerester.
- Friturekurven **6** og siindsatsen **5** kan vaskes i opvaskemaskine. Siindsatsen fjernes ved at trække den opad og ud af friturekurven. Efter rengøring skal du sørge for, at fødderne på siindsatsen **5** peger nedad, når du sætter den i. Sæt siindsatsen tilbage i friturekurven, indtil den står godt på bunden.

ANVISNING: du kan også vaske disse dele i hånden med varmt vand og opvaske-middel. 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, og skyl og vrid den af og til.
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 kabelopruiningen **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.

Fejl	Mulige årsager / Foranstaltninger
Ingen funktion	• 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? Friturekurven 6 må ikke fyldes mere end til markeringen MAX 7.

13. Tekniske data

Model:	SHLF 1000 E1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1000 W
Effektforbrug i slukket tilstand:	0 W
Automatisk skift til slukket tilstand:	≤20 min.

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).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.

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 fabrikationsfejl.

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 passeret. 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: 500500_2510** 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) **500500_2510** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center



Service Danmark

Tel.: 32 71 00 05

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 500500_2510



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

Spis treści

1. Przegląd	56
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	57
3. Zasady bezpieczeństwa	57
4. Zakres dostawy	61
5. Uruchomienie	61
6. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy	62
7. Obsługa	63
7.1 Podłączanie do prądu	63
7.2 Proces smażenia/pieczenia	63
7.3 Przerwanie procesu smażenia/pieczenia	64
7.4 Zwiększenie stopnia przyrumienienia	64
7.5 Tabela smażenia/pieczenia	65
8. Przepisy	66
9. Czyszczenie	70
10. Przechowywanie	71
11. Utylizacja	71
12. Rozwiązywanie problemów	72
13. Dane techniczne	73
14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	73

1. Przegląd

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

Dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy bez-tłuszczowej.

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 bez-tłuszczowej!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



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

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica bez-tłuszczowa 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.

WSKAZÓWKI: 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. Dlatego należy chwycić kosz frytkownicy wyłącznie za rączkę.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, serwis producenta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ Urządzenie jest również przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, np.
 - ...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 70).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla ptaków!

- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest 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.
- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa 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 nadeptania, zaczepienia lub potknięcia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami

ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze obserwować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami naściennymi 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 oparzeń wskutek oparzenia!

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

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztłuszczowa
- 1 kosz do frytkownicy **6** z rusztem **5**
- 1 instrukcja obsługi

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.

- ⊙ **Rysunek A:** Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **13**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniaздkami 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 z tyłu 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 gniazdko, które odpowiada danym zawartym 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 przymarznęty do niej lód.
- W przypadku mrożonek przed ich włożeniem do frytkownicy należy usunąć jak najwięcej wody i lodu.
- Podczas smażenia panierowanych produktów pamiętać o tym, aby panierka możliwie ściśle przylegała do żywności.

Czas i temperatura smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu przyrządzania.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza frytkownicy **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, potrząsnąć lub przewrócić.
- ²: Gdy minie połowa czasu smażenia, potrząsnąć lub przewrócić.

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

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **6** za rączkę **8** z obudowy **1** i potrząsnąć składnikami. Podczas potrząsania frytki muszą się dobrze wymieszać, a te leżące w środku, surowe, muszą znaleźć się na zewnątrz. Po wyjęciu kosza frytkownicy urządzenie automatycznie się wyłącza. Timer **4** kontynuuje działanie.
2. Włożyć z powrotem kosz frytkownicy **6** do urządzenia. Urządzenie włączy się ponownie automatycznie.

Pieczenie

Ciasta **nie wolno** wkładać bezpośrednio do kosza frytkownicy **6**. Po przygotowaniu ciasto włożyć je do formy do pieczenia lub innego naczynia odpornego na wysoką temperaturę (np. foremka na babki). Następnie foremkę z ciastem włożyć do kosza frytkownicy **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 termobiegiem.

7. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO popa- rzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą się grzewać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **13**.
- ⊙ Przy chwytaniu kosza frytkownicy **6** używać rękawic kuchennych lub łapek 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 mate- rialnymi!

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

Timer

- Za pomocą timera **4** uruchomić urządzenie i ustawić żądany czas smażenia/pieczczenia.
- Można ustawić od 5 do 30 minut.
- Ustawiony czas można zmienić podczas pracy.
- Aby skrócić czas, należy nieco mocniej przekręcić pokrętkę.

Regulator temperatury

- Użyć regulatora temperatury **2**, aby ustawić temperaturę w zakresie od 80°C do 200°C.
- Ustawioną temperaturę można zmienić podczas pracy.

Diody LED

- **czerwona dioda LED 3**: świeci się zawsze, gdy timer **4** jest uruchomiony.
- **zielona dioda LED 11**: 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

WSKAZÓWK: Potrzebna będzie żaroodporna podkładka do umieszczenia na niej kosza frytkownicy **6** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).

1. Ustawić timer **4** na wybrany czas. Wentylator uruchomi się i zaświeci się czerwona kontrolka trybu pracy **3**.
2. Ustawić regulator temperatury **2** na żądaną temperaturę. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zaświeci się zielona dioda LED **11**.
3. Gdy timer **4** wróci ponownie na pozycję **0**, jest to znak, że ustawiony czas upłynął. Rozlegnie się dźwięk dzwonka i urządzenie wyłączy się.
4. Wyciągnąć kosz frytkownicy **6** za rączkę **8** z obudowy **1**. Postawić kosz frytkownicy na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
5. Wyjąć przygotowaną potrawę z kosza frytkownicy.

6. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia i odłączenia od prądu należy wyjąć wtyczkę sieciową **9** z gniazda.

7.3 *Przerywanie procesu smażenia/pieczenia*

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

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **6** za rączkę **8** z obudowy **1**. Po wyjęciu kosza frytkownicy urządzenie automatycznie się wyłącza.
 - Diody LED **3** i **11** zgasną.
 - Wentylator zatrzymuje się do momentu ponownego wsunięcia kosza frytkownicy **6**.
 - Timer **4** kontynuuje działanie.
2. Włożyć z powrotem kosz frytkownicy **6** do urządzenia. Urządzenie włączy się ponownie automatycznie.

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 frytkownicy **6** ponownie do obudowy **1**.
2. Uruchomić ponownie proces smażenia/pieczenia, ustawiając czas na timerze **4** i temperaturę na regulatorze temperatury **2**.
3. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia. W tym celu wyciągnąć po prostu kosz frytkownicy **6** za rączkę **8** z obudowy. Urządzenie przestanie się nagrzewać, a wentylator wyłączy się.
4. Jeśli:
 - stopień zarumienienia jest zadowalający, przekręcić pokrętkę regulacji temperatury na położenie **0** i wyjąć potrawę z kosza frytkownicy. Timer **4** sam się wyłączy.
 - smażenie w frytkownicy ma być kontynuowane, wystarczy wsunąć ponownie kosz frytkownicy **6** do urządzenia, a smażenie zostanie rozpoczęte ponownie.
5. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się dźwięk, diody LED **3** i **11** oraz wyłączy się wentylator.

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/pieczenia 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 12–18 min

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

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

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

8. Przepisy

W przepisach stosowane są następujące skróty:

łC = łyżeczka

łŻ = łyżka

Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 2 porcje

Składniki na majonez

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

Składniki na frytki

125 g	batatów
125 g	ziemniaków sałatkowych
1 łŻ	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 frytkownicy. Zwrócić uwagę na maksymalny poziom napełnienia. Może być konieczne wykonanie dwóch cykli smażenia.

7. Ustawić czas na 25 minut oraz temperaturę 200°C.
8. Po 15 minutach zmniejszyć temperaturę do 180°C i dokładnie potrząsnąć frytkami.
9. Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.

Kielbaski w szlafrokach

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

1. Rozwałkować ciasto francuskie na posypanym mąką blacie.
2. Pokroić kielbaski na kawałki o długości 4 cm.
3. Rozwinięte ciasto francuskie posmarować musztardą i doprawić solą i pieprzem.
4. Pokroić ciasto na paski o szerokości 3 cm.
5. Zawinąć kielbaski 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 kielbaski do kosza frytkownicy. Zwrócić uwagę na maksymalny poziom napełnienia. Może być konieczne wykonanie dwóch cykli smażenia.
9. Piec w temperaturze 200°C przez około 12–15 minut, w zależności od upodobań i pożądanego stopnia zarumienienia.

Pieczony camembert z żurawiną

Składniki na 2 porcje

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

Składniki

- 2 sery camembert (do 150 g każdy)
- 1 jajko
- 1 łyż śmietany
- 3 łyż bułki tartej
- 2 łyż żurawiny ze słoika
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Roztrzepać jajko ze śmietaną oraz doprawić solą i pieprzem.
2. Wyspać 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 pomidory mogą nie zmieścić się wszystkie naraz w koszu frytkownicy. W takim przypadku należy rozłożyć proces smażenia na dwa cykle.

Składniki

- 6 łyż oliwy z oliwek
- 6 średniej wielkości pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- 1 pęczek pietruszki
- 2 kawałki chleba tostowego (normalnej wielkości)
- ½ łyż 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 spodnią częścią do góry.
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. Umieść farsz w pomidorach.
8. Umieść pomidory w koszu do smażenia.
9. Smażyć w temperaturze 180°C przez ok. 10 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 140°C i smażyć przez kolejne 5 minut.

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

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

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 łyż	oliwy z oliwek
2	ząbki czosnku
1	szalotka
1 pęczek	pietruszki
½ łyż	soli
1½ łyż	kuminu
½ łyż	proszku do pieczenia
	odrobina soku z cytryny

Przygotowanie

1. Umyć i osuszyć natkę pietruszki, oskubać listki i bardzo drobno posiekać.
2. Szalotkę i ząbki czosnku obrać i pokroić w kostkę.
3. Wymieszać pietruszkę, szalotkę, czosnek, mąkę z ciecierzycy, kumin, proszek do pieczenia i sól.
4. Zagotować wodę i stopniowo dodawać ją do masy z mąki. Wyrobić wszystko na jednolite i stosunkowo zwarte ciasto.
5. Pozostawić ciasto na 15 minut.
6. Następnie dodać 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 wkładzie sitkowym kosza frytkownicy.
8. Najpierw smażyć falafel w temperaturze 180°C przez około 6 minut. Następnie zwiększyć temperaturę do 200°C i smażyć przez kolejne 4 minuty.
9. Wlać 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	ziemniaków sałatkowych
100 g	świeżego szpinaku
1	szalotka
1	ząbek czosnku
1 łyż	oliwy z oliwek
300 g	fileta z łososia (bez skóry)
1	gałązka pietruszki
1	gałązka bazylii
1 łyż	kaparów
2 łyż	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. Oplukać 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 plasty 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 frytkownicy.
14. Piec 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 łyżca	pieprzu
¼ łyżca	ziela angielskiego
¼ łyżca	kolendry
¼ łyżca	suszonego tymianku
¼ łyżca	suszonego oregano
½ łyżca	soli
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. Obrócić 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 minipizze 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 dwóch osób

WSKAZÓWKA: Należy przygotować skrzydełka kurczaka w dwóch cyklach smażenia.

Składniki

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

Składniki na marynatę

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

Przygotowanie

1. Wymieszać wszystkie składniki marynaty w dużej misce.
2. Włożyć skrzydełka kurczaka do miski i połączyć je z marynatą.
3. Odstawić kawałki kurczaka w marynacie na ok. 1 godzinę.
4. Umieścić skrzydełka kurczaka obok siebie w koszu i ustawić regulator temperatury na 190°C, a timer 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 łyżce 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 frytkownicy i wlać do nich ciasto. Umieścić kosz frytkownicy w rozgrzanym urządzeniu.
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 poparzenia!

- ⊙ Przed przesunięciem lub czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż 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 materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

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

Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
- Kosz do frytkownicy **6** i ruszt **5** można myć w zmywarce do naczyń. Wyciągnąć wkład sitkowy z kosza do frytkownicy do góry. Po wyczyszczeniu należy upewnić się, że nóżki rusztu **5** są skierowane w dół podczas jego wkładania. Włożyć wkład sitkowy z powrotem do kosza frytkownicy, 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 mikrofibry, 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 podstawy do nawijania przewodu **12**.

11. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym 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 użytym sprzętem elektrycznym i elektro-
nicznym 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 przestanie działać prawidłowo, 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 wydzie-lanie dymu i zapachu	• Czy na elemencie grzejnym 10 znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewa-nia? Poziom napełnie-nia kosza frytkownicy 6 nie powinien przekra-czać oznaczenia MAX 7.

13. Dane techniczne

Model:	SHLF 1000 E1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~50 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	1000 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	0 W
Automatyczne przełączenie do stanu wyłączenia:	≤ 20 min

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).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.

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

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterek

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

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

Zakres gwarancji

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

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

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

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań. Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 500500_2510** 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 przesłać 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, filmów 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) **500500_2510**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 500500_2510



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

Saturs

1. Pārskats	76
2. Paredzētais lietojums	77
3. Drošības norādījumi	77
4. Piegādes komplektācija	80
5. Eksploatācijas uzsākšana	80
6. Fritēšanas mazais 1x1	81
7. Lietošana	82
7.1 Elektrības pieslēgums	82
7.2 Gatavošanas process	82
7.3 Gatavošanas procesa pārtraukšana	83
7.4 Brūnuma pakāpes uzlabošana	83
7.5 Gatavošanas tabula	84
8. Receptes	85
9. Tīrīšana	90
10. Glabāšana	91
11. Utilizācija	91
12. Problēmas risinājums	92
13. Tehniskie dati	92
14. HOYER Handel GmbH garantija	93

1. Pārskats

- 1 Korpus
- 2 Temperatūras regulators
- 3 **Sarkans LED:** Darbības indikators; deg, kamēr darbojas taimeris.
- 4 Taimeris; gatavošanas laika iestatīšanai, iedarbina ierīci
- 5 Sietveida ieliktnis
- 6 Fritēšanas grozs; šeit gatavošanas laikā satek šķidrums.
- 7 **MAKS.** Fritēšanas groza maksimālā papildīšanas augstuma atzīme (maksimālais papildīšanas augstums: 2,0 litri)
- 8 Fritēšanas groza rokturis
- 9 Pieslēguma vads ar kontaktdakšu
- 10 Sildelements (iekšējā nodalījuma augšpusē)
- 11 **Zaļš LED:** Darba temperatūras LED; deg, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra.
- 12 Starplika ar kabeļa uztīšanas ietvaru
- 13 Ventilācijas atvere

Pateicamies par jūsu uzticēšanos mūsu produktiem!

Apsveicam ar jauna karstā aerogrila iegādi.

Lai varētu droši rīkoties ar ierīci un iepazīties ar visām funkcijām, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

- **Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.**
- **Obligāti ievērojiet drošības norādījumus!**
- **Ierīci drīkst izmantot tikai atbilstoši šajā lietošanas instrukcijā sniegtajiem norādījumiem.**
- **Saglabājiet šo lietošanas instrukciju, lai vēlāk varētu atrast nepieciešamo informāciju.**
- **Ja nododat ierīci citai personai, pievienojiet arī šo lietošanas instrukciju. Lietošanas instrukcija ir neatņemama ierīces sastāvdaļa.**

Vēlam patīkamu jaunā aerogrila lietošanu!

2. Paredzētais lietojums

Aerogrils ir paredzēts ēdienu gatavošanai, izmantojot karstu gaisu līdz maksimāli 200 °C temperatūrai.

Aerogrils ir paredzēts privātai lietošanai mājāsaimniecībā. Aerogrila drīkst lietot tikai iekštelpās.

Ierīci nedrīkst lietot komerciāliem mērķiem.

Nepareizas lietošanas veidi

Aerogrils nav piemērots šķidrumu uzsildīšanai.

3. Drošības norādījumi

Brīdinājuma norādes

Ja nepieciešams, lietošanas instrukcijā tiek izmantotas šādas brīdinājumu norādes.



BRIESMAS! Augsts risks: brīdinājuma neievērošana var apdraudēt veselību un dzīvību.

BRĪDINĀJUMS! Vidējs risks: brīdinājuma neievērošana var radīt savainojumus vai nopietnu mantisku kaitējumu.

UZMANĪBU! Zems risks: brīdinājuma neievērošana var radīt nelielus savainojumus vai mantisku kaitējumu.

NORĀDE: Apstāklji un īpatnības, kas jāņem vērā, darbojoties ar ierīci.

Simboli uz ierīces



Šis simbols brīdina par pieskaršanos karstai virsmai.



Šis simbols norāda, ka attiecīgie materiāli nemaina ne pārtikas līdzekļu garšu, ne aromātu.

Norādījumi drošai lietošanai

- ⊙ Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām vai pieredzes un/vai zināšanu trūkumu, ja tās tiek uzraudzītas vai ir instruētas par drošu ierīces lietošanu un apzinās iespējamos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt lietotāja līmeņa apkopes darbus, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- ⊙ Jānodrošina, ka bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, atrodas drošā attālumā no ierīces un tās pieslēguma vada.
- ⊙ Nepareizas lietošanas gadījumā pastāv savainojumu risks.



- ⊙ Nepieskarieties karstām ierīces daļām, piemēram, ventilācijas atverei ierīces aizmugurē. Grozu satveriet tikai aiz roktura.
- ⊙ Fritēšanas laikā no ventilācijas atveres tiek izdalīti karsti tvaiki. Izvairieties no saskarsmes ar tvaikiem.
- ⊙ Ja ierīces barošanas vads tiek bojāts, lai izvairītos no apdraudējuma, to jāliek nomainīt ražotājam, ražotāja klientu apkalpošanas dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.
- ⊙ Sildelementiem nedrīkst veikt mitru tīrīšanu.
- ⊙ Ierīce ir paredzēta arī lietošanai mājāsaimniecībā vai mājāsaimniecībai pielīdzināmos nolūkos, piemēram:
 - veikalos, birojos un citās darbavietās esošās darbinieku virtuvēs;
 - lauksaimniecības uzņēmumos;
 - klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
 - pansijās.
- ⊙ Iekārta nav paredzēta lietošanai kopā ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālās vadības sistēmu.
- ⊙ Skatiet nodaļu par tīrīšanu (skatīt "Tīrīšana" 90. lpp.).



BRIESMAS bērniem!

- Nodrošiniet, ka bērni nevar noraut zemē sakarsušu aerogrīlu (piem., paraujot aiz barošanas kabeļa). Aplaušanās apdraud dzīvību!
- Iepakojuma materiāls nav rotaļlieta. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisiņiem. Pastāv nosmakšanas risks.



BRIESMAS mājdzīvniekiem un mājlopiem!

- Elektroierīces var apdraudēt mājdzīvniekus un mājlopus. Turklāt dzīvnieki var arī sabojāt ierīci. Tāpēc turiet dzīvniekus projām no elektroierīcēm.



BRIESMAS putniem!

- Putni elpo ātrāk nekā cilvēki, citādi sadala gaisu savā ķermenī un ir ievērojami mazāki nekā cilvēki. Tādēļ putniem var būt ļoti bīstami ieelpot pat nelielu dūmu daudzumu, kas tiek radīts šīs ierīces lietošanas laikā. Izmantojot šo ierīci, mājās esošie putni ir jāpārvieto uz citu telpu.



BRIESMAS – mitruma radīts elektriskās strāvas trieciens!

- Sargiet ierīci no mitruma, kā arī ūdens pilēm vai šļakatām.
- Ierīci, tās pieslēguma vadu un kontaktdakšu nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķidrumos.
- Ja ierīcē iekļūst šķidrums, nekavējoties atvienojiet kontaktdakšu. Pirms atkārtotas ieslēgšanas lieciet pārbaudīt ierīci.
- Ja ierīce tomēr iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet kontaktdakšu un tikai pēc tam izņemiet ierīci no ūdens. Šādā gadījumā pārtrauciet ierīces lietošanu un lieciet to pārbaudīt specializētā darbnīcā.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- Nesāciet lietot ierīci, ja ierīcei vai pieslēguma vadam ir redzami bojājumi vai ierīce iepriekš ir nokritusi.
- Ja izmantojot pagarinātāju, tam ir jāatbilst šīs ierīces tehniskajiem datiem.
- Nepieslēdziet ierīci pie vairāku kontaktligzdu bloka. Tādējādi varat izraisīt pārslodzi.
- Izvelciet pieslēguma vadu tā, lai neviens nevarētu uz tā uzkāpt, aiz tā aizķerties vai paklupt.
- Pieslēdziet kontaktdakšu tikai pareizi ierīkotai, viegli pieejamai kontaktligzdai ar zemējuma kontaktiem, kuru spriegums atbilst tehnisko datu plāksnītē norādītajam. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
- Raugieties, lai pieslēguma vads netiktu sabojāts uz asām malām vai karstām virsmām. Neaptiniet pieslēguma vadu ap ierīci.
- Raugieties, lai ierīces uzstādīšanas laikā pieslēguma vads netiktu iespiests vai saspīests.
- Arī pēc izslēgšanas ierīce nav pilnībā atvienota no energoapgādes tīkla. Lai to izdarītu, atvienojiet kontaktdakšu.
- Lai atvienotu kontaktdakšu no kontaktligzdas, vienmēr velciet to aiz dakšas, nevis aiz pieslēguma vada.
- Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas:
 - pēc katras lietošanas reizes;
 - ja rodas darbības traucējums;
 - ja neizmantojat ierīci;
 - pirms ierīces tīrīšanas;
 - negaisa laikā.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, neveiciet ierīcē nekādas izmaiņas. Ierīces remontdarbus drīkst veikt tikai speciālā darbnīcā vai servisa centrā.



BRIESMAS – aizdegšanās risks!

- ⊙ Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- ⊙ Lietošanas laikā aerogrils ir nepārtraukti jāuzrauga. Tādējādi jūs savlaicīgi ievērosiet potenciālas problēmas, par kurām liecina neparasta smaka vai troksnis.
- ⊙ Nekādā gadījumā neapklājiet ierīci un nenolieciet uz mīkstiem priekšmetiem (piem., dvieļiem).
- ⊙ Visās ierīces pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.
- ⊙ Nelietojiet aerogrila tieši zem sienas skapīša, sienas kontaktligzdas vai arī aizkaru, papīra vai tamlīdzīgu viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Lietojiet aerogrila tikai uz stabilas, līdzēnas, neslidošas, sausas un ugunsdrošas darba virsmas, lai novērstu ierīces apgāšanos vai noslīdēšanu.



BRIESMAS – apdegumu traumas!

- ⊙ Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām un iekšējam nodalījumam. Izmantojiet krāns cimdus vai katlu satveršanai paredzētu drānu.
- ⊙ Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms sākat to tīrīt vai noliekat malā.
- ⊙ Nepārvietojiet un netransportējiet aerogrila, kamēr tas ir ieslēgts.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.
- ⊙ Nekad nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām (piemēram, plīts virsmas), kā arī karstuma avotu vai atklātas liesmas tuvumā.
- ⊙ Uzmaniet, lai ēdieni nesaskartos ar karsto sildelementu ierīces iekšējās apšūpēs un tur nepieliptu.
- ⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

- ⊙ Ierīce ir aprīkota ar neslidošām plastmasas kājiņām. Tā kā mēbeles ir pārklātas ar dažādām lakām un plastmasas materiāliem, kā arī apstrādātas ar dažādiem kopšanas līdzekļiem, nav iespējams pilnībā izslēgt iespēju, ka dažiem no šiem materiāliem ir tādas sastāvdaļas, kuru dēļ plastmasas kājiņu piesūkšanās rezultātā šie materiāli var tikt bojāti. Ja nepieciešams, zem ierīces novietojiet neslidošu paliktni.

4. Piegādes komplektācija

- 1 aerogrils
- 1 Fritēšanas grozs **6** ar sietveida ieliktni **5**
- 1 lietošanas instrukcija

5. Eksploatācijas uzsākšana

- Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
Īpaši jāpievērš uzmanība, lai iekšējā nodalījumā neatrastos iepakojuma atliekas, piemēram, stiropora gabaliņi.



BRIESMAS - aizdegšanās risks!

Ierīces aizmugurē atrodas ventilācijas atvere **13**. Ierīces darbības laikā no ventilācijas atveres nāk ļaunā karsti tvaiki.

- ⊙ **Atēls A:** Ventilācijas atveri **13** nekādā gadījumā nedrīkst nosegt.
- ⊙ Neizmantojiet karstā gaisa cepeškrāsnī tieši zem skapja, tieši zem sienas elektrības kontakta vai arī aizkaru, papīra vai līdzīgu potenciāli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Visās ierīces pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.

NORĀDE: Pirmās lietošanas reizes laikā var izdalīties viegla smaka un dūmi. To izraisa sildelementa **10** montāžas līdzekļi, un tas nav izstrādājuma defekts. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.

- Noņemiet aizsargplēvi un līmintes no ierīces, bet nenoņemiet datu plāksnīti ierīces apakšpusē.
- Pārļiecinieties, ka visi piederumi ir piegādāti un nav bojāti.
- Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ierīci un visus piederumus.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas, neslīdošas un karstumizturīgas pamatnes.
- Ievietojiet kontaktdakšu **9** kontaktligzdā, kas atbilst tehniskās datu plāksnītes datiem. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.

6. Fritēšanas mazais 1x1

Pārtikas produktu sagatavošana

- Visiem pārtikas produktiem pirms ievietošanas ierīcē jābūt maksimāli sausiem. Nosusiniet pagatavojamo produktu vai atbrīvojiet sasaldētu pārtikas produktu no ledus.
- Dziļi sasaldētus produktus atbrīvojiet no maksimāli daudz ūdens un ledus, pirms liekat tos aerogrīlā.
- Ja pārtikas produkti ir panēti, raugieties, lai panējums cieši turētos pie pagatavojamā produkta.

Gatavošanas ilgums un temperatūra

- Lai iegūtu garšīgu un veselīgu rezultātu, jums ļoti precīzi jāievēro uz iepakojuma sniegtās norādes, kad izvēlaties temperatūru un gatavošanas ilgumu.
- Vienā reizē ieteicams gatavot tikai nelielu daudzumu.
- Fritēšanas grozu **6** nedrīkst piepildīt augstāk par atzīmi **MAKS. 7**.
- Akrilamīds var izraisīt vēzi. Lai minimizētu akrilamīda veidošanos, izvairieties no pārāk intensīvas apcepšanas (pārāk brūns ēdiens).

Lai iegūtu vienmērīgu apbrūninājumu ^{1 2}

¹: Pēc 1/3 un 2/3 gatavošanas laika sakratīt vai apgriezt otrādi.

²: kad pagājuši puse no gatavošanas laika, sakratiet vai apgriežiet.

Kad pārtikas produkti (piemēram, frī kartupeļi vai cāļa nageti) kļūst vienmērīgi brūni, tos fritēšanas procesa laikā vajag 1 - 2 reizes sakratīt.

1. Izvelciet fritēšanas grozu **6**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1** un sakratiet sastāvdaļas. Kratot raugieties, lai frī kartupeļi tiktu labi samaisīti un iekšpusē esošie, vēl negatavie kartupeļi nonāktu augšpusē. Ierīce automātiski izslēdzas, kad fritēšanas grozs tiek izņemts. Tai-meris **4** turpina darboties.
2. Ievietojiet grozu **6** atpakaļ ierīcē. Ierīce atkal automātiski ieslēdzas.

Mīklas izstrādājumu cepšana

Mīklu **nekādā gadījumā** nedrīkst ielikt tieši grozā **6**. Pēc sagatavošanas ielieciet mīklu cepamveidnē vai kādā citā karstumizturīgā veidnē (piemēram, mafinu veidnītēs). Tad veidni ar mīklu ievietojiet fritēšanas grozā **6** uz sieta ieliktnā **5**.

Informācija uz iepakojuma

Ja uz dziļi sasaldēta produkta iepakojuma nevarat atrast gatavošanas laiku aerogrīlā, tad orientējieties pēc laika, kāds norādīts konvekcijas cepeškrāsnīm.

7. Lietošana



BRIESMAS Apdegumu risks!

- Lietošanas laikā ierīces virsmas var kļūt karstas. Nepieskarieties karstām ierīces daļām, piemēram, ventilācijas atverei **13** ierīces aizmugurē.
- Lai satvertu fritēšanas grozu **6**, lietojiet virtuves cimdus vai katlu satveršanai paredzētu drānu.
- Fritēšanas laikā no ventilācijas atveres **13** tiek izdalīti karsti tvaiki. Izvairieties no saskarsmes ar tvaikiem.
- Nepārvietojiet un netransportējiet aerogrīlu, kamēr tas ir ieslēgts.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bez sieta ieliktna **5**!

Taimeris

- Taimeris **4** lieto, lai iedarbinātu ierīci un iestatītu vēlamu gatavošanas laiku.
- Laiku varat iestatīt no 5 līdz 30 minūtēm.
- Iestatīto laiku iespējams mainīt arī gatavošanas laikā.
- Lai sāisinātu laiku, griešana jāveic ātrāk.

Temperatūras regulators

- Ar temperatūras regulatoru **2** var iestatīt temperatūru no 80 °C līdz 200 °C.
- Iestatīto temperatūru iespējams mainīt arī gatavošanas laikā.

LED

- **sarkanais LED 3:** deg, kamēr darbojas taimeris **4**.
- **zaļais LED 11:** deg, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra. Izdziest, kamēr ierīce no jauna uzsilst.

7.1 Elektriķa pieslēgums

- Kad ierīce ir uzstādīta, iespraudiet kontakt dakšu **9** aizsargātā kontaktligzdā, kas atbilst tehnisko datu plāksnītē norādītajiem datiem. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.

7.2 Gatavošanas process

NORĀDE: Jums būs nepieciešams karstumizturīgs paliktnis fritēšanas grozam/ **6**, kā arī šķīvīšs vai bļoda (iespējams, jau uzsildīta).

1. Pagrieziet taimeris **4** uz vēlamo laiku. Iedarbojas ventilators, un sāk segt sarkanais darbības indikators **3**.
2. Pagrieziet temperatūras regulatoru **2** vēlamajā temperatūrā. Zaļais LED **11** sāk degt, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra.
3. Kad taimeris **4** atkal rāda 0, iestatītais laiks ir pagājis. Izskan skaņas signāls un ierīce izslēdzas.
4. Izņemiet fritēšanas grozu **6**, turot aizroktura **8**, no korpusa **1**. Novietojiet grozu uz karstumizturīga paliktna.
5. Izņemiet pārtikas produktus no fritēšanas groza.
6. Lai pavisam izslēgtu ierīci un atvienotu no tīkla, izvelciet kontakt dakšu **9**.

7.3 Gatavošanas procesa pārtraukšana

Jūs varat jebkurā laikā pārtraukt gatavošanas procesu, piemēram, lai pārbaudītu brūnuma pakāpi.

1. Izņemiet fritēšanas grozu **6**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1**. Ierīce automātiski izslēdzas, kad fritēšanas grozs tiek izņemts.
 - LED **3** un **11** izdziest.
 - Ventilators pārstāj darboties, līdz fritēšanas grozs **6** tiek atkal iebīdīts.
 - Taimeris **4** turpina darboties
2. Ievietojiet grozu **6** atpakaļ ierīcē. Ierīce atkal automātiski ieslēdzas.

7.4 Brūnuma pakāpes uzlabošana

Ja brūnuma pakāpe vēl neatbilst jūsu vēlmēm, jūs varat pagarināt taimera iestatīto laiku vai arī taimeri iedarbināt no jauna.

1. Ievietojiet fritēšanas grozu **6** atpakaļ korpusā **1**.
2. Uzsāciet gatavošanas procesu no jauna, iestatot laiku ar taimeri **4** un temperatūru ar temperatūras regulatoru **2**.
3. Pēc pāris minūtēm pārbaudiet brūnuma pakāpi. Lai to izdarītu, vienkārši izņemiet fritēšanas grozu **6**, turot aiz roktura **8**, no korpusa. Ierīce pārstāj slīdīt un ventilators apstājas.
4. Ja:
 - rezultāts ir apmierinošs, pagrieziet temperatūras regulatoru uz **0** un izņemiet ēdienu no fritēšanas groza. Taimeris **4** turpina darboties.
 - vēlaties turpināt fritēšanu, vienkārši iebīdiet fritēšanas grozu **6** atpakaļ korpusā, un gatavošanas process tiek atsākts.
5. Kad iestatītais laiks ir pagājis, izskaņas signāls, LED **3** un **11** un ventilators izslēdzas.

7.5 Gatavošanas tabula

- Nākamā tabula sniedz pārskatu par nosaukto produktu pamatiestatījumiem.
- Gatavošanas tabulā norādītā temperatūra un gatavošanas ilgums ir orientējošas vērtības. Temperatūra un gatavošanas ilgums var atšķirties atkarībā no produktu īpašībām, apjoma un daudzuma, kā arī no jūsu garšas izjūtas.

	Ingredienti / lietošanas veids	ieteicamā temperatūra un laiks
	Saldēti frī kartupeļi ¹ (optimālais daudzums apm. 150 g, maksimālais daudzums apm. 200 g)	180 °C 20–30 min
	Mafini, kūkas un mīklas izstrādājumi	160 °C 15–20 min
	Zivis	180 °C 18–20 min
	Bifšteki, kotletes	180 °C 10–15 min
	Putnu gaļas gabali, piem., kājas ar šķiņķi ² (optimālais daudzums 4 gab.)	180 °C 20–30 min
	Garneles	180 °C 12–18 min

Augšrakstā norādītajiem cipariem ^{1,2} ir šāda nozīme.

¹: Pēc 1/3 un 2/3 gatavošanas laika sakratīt vai apgriezt otrādi.

²: kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet vai apgrieziat.

8. Receptes

Receptēs tiek lietoti sekojoši saīsinājumi:

TK = tējkarote

ĒK = ēdamkarote

Frī kartupeļi ar piedevām un majonēzi ar garšaugiem

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas majonēzei

- 1 olas dzeltenums
- 1 TK sinepju
- 125 ml saulespuķu eļļas
- 1 TK smalki sakapātu pētersīļu
- 1 TK smalki sakapātu kārveles lapu
- 1 TK citronu sulas
- Sāls, pipari

Sastāvdaļas frī kartupeļiem:

- 125 g saldo kartupeļu
- 125 g kartupeļu, kas vāroties neizjūk
- 1 ĒK saulespuķu eļļas

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu garšaugu majonēzi, ielieciet olas dzeltenumu un sinepes traukā ar augstām malām un kārtīgi samaisiet ar rokas blenderi.
2. Maisīšanas laikā pievienojiet eļļu vienmērīgi šķidrā plūsmā, līdz izveidojas krēmīga, vienmērīga masa.
3. Pievienojiet garšaugus un pēc garšas sāli, piparus un citronu sulu.
4. Nomizojiet, tad nomazgājiet un nosusiniet kartupeļus un saldus kartupeļus.
5. Sagrieziet kartupeļus un saldus kartupeļus apmēram 1 cm biezās stienīšos un samaisiet tos blodā ar eļļu.
6. Iepildiet frī kartupeļus groziņā. Nepārsniedziet maksimālo iepildīšanas augstumu. Iespējams, ka fritēšana jāveic divos piegājienos.
7. Iestatiet parametrus 25 minūtes un 200 °C temperatūru.

8. Pēc 15 minūtēm samaziniet temperatūru līdz 180 °C un kārtīgi sakratiet frī kartupeļus.
9. Pievienojiet frī kartupeļiem sāli un pārsniedziet kopā ar majonēzi ar garšaugiem.

Ietītās desiņas

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

- 4 desiņas (piem., Frankfurtes vai Vīnes desiņas)
- ½ paka kārtainās mīklas
- Sāls un pipari
- 1 ĒK sinepju
- 1 ola

Pagatavošana

1. Noklājiet darba virsmu ar miltiem, izrullējiet uz tās kārtaino mīklu.
2. Sagrieziet desiņas 4 cm garos gabaliņos.
3. Apziediet izrullēto kārtaino mīklu ar sinepēm un pievienojiet sāli un piparus.
4. Sagrieziet mīklu 3 cm platās strēmelēs.
5. Ietiniet desiņas kārtainajā mīklā, tā, lai sānos desiņa nedaudz izvirzītos ārā no mīklas.
6. Saputojiet olu un apziediet ar to kārtaino mīklu.
7. Stingri saspiediet kārtainās mīklas strēmeļu galus.
8. Ievietojiet desiņas groziņā. Nepārsniedziet maksimālo iepildīšanas augstumu. Iespējams, ka fritēšana jāveic divos piegājienos.
9. Cepiet apm. 12–15 minūtes 200 °C temperatūrā - pēc garšas un atkarībā no vēlamās brūnuma pakāpes.

Cepts kamambēra siers ar dzērvenēm

Sastāvdaļas 2 porcijām

NORĀDE: Jau pašā sākumā pārbaudiet, vai iespējams ievietotu veselus 2 kamambēra gabalus vienu otram blakus grozā. Ja tas nav iespējams, gatavojiet kamambēra gabalus 2 fritēšanas piegājienos.

Sastāvdaļas

- 2 kamambēra siera gabali (katrs līdz 150 g)
- 1 ola
- 1 ĒK saldā krējuma
- 3 ĒK rīvmaizes
- 2 ĒK dzērveņu (no burciņas)

Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

1. Saputojiet olu ar krējumu un pievienojiet sāli un piparus.
2. Ievietojiet rīvmaizi dziļā šķīvī.
3. Izvelciet atdzesētos kamambēra gabalus (veselus vai sadalītus ceturtdaļās) caur olu masu un pēc tam apmaisiet rīvmaizē, līdz panējums stingri aptver sieru.
4. Apmēram 5–10 minūtes cepiet kamambēra gabalus pie 200 °C, līdz tie kļūst zeltaini brūni.
5. Pasniedziet kamambēru kopā ar dzērvenēm.

Pildīti tomāti

Sastāvdaļas 2 porcijām

NORĀDE: Atkarībā no tomātu izmēra, var nebūt iespējams visus reizē ievietot fritēšanas grozā. Tādā gadījumā pagatavojiet atlikušos tomātus otrā piegājiēnā.

Sastāvdaļas

- 6 ĒK olīveļļas
- 6 vidēja lieluma tomāti
- 2 ķiploka daiviņas
- 1 saišķis gludlapu pētersīļu
- 2 šķēles tostermaizes (normāla izmēra)
- ½ TK sāls
- 2 šķipsniņas piparu
- 40 g svaigi rīvēta parmezāna siera

Pagatavošana

1. Nomazgājiet tomātus, noņemiet no tiem kātiņus un sagrieziet tos un novietojiet uz vāka.
2. Uzmanīgi ar karoti izņemiet tomātu vidus un ļaujiet tiem notecēt, apgriežot tos un ievietojot sietiņā.
3. Nomizojiet ķiploku.
4. Nomazgājiet pētersīļus un nožāvējiet tos.
5. Tagad saplēsiet tostermaizi gabaliņos un kopā ar eļļu, ķiplokiem, pētersīļiem, sāli, pipariem un parmas sieru ievietojiet mikserī.
6. Smalki sasmalciniet visas sastāvdaļas.
7. Ievietojiet pildījumu tomātos.
8. Ievietojiet tomātus grozā.
9. Cepiet 180 °C temperatūrā apt. 10 minūtes un tad 140 °C temperatūrā vēl 5 minūtes.

Padoms: cepiet tomātus bez vāka, tad pildījums paliks brūns un kraukšķīgs. Ja gatavošanas laikā uzliksiet uz tomātiem vāku, gatavošanas laiks paildzināsies par apt. 3 minūtēm un pildījums būs mīksts.

Falafels no aunazirņu miltiem

Sastāvdaļas 2 porcijām

NORĀDE: Nepārsniedziet maksimālo iepildīšanas augstumu. Iespējams, ka fritēšana jāveic 2 piegājienuos.

Sastāvdaļas

120 g	aunazirņu milti
120 ml	ūdens
4 ĒK	olīveļļas
2	ķiploka daiviņas
1	šalotes sīpols
1 saišķis	pētersīļu
½ TK	sāls
1 ½ TK	kumīna
½ TK	cepmā pulvera
	Nedaudz citronu sulas

Pagatavošana

1. Nomazgājiet un nosusiniet pētersīļus, noplēšiet lapas un ļoti smalki sasmalciniet.
2. Nomizojiet šalotes sīpolus un ķiplokus un sagrieziet tos kubīšos.
3. Sajauciet pētersīļus, šalotes sīpolus, ķiplokus, aunazirņu miltus, kumīnu, cepamo pulveri un sāli.
4. Uzvāriet ūdeni un pakāpeniski pievienojiet miltu masu. Samaisiet visu, līdz iegūstat vienmērīgu un relatīvi stingru mīklu.
5. Atstājiet mīklu nogatavoties apmēram 15 minūtes.
6. Tad iemīciet mīklā ½ ēdamkarotes olīveļļas un nedaudz citronu sulas.
7. Ar mitrām rokām veidojiet mīklu apmēram valrieksta izmēra lodītēs un novietojiet tās vienu otrai blakus uz fritēšanas groza sieta ieliktnā.
8. Vispirms gatavojiet falafelu pie 180 °C apmēram 6 minūtes. Tad 200 °C temperatūrā gatavojiet vēl 4 minūtes.
9. Tad ielejiet bļodā 3½ ēdamkarotes olīveļļas un uzmanīgi apgrieziet šajā bļodā falafelu.

10. Novietojiet falafelu atpakaļ uz groziņa paliktņa un fritējiet pie 200 °C apm. 6 minūtes, līdz falafels kļūst zeltaini brūns.

Lasis pacinās

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

250 g	kartupeļu, kas vāroties neizjūk
100 g	svaigu spinātu
1	šalotes sīpols
1	ķiploka daiviņa
1 ĒK	olīveļļas
300 g	laša filejas (bez ādas)
1	pētersīļu zariņš
1	bazilika zariņš
1 ĒK	kaperu
2 ĒK	mīksta sviesta
1	neapstrādāts laims
	Sāls, pipari

Pagatavošana

1. Nomizojiet kartupeļus, nomazgājiet tos un vāriet vārošā sālsūdenī, tad noļējiet un sagrieziet plānās šķēlēs.
2. Tikmēr noīriet spinātus, nomazgājiet tos un ļaujiet notecēt ūdenim.
3. Nomizojiet šalotes sīpolus un ķiplokus, sagrieziet mazos kubīšos un ievietojiet kopā ar eļļu katlā, tvaicējiet līdz tie kļūst stiklaini (ne brūni).
4. Pievienojiet spinātus un īsu brīdi tvaicējiet kopā, līdz lapas sakrīt kopā. Pēc tam noņemiet katlu no plīts un novietojiet malā.
5. Noskalojiet lasi, nosusiniet un sagrieziet divos gabalos.
6. Nomazgājiet pētersīļus un baziliku, sakratiet, līdz tie kļūst sausi, un smalki sagrieziet lapiņas.
7. Ļaujiet ūdenim notecēt no kaperiem un sagrieziet tos lielākos gabalos.
8. Samaisiet kaperus un sagrieztos pētersīļus un baziliku ar sviestu.
9. Nomazgājiet laimu karstā ūdenī, nosusiniet un sagrieziet šķēlēs.

10. Sagatavojiet lielu cepampapīra gabalu.
11. Novietojiet kartupeļu šķēles vidū un pievienojiet sāli un piparus. Uzlieciet virsū spinātus un lasi.
12. Uzlieciet ar kaperiem samaisīto sviestu uz laša, veidojot pārslas, un pievienojiet tām laima šķēles.
13. Pārlokiet papīru pāri sastāvdaļām, labi aizlokiet malas un ievietojiet iepakojumu fritēšanas grozā.
14. Gatavojiet apt. 20 minūtes 200 °C temperatūrā.
15. Tad noņemiet cepampapīru un uzreiz pasniedziet ēdienu.

Cukīni-baklažānu iesms

Sastāvdaļas 2 porcijām

NORĀDE: Nepārsniedziet maksimālo iepildīšanas augstumu. Iespējams, ka fritēšana jāveic 2 piegājienos.

Sastāvdaļas

¼ TK	piparu
¼ TK	pimento
¼ TK	koriandra
¼ TK	kaltēta timiāna
¼ TK	kaltēta oregano
½ TK	sāls
25 ml	olīveļļas
1	baklažāns
1	cukīni
1	sīpols
	koka iesmiņi

Pagatavošana

1. Samaisiet garšaugus, garšvielas un eļļu bļodā.
2. Sagrieziet cukīni un baklažānus 2 cm biezās šķēlēs, un sagrieziet sīpolus ceturtdaļās.
3. Ievietojiet dārzeņus garšvielu un eļļas maisījumā.
4. Uzduriet dārzeņus uz iesmiņiem, pārmaiņus baklažānus un cukīni.
5. Gatavojiet dārzeņu iesmus apt. 15 minūtes 200 °C temperatūrā. Kad pagājuši puse no gatavošanas laika, apgrieziet iesmiņus.

Mini pica ar šķiņķi un rukolu

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

1 paka	picas mīklas
1 burka	tomātu biezeņa
200 g	mozzarella siera
1 saišķis	rukolas
100 g	vītināta šķiņķa
	Oliveļļa
	Sāls, pipari un oregano

Pagatavošana

1. Nokļājiēt darba virsmu ar miltiem, izrullējiēt picas mīklu uz tās un sagrieziēt taisnstūra gabalos, kuru izmērs ir apmēram par 1 cm mazāks par groza virsmu.
2. Viegli sadurijēt mīklu ar dakšiņu.
3. Sagrieziēt mozzarella sieru plānās šķēlēs.
4. Ieziediēt mīklu ar tomātu biezeni, pievienojiēt sāli, piparus un oregano, un uzlieciēt mozzarella šķēlītes.
5. Cepiēt picas porcijas vienu pēc otras pie 180 °C apm. 7 minūtes.
6. Sadalijēt vītināto šķiņķi uz picas gabaliem un tad tos cepiēt vēl 3-5 minūtes.
7. Kad picas malas kļūst gaiši brūnas, izņemijēt gabalus un uzlieciēt uz tiem nomazgāto rukolu.
8. Uzlejiēt nedaudz oliveļļas uz mini picām un pasniediēt.

Padoms: atkarībā no mīklas biezuma picas gatavošana var aizņēmt 1–2 minūtes mazāk vai vairāk.

Marinēti vistas spārniņi

Sastāvdaļas 2 personām

NORĀDE: Gatavojiēt vistas spārniņus 2 fritēšanas piegājiēnos.

Sastāvdaļas

Apt. 8	vistas spārniņi
1–2 TK	sāls
1–2 TK	paprikas

Sastāvdaļas marinādei

6 ĒK	saulespuķu vai rapšu eļļas
6 ĒK	saldskābās čili mērces
4 ĒK	tomātu kečupa
4 ĒK	etiķa
1–2 tējkarotes	čili piparu pārsļu

Pagatavošana

1. Samaisiēt visas marinādes sastāvdaļas lielā bļodā.
2. Ievietojiēt vistas spārniņus bļodā un samaisiēt tos ar marinādi.
3. Ļaujiēt vistas gabaliņiem marinēties apmēram 1 stundu.
4. Ielieciēt vistas spārniņus vienu otram blakus fritēšanas grozā un iestatiēt ierīci uz 190 °C un taimeri uz 15 minūtēm.
5. Kad pagājiusi puse no gatavošanas laika, apgrieziēt spārniņus.
6. Gatavošanas laika beigās pārbaudiēt spārniņus un izņemijēt, ja ir apmierinoši.

Padoms: Ja garšo kraukšķīgāki spārniņi, tos beigās var turpināt gatavot vēl 5 minūtes pie 200 °C.

Šokolādes kūciņas ar šķidru pildījumu

Sastāvdaļas 8 kūciņām

NORĀDE. Vienā piegājienā var pagatavot 4 kūciņas.

Sastāvdaļas

75 g	tumšās šokolādes
3	olas
75 g	sviesta
75 g	cukura
50 g	miltu

Pagatavošana

1. Sagrieziet šokolādi un izkausējiet to ūdens peldē.
2. Pievienojiet sviestu un pagaidiet, lai arī tas izkūst.
3. Saputojiet olas un cukuru.
4. Izsijājiet miltus uz šīs masas un samaisiet, līdz iegūstat gludu mīklu.
5. Uzmanīgi iecilājiet šokolādes un sviesta maisījumu.
6. Ievietojiet mafinu formiņas fritēšanas grozā un iepildiet mīklu. Ievietojiet fritēšanas grozu iepriekš uzkarstātā ierīcē.
7. Iestatiet temperatūru uz 180 °C un gatavošanas laiku uz 6–7 minūtēm.
8. Izcepiet šokolādes kūciņas un baudiet tās siltas.

9. Tīrīšana



BRIESMAS – apdegumu risks!

- ⊙ Pirms ierīces pārvietošanas vai tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Pirms sākat aerogrila tīrīšanu, atvienojiet kontaktdakšu **9** no kontaktligzdas.
- ⊙ Aerogrila nedrīkst iegremdēt ūdenī.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

NORĀDE. Ņemiet vērā, ka pēc nožūšanas iedobēs vēl var būt saglabājušies ūdens pilieni. Novietojiet visas daļas brīvā vietā un ļaujiet tām nožūt.

Piederumi

- Noņemiet lielākās ēdienu atliekas.
- Fritēšanas grozu **6** un sietveida ieliktni **5** var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Velciet sietveida ieliktni uz augšu, lai izņemtu no fritēšanas groza. Pēc tīrīšanas ievietojot atpakaļ, raugieties, lai sietveida ieliktna kājiņas **5** būtu vērstas uz leju. Ievietojiet sieta ieliktni atpakaļ fritēšanas grozā, līdz tas stingri balstās uz pamatnes.

NORĀDE: Šīs daļas daļas varat arī mazgāt ar rokām, izmantojot siltu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Pēc tam kārtīgi noskalojiet tās ar tīru ūdeni.

- Piedegušas ēdiena atliekas iepriekš atmiešķējiet.
- Pagaidiet, līdz visas detaļas pilnībā izžūst, pirms tās novietot glabāšanai vai atkārtoti lietot.

Korpuss

- Korpusa **1** ārpusi noslaukiet ar mitru drānu, izmantojot nelielu daudzumu maiga tīrīšanas līdzekļa.
- Pēc tam nosusiniet ar virtuves dvieli.

Iekšējais nodalījums

1. Izīriiet iekšējo nodalījumu ar mīkstu sūkli, nelielu ūdens un maiga tīrīšanas līdzekļa daudzumu.
2. Pēc tam to vairākas reizes izslaukiet ar mitru mikrošķiedru drānu, kuru starp slaucīšanas reizēm izmazgājat un kārtīgi izgriežat.
3. Pēc tam nosusiniet ar virtuves dvieli.

10. Glabāšana

- Pirms novietojat aerogrila ilgstošai glabāšanai, veiciet šādas darbības
 - Izrauļiet kontaktdakšu **9**,
 - ļaujiet iekārtai atdzist un
 - visām detaļām pilnībā nožūt.
- Pieslēguma vadu **9** aptiniet ap vada uztinēju **12**.

11. Utilizācija

Uz šo produktu attiecas Eiropas Savienības direktīva 2012/19/ES. Simbols, kurā attēlots nosvītrots atkritumu konteiners ar riteņiem, nozīmē, ka produkta utilizācija Eiropas Savienībā jāveic atkritumu dalītas vākšanas ietvaros. Tas attiecas gan uz produktu, gan uz visiem ar šo simbolu apzīmētajiem piederumiem. Apzīmētos produktus nedrīkst utilizēt parastajos sadzīves atkritumos, tie jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas vietā.



Šī pārstrādes simbola marķējums nozīmē, ka attiecīgais priekšmets vai materiāla daļas ir derīgas reģenerācijai. Otrreizējā pārstrāde palīdz samazināt izejvielu patēriņu un mazināt ietekmi uz vidi. Informāciju par utilizāciju un tuvākās atkritumu savākšanas vietas atrašanās vietu Jūs varat uzzināt, piemēram, savā pilnietas atkritumu apsaimniekošanas iestādē vai uzņēmumu katalogā.



Iepakojums

Ja vēlaties utilizēt iepakojumu, ievērojiet savas valsts attiecīgās vides aizsardzības prasības.

12. Problēmas risinājums

Ja ierīcei rodas darbības traucējumi, vispirms izskatiet šo pārbaudes sarakstu. Varbūt radusies tikai neliela problēma, ko varat novērst saviem spēkiem.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci.

13. Tehniskie dati

Modelis:	SHLF 1000 E1
Tīkla spriegums:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Aizsardzības klase:	I
Jauda:	1000 W
Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī:	0 W
Automātiska iziešana no izslēgta stāvokļa:	≤ 20 min.

Kļūme	Iespējamie cēloņi / novēršana
Ierīce nedarbojas	- Vai ir nodrošināta energoapgāde? - Pārbaudiet pieslēgumu.
Ēdiens pēc ieteiktā laika vēl nav gatavs	- Vai nebija pārāk liels daudzums vai pārāk biezi gabali? - Vai temperatūra vai gatavošanas laiks nebija pārāk mazs?
Rodas daudz dūmu un spēcīga smaka	Vai uz sildelementa 10 nav ēdienu atlieku, kas uzsilšanas laikā sāk degt? Fritēšanas grozu 6 nedrīkst piepildīt augstāk par atzīmi MAKS. 7.

Izmantotie simboli

	Pārbaudīta drošība: iekārtām ir jāatbilst vispārpieņemtajām tehnikas drošības prasībām un Vācijas Produktu drošības likumam (ProdSG).
	Ar CE zīmi HOYER Handel GmbH deklarē atbilstību ES prasībām.
	Šis simbols atgādina, ka iepakojums ir jāutilizē videi draudzīgā veidā.
	Ar pārstrādes simbolu (3 bultiņas) ir marķēti atkārtoti lietojami materiāli. Materiālu var apzīmēt ar pārstrādes numuru pa vidu (šeit: 21) un/vai saīsinājumu (šeit: PAP).
	Maiņspriegums
	Ar simbolu apzīmētas daļas, kuras var mazgāt trauku mašīnā.

Iespējamās tehniskās izmaiņas.

14. HOYER Handel GmbH garantija

Cienījamais klient,
Šai ierīcei tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot no tās iegādes datuma. Defektīvas preces gadījumā jums ir likumīgas tiesības vērsties pie preces pārdevēja. Mūsu tālāk aplūkotā garantija neierobežo šīs likumīgās tiesības.

Garantijas noteikumi

Garantija stājas spēkā preces iegādes dienā. Lūdzu, saglabāiet oriģinālo pirkuma čeku. Šis dokuments kalpo kā pirkuma pierādījums.

Ja trīs gadu laikā no preces iegādes brīža atklājas tās materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc saviem ieskatiem bez maksas salabosim vai nomainīsim šo preci. Šis garantijas pakalpojums paredz, ka trīs gadu laikā jāuzrāda bojātā ierīce un pirkuma apliecinājums (pirkuma čeks), kā arī īsumā rakstiski jānorāda, kur un kad radies bojājums.

Ja mūsu garantija sedz defekta novēršanu, saņemsiet atpakaļ salabotu vai jaunu preci. Līdz ar preces salabošanu vai nomaiņu netiek piemērots jauns garantijas periods.

Garantijas periods un likumīgās prasības

Garantija neparedz garantijas perioda pagarināšanu. Tas attiecas arī uz nomainītām un labotām daļām. Par visiem bojājumiem un defektiem, kas pastāv preces iegādes brīdī, jāziņo uzreiz pēc preces izpakošanas. Pēc garantijas perioda beigām remontu tiek veikti par maksu.

Garantijas segums

Ierīce ir izgatavota atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un rūpīgi pārbaudīta pirms izsūtīšanas.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

Garantija neattiecas uz dilstošām daļām, kas pakļautas normālam nolietojumam, kā arī uz traušlām daļām, piemēram, slēdžiem, lampām vai citām daļām, kas izgatavotas no stikla.

Šī garantija tiek anulēta, ja prece ir tikusi sabojāta, kā arī nepareizi lietota vai uzturēta. Lai pareizi izmantotu ierīci, ir precīzi jāievēro lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Noteikti jāizvairās no tādu darbību veikšanas, kas lietošanas instrukcijā nav ieteiktas vai par kurām ir izteikti brīdinājumi.

Prece paredzēta tikai privātai nevis komerciālai lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas izmantošanas, spēka pielietošanas vai tādas iejaukšanās gadījumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

Lai jūsu pieprasījums tiktu ātri apstrādāts, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Lūdzu, saglabāiet artikula numuru **IAN: 500500_2510**, kā arī pirkuma čeku, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāksnītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļūmes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa centru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto preci varat bez maksas nosūtīt uz norādīto servisa centra adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (čeku) un informāciju par defektu un tā rašanās brīdi.

Vietnē www.lidl-service.com varat lejupielādēt šo un citas rokasgrāmatas, preču videoklipus un instalācijas programmatūru.



Noskenējot šo kvadrāt kodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN) **500500_2510**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.



Servisa centrs



Serviss Latvijā

Tālr.: 80005808

E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 500500_2510



Piegādātājs

Lūdzam ņemt vērā, ka šī adrese **nav pakalpojuma sniegšanas adrese.**

Vispirms sazinieties ar minēto servisa centru.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

VĀCIJA

Sisukord

1. Ülevaade	96
2. Otstarbekohane kasutamine	97
3. Ohutusjuhised	97
4. Tarnekomplekt	100
5. Kasutuselevõtt	100
6. Väike frittamise ABC	101
7. Käsitsemine	102
7.1 Toiteühendus	102
7.2 Küpsetusprotsess	102
7.3 Küpsetusprotsessi katkestamine	103
7.4 Pruunistusastme tõstmine	103
7.5 Küpsetamisaja tabel	104
8. Retseptid	105
9. Puhastamine	110
10. Hoiustamine	110
11. Utiliseerimine	110
12. Törkeotsing	111
13. Tehnilised andmed	111
14. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii	112

1. Ülevaade

1	Korpus
2	Temperatuuriregulaator
3	Punane LED: Töötuli: põleb alati, kui taimer töötab.
4	Taimer küpsetusaja määramiseks, käivitab seadme.
5	Sõel
6	Küpsetuskorv, kuhu koguneb toiduvalmistamisel tekkinud vedelik.
7	MAX tähistab küpsetuskorvi maksimaalset täitekõrgust (maksimaalne täitekõrgus: 2,0 liitrit)
8	Küpsetuskorvi käepide
9	Toitepistikuga toitejuhe
10	Küttekiha (sisemuse ülaosas)
11	Roheline LED: Töötemperatuuri LED: süttib alati, kui seadistatud temperatuur on saavutatud.
12	Hoidik toitekaabli kokkukerimiseks
13	Õhuava

Täname teid usalduse eest!

Õnnitleme teid uue kuumaõhufritüüri soetamise puhul.

Toote ohutuks käsitlemiseks ja selle võimaluste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

- **Lugege see kasutusjuhend enne seadme esmakordset kasutamist hoolikalt läbi.**
- **Järgige ennekõike ohutusjuhiseid!**
- **Seadet tohib kasutada ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.**
- **Hoidke see kasutusjuhend edaspidiseks ülevõtmiseks alles.**
- **Kui annate seadme kellelegi edasi, andke kaasa ka see kasutusjuhend. Kasutusjuhend kuulub toote juurde.**

Loodame, et uuest kuumaõhufritüürist on teile palju rõõmu.

Sümbolid seadmel



See sümbol hoiatab teid kuuma pinna puudutamise eest.



Sümbol viitab sellele, et nii tähistatud materjalid ei mõjuta toiduainete maitset ega lõhna.

2. Otstarbekohane kasutamine

Kuumaõhufritüür on ette nähtud toiduainete küpsetamiseks kuumas õhus temperatuuril kuni 200 °C.

Kuumaõhufritüür on mõeldud koduseks kasutamiseks. Kuumaõhufritüüri tohib kasutada ainult siseruumides.

Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.

Ettenähtav väärkasutus

Kuumaõhufritüür ei sobi vedelike soojendamiseks.

3. Ohutusjuhised

Hoiatused

Vajaduse korral kasutatakse selles kasutusjuhendis järgmisi hoiatusi.



OHT! Kõrge risk. Hoiatuse eiramine võib põhjustada ohtu elule ja tervisele.

HOIATUS! Keskmise risk. Hoiatuse eiramine võib põhjustada vigastusi või olulist varalist kahju.

ETTEVAATUST! Madal risk. Hoiatuse eiramine võib põhjustada kergeid vigastusi või varalist kahju.

MÄRKUS Asjaolud ja iseärasused, mida tuleks seadme kasutamisel arvestada.

Juhised ohutuks kasutamiseks

- ⊙ Seda seadet võivad kasutada vanemad kui 8-aastased lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed või vastavate kogemusteta ja/või teadmisteta isikud, kui neid valvatakse või kui neid on juhendatud või neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad on aru saanud sellest tulenevatest ohtudest. Lastel ei ole lubatud seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja järelevalve all.
- ⊙ Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja toitekaablist eemal.
- ⊙ Ebaõige kasutamine võib tuua kaasa vigastusi.



- ⊙ Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava. Hoidke küpsetuskorvi ainult käepidemest.
- ⊙ Küpsetamise ajal tuleb õhuavast kuuma auru. Ärge pange käsi auru sisse.
- ⊙ Kui selle seadme toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, tootja klienditeenindus või vastava kvalifikatsiooniga isik selle ohtude vältimiseks välja vahetama.
- ⊙ Kütteelemente ei tohi pühkida niiske lapiga.
- ⊙ See seade on mõeldud samuti kasutamiseks koduses majapidamises ja kodumajapidamistele sarnastes kohtades, näiteks ...
 - ...kauplustes, kontorites ja muudel äripindadel asuvates töötajatele mõeldud köökides;
 - ...põllumajanduslikes käitistes;
 - ...klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
 - ...hommikusöögiga külalistemajades.
- ⊙ See seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- ⊙ Vaadake puhastamise kohta käivat peatükki (vt "Puhastamine" lk 110).



OHT lastele!

- ⊙ Hoolitsege selle eest, et lapsed ei saaks kuumaõhufritüüri (nt toitejuhtmest) laualt alla tõmmata. Põletuse korral on surmaoht!
- ⊙ Pakkematerjal ei ole mõeldud lastele mängimiseks. Lapsed ei tohi kilekottidega mängida. Lämbumisoht.



OHT lemmik- ja koduloomadele ning nende poolt!

- ⊙ Elektriseadmed võivad ohustada kodu- ja põllumajandusloomi. Peale selle võivad ka loomad seadet kahjustada. Seetõttu hoidke loomi elektriseadmetest eemal.



OHT lindudele!

- ⊙ Linnud hingavad kiiremini, õhk jaotub nende kehas erinevalt ja nad on oluliselt väiksemad kui inimesed. Seetõttu võib see lindudele olla väga ohtlik, kui nad hingavad sisse isegi väikseima suitsukoguse, mis selle seadme kasutamise ajal tekib. Seadme kasutamise ajaks tuleb linnud viia teise tuppa.



Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

- ⊙ Kaitske seadet niiskuse, tilkuva või pritsiva vee eest.
- ⊙ Seadet, toitejuhet ega toitepistikut ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
- ⊙ Kui seadmesse satub vedelikku, tõmmake toitepistik kohe välja. Enne uut kasutuselevõttu laske seadet kontrollida.
- ⊙ Kui seade peaks siiski vette kukkuma, eemaldage toitepistik kohe vooluvõrgust ja alles seejärel võtke seade veest välja. Sel juhul lõpetage seadme kasutamine ja laske seda spetsiaalses töökojas kontrollida.
- ⊙ Ärge kasutage seadet märgade kätega.



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Ärge kasutage seadet, kui seadmel või ühendusjuhtmel on nähtavaid kahjustusi või kui seade on eelnevalt maha kukkunud.
- ⊙ Kui kasutate pikendusjuhet, peab see vastama seadme tehnilistes andmetes toodud nõuetele.
- ⊙ Ärge ühendage seadet mitme pesaga pistikupessa. Sellest võib tekkida ülekoormus.
- ⊙ Asetage toitejuhe nii, et keegi ei saaks sellele astuda, sellesse kinni jääda ega selle otsa komistada.
- ⊙ Ühendage toitepistik ainult nõuetekohaselt paigaldatud ja kergesti ligipääsetavasse kaitsekontaktidega pistikupessa, mille pinge vastab tüübisildile. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema hästi ligipääsetav.
- ⊙ Veenduge, et ühenduskaablit ei saaks kahjustada teravad servad ega kuumad kohad. Ärge mähkige toitejuhet seadme ümber.
- ⊙ Seadme ülespanekul veenduge, et toitejuhe ei jääks kuskile vahele ega saaks muljuda.
- ⊙ Seade ei ole ka pärast väljalülitamist vooluvõrgust täielikult lahti ühendatud. Lahtiühendamiseks tõmmake toitepistik välja.
- ⊙ Tõmmates toitepistikut pistikupesast välja, tõmmake alati pistikust, mitte kunagi juhtmest.
- ⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast välja:
 - alati pärast kasutamist;
 - tõrke ilmnemisel;
 - kui te seadet ei kasuta;
 - enne seadme puhastamist;
 - äikese ajal.
- ⊙ Ohtude vältimiseks ärge muutke toodet. Laske seadet parandada ainult spetsialiseerunud töökojas või teeninduskeskuses.



OHT – tuleoht!

- ⊙ Ärge jätke vooluvõrku ühendatud seadet kunagi järelevalveta.
- ⊙ Jälgige kuumaõhufritüüri alati, kui see töötab. See võimaldab varakult tuvastada probleeme, mis tekitavad ebatavalist lõhna või müra.
- ⊙ Ärge kunagi katke seadet kinni ega asetage seda pehmetele esemetele (nt käterätikutele).
- ⊙ Pöörake tähelepanu vaba ruumi olemasolule seadme kõikidel külgedel ja kohal.
- ⊙ Ärge kasutage kuumaõhufritüüri otse seinakappide, seinakontaktide all ega kardinade, paberi või muude sarnaste tuleohtlike esemete läheduses.
- ⊙ Kasutage kuumaõhufritüüri ainult kindlal, tasasel, libisemiskindlal, kuival ja mittesüttival tööpinnal, et vältida selle ümberminekut või maha libisemist.



OHT – põletusvigastused!

- ⊙ Ärge puudutage seadme ega selle sise-muse kuumi pindu. Kasutage pajakin-daid või -lappe.
- ⊙ Enne puhastamist või ärapanekut laske seadmel täielikult jahtuda.
- ⊙ Ärge liigutage ega transportige kuuma-õhufritüüri, kui see on sisse lülitatud.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Kasutage ainult originaaltarvikuid.
- ⊙ Ärge kunagi asetage seadet kuumadele pindadele (nt pliidiplaadid) ega soojusallikate või lahtise tule lähedale.
- ⊙ Veenduge, et toit ei puutuks vastu sise-muse ülaosas olevat kuumat küttekeha ega kleepuks selle külge.
- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiiv-seid puhastusvahendeid.
- ⊙ Seade on varustatud libisemiskindlate plastjalga-dega. Kuna mööbel on kaetud mitmesuguste värvide ja plastrateri-ali-dega ning töödeldud erinevate

hooldusvahenditega, ei saa täielikult vältida, et mõned neist ainetest sisal-davad komponente, mis mõjutavad ja peh-mendavad seadme plastikust jalgu. Vajaduse korral asetage seadme alla li-bisemiskindl aluskate.

4. Tarnekomplekt

1 kuumaõhufritüür

1 küpsetuskorv **6** sõelaga **5**

1 kasutusjuhend

5. Kasutuselevõtt

- Eemaldage kogu pakkematerjal. **Eel-kõige peab seadme sisemus ole-ma täiesti vaba pakendijääkidest, näiteks vaht-plasti purudest.**



OHT – tuleoht!

Seadme tagaküljel asub õhuava **13**. Õhua-vast väljub seadme töötamisel kuumat auru.

- ⊙ **Joonis A:** Ärge kunagi katke õhua-va **13** kinni.
- ⊙ Ärge kasutage kuumaõhufritüüri otse seinakappide, seinakontaktide all ega kardinade, paberi või muude sarnaste tuleohtlike esemete läheduses.
- ⊙ Pöörake tähelepanu vaba ruumi ole-masolule seadme kõikidel külgedel ja kohal.

MÄRKUS. Esimese kasutuskorra ajal võib tekkida kerge suits ja lõhn. See on tingitud küttekeha **10** paigaldusvahenditest ega ole tootedefekt. Tagage piisav ventilatsioon.

- Eemaldage seadmelt kaitsekiled ja lii-miribad, kuid ärge eemaldage seadme tagaküljel olevat tüübisilti.
- Kontrollige, kas kõik tarvikud on olemas ja kahjustamata.

- Enne esimest kasutuskorda puhastage seade ja kõik tarvikud.
- Asetage seade kuivale tasasele libise- mis- ja kuumakindlale pinnale.
- Ühendage toitepistik **9** pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele tehnilis- tele andmetele. Pistikupesa peab ka pä- rast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

6. Väike frittimise ABC

Toiduainete ettevalmistamine

- Frittimiseks peavad kõik toiduained ole- ma võimalikult kuivad. Kuivatage frititav toit või eemaldage külmutatud toidu kül- jest jää.
- Külmutatud toiduainete puhul eemalda- ge võimalikult palju vett ja jääd, enne kui panete need kuumaõhufrititööri.
- Paneeritud toidu puhul veenduge, et pa- neering oleks võimalikult kindlalt fritita- va toidu küljes kinni.

Frittimisaeg ja -temperatuur

- Maitsva ja tervisliku tulemuse saamiseks peate temperatuuri ja frittimisaja valikul väga hoolikalt järgima pakendil olevat teavet.
- Küpsetage korraga ainult väike kogus.
- Küpsetuskorvi **6** ei tohi täita rohkem kui tähiseni **MAX 7**.
- Akrüülamiid võib olla kantserogeenne. Akrüülamiidi moodustumise vältimiseks vältige toidu liigset pruunistamist.

Ühtlaseks pruunistamiseks ^{1 2}

¹: raputage või keerake toitu 1/3 ja 2/3 küpsetusaja möödumisel.

²: raputage või keerake toitu poole küpsetus- aja möödumisel.

Kui toit (nt friikartulid või kananagitsad) va- jab ühtlast pruunistamist, tuleb seda küpseta- mise ajal 1–2 korda raputada.

1. Tõmmake küpsetuskorvi **6** käepide- mest **8** hoides korpusest **1** välja ja ra- putage toitu. Raputades veenduge, et friikartulid saaks korralikult segatud ja et seespool asetsenud, tooremad friikar- tulid jääks nüüd väljapoole. Seade lüli- tub küpsetuskorvi eemaldamisel automaatselt välja. Taimer **4** jätkab töö- tamist.
2. Asetage küpsetuskorvi **6** uuesti sead- messe. Seade lülitub automaatselt uues- ti sisse.

Küpsetamine

Mitte mingil juhul ei tohi tainast panna otse küpsetuskorvi **6**. Pärast ettevalmistamist pange tainas küpsetusvormi või muusse kuu- makindlasse vormi (nt muffinivormidesse). Küpsetusvorm asetage seejärel koos taigna- ga küpsetuskorvi **6** sölalele **5**.

Pakenditeave

Kui sügavkülmutatud toote pakendil puudub kuumaõhufrititööri küpsetusaeg, võtke aluseks ringleva õhuga ahju küpsetusaeg.

7. Käsitsemine



PÕLETUSOHT!

- ⊙ Töö ajal võivad seadme pinnad muutuda kuumaks. Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava **13**.
- ⊙ Kasutage küpsetuskorvi **6** haaramiseks pajakindaid või -lappe.
- ⊙ Küpsetamise ajal tuleb õhuavast **13** kuuma auru. Ärge pange käsi auru sisse.
- ⊙ Ärge liigutage ega transportige kuuma õhufritüüri, kui see on sisse lülitatud.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Seadet ei tohi mingil juhul kasutada ilma sõelata **5**!

Taimer

- Kasutage taimerit **4** seadme käivitamiseks ja soovitud küpsetusaja määramiseks.
- Saate ajavahemikuks määrata 5 kuni 30 minutit.
- Seadistatud aega saab töö ajal muuta.
- Aja lühendamiseks peate veidi tugevamaini keerama.

Temperatuuriregulaator

- Temperatuuriregulaatoriga **2** saate seadistada temperatuuri vahemikus 80 kuni 200 °C.
- Seadistatud temperatuuri saab töö ajal muuta.

LED-tuled

- **Punane LED 3:** põleb alati, kui taimer **4** töötab.
- **Roheline LED 11:** põleb alati, kui seadistatud temperatuur on saavutatud. Kus-
tub, kui seade taas üles kuumeneb.

7.1 Toiteühendus

- Kui seade on valmis kasutamiseks, pange toitepistik **9** kaitsekontaktidega pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

7.2 Küpsetusprotsess

MÄRKUS Teil läheb vaja kuumakindlat alust küpsetuskorvi **6** jaoks ning taldrikut või kaussi (soovi korral eelsoojendatuna)

1. Keerake taimer **4** soovitud ajale. Ventilator käivitub ja punane töötuli **3** hakkab põlema.
2. Keerake temperatuuriregulaator **2** soovitud temperatuurile. Roheline LED **11** süttib kohe, kui seadistatud temperatuur on saavutatud.
3. Niipea kui taimer **4** on tagasi asendis **0**, on seadistatud aeg möödas. Kõlab helisignaal ja seade lülitub välja.
4. Tõmmake küpsetuskorv **6** käepidemest **8** hoides korpusest **1** välja. Asetage küpsetuskorv kuumakindlale alusele.
5. Võtke toit küpsetuskorvist välja.
6. Seadme täielikuks väljalülitamiseks ja vooluvõrgust eemaldamiseks tõmmake toitepistik **9** pistikupesast välja.

7.3 K psetusprotsessi katkestamine

K psetusprotsessi saate igal ajal katkestada, nt pruunistusastme kontrollimiseks.

1. Tõmmake küpsetuskorv **6** käepidemest **8** hoides korpusest **1** välja. Seade lülitub küpsetuskorvi eemaldamisel automaatselt välja.
 - LED-tuled **3** ja **11** lülituvad välja.
 - Ventilaator peatub, kuni küpsetuskorv **6** on uuesti sisestatud.
 - Taimer **4** jätkab töötamist.
2. Asetage küpsetuskorv **6** uuesti seadmesse. Seade lülitub automaatselt uuesti sisse.

7.4 Pruunistusastme t  stmine

Kui nt pruunistusaste ei vasta veel teie soovidele, saate taimeriga aega pikendada või selle uuesti käivitada.

1. Lükake küpsetuskorv **6** uuesti korpusesse **1**.
2. Käivitage k psetusprotsess uuesti, määrates taimeril **4** küpsetusaja ja temperatuuriregulaatoril **2** temperatuuri.
3. M  ne minuti pärast kontrollige pruunistusastet. Selleks tõmmake küpsetuskorv **6** käepidemest **8** hoides lihtsalt korpusest välja. Seade lõpetab kuumutamise ja ventilaator peatub.
4. Seejärel:
 - kui olete rahul, keerake temperatuuriregulaator asendisse **0** ja eemaldage toit küpsetuskorvist. Taimer **4** käib ise lõpuni.
 - kui soovite küpsetamist jätkata, lükake küpsetuskorv **6** lihtsalt seadmesse tagasi ja k psetusprotsess algab uuesti.
5. Kui seadistatud aeg on möödas, kõlab helisignaali, LED-tuled **3** ja **11** ning ventilaator lülituvad välja.

7.5 Küpsetamisaja tabel

- Järgmine tabel on abiks näidatud toiduainete küpsetamise seadistamisel.
- Temperatuuri ja aja andmed küpsetustabelis on soovituslikud. Temperatuur ja aeg võivad varieeruda sõltuvalt toidu laadist, suurusest, kogusest ning teie maitsest.

	Koostisained/kasutamine	soovituslik temperatuur ja aeg
	Külmutatud friikartulid ¹ (optimaalne kogus u 150 g, maksimaalne kogus u 200 g)	180 °C 20–30 min
	Muffinid, koogid ja küpsetised	160 °C 15–20 min
	Kala	180 °C 18–20 min
	Steigid, karbonaadid	180 °C 10–15 min
	Tükeldatud linnuliha, nt poolkoivad ² (optimaalne kogus 4 tk)	180 °C 20–30 min
	Krevetid	180 °C 12–18 min

Ülanumbrid ^{1,2} tähendavad järgmist.

¹: raputage või keerake toitu 1/3 ja 2/3 küpsetusaja möödumisel.

²: raputage või keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel.

8. Retseptid

Retseptides kasutatakse järgmisi lühendeid:

tl = teelusikatäis

sl = supilusikatäis

Segatud friikartulid ürdimajoneesiga

Koostisained 2 portsjonile

Majoneesi koostisained

1	munakollane
1 tl	sinepit
125 ml	päevalilleõli
1 tl	peeneks hakitud peterselli
1 tl	peeneks hakitud koriandrit
1 tl	sidrunimahla
	soola, pipart

Friikartulite koostisained

125 g	bataati
125 g	salatikartulit
1 spl	päevalilleõli

Valmistamine

1. Ürdimajoneesi jaoks pange munakollased ja sinep kõrgesse kruusi ning segage see segu saumikseriga läbi.
2. Segamise ajal valage õhukese joana õli, kuni moodustub ühtne kreemjas mass.
3. Lisage ürdid ning maitsestage soola, pipra ja sidrunimahla.
4. Koorige, peske ja tupsutage kuivaks kartulid ning bataadid.
5. Lõigake kartulid ja bataadid umbes 1 cm paksusteks kangideks ning segage need kausis õliga läbi.
6. Asetage friikartulid küpsetuskorvi. Järgige maksimaalset täitekörgust. Võimalik, et peate tegema kaks küpsetamistsükli.
7. Seadistage väärtusteks 25 minutit ja 200 °C.

8. Vähendage temperatuur 180 °C-ni 15 minuti möödumisel ja raputage friikartuleid.
9. Lisage friikartulitele soola ja serveerige ürdimajoneesiga.

Viineripirukad

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

4	vorstikest (nt frankfurterid või viinerid)
½ pakki	lehttainast
	soola ja pipart
1 sl	sinepit
1	muna

Valmistamine

1. Rullige lehttainas jahusel tööpinnal lahti.
2. Lõigake vorstikesed 4 cm pikkusteks tükkideks.
3. Määrige lahtirullitud lehttainas sinepiga kokku ning maitsestage soola ja pipraga.
4. Lõigake tainas 3 cm laiusteks ribadeks.
5. Mähkige vorstid lehttaignasse nii, et need jääksid külgedelt veidi välja.
6. Kloppege muna lahti ja pintseldage sellega lehttainast.
7. Suruge lehttaigna otsad tugevasti kinni.
8. Asetage vorstikesed küpsetuskorvi. Järgige maksimaalset täitekörgust. Võimalik, et peate tegema kaks küpsetamistsükli.
9. Küpsetage maitse järgi ja olenevalt pruunistusastmest 200 °C juures u 12–15 minutit.

Küpsetatud Camemberti juust pohlamoosiga

Koostisained 2 portsjonile

MÄRKUS Kohe alguses kontrollige, kas saate küpsetuskorvi 2 Camemberti juustu tervelt üksteise kõrvale panna. Kui ei, siis küpsetage Camemberti juustud kahes osas.

Koostisained

2	Camemberti juustu (kumbki kuni 150 g)
1	muna
1 sl	koort
3 sl	riivsaia
2 sl	pohlamoosi
maitse järgi soola ja pipart	

Valmistamine

1. Vahustage muna koorega ning maitsetage soola ja pipraga.
2. Asetage riivsaia sügavale taldrikule.
3. Töstke jahutatud Camembert (tervelt või neljandikena) läbi munasegu ja seejärel veeretage riivsaia, kuni paneering katab juustu tihedalt.
4. Küpsetage Camemberti tükke 200 °C juures 5–10 minutit, kuni need on kuldpruunid.
5. Serveerige Camemberti koos pohlamoosiga.

Täidetud tomatid

Koostisained 2 portsjonile

MÄRKUS Olenevalt tomatite suurusest ei pruugi kõik korraka küpsetuskorvi mahtuda. Sel juhul valmistage ülejäänud tomatid tööprotsessi korrares.

Koostisained

6 sl	oliiviõli
6	keskmise suurusega tomatit
2	küüslauguküünt
1 kimp	lamedalehelist peterselli
2 viilu	röstsaia (tavalise suurusega)
½ tl	soola
2 näpuotsatäit	pipart
40 g	värskelt riivitud parmesani

Valmistamine

1. Peske tomatid, eemaldage varreosad ja lõigake ülemine osa (kaas) ära.
2. Uuristage tomatid ettevaatlikult lusikaga tühjaks ja laske neil tagurpidi sõelal nõrguda.
3. Koorige küüslauk.
4. Peske ja kuivatage petersell.
5. Nüüd rebige röstsaia tükideks ja pange see koos ülejäänud õli, küüslaugu, peterselli, soola, pipra ja parmesaniga mikserisse.
6. Peenestage mikseris kõik koostisained.
7. Pange täidis tomatitesse.
8. Asetage tomatid küpsetuskorvi.
9. Küpsetage esmalt 180 °C juures 10 minutit, seejärel 140 °C juures veel 5 minutit.

Näpunäide Kui küpsetate tomateid ilma kaaneta, muutub täidis pealt pruuniks ja krõbedaks.

Kui panete küpsemise ajal tomatitele kaaned peale, pikeneb küpsetusaeg umbes 3 minuti võrra ja täidis jääb pehmeks.

Kikerhernejahust valmistatud falaafel

Koostisained 2 portsjonile

MÄRKUS Pöörake tähelepanu maksimaalsele täite kõrgusele. Võimalik, et peate tegema 2 küpsetamistsüklit.

Koostisained

120 g	kikerhernejahu
120 ml	vett
4 sl	oliiviõli
2	küüslauguküünt
1	šalottsibul
1 kimp	peterselli
½ tl	soola
1 ½ tl	köömneid
½ tl	küpsetuspulbrit
	natuke sidrunimahla

Valmistamine

1. Peske ja kuivatage petersell ära, lõigake ära lehed ja hakkige väga peeneks.
2. Koorige ja tükeldage šalottsibul ja küüslauguküüned.
3. Segage kokku petersell, šalottsibul, kikerhernejahu, köömned, küpsetuspulber ja sool.
4. Ajage vesi keema ja lisage seda vähehaaval jahusegule. Töödelge kõik ühtlaseks ja suhteliselt tihkeks tainaks.
5. Laske taignal 15 minutit seista.
6. Seejärel sõtkuge sisse ½ sl oliiviõli ja veidi sidrunimahla.
7. Vormige tainast märgade kätega välja umbes kreeka pähkli suurused pallid ja asetage need küpsetuskorvi sõelale üksteise kõrvale.
8. Esmalt küpsetage falaafelit 180 °C juures u 6 minutit. Seejärel küpsetage 200 °C juures veel 4 minutit.
9. Nüüd lisage kaussi 3 ½ sl oliiviõli ja keerake falaafeleid selles ettevaatlikult.
10. Asetage falaafelid tagasi sõelale ja küpsetage 200 °C juures u 6 minutit, kuni need on kuldpruunid.

Pakitud lõhe

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

250 g	salatikartulit
100 g	värsket spinatit
1	šalottsibul
1	küüslauguküüs
1 sl	oliiviõli
300 g	lõhefileed (ilma nahata)
1	petersellivars
1	basiilikuvars
1 sl	kappareid
2 sl	pehmet võid
1	tõotlemata laim
	soola, pipart

Valmistamine

1. Koorige ja peske kartulid, keetke soolaga maitsestatud keevas vees, seejärel nõrutage ja lõigake kartulid õhukesteks viiludeks.
2. Vahepeal puhastage ja peske spinat ning nõrutage see hoolikalt.
3. Koorige šalottsibul ja küüslauk, lõigake väikesteks kuubikuteks, pange koos õliga potti ja praadige klaasjaks.
4. Lisage spinat ja praadige veidi, kuni lehed kokku tõmbuvad. Seejärel tõstke pott pliidilt ja asetage see kõrvale.
5. Loputage lõhe, tupsutage kuivaks ja lõigake kaheks osaks.
6. Peske petersell ja basiilik, raputage kuivaks ja hakkige peeneks.
7. Nõrutage kapparid ja hakkige jämedalt läbi.
8. Segage kapparid ja hakitud ürdid võiga läbi.
9. Peske laim kuuma veega üle, tupsutage kuivaks ja lõigake viiludeks.
10. Laotage lauale suur tükk küpsetuspaberit.
11. Asetage selle keskele kartuliviilud ning maitsestage soola ja pipraga. Asetage kartulite peale spinat ja lõhe.

12. Asetage kapparivõi tükkidena lõhele ja katke laimiviiludega.
13. Voltige paber koostisainete peale kokku, sulgege küljed tihedalt ja asetage pakike küpsetuskorvi.
14. Küpsetage 200 °C juures u 20 minutit.
15. Seejärel eemaldage paber ja serveerige roog kohe.

Kabatšoki- ja baklažaanivardad

Koostisained 2 portsjonile

MÄRKUS Pöörake tähelepanu maksimaalsele täitekõrgusele. Võimalik, et peate tege-ma 2 küpsetamistsükli.

Koostisained

¼ tl	pipart
¼ tl	vürtsipart
¼ tl	koriandrit
¼ tl	kuivatatud tüümiani
¼ tl	kuivatatud oreganot
½ tl	soola
25 ml	oliiviõli
1	baklažaan
1	kabatšokk
1	sibul
	puidust vardad

Valmistamine

1. Segage kausis kokku ürdid, vürtsid ja õli.
2. Lõigake kabatšokk ja baklažaan 2 cm paksusteks viiludeks ning sibulad veeranditeks.
3. Lisage köögiviljad vürtsi-õlisegule.
4. Ajage köögiviljad vaheldumisi varrastele.
5. Küpsetage vardaid 200 °C juures 15 minutit. Keerake vardaid poole küpsetusaaja möödumisel.

Minipitsa singi ja rukolaga

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

1 pakk	pitsatainast
1 purk	tomatipüreed
200 g	mozzarella juustu
1 kimp	rukolat
100 g	Serrano sinki
	oliiviõli
	soola, pipart ja oreganot

Valmistamine

1. Rullige pitsatainas jahusel tööpinnal lahti ja lõigake sellest välja ristkülikud, mille servad 1 cm võrra lühemad kui küpsetuskorvi pind.
2. Torgake tainas kergelt kahvliga läbi.
3. Lõigake mozzarella õhukesteks viiludeks.
4. Määri tainas tomatipüreega kokku, maitsestage soola, pipra ja oreganoga ning asetage peale mozzarellaviilud.
5. Küpsetage pitsatükke ükshaaval 180 °C juures umbes 7 minutit.
6. Laotage tükkidele Serrano sink ja küpsetage neid veel 3–5 minutit.
7. Kui pitsa servad hakkavad kergelt pruunistuma, võtke tükid välja ja kaunistage pestud rukolaga.
8. Niristage minipitsadele veidi oliiviõli ja serveerige.

Näpunäide Olenevalt taigna paksusest vajab pitsa 1-2 minuti võrra pikemat või lühemat küpsetusaega.

Marineeritud kanatiivad

Koostisained 2 inimesele

MÄRKUS Küpsetage kanatiibu kahes osas.

Koostisained

Umbes 8 kanatiiba
1–2 tl soola
1–2 tl paprikat

Marinaadi koostisained

6 sl päevalille- või rapsiõli
6 sl magusvürtsikat tšillikastet
4 sl tomatiketšupit
4 sl äädikat
1–2 tl tšillihelbeid

Valmistamine

1. Segage suures kausis kõik marinaadi koostisosad kokku.
2. Lisage kaussi kanatiivad ja segage need marinaadiga läbi.
3. Laske kanatiibadel 1 tund marinaadis seista.
4. Asetage kanatiivad kõrvuti küpsetuskorvi ja küpsetage 190 °C juures 15 minutit.
5. Keerake kanatiibasid poole küpsetusaja möödumisel.
6. Küpsetusaja lõpus kontrollige kanatiibasid ja võtke välja need, millega olete rahul.

Näpunäide Kui teile meeldivad krõbedamad kanatiivad, võite jätkata küpsetamist 200 °C juures veel 5 minutit.

Voolava täidisega šokolaadi-tartletid

Koostisained 8 tartleti jaoks

MÄRKUS Korraga on võimalik valmistada 4 tartletti.

Koostisained

75 g tumedat šokolaadi
3 muna
75 g võid
75 g suhkrut
50 g jahu

Valmistamine

1. Tükeldage šokolaad ja sulatage see veevannil.
2. Lisage või ja laske ka sellel sulada.
3. Vahustage munad ja suhkur kohevaks vahuks.
4. Sõeluge segule jahu ja segage ühtlaseks tainaks.
5. Segage sisse šokolaadi-võisegu.
6. Asetage muffinivormid küpsetuskorvi ja täitke need taignaga. Asetage küpsetuskorv seadmesse.
7. Seadke temperatuur 180 °C juurde ja määrake küpsetusajaks 6–7 minutit.
8. Küpsetage šokolaaditartletid ja nautige neid soojalt.

9. Puhastamine



PÕLETUSOHT!

- ⊙ Enne seadme liigutamist või puhastamist laske sel maha jahtuda.



ELEKTRILÖÖGIOHT!

- ⊙ Enne kuumaõhufritiüri puhastamist tõmmake toitepistik **9** pistikupesast välja.
- ⊙ Kuumaõhufritiüri ei tohi vette kasta.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid.

MÄRKUS Palun pidage silmas, et pärast kuivamist võib õõnsustes olla veel veetilksid. Laske kõikidel osadel õhu käes täielikult kuivada.

Lisatarvikud

- Eemaldage suuremad toidujäädgid.
- Küpsetuskorvi **6** ja sõela **5** saab pesta nõudepesumasinas. Tõmmake sõel küpsetuskorvist suunaga üles välja. Pärast puhastamist veenduge selle sisestamise ajal, et sõela **5** jalad oleks suunaga allapoole. Asetage sõel tagasi küpsetuskorvi, kuni see toetub kindlalt põhjale.

MÄRKUS Neid osi saab sooja vee ja nõudepesuvahendiga pesta ka käsitsi. Loputage hoolikalt puhta veega.

- Kõrbenud toidujäärke pehmendage eelneva leotamisega.
- Enne seadme ärapanekut või uuesti kasutamist laske kõigil osadel täiesti ära kuivada.

Korpus

- Pühkige korpust **1** väljastpoolt niisutatud lapiga väikese koguse õrnatoimelise puhastusvahendiga.

- Kuivatage köögirätikuga üle.

Sisemus

1. Puhastage sisemust pehme käsna, vähe-se vee ja õrnatoimelise puhastusvahendiga.
2. Pühkige mitu korda niiske mikrokiudlapiga, seda vahepeal loputades ja kuivaks väänates.
3. Kuivatage köögirätikuga üle.

10. Hoiustamine

- Enne kui panete kuumaõhufritiüri ära ...
... tuleb toitepistik **9** vooluvõrgust eemaldada,
... seade maha jahutada ja
... kõik osad täielikult kuivatada.
- Kerige teitejuhe **9** ümber juhtmehoidiku **12**.

11. Utiliseerimine

Sellele tootele kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EL: Läbikriipsutatud ratastel prügikonteineri sümbol tähendab, et toode kogutakse Euroopa Liidus jäätmekäitluse raames eraldi.



See kehtib toote ja selle sümboliga tähistatud tarvikute kohta. Nii tähistatud tooteid ei tohi utiliseerida koos tavalise olmeprügiga, vaid need tuleb viia taaskasutatavate elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti.

See taaskasutuse sümbol tähistab nt väärtuslikku eset või materjale. Taaskasutus aitab vähendada tooraine kulu ja koormust keskkonnale. Jäätme-



käitluse alast teavet ja lähima kogumispunkti asukoha leiate oma linna puhastusteenistuse leheküljelt või kollastelt lehekülgedelt.

Pakend

Kui soovite utiliseerida pakendit, siis pöörake tähelepanu oma asukohariigi vastavatele keskkonnanäeskirjadele.

12. Tõrkeotsing

Kui teie seade ei tööta ootuspäraselt, käige kõigepealt see kontroll-loend läbi. Võib-olla on tegemist vaid väikese probleemiga, mille saate ise lahendada.



ELEKTRILÖÖGI OHT!

- Arge mitte mingil juhul proovige seadet ise parandada.

Viga	Võimalikud põhjused / meetmed
Seade ei toimi	- Kas elektritoide on olemas? - Kontrollige ühendust.
Toit ei ole pärast soovitud aega valmis.	- Kas kogus oli liiga suur või tüki liiga paksud? - Kas temperatuur oli liiga madal või küpsetusaeg liiga lühike?
Tugev suitsu ja lõhna teke	Kas küttekehal 10 on toidujääke, mis kuumutamisel kõrbevad? Küpsetuskorvi 6 ei tohi täita rohkem kui tähiseni MAX 7.

13. Tehnilised andmed

Mudel:	SHLF 1000 E1
Toitepinge:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Kaitseklass:	I
Võimsus:	1000 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus:	0 W
Automaatne väljalülitumine:	≤ 20 min

Kasutatud sümbolid

	Geprüfte Sicherheit – kontrollitud ohutus Seadmed peavad vastama üldtunnustatud tehnika reeglitele ja tooteohutuse (Produktsicherheitsgesetz (Prod-SG)) seadusele.
	CE märgisega avaldab HOYER Handel GmbH, et toode vastab ELi nõuetele.
	See sümbol juhib tähelepanu sellele, et pakend tuleb keskkonnasõbralikult utiliseerida.
	Taaskasutussümboliga (3 nooled) on tähistatud taaskasutatavad materjalid. Materjali saab määratleda taaskasutusnumbri järgi keskkohas (siin 21) ja/või lühendiga (siin PAP).
~	Vahelduvpinge
	Sümbol tähistab osi, mida võib nõudepesumasinas puhastada.

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

14. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii

Hea klient!

Käesolevale seadmele saate alates ostukuupäevast 3-aastase garantii. Käesoleva toote puuduste korral on Teil toote müüja suhtes seadusest tulenevad õigused. Neid seadusest tulenevaid õiguseid meie järgnevalt toodud garantii ei piira.

Garantiitingimused

Garantii tähtaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke kassatšeki originaali kindlas kohas. Seda dokumenti on vaja ostu tõendamiseks. Kui kolme aasta jooksul alates ostukuupäevast tekib materjali- või tootmisviga, remondi- või asendamine – vastavalt meie valikule – toote Teie jaoks tasuta. Selle garantiiteenuse eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostutõend (kassatšekk) ja lühidalt kirjeldatakse kirjalikult, milles puudus seisneb ja mis ajal see tekkis. Kui defekt on meie garantiiga hõlmatud, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remondi või asendamisega ei alga uus garantiiperiood.

Garantiiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

Garantiiaeg ei pikene garantii korras pakutava teenuse tõttu. See kehtib ka asendatud ja remonditud detailide kohta. Võimalikest juba ostul olemas olevatest kahjustustest ja puudustest peab teatama kohe pärast lahti pakkimist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remonttööd on tasulised.

Garantii maht

Seade toodeti järgides rangeid kvaliteedi-nõudeid ja seda kontrolliti hoolikalt enne tarnimist.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

Garantii ei hõlma kuluosi, millele mõjub tavapärase kulumine, ja purunevate osade, nt lülitid, valgustid või muud detailid, mis on valmistatud klaasist, kahjustusi.

Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, seda pole otstarbekohaselt kasutatud ega hooldatud. Toote otstarbekohase kasutamise jaoks peab täpselt järgima kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kasutusotstarbeid ja tegevusi, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse, peab tingimata vältima.

Toode on mõeldud üksnes eraviisiliseks ja mitte tööstuslikuks kasutamiseks. Väära ja mitteotstarbekohase käsitlemise, toore jõu rakendamise ja sekkumiste, mida ei ole teinud meie volitatud teeninduskeskus, korral kaotab garantii kehtivuse.

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleemi kiire töölemise tagamiseks järgige järgmisi juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number
IAN: 500500_2510 ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteartikli numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, juhendi esilehelt (all vasakul) või kleebiselt seadme taga- või alumiselt küljelt.
- Kui tekkima peaks talitlushäireid või muid puuduseid, võtke esmalt ühendust järgnevalt toodud teeninduskeskusega **telefoni** või **e-kirja** teel.
- Sel juhul saate lisades ostutõendi (kassatšekk) ja märkides, millises puudus seisneb ja kuna see tekkis, defektseks loetud toote saata Teie jaoks saatekuluta Teile nimetatud teeninduse aadressile.

Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja paljud teised käsiraamatud, tootevideod ja paigaldustarkvara.



Selle QR-koodiga jõuate otse Lidli teeninduslehele (www.lidl-service.com) ja saate tooteartikli numbri (IAN) **500500_2510** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.



Teeninduskeskus

EE Teenindus Eestis
Tel: 8000049109
E-post: hoyer@lidl.ee

IAN: 500500_2510



Tarnija

Pöörake tähelepanu sellele, et järgmine aadress **ei ole teeninduse aadress**.
Võtke esmalt ühendust nimetatud teeninduskeskusega.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSAMAA

Turinys

1. Apžvalga	114
2. Naudojimas pagal paskirtį	115
3. Saugos nurodymai	115
4. Komplektacija	118
5. Naudojimo pradžia	118
6. Pagrindinė informacija apie gruzdinimą	119
7. Valdymas	120
7.1 Maitinimo jungtis	120
7.2 Maisto ruošimo procesas	120
7.3 Maisto ruošimo proceso nutraukimas	121
7.4 Apskrudimo laipsnio gerinimas	121
7.5 Maisto ruošimo lentelė	122
8. Receptai	123
9. Valymas	128
10. Laikymas	128
11. Šalinimas	128
12. Problemų sprendimas	129
13. Techniniai duomenys	129
14. HOYER Handel GmbH garantija	130

T

1. Apžvalga

- 1 Korpusas
- 2 Temperatūros reguliatorius
- 3 **Raudona LED lemputė:** indikatoriaus lemputė; šviečia, kai laikmatis veikia.
- 4 Laikmatis, skirtas gaminimo laikui nustatyti, įjungia prietaisą.
- 5 Sieto įdėklas
- 6 Gruzdinimo krepšelį; į jį subėga gaminant maistą išsiskyres skystis.
- 7 **MAX** Gruzdinimo krepšelio maksimalaus pripildymo aukščio žyma (maksimalus pripildymo aukštis yra 2,0 litrai)
- 8 Gruzdinimo krepšelio rankena
- 9 Elektros laidas su kištuku
- 10 Kaitinimo elementas (vidinės dalies viršuje)
- 11 **Žalia LED lemputė:** darbinės temperatūros LED lemputė, šviečia, kai pasiekta nustatyta temperatūra.
- 12 Tarpiklis su laido apvija
- 13 Oro išleidimo anga

Dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują karšto oro gruzdintuvę.

Norėdami saugiai naudoti gaminį ir susipažinti su visomis funkcijomis, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- **Prieš naudojimą atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.**
- **Prieš atlikdami bet kokius veiksmus, laikykitės saugos nurodymų!**
- **Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.**
- **Saugokite šią naudojimo instrukciją, kad galėtumėte ją paskaityti vėliau.**
- **Perduodami šį prietaisą kitiems, pridėkite ir šią naudojimo instrukciją. Naudojimo instrukcija yra neatskiriama gaminio dalis.**

Linkime ilgai ir patogiai naudotis savo naująja karšto oro gruzdintuve!

2. Naudojimas pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvė skirta maisto produktams kepti ne aukštesniame nei 200 °C temperatūros ore.

Karšto oro gruzdintuvė skirta naudoti buityje. Karšto oro gruzdintuvę galima naudoti tik vidaus patalpose.

Prietaisą draudžiama naudoti komercinėms reikmėms.

Naudojimas ne pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvė netinka skysčiams šildyti.

3. Saugos nurodymai

Įspėjamieji nurodymai

Prireikus šioje naudojimo instrukcijoje vartojami toliau nurodyti įspėjamieji žodžiai:



PAVOJUS! Didelė rizika: nepaisant įspėjimo, kyla pavojus sveikatai arba gyvybei.

ĮSPĖJIMAS! Vidutinė rizika: nepaisant įspėjimo, galima susižaloti arba padaryti didelę materialinę žalą.

ATSARGIAI! Nedidelė rizika: nepaisant įspėjimo, galima nesunkiai susižaloti arba padaryti materialinės žalos.

PASTABA: dalykai ir ypatybės, į kuriuos reikėtų atsižvelgti naudojant prietaisą.

Simboliai ant prietaiso



Šis simbolis įspėja, kad neliestumėte karšto paviršiaus.



Šis simbolis nurodo, kad juo pažymėtos medžiagos nekeičia nei maisto produktų skonio, nei kvapo.

Saugaus naudojimo instrukcijos

- ⊙ Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai, taip pat asmenys su ribotais fiziniais, jutiminiais ar psichiniais gebėjimais arba kuriems trūksta patirties ir (ar) žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir suvokia iš to kylančias grėsmes. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Vaikams draudžiama valyti prietaisą arba atlikti jo techninę apžiūrą, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir yra prižiūrimi.
- ⊙ Būtina užtikrinti, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir jo elektros laido.
- ⊙ Dėl netinkamo naudojimo kyla sužalojimų grėsmė.



- ⊙ Nelieskite įkaitusių prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančios oro išleidimo angos. Gruzdinimo krepšelį imkite tik už rankenos.
- ⊙ Gruzdinimo metu iš oro išleidimo angos sklinda karšti garai. Nelieskite garų.
- ⊙ Jei pažeistas prietaiso maitinimo laidas, grėsmėms išvengti jį pakeisti privalo gamintojas, jo įgaliotojo klientų aptarnavimo skyriaus specialistas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- ⊙ Kaitinimo elementų negalima valyti drėgnomis priemonėmis.
- ⊙ Prietaisas taip pat skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose, pavyzdžiui...
 - ...parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų virtuvėse;
 - ...ūkių objektuose;
 - ...viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo vietose, kai jį naudoja klientai;
 - ...nakvyne ir pusryčius siūlančiuose svečių namuose.
- ⊙ Šis prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikrodiniu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ⊙ Atkreipkite dėmesį į skyrių „Valymas“ (žr. „Valymas“ 128 psl.).



PAVOJUS vaikams!

- ⊙ Užtikrinkite, kad vaikai niekada nenutrauktų į apačią įkaitusios karšto oro gruzdintuvės (pvz., už elektros laido). Nudegus gali kilti pavojus gyvybei!
- ⊙ Pakuotė nėra vaikams skirtas žaislas. Neleiskite vaikams žaisti su plastikiniais maišeliais. Vaikai gali uždusti.



Naminiams ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS!

- ⊙ Elektros prietaisai gali kelti pavojų naminiams ir ūkio gyvūnams. Gyvūnai taip pat gali sugadinti prietaisą. Todėl visada laikykite gyvūnus atokiau nuo elektros prietaisų.



PAVOJUS paukščiams!

- ⊙ Paukščiai kvėpuoja dažniau, kitaip pasiskirsto orą savo kūne ir yra gerokai mažesni nei žmonės. Todėl paukščiams gali būti labai pavojinga įkvėpti net mažiausią dūmų, kurie atsiranda naudojant šį prietaisą, kiekį. Kai naudojate šį prietaisą, paukščius išneškite į kitą patalpą.



Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

- ⊙ Saugokite prietaisą nuo drėgmės, vandens lašų arba purslų.
- ⊙ Draudžiama prietaisą, elektros laidą arba kištuką nardinti į vandenį arba kitus skysčius.
- ⊙ Jei į prietaisą pateko skysčio, nedelsdami ištraukite kištuką. Prieš pradėdami vėl naudoti prietaisą, jį patikrinkite.
- ⊙ Jei prietaisas įkrito į vandenį, nedelsdami ištraukite kištuką ir tik tada išimkite prietaisą. Šiuo atveju prietaiso daugiau nenaudokite – paveskite jį patikrinti specializuotose dirbtuvėse.
- ⊙ Nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Nepradėkite naudoti prietaiso, jei matyti, kad prietaisas ar jo elektros laidas pažeistas arba jei prieš tai prietaisas buvo nukritęs.
- ⊙ Jei naudojate ilginamąjį kabelį, jis turi atitikti šio prietaiso techninius duomenis.
- ⊙ Nejunkite prietaiso į kelių kištukinių lizdų bloką. Galimos perkrovos.
- ⊙ Elektros laidą nutieskite taip, kad niekas ant jo negalėtų užminti, už jo užsikabinti arba užkliūti.
- ⊙ Kištuką junkite tik į tvarkingai įrengtą, gerai prieinamą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti patogiu pasiekti ir prijungus kištuką.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad elektros laido negalėtų pažeisti aštrūs kampai arba įkaitusios vietos. Nevyniokite elektros laido aplink prietaisą.
- ⊙ Statydami prietaisą atkreipkite dėmesį į tai, kad elektros laidas nebūtų sugnybtas arba suspaustas.
- ⊙ Net ir išjungtas prietaisas nėra visiškai atjungtas nuo elektros tinklo. Norėdami tai padaryti, ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo.
- ⊙ Traukdami kištuką iš kištukinio lizdo, visada traukite ne už laido, bet už kištuko.
- ⊙ Ištraukite kištuką iš elektros lizdo:
 - po kiekvieno naudojimo,
 - atsiradus gedimui,
 - jei prietaiso nenaudojate,
 - prieš valydami prietaisą,
 - audros metu.
- ⊙ Siekdami išvengti pavojų, neatlikite jokių prietaiso modifikacijų. Remontą paveskite atlikti tik specializuotoms dirbtuvėms ir (arba) techninės priežiūros centrums.



PAVOJUS – Gaisro pavojus!

- ⊙ Niekada nepalikite į tinklą įjungto prietaiso be priežiūros.
- ⊙ Gamindami maistą karšto oro gruzdintuvėje visada įką priežiūrėkite. Taip laiku užuosite neįprastus kvapus ar išgirsite garsus ir taip pastebėsite iškilusias problemas.
- ⊙ Niekada neuždenkite prietaiso ir nedėkite jo ant minkštų daiktų (pvz., rankšluosčių).
- ⊙ Įsitikinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.
- ⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
- ⊙ Siekiant, kad karšto oro gruzdintuvė nepavirstų ir nenuslystų, naudokite įką tik ant tvirto, lygaus, neslidaus, sauso ir nedegaus darbinio paviršiaus.



Susizalojimo PAVOJUS dėl nudegimo!

- ⊙ Nelieskite karštų prietaiso ir jo vidaus paviršių. Naudokite orkaitės pirštines arba puodkėles.
- ⊙ Prieš valydami prietaisą arba jį patraukdami į šalį, palaukite, kol jis visiškai atvės.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Naudokite tik originalius priedus.
- ⊙ Niekada nestatykite prietaiso ant įkaitusių paviršių (pvz., ant kaitlentės), šalia šilumos šaltinių arba atviros liepsnos.
- ⊙ Įsitikinkite, kad maistas nesiliečia ir nepilipo prie kaitinimo elemento, esančio vidinės dalies viršuje.
- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.

- ⊙ Prietaisas yra su neslidžiomis plastikinėmis kojelėmis. Kadangi baldai būna padengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis ir turi būti priežiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagų sudedamosios dalys gali neišvengiamai paveikti plastikinės kojelės ir jas suminkštinti. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.

4. Komplektacija

1 karšto oro gruzdintuvė

1 gruzdinimo krepšelis **6** su sietiniu įdėklu **5**

1 vartotojo vadovas

5. Naudojimo pradžia

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas. **Viduje neturi būti jokių pakuotės likučių, pvz., putplasčio likučių.**



PAVOJUS – gaisro pavojus!

Galinėje prietaiso dalyje yra oro išleidimo anga **13**. Prietaisui veikiant, iš oro išleidimo angos sklinda karšti garai.

- ⊙ **A pav.:** niekada neuždenkite oro išleidimo angos **13**.
- ⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
- ⊙ Įsitikinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.

PASTABA: Pirmą kartą naudojant prietaisą gali susidaryti šiek tiek dūmų ir atsirasti specifinis kvapas. Taip nutinka dėl kaitinimo elementų **10** montavimo priemonių. Tai nelaikoma gaminio defektu. Privaloma užtikrinti tinkamą vėdinimą.

- Nuo prietaiso nuimkite apsauginę plėvelę ir lipnią juostelę, tačiau nenuimkite prietaiso galinėje pusėje esančios specifikacijų lentelės.
- Patikrinkite, ar yra visos priedų dalys ir ar jos nepažeistos.
- Prieš pirmą naudojimą išvalykite prietaisą ir visas priedų dalis.
- Prietaisą statykite ant sauso, lygaus, neslidaus ir karščiui atsparaus pagrindo.
- Kištuką **9** įkiškite į kištukinį lizdą, atitinkančių specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.

6. Pagrindinė informacija apie gruzdinimą

Maisto produktų paruošimas

- Visi gruzdinami maisto produktai turi būti kuo sausesni. Nusausinkite gruzdinamus maisto produktus, o nuo šaldytų maisto produktų nuvalykite ledą.
- Prieš šaldytus maisto produktus dėdami į karšto oro gruzdintuvę pašalinkite kuo daugiau vandens ir ledo.
- Jei maisto produktai apvolioti džiovėse-liuose, stebėkite, kad jie ant maisto produkto gerai laikytųsi.

Gruzdinimo laikas ir temperatūra

- Siekiant, kad paruoštas maistas būtų skanus ir sveikas, pasirinkdami temperatūrą ir gruzdinimo laiką tiksliai laikykitės duomenų, kurie nurodyti ant pakuotės.
- Vienu metu gruzdinkite nedidelį maisto kiekį.
- Gruzdinimo krepšelio **6** negalima pripildyti daugiau nei iki žymos **MAX 7**.
- Akrilamidas gali turėti kancerogeninį poveikį. Kad akrilamido susidarytų kuo

mažiau, neskrudinkite per ilgai, kad patiekalas per daug neapskrustų.

Kad apskrustų tolygiai ^{1 2}

- ¹: praėjus 1/3 ir 2/3 maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.
- ²: praėjus pusei maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.

Jei norima, kad maisto produktai (pvz., gruzdintos bulvytės ar vištienos kepsneliai) tolygiai apskrustų, gruzdinant juos reikia pakratyti 1–2 kartus.

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **6** iš korpuso **1** laikydami už rankenos **8** ir pakratykite ingredientus. Maišydami žiūrėkite, kad gruzdintos bulvytės būtų gerai išmaišytos ir vidinės, neparuoštos bulvytės patektų į išorę. Prietaisas automatiškai išsijungia, kai ištraukiamas gruzdinimo krepšelis. Laikmatis **4** veikia toliau.
2. Gruzdinimo krepšelį **6** vėl įdėkite į prietaisą. Prietaisas vėl automatiškai įsijungia.

Kepimas

Tešlos **jokiu būdu** negalima dėti tiesiai į gruzdinimo krepšelį **6**. Paruoštą tešlą sudėkite į kepimo formą arba kitą karščiui atsparią formą (pvz., keksiukų formeles). Tada formas su tešla dėkite į gruzdinimo krepšelį **6** ant sietinio įdėklo **5**.

Informacija apie pakuotę

Jei ant šaldytų produktų pakuotės nenurodytas gaminio karšto oro gruzdintuvėje laikas, orientuokitės į laiką konvekciniams krosnelėms.

7. Valdymas



NUDEGIMŲ pavojus!

- Naudojimo metu prietaiso paviršiai gali įkaisti. Nelieskite įkaitusių prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančios oro išleidimo angos **13**.
- Gruzdinimo krepšeliui **6** paimti naudokite orkaitės pirštines ar puodkėles.
- Gruzdinimo metu iš oro išleidimo angos **13** sklinda karšti garai. Nelieskite garų.
- Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- Prietaiso jokių būdu negalima naudoti be gruzdintuvės krepšelio **5**!

Laikmatis

- Prietaisą įjunkite laikmačiu **4**. Nustatykite norimą maisto ruošimo laiką.
- Galima nustatyti nuo 5 iki 30 min.
- Naudojimo metu nustatytą laiką galima keisti.
- Laiko trukmei sumažinti pasukite stiklį.

Temperatūros reguliatorius

- Temperatūros reguliatoriumi **2** nustatykite temperatūrą nuo 80 iki 200 °C.
- Naudojimo metu nustatytą temperatūrą galima keisti.

Šviesos diodai

- **raudonas šviesos diodas 3**: šviečia, kai laikmatis **4** veikia.
- **žalias šviesos diodas 11**: šviečia, kai pasiekama nustatyta temperatūra. Užgessta, kai prietaisas vėl šildomas.

7.1 Maitinimo jungtis

- Kai prietaisas yra pastatytas, kištuką **9** įkiškite į kištukinį lizdą su žeminimo kontaktu, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.

7.2 Maisto ruošimo procesas

PASTABA: Jums reikės karščiui atsparaus pagrindo gruzdinimo krepšeliui **6** ir lėkštės arba dubens (jei reikia, iš anksto įkaitinto).

1. Pasukite laikmatį **4** į pageidaujamą laiką padėtį. Įsijungia ventiliatorius. Raudona indikatoriaus lemputė **3** pradeda šviesti.
2. Pasukite temperatūros reguliatorių **2** į pageidaujamą temperatūros padėtį. Žalias šviesos diodas **11** šviečia, kai pasiekama nustatyta temperatūra.
3. Kai tik laikmatis **4** sugrįžta į 0 padėtį, reiškia, kad nustatytasis laikas baigėsi. Pasigirsta garsinis signalas ir prietaisas išsijungia.
4. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **6** už rankenos **8** iš korpuso **1**. Padėkite gruzdinimo krepšelį ant karščiui atsparaus paviršiaus.
5. Maisto produktus išimkite iš gruzdinimo krepšelio.
6. Norėdami prietaisą visiškai išjungti ir atjungti nuo elektros tinklo, ištraukite kištuką **9**.

7.3 Maisto ruošimo proceso nutraukimas

Maisto ruošimo procesą galite bet kada nutraukti, pvz., norėdami patikrinti apskrudimo laipsnį.

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **6** už rankenos **8** iš korpuso **1**. Prietaisas automatiškai išsijungia, kai ištraukiamas gruzdinimo krepšelis.
 - Šviesos diodai **3** ir **11** užgesa.
 - Ventilatorius sustoja, kol gruzdinimo krepšelis **6** vėl neįstumiamas.
 - Laikmatis **4** veikia toliau.
2. Gruzdinimo krepšelį **6** vėl įdėkite į prietaisą. Prietaisas vėl automatiškai įsijungia.

7.4 Apskrudimo laipsnio gerinimas

Jei, pavyzdžiui, apskrudimo laipsnis dar nėra toks, kokio pageidaujate, laikmačiu galite laiko trukmę pratęsti arba jį suaktyvinti iš naujo.

1. Gruzdinimo krepšelį **6** vėl įdėkite į korpusą **1**.
2. Maisto ruošimo procesą pradėkite iš naujo, nustatydami laiką laikmačiu **4** ir temperatūrą temperatūros reguliatoriumi **2**.
3. Po kelių minučių patikrinkite apskrudimo laipsnį. Tuomet ištraukite gruzdinimo krepšelį **6** už rankenos **8** iš korpuso. Prietaisas sustoja kaisti, o ventilatorius išsijungia.
4. Jei:
 - keisti nieko nenorite, temperatūros reguliatorių nustatykite ties **0** ir iš gruzdinimo krepšelio išimkite ruošiamą maistą. Laikmatis **4** veikia toliau.
 - Jei norite gruzdinimo procesą tęsti, gruzdinimo krepšelį **6** vėl tiesiog įstatykite į prietaisą ir maisto ruošimo procesas įsijungs.
5. Kai nustatytas laikas baigiasi, pasigirsta garsinis signalas, šviesos diodai **3** ir **11** užgesa, ventilatorius išsijungia.

7.5 Maisto ruošimo lentelė

- Toliau pateiktoje lentelėje nurodytos pagrindinės nustatymo rekomendacijos nurodytiems maisto produktams.
- Maisto ruošimo lentelėje pateikiamos temperatūros ir laiko vertės yra orientacinės. Atsižvelgiant į maisto produktų savybes, dydį, kiekį ir jūsų skonį, temperatūra ir laikas gali skirtis.

	Sudedamosios dalys / naudojimas	rekomenduojama temperatūra ir laikas
	Šaldytos bulvytės ¹ (optimalus kiekis – maždaug 150 g, maks. kiekis – maždaug 200 g)	180 °C 20–30 min.
	Keksiukai, pyragai ir kepiniai	160 °C 15–20 min.
	Žuvis	180 °C 18–20 min.
	Kepsniai, kotletai	180 °C 10–15 min.
	Paukštienos dalys, pvz., šlaunelės ² (optimalus kiekis – 4 dalys)	180 °C 20–30 min.
	Krevetės	180 °C 12–18 min.

Išnašos ^{1,2} reiškia:

¹: praėjus 1/3 ir 2/3 maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.

²: praėjus pusei maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.

8. Receptai

Receptuose naudojami šie sutrumpinimai

AŠ = arbatinis šaukštelis

VŠ = valgomas šaukštas

Gruzdintos bulvytės su prieskonių žolelių majonezu

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Majonezo sudedamosios dalys

- | | |
|--------|---------------------------------|
| 1 | kiaušinio trynys |
| 1 AŠ | garstyčių |
| 125 ml | saulėgrąžų aliejaus |
| 1 AŠ | smulkiai supjaustytų petražolių |
| 1 AŠ | smulkinto daržinio bulio |
| 1 AŠ | citrinos sulčių |
| | Druskos, pipirų |

Gruzdintų bulvyčių sudedamosios dalys

- | | |
|-------|---------------------|
| 125 g | batatų |
| 125 g | kietai virtų bulvių |
| 1 VŠ | saulėgrąžų aliejaus |

Paruošimas

1. Majonezui su prieskoinėmis žolelėmis paruošti įdėkite kiaušinio trynį ir garstyčias į aukštą indą ir rankiniu maišytuvu išmaišykite.
2. Pilkite aliejų plona srovele ir maišykite iki kreminės vienalytės masės.
3. Suberkite žoleles, pagardinkite druska, pipirais ir citrinų sultimis.
4. Nulupkite, nuplaukite ir nusauskinkite bulves bei batatus.
5. Supjaustykite bulves ir batatas maždaug 1 cm storio lazdelėmis ir dubenyje sumaišykite jas su aliejumi.
6. Gruzdintas bulvytes sudėkite į gruzdinimo krepšį. Laikykitės didžiausio užpildymo aukščio. Gali būti reikalingi du gruzdinimo ciklai.
7. Nustatykite 25 min. laiko ir 200 °C temperatūros vertes.

8. Praėjus 15 minučių sumažinkite temperatūrą iki 180 °C ir gerai pakratykite bulvytes.
9. Pasūdykite bulvytes ir patiekite su majonezu bei prieskoinėmis žolelėmis.

Dešrelės tešloje

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

- | | |
|-----------|--|
| 4 | dešrelės (pvz., Frankfurto arba Vienos dešrelės) |
| ½ pakelis | sluoksniuotos tešlos |
| | druskos ir pipirų |
| 1 VŠ | garstyčių |
| 1 | kiaušinis |

Paruošimas

1. Iškočiokite sluoksniuotą tešlą ant miltais pabarstyto darbinio paviršiaus.
2. Supjaustykite dešreles 4 cm ilgio gabalėliais.
3. Iškočiotą sluoksniuotą tešlą ištepkite garstyčiomis ir pabarstykite druska bei pipirais.
4. Supjaustykite tešlą 3 cm pločio juostelėmis.
5. Suvyniokite dešreles į sluoksniuotą tešlą taip, kad jos šiek tiek išsikištų šonuose.
6. Išplakite kiaušinius ir jais aptepkite sluoksniuotą tešlą.
7. Tvirtai suspauskite sluoksniuotos tešlos galus.
8. Įdėkite dešreles į gruzdinimo krepšį. Laikykitės didžiausio užpildymo aukščio. Gali būti reikalingi du gruzdinimo ciklai.
9. Kepkite 200 °C temperatūroje apie 12–15 min., priklausomai nuo skonio ir apskrudimo laipsnio.

Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

PASTABA: Pačioje pradžioje patikrinkite, ar į gruzdinimo krepšį galite sudėti 2 sveikus „Camembert“ sūrius vieną šalia kito. Jei ne, apdorokite „Camembert“ sūrį per 2 kepimo ciklus.

Sudedamosios dalys

- 2 „Camembert“ sūriai (iki 150 g)
- 1 kiaušinis
- 1 VŠ grietinės
- 3 VŠ džiovusių
- 2 VŠ spanguolių uogienės iš stiklainio

Druskos ir pipirų pagal skonį

Paruošimas

1. Suplakite kiaušinį su grietine ir pagardinkite druska bei pipirais.
2. Į gilią lėkštę suberkite džiovintus.
3. Atšaldytą „Camembert“ sūrį (visą arba ketvirčiais) pamirkykite į kiaušinių plakinių ir apvoliokite džiovintuose.
4. Kepkite „Camembert“ sūrio gabaliukus 200 °C temperatūroje maždaug 5–10 min., kol apskrus.
5. Patiekite „Camembert“ sūrį su spanguolėmis.

Įdaryti pomidorai

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

PASTABA: Priklausomai nuo pomidorų dydžio, į gruzdinimo krepšį gali netilpti visi iš karto. Tokiu atveju likusius pomidorus ruoškite atskirai.

Sudedamosios dalys

- 6 VŠ alyvuogių aliejaus
- 6 vidutinio dydžio pomidorai
- 2 česnako skiltelės
- 1 ryšulėlis petražolių
- 2 riekelės skrudintos duonos (įprasto dydžio)
- ½ AŠ druskos
- 2 žiupsneliai pipirų
- 40 g šviežiai tarkuoto parmezano sūrio

Paruošimas

1. Nuplaukite pomidorus, pašalinkite kotelius ir nupjaukite pomidorų viršų.
2. Atsargiai šaukštu išskobkite pomidorus ir nuvarvinkite juos į sietelį.
3. Nulupkite česnaką.
4. Nuplaukite ir nusauskite petražoles.
5. Dabar suplėšykite skrudintą duoną ir sudėkite ją į trintuvą su likusiu aliejumi, česnakais, petražolėmis, druska, pipirais ir parmezano sūriu.
6. Susmulkinkite visas sudedamąsias dalis.
7. Sudėkite įdarą į pomidorus.
8. Sudėkite pomidorus į gruzdinimo krepšį.
9. Pirmiausia kepkite 180 °C temperatūroje maždaug 10 minučių, paskui dar 5 minutes 140 °C temperatūroje.

Patarimas: jei pomidorus kepsite neuždengę, įdaras viršuje taps rudas ir traškus. Jei kepimo metu pomidorus uždengsite, kepimo laikas pailgės maždaug 3 minutėmis, o įdaras išliks minkštas.

Falafeliai iš avinžirnių miltų

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

PASTABA: atkreipkite dėmesį į maks. pripildymo aukštį. Gali būti reikalingi 2 gruzdinimo ciklai.

Sudedamosios dalys

120 g	avinžirnių miltų
120 ml	vandens
4 VŠ	alyvuogių aliejaus
2	česnako skiltelės
1	askaloninis česnakas
1 ryšulėlis	petražolių
½ AŠ	druskos
1 ½ AŠ	kumino
½ AŠ	kepimo miltelių
	šiek tiek citrinų sulčių

Paruošimas

1. Nuplaukite ir nusauskite petražoles, nuskabykite lapus ir labai smulkiai supjaustykite.
2. Nulupkite ir kubeliais supjaustykite askaloninį česnaką ir česnako skilteles.
3. Sumaišykite petražoles, askaloninius česnakus, česnaką, avinžirnių miltus, kmynus, kepimo miltelius ir druską.
4. Užvirinkite vandenį ir palaipsniui supilkite į miltų mišinį. Visą išminkykite iki vientisos ir santykinai kietos tešlos.
5. Palikite tešlą 15 minučių.
6. Paskui įmaišykite ½ valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus ir šiek tiek citrinų sulčių.
7. Sudrėkintomis rankomis iš tešlos suformuokite maždaug graikinio riešuto dydžio rutuliukus ir sudėkite juos vieną šalia kito į gruzdinimo krepšelį.
8. Pirmiausia falafelius kepkite 180 °C temperatūroje maždaug 6 minutes. Tada dar 4 minutes kepkite 200 °C temperatūroje.
9. Dabar į dubenį įpilkite 3½ valgomuosius šaukštus alyvuogių aliejaus ir atsargiai apvoliokite jame falafelius.

10. Falafelius vėl sudėkite ant padėklo ir kepkite gruzdintuvėje 200 °C temperatūroje apie 6 minutes, kol jie apskrus.

Lašišos pakelyje

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

250 g	kietai virtų bulvių
100 g	šviežių špinatų
1	askaloninis česnakas
1	skiltelė česnako
1 VŠ	alyvuogių aliejaus
300 g	lašišos filė (be odos)
1	petražolių šakelė
1	baziliko šakelė
1 VŠ	kaparėlių
2 VŠ	minkšto sviesto
1	nenulupta žaliąji citrina
	Druskos, pipirų

Paruošimas

1. Nulupkite ir nuplaukite bulves, išvirkite verdančiame pasūdytame vandenyje, nusauskite ir supjaustykite plonais griežinėliais.
2. Tuo tarpu nuvalykite ir nuplaukite špinatus ir gerai nusauskite.
3. Nulupkite askaloninį česnaką ir česnaką, supjaustykite mažais kubeliais, sudėkite į keptuvę su aliejumi ir pakepinkite, kol apskrus.
4. Sudėkite špinatus ir trumpai pakepinkite, kol suminkštės. Tada nukelkite keptuvę nuo ugnies ir padėkite į šalį.
5. Nuplaukite lašišką, nusauskite ir supjaustykite į dvi dalis.
6. Nuplaukite petražoles ir bazilikus, nusauskite ir smulkiai supjaustykite lapelius.
7. Nusauskite ir stambiai supjaustykite kaparėlius.
8. Į sviestą įmaišykite kaparėlius ir smulkintas žoleles.
9. Nuplaukite žaliąją citriną karštu vandeniu, nusauskite ir supjaustykite griežinėliais.

10. Paruoškite du didelius kepimo popieriaus lapus.
11. Į vidurį sudėkite bulvių griežinėlius ir pagardinkite druska bei pipirais. Ant viršaus sudėkite špinatus ir lašišą.
12. Ant lašišos užtepkite kaparėlių sviesto ir ant viršaus uždėkite žaliosios citrinos griežinėlių.
13. Užlenkite popierių ant sudedamųjų dalių, gerai užspauskite šonus ir sudėkite pakelius vieną šalia kito į gruzdinimo krepšelį.
14. Kepkite 200 °C temperatūroje maždaug 20 minučių.
15. Tada nuimkite popierių ir iš karto patiekite.

Cukinių ir baklažanų iešmeliai

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

PASTABA: atkreipkite dėmesį į maks. pripildymo aukštį. Gali būti reikalingi 2 gruzdinimo ciklai.

Sudedamosios dalys

¼ AŠ	pipirų
¼ AŠ	pipirų
¼ AŠ	kalendros
¼ AŠ	džiovintų kmynų
¼ AŠ	džiovintų raudonėlių
½ AŠ	druskos
25 ml	alyvuogių aliejaus
1	baklažanas
1	cukinija
1	svogūnas
	Mediniai iešmeliai

Paruošimas

1. Dubenyje sumaišykite žoleles, prieskonius ir aliejų.
2. Supjaustykite cukinijas ir baklažanus 2 cm storio griežinėliais, o svogūnus – į keturias dalis.
3. Sudėkite daržoves į prieskonių ir aliejaus mišinį.
4. Suverkite daržoves ant iešmelių pakaitomis.

5. Kepkite iešmelius 200 °C temperatūroje maždaug 15 minučių. Įpusėjus kepimo laikui apverskite iešmelius.

Mini pica su kumpiu ir rukola

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

1 pakelis	picos tešlos
1 skardinė	pomidorų tyrės
200 g	„Mozzarella“ sūrio
1 ryšulėlis	gražgarsčių
100 g	„Serrano“ kumpio
	alyvuogių aliejaus
	druskos, pipirų ir raudonėlio

Paruošimas

1. Iškočiokite picos tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus ir išpjaukite stačiakampius, kurie būtų 1 cm mažesni už gruzdinimo krepšio paviršių.
2. Tešlą lengvai pabadykite šakute.
3. Supjaustykite „Mozzarella“ sūrį plonais griežinėliais.
4. Ant tešlos paskirstykite nusausus pomidorus, pagardinkite druska, pipirais ir raudonėliais, ant viršaus uždėkite „Mozzarella“ griežinėlius.
5. Picos gabalėlius kepkite partijomis 180 °C temperatūroje apie 7 minutes.
6. Ant gabalėlių paskleiskite „Serrano“ kumpį ir kepkite dar 3–5 minutes.
7. Kai picos kraštai šiek tiek apskrus, išimkite gabalėlius ir pabarstykite nuplautomis gražgarstėmis.
8. Apšlakstykite picas trupučiu alyvuogių aliejaus ir patiekite.

Patarimas: priklausomai nuo tešlos storio, pica gali būti kepama 1–2 minutėmis ilgiau arba trumpiau.

Marinuoti vištienos sparneliai

Sudedamosios dalys 2 asmenims

PASTABA: Vištienos sparnelius kepkite per 2 kepimo ciklus.

Sudedamosios dalys

Maždaug 8 vištienos sparneliai

1–2 AŠ druskos

1–2 AŠ paprikų

Marinato sudedamosios dalys

6 VŠ saulėgrąžų arba rapsų aliejaus

6 VŠ saldžiai aštraus čili padažo

4 VŠ pomidorų kečiupo

4 VŠ acto

1–2 AŠ aitriosios paprikos dribsnių

Paruošimas

1. Dideliame dubenyje sumaišykite visas marinato sudedamąsias dalis.
2. Sudėkite vištienos sparnelius į dubenį ir sumaišykite juos su marinatu.
3. Palikite vištienos gabalėlius marinate marinuotis maždaug 1 valandą.
4. Vištienos sparnelius sudėkite į gruzdinimo krepšėlį vieną šalia kito ir nustatykite temperatūros reguliatorių į 190 °C kepimo temperatūrą ir nustatykite laikmatį 15 minučių.
5. Apverskite vištienos sparnelius įpusėjus gaminimo laikui.
6. Kepimo pabaigoje patikrinkite vištienos sparnelius ir ištraukite juos, kai bus tinkami.

Patarimas: Jei norite, kad vištienos sparneliai būtų traškesni, galite juos 200 °C temperatūroje pakepti dar 5 minutes.

Šokoladiniai pyragėliai su skystu įdaru

Sudedamosios dalys 8 pyragėliams

PASTABA: Vienu metu galite paruošti 4 pyragėlius.

Sudedamosios dalys

75 g tamsaus šokolado

3 kiaušiniai

75 g sviesto

75 g cukraus

50 g miltų

Paruošimas

1. Susmulkinkite šokoladą ir ištirpinkite jį vandens vonelėje.
2. Sudėkite sviestą ir ištirpinkite jį taip pat.
3. Kiaušinius ir cukrų išplakite iki putų.
4. Persijokite miltus ir išmaišykite iki vientisos masės.
5. Supilkite šokolado ir sviesto mišinį.
6. Keksiukų formeles sustatykite į gruzdinimo krepšėlį ir užpildykite tešla. Gruzdinimo krepšėlį įdėkite į įkaitintą prietaisą.
7. Nustatykite 180 °C temperatūrą ir 6–7 minučių kepimo laiką.
8. Iškepkite šokoladinius pyragaičius ir ragaukite juos šiltus.

9. Valymas



Nudegimų PAVOJUS!

- ⊗ Palaukite, kol prietaisas atvės ir tik tuomet galima jį perkelti ar valyti.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊗ Prieš valydami karšto oro gruzdintuvę, iš kištukinio lizdo ištraukite kištuką **9**.
- ⊗ Karšto oro gruzdintuvę draudžiama nardinti į vandenį.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊗ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.

PASTABA: atkreipkite dėmesį į tai, kad nusausinus ertmėse vis dar gali būti likę vandens lašelių. Palaukite, kol visos dalys visiškai išdžius.

Priedai

- Pašalinkite rupius maisto likučius.
- Gruzdinimo krepšį **6** ir sietinį įdėklą **5** galima plauti indaplovėje. Traukite sietinį įdėklą aukštyn iš gruzdinimo krepšelio. Išvalę įdėdami įsitikinkite, kad sietinio įdėklo **5** išlinkis yra nukreiptas į apačią. Įdėkite sietinį įdėklą atgal į gruzdinimo krepšelį, kol jis tvirtai priklus prie pagrindo.

PASTABA: Šias dalis taip pat galite plauti rankomis šiltu vandeniu ir plovikliu. Tada kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.

- Prieš tai išmirkykite pridegusius maisto likučius.
- Palikite visas dalis visiškai išdžiūti, prieš padėdami jas į dėžutę arba prieš vėl naudodami.

Korpusas

- Nuvalykite korpusą **1** iš išorės drėgna šluoste, naudodami šiek tiek švelnaus valiklio.
- Nusausinkite virtuviniu rankšluosčiu.

Vidus

1. Vidų išvalykite minkšta kempine, trupų vandens ir švelnių plovikliu.
2. Kelis kartus nušluostykite sudrėkinta mikropluošto šluoste, ją reguliariai išplaudami ir išgręždami.
3. Nusausinkite virtuviniu rankšluosčiu.

10. Laikymas

- Prieš padedant karšto oro gruzdintuvę...
...reikia ištraukti kištuką **9**,
...prietaisas turi būti atvėsęs, ir
...visos dalys turi būti visiškai sausos.
- Užvyniokite elektros laidą **9** ant laido apvijos **12**.

11. Šalinimas

Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/ES. Perbraukto atliekų konteinerio simbolis reiškia, kad Europos Sąjungoje gaminį reikia šalinti rūšiuojant atliekas. Tai taikoma gaminiui ir visoms šiuo simboliu pažymėtoms priedų dalims. Pažymėtų gaminių negalima šalinti kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis – juos reikia atiduoti į punktus, kuriuose renkami perdirbti skirti elektros ir elektroniniai prietaisai.

Šis perdirbimo simbolis žymi, pavyzdžiui, elementą ar medžiagos dalį, kurios yra naudojamos perdirbti. Perdirbant mažinamas žaliavų naudojimas ir tausojama aplinka.



Pakuotė

Jei norite išmesti pakuotę, laikykitės atitinkamų Jūsų šalyje galiojančių aplinkos apsaugos nuostatų.

12. Problemų sprendimas

Jei prietaisai neveikia taip, kaip norėtumėte, pirmiausia patikrinkite pagal kontrolinį sąrašą. Galbūt problema nedidelė, kurią galėsite pašalinti patys.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Jokių būdu nebandykite patys remontuoti prietaiso.

Klaida	Galimos priežastys / priemonės
Nėra neveikia	- Ar įjungtas elektros tiekimas? - Patikrinkite jungtį.
Patiekalas po rekomenduojamo laiko dar neparuoštas	- Ar kiekis buvo per didelis, gabaliukai buvo per stori? - Ar temperatūra ir kepinimo laikas buvo nustatyti per žemi?
Susidaro daug dūmų, stiprus kvapas	Ar ant kaitinimo elemento 10 yra maisto likučių, kurie kaitinant dega? Gruzdinimo krepšelio 6 negalima pripildyti daugiau nei iki žymos MAX 7.

13. Techniniai duomenys

Modelis:	SHLF 1000 E1
Tinklo įtampa:	220 – 240 V, ~ 50 Hz
Apsaugos klasė:	I
Galia:	1 000 W
Energijos suvartojimas, kai išjungtas:	0 W
Automatinis perjungimas į išjungto būseną:	≤ 20 min.

Naudojami simboliai

	Geprüfte Sicherheit (patikrintas saugumas): prietaisai turi atitikti viešai pripažintas technikos taisykles ir suderinti su gaminių saugumo įstatymu (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Gaminį pažymėdamas „CE“ ženklus „HOYER Handel GmbH“ patvirtina, kad jis atitinka ES reikalavimus.
	Šis ženklas primena pakuotę pašalinti aplinką tausojančiu būdu.
	Perdirbimo simboliu (3 rodyklės) žymimos perdirbamos medžiagos. Medžiaga gali būti nurodyta pateikiant perdirbimo kodą viduryje (čia – 21) ir (arba) trumpinį (čia – PAP).
	Kintamoji įtampa
	Simbolis žymi dalis, kurios gali būti plaunamos indaplovėje.

Pasilikame teisę atlikti techninius pakeitimus.

14. HOYER Handel GmbH garantija

Gerb. kliente,

šiam prietaisui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Jei šis gaminys turėtų trūkumų, pardavėjo atžvilgiu galite naudotis įstatymuose nustatytais teisėmis. Šių įstatymuose nustatytų teisių toliau nurodyta mūsų garantija neapriboja.

Garantijos sąlygos

Garantijos terminas prasideda nuo pirkimo datos. Gerai saugokite originalų pirkimo kvitą. Šio dokumento reikia kaip pirkimo įrodymo. Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos paaiškėtų medžiagų arba gamybos trūkumų, šį gaminį – savo nuožiūra – nemo-kamai sutaisysime, pakeisime arba grąžinsime už jį sumokėtus pinigus. Ši garantija suteikiama per trejų metų laikotarpį pateikus trūkumų turintį prietaisą ir pirkimo kvitą (kasos kvitą), taip pat trumpai aprašius trūkumą ir, kada jis atsirado.

Jei garantija trūkumui taikoma, Jums grąžinsime sutaisytą arba atsiųsime naują gaminį. Sutaisius arba pakeitus gaminį, naujas garantinis laikotarpis neprasideda.

Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

Suteikus garantiją, garantijos laikas nepratęsiamas. Tai taip pat taikoma pakeistoms ir sutaisytomis dalims. Apie galimus jau perkant buvusius pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti iš karto, kai tik išpakuojuamas gaminys. Pasibaigus garantijos laikui, už remontą reikia mokėti.

Garantijos apimtis

Prietaisas buvo pagamintas laikantis griežtų kokybės reikalavimų, o, prieš jį pristatant, jis buvo atidžiai patikrintas.

Garantija taikoma medžiagų arba gamybos trūkumams.

Garantija netaikoma dylančioms, įprastai besidėvinčioms dalims ir pažeistoms trapioms dalims, pvz., jungikliams, lemputėms ar kitoms iš stiklo pagamintoms dalims.

Ši garantija nustoja galioti, jei prietaisas buvo sugadintas, naudojamas ne pagal paskirtį arba buvo netinkamai atlikta jo techninė priežiūra. Norint naudoti gaminį pagal paskirtį, reikia tiksliai laikytis visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Būtina vengti tų prietaiso naudojimo būdų ir veiksmų, kurių patariama vengti arba dėl kurių įspėjama naudojimo instrukcijoje. Prietaisas skirtas naudoti ne komercinėms, bet privačioms reikmėms. Garantija nustoja galioti dėl netinkamo naudojimo arba naudojimo ne pagal paskirtį ir dėl veiksmų, kuriuos atliko ne mūsų įgaliotas aptarnavimo centras.

Naudojimasis garantija

Kad galėtumėte sparčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 500500_2510**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliname puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisiekite su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daug kitų vadovų, vaizdo įrašų apie gaminius ir programinės įrangos.



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „Lidl“ paslaugų portalą (www.lidl-service.com), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **500500_2510**, galėsite atsisiųsti reikiamą naudojimo instrukciją.



Aptarnavimo centras

LT Aptarnavimo centras Lietuvoje
Tel. 08 00 33144
El. paštas: hoyer@lidl.lt

IAN: 500500_2510



Tiekėjas

Atkreipkite dėmesį į tai, kad toliau nurodytas adresas **nėra aptarnavimo centro adresas**. Pirmiausia susisiekite su pirmiau nurodytu aptarnavimo centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VOKIETIJA

Inhalt

1. Übersicht	132
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	133
3. Sicherheitshinweise	133
4. Lieferumfang	136
5. Inbetriebnahme	137
6. Kleines 1x1 des Frittierens	137
7. Bedienen	138
7.1 Stromanschluss	139
7.2 Der Garprozess	139
7.3 Garprozess unterbrechen	139
7.4 Bräunungsgrad nachbessern	139
7.5 Gartabelle	140
8. Rezepte	141
9. Reinigen	146
10. Aufbewahren	146
11. Entsorgen	146
12. Problemlösung	147
13. Technische Daten	148
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	148

1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 Temperaturregler
- 3 **Rote LED:** Betriebsleuchte; leuchtet immer, wenn der Timer läuft.
- 4 Timer zum Einstellen der Garzeit, startet das Gerät.
- 5 Siebeinsatz
- 6 Frittierkorb; hier sammelt sich die Flüssigkeit vom Garen.
- 7 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittierkorbs
(maximale Füllhöhe: 2,0 Liter)
- 8 Griff des Frittierkorbs
- 9 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 10 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 11 **Grüne LED:** LED für die Betriebstemperatur; leuchtet immer, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 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 den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist 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 146).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.

- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - nach jedem Gebrauch
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Frittierkorb **6** mit Siebeinsatz **5**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes 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 Rückseite 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 Frittiergut ab bzw. entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln das Eis.
- Bei Tiefkühlkost entfernen Sie so viel Wasser und Eis wie möglich, bevor Sie das Lebensmittel in die Heißluftfritteuse geben.
- Achten Sie bei panierten Lebensmitteln darauf, dass die Panade möglichst fest am Frittiergut sitzt.

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittierkorb **6** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 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 den Frittierkorb **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 des Frittierkorbs automatisch ab. Der Timer **4** läuft weiter.
2. Setzen Sie den Frittierkorb **6** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in den Frittierkorb **6** gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in den Frittierkorb **6** 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 des Frittierkorbs **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 **4** 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 **2** stellen Sie die Temperatur zwischen 80 und 200 °C ein.
- Die eingestellte Temperatur kann während des Betriebes verändert werden.

Die LEDs

- **rote LED 3:** leuchtet immer, wenn der Timer **4** läuft.
- **grüne LED 11:** 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 den Frittierkorb **6** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).

1. Drehen Sie den Timer **4** auf die gewünschte Zeit. Der Ventilator startet und die rote Betriebsleuchte **3** beginnt zu leuchten.
2. Drehen Sie den Temperaturregler **2** auf die gewünschte Temperatur. Die grüne LED **11** leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
3. Sobald der Timer **4** wieder auf **0** steht, ist die eingestellte Zeit abgelaufen. Es ertönt eine Glocke und das Gerät schaltet sich aus.
4. Ziehen Sie den Frittierkorb **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie den Frittierkorb auf die hitzebeständige Unterlage.
5. Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Frittierkorb.
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 den Frittierkorb **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen des Frittierkorbs automatisch ab.
 - Die LEDs **3** und **11** gehen aus.
 - Der Ventilator stoppt, bis der Frittierkorb **6** wieder eingeschoben wird.
 - Der Timer **4** läuft weiter.
2. Setzen Sie den Frittierkorb **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 den Frittierkorb **6** wieder in das Gehäuse **1**.
2. Starten Sie den Garprozess erneut, indem Sie die Zeit am Timer **4** und die Temperatur am Temperaturregler **2** einstellen.
3. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach den Frittierkorb **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 dem Frittierkorb. Der Timer **4** läuft alleine herunter.
 - weiter frittieren wollen, schieben Sie den Frittierkorb **6** einfach wieder in das Gerät und der Garprozess startet wieder.
5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Glocke, die LEDs **3** und **11** 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

In den Rezepten werden folgende Abkürzungen verwendet:

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

125 g	Süßkartoffeln
125 g	festkochende Kartoffeln
1 EL	Sonnenblumenöl

Zubereitung

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

he. 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 EL	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 den Frittierkorb. Beachten Sie die max. Füllhöhe. Eventuell müssen Sie zwei Frittiergänge machen.
9. Je nach Geschmack und Bräunungsgrad bei 200 °C ca. 12 - 15 Minuten ausbacken.

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

2 Camemberts (je bis 150 g)
1 Ei
1 EL Sahne
3 EL Semmelbrösel
2 EL Preiselbeeren aus dem Glas
Nach Belieben Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Verquirlen Sie das Ei 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 den Frittierkorb. In diesem Fall verarbeiten Sie die übriggebliebenen Tomaten in einem zweiten Arbeitsgang.

Zutaten

6 EL Olivenöl
6 mittelgroße Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
2 Scheiben Toastbrot (normale Größe)
½ TL 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 den Frittierkorb stellen.
9. Zunächst bei 180 °C ca. 10 Minuten, dann bei 140 °C weitere 5 Minuten garen.

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

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 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1	Schalotte
1 Bund	Petersilie
½ TL	Salz
1 ½ TL	Kreuzkümmel
½ TL	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 des Frittierkorbs setzen.
8. Die Falafel zunächst bei 180 °C ca. 6 Minuten garen. Dann bei 200 °C weitere 4 Minuten garen.
9. Nun 3 ½ 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 EL	Olivenöl
300 g	Lachsfilet (ohne Haut)
1	Petersilienzweig
1	Basilikumzweig
1 EL	Kapern
2 EL	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 den Frittierkorb 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 TL	Pfeffer
¼ TL	Piment
¼ TL	Koriander
¼ TL	getrockneter Thymian
¼ TL	getrockneter Oregano
½ TL	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 TL Salz
1 - 2 TL Paprika

Zutaten für die Marinade

6 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
6 EL Sweet'n Hot Chili-Soße
4 EL Tomatenketchup
4 EL Essig
1 - 2 TL Chiliflocken

Zubereitung

1. Vermengen Sie alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel.
2. Geben Sie die Hähnchenflügel in die Schüssel und vermengen Sie sie mit der Marinade.
3. Lassen Sie die Hähnchenteile ca. 1 Stunde in der Marinade ziehen.
4. Legen Sie die Hähnchenflügel nebeneinander in den Frittierkorb und stellen Sie den Temperaturregler auf 190 °C und den Timer auf 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 den Frittierkorb und füllen Sie den Teig hinein. Setzen Sie den Frittierkorb 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.
- Frittierkorb **6** und Siebeinsatz **5** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Siebeinsatz ziehen Sie nach oben aus dem Frittierkorb 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 den Frittierkorb, 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.

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

Gehäuse

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

Innenraum

1. Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen Schwamm, wenig Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Mikrofasertuch nach, das Sie 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,
 - ... muss 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 Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektroni-

schen Geräten abgegeben werden.

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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

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.

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? Der Frittierkorb 6 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 7 gefüllt werden.

13. Technische Daten

Modell:	SHLF 1000 E1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1000 W
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	0 W
Automatischer Wechsel zu Aus-Zustand:	≤ 20 Min

Verwendete Symbole

	G eprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
~	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

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 Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 500500_2510** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **500500_2510** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT

Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH

Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 500500_2510



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND