



DUAL BASKET AIR FRYER SHLFD 2600 B1

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stan informācija · Informācijas peržiūras data
Info seisuga · Aktuālā redakcija · Stand der Informationen:

04/2025 ID: SHLFD 2600 B1_25_V1.1

(PL) Instrukcja obsługi

**FRYTKOWNICA DWUSTREFOWA
NA GORĄCE POWIETRZE**

(EE) Kasutusjuhend

**KAHETSOONILINE
KUUMAÕHUFRITÜÜR**

(DE) (AT) Bedienungsanleitung

**DOPPELZONEN-
HEIßLUFTFRITTEUSE**

(LT) Vartotojo vadovas

**DVIEJŲ SKYRIŲ KARŠTO ORO
GRUZDINTUVĖ**

(LV) Lietošanas instrukcija

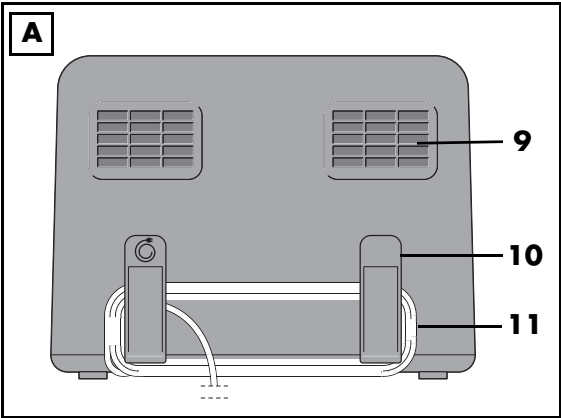
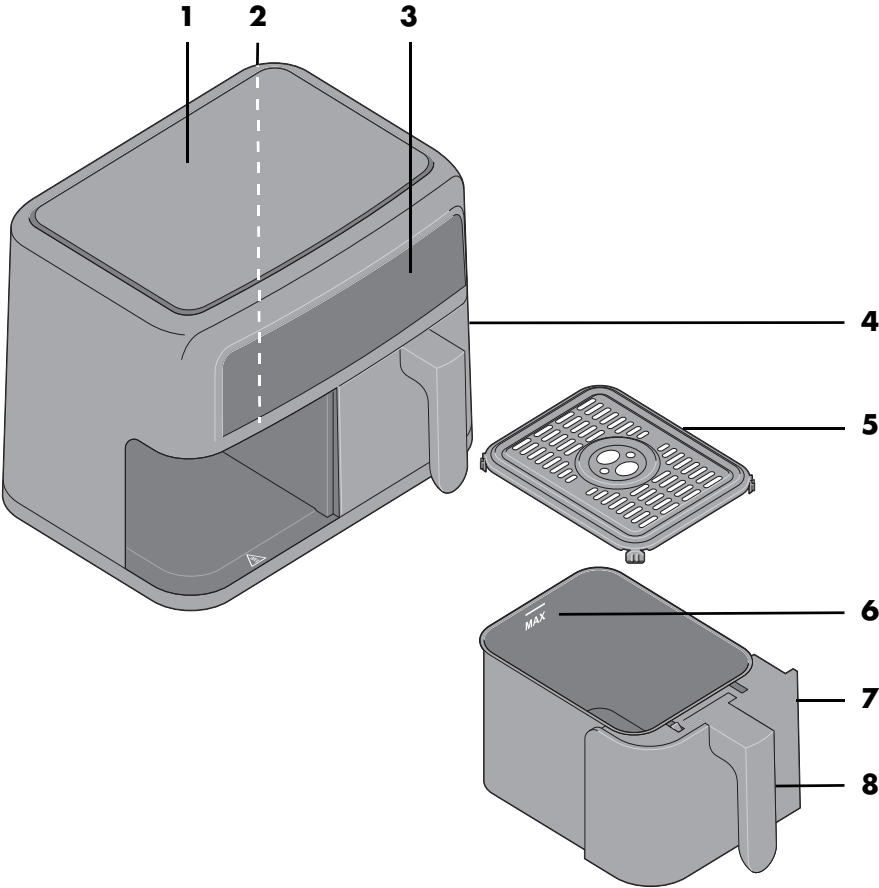
**KARSTĀ CEPAMKATLS AR
DIVIEM NODALĪJUMIEM**



<i>Polski</i>	2
<i>Lietuviškai</i>	28
<i>Eesti keel</i>	54
<i>Latviski</i>	76
<i>Deutsch</i>	102



Przegląd / Apžvalga / Ülevaade / Pārskats / Übersicht



Spis treści

1. Przegląd	3
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	4
3. Zasady bezpieczeństwa	4
4. Zakres dostawy	8
5. Uruchomienie	8
6. Budowa dotykowego wyświetlacza	9
7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy	10
8. Obsługa	11
8.1 Podłączanie do prądu	11
8.2 Wyświetlacz dotykowy	11
8.3 Włączanie/wyłączanie	11
8.4 Wybór kosza frytkownicy	12
8.5 Ustawienia ręczne	12
8.6 Funkcja SYNC COOK	13
8.7 Funkcja SYNC FINISH	14
8.8 Korzystanie z programów	14
9. Przegląd programów / tabela smażenia	15
9.1 Przerywanie procesu smażenia	16
9.2 Koniec procesu smażenia	17
10. Przepisy	17
10.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym	17
10.2 Kiełbaski w szlafroku	18
10.3 Pieczony camembert z żurawiną	18
10.4 Faszerowane pomidory	19
10.5 Falafel z maki z ciecierzycy	19
10.6 Łosoś w papilotach	20
10.7 Szaszłyki z cukinii i bakłażana	20
10.8 Mini pizza z szynką i rukolą	21
10.9 Marynowane skrzydełka z kurczaka z mrożonymi frytkami	21
10.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem	22
11. Czyszczenie	22
12. Przechowywanie	23
13. Utylizacja	23
14. Rozwiązywanie problemów	24
15. Dane techniczne	24
16. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	25

1. Przegląd

- 1 Obudowa
- 2 Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
- 3 Wyświetlacz dotykowy ze wskaźnikami i przyciskami czujników
- 4 Kosz frytkownicy [2]
- 5 Tacka
- 6 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza frytkownicy (maksymalny poziom napełnienia wynosi 4,35 litra)
- 7 Kosz frytkownicy [1]
- 8 Uchwyt kosza frytkownicy
- 9 Otwór wylotu powietrza
- 10 Uchwyt do nawijania przewodu
- 11 Przewód zasilający z wtyczką

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztłuszczowej.

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

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

Życzymy Państwu dużo radości podczas korzystania z nowej frytkownicy beztłuszczowej!

Symbol na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



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

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



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

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

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

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

WSKAZÓWKA: Urządzenie jest dostępne w różnych wariantach kolorystycznych. Obsługa urządzenia wygląda identycznie we wszystkich wariantach kolorystycznych.

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. otworów wylotu powietrza znajdujących się z tyłu urządzenia. Kosze frytkownicy trzymać tylko za uchwyty.
- ⊙ Podczas smażenia z otworów wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ 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 22).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla ptaków!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie powinny być zanurzane w wodzie i w innych cieczach.

- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na kablu przyłączeniowym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym opisywanego urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przeciążenia.
- ⊙ Przewód zasilający należy układać w taki sposób, aby wykluczyć ryzyko ewentualnego nadepnienia, zaczepienia lub potknięcia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze obserwować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić i eksploatować wyłącznie na stabilnym, równym, zabezpieczonym przed ślizganiem, su-

chym i niepalnym blacie roboczym, aby zapobiec jego przewróceniu lub przesunięciu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

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

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 gorących elementów grzejnych na górze komór wewnętrznych i przyklejać się do nich.
- ⊙ 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 rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztłuszczowa
- 2 kosze frytkownicy **7** / **4** z tackami **5**
- 1 pełna instrukcja obsługi (w internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

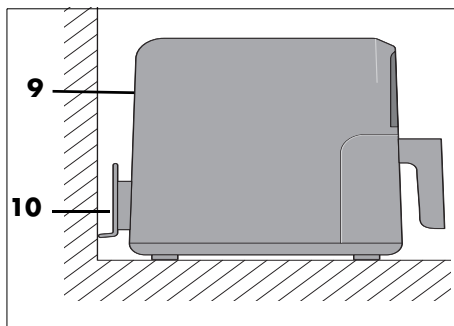
5. Uruchomienie

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajdują się otwory wylotu powietrza **9**. W trakcie pracy z otworów wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.

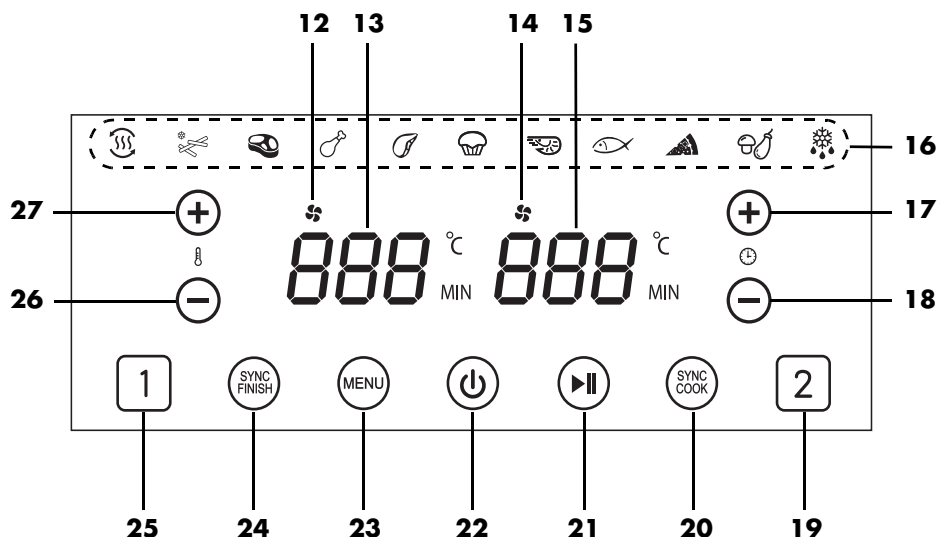


- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworów wylotu powietrza **9**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym **2** i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem.
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **11** należy wpiąć do gniazdka, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

6. Budowa dotykowego wyświetlacza



- 12** Symbol wentylatora: Miga podczas pracy wentylatora kosza frytkownicy 1
- 13** Wyświetlacz (np. temperatura, czas smażenia) kosza frytkownicy 1
- 14** Symbol wentylatora: miga podczas pracy wentylatora kosza frytkownicy 2
- 15** Wyświetlacz (np. temperatura, czas smażenia) kosza frytkownicy 2
- 16** Symbole programów
- 17** **+** Przycisk: Zwiększanie czasu smażenia
- 18** **-** Przycisk: Zmniejszanie czasu smażenia
- 19** 2 Przycisk: Wybór kosza frytkownicy 2
- 20** Przycisk SYNC COOK: Oba kosze frytkownicy mają ustawione te same wartości smażenia
- 21** Przycisk: Start/Stop
- 22** Przycisk: Włącz/Wyłłącz
- 23** Przycisk MENU: nacisnąć kilkakrotnie, aby wybrać odpowiedni program
- 24** Przycisk SYNC FINISH: Zakończenie procesu smażenia w obu koszach frytkownicy jest zsynchronizowane
- 25** 1 Przycisk: Wybór kosza frytkownicy 1
- 26** **-** Przycisk: Zmniejszanie temperatury
- 27** **+** Przycisk: Zwiększanie temperatury

7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy

Przygotowanie żywności

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

Czas i temperatura smażenia

- W celu 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 **7 / 4** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 6**.
- 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 $\frac{1}{4}$ czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić, co jest równoznaczne z tym, że trzeba tę czynność powtórzyć 3 razy.
- ²: Gdy minie połowa czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.

W celu uzyskania równomiernego zarumienienia przyrządzanej potrawy (np. frytek lub nuggetsów z kurczaka), podczas przyrządzania należy nią 1–3 razy wstrząsnąć.

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **7 / 4** za uchwyt **8** z obudowy **1** i potrząsnąć składnikami. Podczas wstrząsania elementy potrawy np. frytki muszą się dobrze wymieszać, a te leżące w środku, surowe, muszą znaleźć się na zewnątrz. Po wyjęciu kosza frytkownicy **7 / 4** urządzenie automatycznie się wyłączy.
2. Włożyć kosze frytkownicy **7 / 4** z powrotem do urządzenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

Pieczenie

Surowego ciasta **nie wolno** wkładać bezpośrednio do koszy frytkownicy **7 / 4**. Po przygotowaniu ciasto włożyć je do formy do pieczenia lub innego naczynia odpornego na wysoką temperaturę (np. foremka na babki). Następnie formę z ciastem włożyć do koszy frytkownicy **7 / 4**.

Informacje na opakowaniach

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

8. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworów wylotu powietrza **9** znajdujących się z tyłu urządzenia.
- Przy chwyтaniu koszy frytkownicy **7 / 4** używać rękawic kuchennych lub tapek do garnków.
- Podczas smażenia z otworów wylotu powietrza **9** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztluszczowej.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez umieszczonej w środku koszy frytkownicy **7 / 4**!

8.1 Podłączanie do prądu

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę **11** sieciową do gniazdka ze stykiem ochronnym spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.
 - Wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu dotykowym **3** zaświecą się na krótko.
 - Uruchamia się dwukrotny sygnał dźwiękowy.
 - Świeci się symbol przycisku Włącz/Wyłącz ☺. Podświetlony symbol oznacza tryb gotowości.

8.2 Wyświetlacz dotykowy

Na wyświetlaczu dotykowym **3** znajdują się symbole pokazujące tylko funkcje, np. symbol nagrzewania ☺.

Inne symbole (również) stanowią przyciski, np. przycisk Start/Stop ☺. Powierzchnie przyciskowe określane są w niniejszej instrukcji w celu lepszej czytelności pojęciem przycisków.

8.3 Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz ☺, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu czuwania.
 - Pole wyświetlacza **13 / 15** wyświetla na przemian domyślnie ustawioną temperaturę **180 °C** i czas **15 MIN**.
- Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz ☺, aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania.

WSKAZÓWKA: Po 5 minutach bezczynności urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania.

- Podczas pracy urządzenia nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz ☺, aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania.
 - Włączy się sygnał dźwiękowy.
 - Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę i miga symbol wentylatora ☼.
 - Świeci się symbol przycisku Włącz/Wyłącz ☺.
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia i odłączenia od prądu należy wyjąć wtyczkę **11** sieciową z gniazdka.

8.4 Wybór kosza frytkownicy

1. Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby uruchomić frytkownicę.
2. Poprzez naciśnięcie przycisku  lub  można wybrać odpowiedni kosz frytkownicy. Symbol wybranego kosza frytkownicy miga.
 - Domyślnie ustawiona temperatura **180 °C** i domyślnie ustawiony czas smażenia **15 MIN** świecą na przemian.
3. Wprowadzić ustawienia (temperatura / czas smażenia / program) dla wybranego kosza frytkownicy.
 - Temperatura i czas smażenia dla danego kosza frytkownicy  są wyświetlane na panelu wyświetlacza **13**.
 - Temperatura i czas smażenia dla danego kosza frytkownicy  są wyświetlane na panelu wyświetlacza **15**.

WSKAZÓWKA: Jeśli przycisk Start/Stop  nie zostanie naciśnięty w ciągu 15 sekund, symbol wybranego kosza przestanie migać. W takim przypadku ponownie nacisnąć przycisk  lub , aby kontynuować ustawienia.

4. Po wprowadzeniu wszystkich wartości naciśnij przycisk Start/Stop .
 - Rozpocznie się proces smażenia dla wybranego kosza frytkownicy.
 - Symbol programu i symbol wentylatora  migają.
 - Na wyświetlaczu niewybranego kosza frytkownicy pojawi się - - -.

8.5 Ustawienia ręczne

W trybie czuwania na wyświetlaczu widoczne są wszystkie przyciski z wyjątkiem symboli wentylatora .

Przy ich pomocy można w każdym momencie zmieniać ustawienia temperatury i czasu smażenia potrawy, np. także w przypadku już uruchomionego programu.

- Po wybraniu kosza frytkownicy ustawić temperaturę w zakresie od 60 °C do 200 °C za pomocą przycisków **+ 27 / - 26**:
 - Krótkie naciśnięcie przycisków **+ 27 / - 26** powoduje zmianę temperatury o 5 °C, z kolei ich przytrzymanie szybkie przewijanie do przodu i do tyłu.
- Przyciskami czasu **+ 17 / - 18** można ustawić czas smażenia potrawy w przedziale od 1 minuty do 60 minut:
 - Krótkie naciśnięcie przycisków **+ 17 / - 18** powoduje zmianę czasu smażenia o 1 minutę, z kolei ich przytrzymanie szybkie przewijanie do przodu i do tyłu.

1. Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby uruchomić frytkownicę.
2. Nacisnąć przycisk na koszu frytkownicy .
3. Użyć przycisków **+ 17 / - 18** i **+ 27 / - 26**, aby ustawić wartości temperatury i czasu smażenia
albo
nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aby wybrać jeden z programów.
4. Nacisnąć przycisk Start/Stop , aby uruchomić urządzenie.
 - Symbol wentylatora  miga.
 - Naprzemiennie wyświetlana jest ustawiona temperatura i czas smażenia.
 - Czas smażenia odliczany jest w dół.
 - Symbol wybranego programu **16** miga.

Powtórzyć tę czynność dla kosza frytkownicy [2].

8.6 Funkcja SYNC COOK

Funkcja ta umożliwia przygotowywanie większych ilości potraw w tym samym czasie i temperaturze w obu koszach jednocześnie.

Wstępnie ustawiona temperatura i czas smażenia dla obu koszy frytkownicy to 180 °C i 15 minut. Można zmienić ustawione wartości lub wybrać program.

1. Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby uruchomić frytkownicę.
2. Nacisnąć przycisk SYNC COOK .
3. Ustawić temperaturę w zakresie od 60 °C do 200 °C za pomocą przycisków **+ 27 / - 26**.
4. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk MENU , aby wybrać jeden z programów lub ustawić czas smażenia w zakresie od 1 minuty do 60 minut za pomocą przycisków **+ 17 / - 18**.
5. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk Start/Stop .

Ustawione wartości będą obowiązywać dla obu koszy.

- Przycisk SYNC COOK  miga.
- Symbole wentylatorów  migają.
- Symbol wybranego programu może migać.
- Temperatura i pozostały czas są wyświetlane naprzemiennie.

WSKAZÓWKA: Wartości temperatury i czasu smażenia można zmienić w dowolnym momencie przygotowywania dania.

Podczas smażenia można również przełączyć się na inny program.

1. Nacisnąć przycisk Start/Stop  podczas smażenia.
2. Poprzez naciśnięcie przycisku MENU  można wybrać dany program.
3. Ponownie nacisnąć przycisk Start/Stop .

Oba kosze frytkownicy będą pracować dalej zgodnie z wybranym programem.

Funkcję SYNC COOK można przerwać w dowolnym momencie.

1. Nacisnąć ponownie przycisk SYNC COOK  podczas smażenia.
 - Symbol programu  zmieni się z migającego na świecący stale.
 - Każdy program, który nie został zakończony przed naciśnięciem przycisku SYNC COOK , będzie kontynuowany dla obu koszy frytkownicy.
2. Można wybrać dany kosz frytkownicy, naciskając [1] lub [2].
3. Teraz należy wprowadzić nowe wartości dla danego kosza.

Oba kosze frytkownicy będą dalej pracować z oddzielnie ustawionymi wartościami.

8.7 Funkcja SYNC FINISH

Można również zsynchronizować zakończenie smażenia w obu koszach **7 / 4**.

1. W tym celu należy nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby uruchomić frytkownicę.
 2. Nacisnąć przycisk , aby wybrać dany kosz frytkownicy .
 3. Ustawić czas smażenia, temperaturę lub program, naciskając przycisk MENU .
 4. Nacisnąć przycisk , aby wybrać dany kosz frytkownicy .
 5. Ustawić czas smażenia, temperaturę lub program.
 6. Nacisnąć przycisk SYNC FINISH .
 7. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk Start/Stop 
 - Przycisk SYNC FINISH  miga podczas pracy kosza frytkownicy.
 - Symbol wentylatora  miga, gdy kosz frytkownicy pracuje.
 - Czas i temperatura są wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu roboczego kosza frytkownicy.
 - Na wyświetlaczu kosza frytkownicy, który jeszcze nie został uruchomiony pojawia się .
- Proces smażenia rozpoczyna się dla obu koszy zgodnie z ustawieniami.
 - Czasu i temperatury nie można już regulować.
 - Po rozpoczęciu pracy drugiego kosza rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe.
 - Kosz frytkownicy z krótszym czasem smażenia kończy pracę ok. 15 sekund przed koszem do smażenia z dłuższym czasem smażenia.
 - Jeśli oba kosze mają ustawiony taki sam czas smażenia pierwszy kosz rozpocznie proces smażenia 15 sekund przed drugim koszem.
 - Na koniec czasu smażenia dla każdego kosza rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe.

8.8 Korzystanie z programów

W przypadku wielu produktów spożywczych i sposobów przyrządzania urządzenie wyposażone jest w domyślne programy. Przy wyborze danego programu użytkownik może dodatkowo w każdym momencie dokonywać następujących ustawień:

- Temperatura
- Czas smażenia

WSKAZÓWKI:

- Upewnić się, że żywność nie dotyka gorącego elementu grzejnego **2** w górnej części urządzenia i nie przywiera do niego.
- Z wyjątkiem programu SYNC FINISH temperaturę i czas smażenia można zmienić w dowolnym momencie.
- Aby zapobiec utracie ciepła, proces smażenia należy rozpocząć dopiero po całkowitym włożeniu obu koszy frytkownicy **7 / 4**.
- Podczas zmiany programów należy zawsze najpierw przełączyć urządzenie w tryb gotowości, naciskając przycisk Start/Stop .

1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu frytkownicy **7 / 4**.
2. Umieścić kosz frytkownicy **7 / 4** w urządzeniu.
3. Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby uruchomić frytkownicę.
4. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk MENU , aby wybrać żądany program. Odpowiedni symbol miga.
5. Włączyć proces smażenia przyciskiem Start/Stop 
 - Symbol programu miga.
 - Symbol wentylatora  miga.
 - Przycisk Start/Stop  miga.

9. Przegląd programów / tabela smażenia

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

Symbol na wyświetlaczu dotykowym	Program/użycie	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres regulacji)
	Rozgrzewanie	200 °C (60–200 °C)	5 min. (1–60 min)
	Frytki mrożone ¹ (optymalna ilość ok. 500 g, maksymalna ilość ok. 640 g na jeden kosz frytkownicy)	190 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min)
	Mięso	180 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min)
	Drób w kawałkach, np. udka ² (optymalna ilość: 4 kawałki na je- den kosz frytkownicy)	180 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min)
	Steki/kotlety	180 °C (60–200 °C)	12 min. (1–60 min)
	Babeczki, ciasta i wypieki	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1–60 min)
	Krewetki	180 °C (60–200 °C)	8 min. (1–60 min)
	Ryby	180 °C (60–200 °C)	10 min. (1–60 min)
	Pizza	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min)
	Warzywa ² ; (ok. 750 g na jeden kosz frytkownicy)	180 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min)
	Rozmrażanie	60 °C -	15 min. (1–60 min)

Numery indeksów górnych ^{1,2} oznaczają ¹: Gdy minie ¼ czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić, co jest równoznaczne z tym, że trzeba tę czynność powtórzyć 3 razy.

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

FUNKCJA NAGRZEWANIA

Aby uzyskać optymalne wyniki smażenia, należy nagrzać frytkownicę za pomocą automatycznego programu nagrzewania . Wartości domyślne to 200 °C i 5 MIN.

1. Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby uruchomić frytkownicę.
 2. Nacisnąć przycisk  lub , aby wybrać dany kosz frytkownicy.
 3. Poprzez naciśnięcie przycisku MENU  można wybrać program nagrzewania .
 4. Następnie w razie potrzeby można dostosować temperaturę i czas.
 5. Uruchomić funkcję, naciskając przycisk Start/Stop .
- Wartość temperatury można zmienić podczas nagrzewania.
 - Wartość czasu można zmienić tylko przed rozpoczęciem fazy nagrzewania.
 - Bieżąca temperatura jest wyświetlana na wyświetlaczu podczas nagrzewania.
 - Po osiągnięciu temperatury docelowej rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe.
 - Temperatura jest utrzymywana przez 5 minut.
 - Czas na wyświetlaczu odliczany jest w dół.
 - Po wykonaniu programu do końca rozlega się sygnał akustyczny.

FUNKCJA SZYBKIEGO STARTU

Włączyć urządzenie, wybudzając je z trybu czuwania przyciskiem Włącz/Wyłącz . Poprzez wciśnięcie przycisku Start/Stop  rozpocznie się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze 180 °C i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący 15 min dla obu koszy frytkownicy.

9.1 Przerwanie procesu smażenia

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

WSKAZÓWK: W przypadku funkcji SYNC FINISH  przerwanie procesu smażenia nie jest dostępne dla koszy frytkownicy.

Przerwanie procesu smażenia dla jednego kosza frytkownicy

1. Nacisnąć przycisk  lub , aby przerwać proces smażenia dla kosza frytkownicy  lub .
2. Nacisnąć przycisk Start/Stop .
 - Przycisk Start/Stop  miga.
 - Przycisk  lub  miga.
3. Nacisnąć ponownie przycisk Start/Stop , aby kontynuować proces smażenia.

Przerwanie procesu smażenia dla obu koszy frytkownicy

1. Nacisnąć przycisk Start/Stop , aby przerwać proces smażenia dla obu koszy frytkownicy.
 - Przycisk Start/Stop  miga.
2. Wyciągnąć kosz frytkownicy **7** / **4** za uchwyt **8** z obudowy **1**, aby sprawdzić stopień wysmażenia lub ponownie rozprowadzić w nich zawartość.
3. Włożyć z powrotem kosz frytkownicy **7** / **4** do urządzenia.
4. Nacisnąć ponownie przycisk Start/Stop , aby kontynuować proces smażenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.
albo
1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **7** / **4** za uchwyt **8** z obudowy **1**, aby spraw-

dzić stopień wysmażenia lub ponownie rozprowadzić w nich zawartość.

2. Włożyć z powrotem kosz frytkownicy **7 / 4** do obudowy **1**, aby kontynuować proces smażenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

9.2 Koniec procesu smażenia

- Po wykonaniu programu do końca rozlega się sygnał akustyczny. Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę.
 - Potrzebna będzie żaroodporna podkładka do umieszczenia na niej kosza frytkownicy **7 / 4** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).
 - W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **11** z gniazda.
1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **7 / 4** za uchwyt **8** z obudowy **1**. Postawić go na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
 2. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
 3. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i elementu wyposażenia należy odczekać do momentu ich całkowitego schłodzenia.

WSKAZÓWKA: jeśli np. stopień zarumienienia nie spełnia jeszcze określonych wymagań, można zmienić ręcznie ustawienia procesu smażenia (patrz „Korzystanie z programów” na stronie 14). Wsunąć z powrotem kosz frytkownicy **7 / 4** do obudowy **1** i ponownie rozpocząć proces smażenia. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia. Wyciągnąć po prostu kosz frytkownicy **7 / 4** za uchwyt **8** z obudowy **1**.

10. Przepisy

10.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

Składniki na majonez

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

Składniki na frytki

- | | |
|---------|-------------------------------------|
| 250 g | batatów |
| 250 g | nierozgotowywujących się ziemniaków |
| 2 łyżki | 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. Obrąć, 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. Podzielić frytki równomiernie między dwa kosze frytkownicy.
7. Użyć funkcji SYNC COOK i ustawić 25 minut oraz 200 °C.
8. Po 15 minutach zmniejszyć temperaturę do 180 °C i dokładnie wstrząsnąć frytkami.
9. Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.

10.2 Kiełbaski w szlafroku

Składniki na 4 porcje

Składniki

8	kiełbasek (np. frankfurterek lub innych)
1 opakowanie	ciasta francuskiego
	sól i pieprz
2 łyżka	musztardy
2	jajka

Przygotowanie

1. Rozwałkować ciasto francuskie na posypanym mąką blacie.
2. Pokroić kiełbaski 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 kiełbaski w ciasto francuskie tak, aby lekko wystawały po bokach.
6. Roztrzepać jajka i posmarować nimi ciasto francuskie.
7. Docisnąć końce ciasta francuskiego mocno do siebie.
8. Piec w temperaturze 200 °C przez około 12–15 minut, w zależności od smaku i stopnia zarumienienia.

10.3 Pieczony camembert z żurawiną

Składniki na 4 porcje

Składniki

4	sery camembert (do 150 g każdy)
2	jajka
2 łyżki	śmietany
6 łyżek	bułki tartej
4 łyżki	żurawiny ze słoika
	sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

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

10.4 Faszerowane pomidory

Składniki na 4 porcje

Składniki

12 łyżek	oliwy z oliwek
12	średniej wielkości pomidorów
4	ząbki czosnku
2 pęczki	pietruszki
4 kawałki	chleba tostowego (normalnej wielkości)
1 łyżeczka	sol
4 szczypty	pieprzu
80 g	świeżo startego parmezanu

Przygotowanie

1. Umyć pomidory, usunąć szypułki i odciąć górną część.
2. Ostrożnie wyjąć miąższ łyżką i odsączyć pomidory, ustawiając je na sicie do góry dnem.
3. Obrąć czosnek.
4. Umyć i osuszyć pietruszkę.
5. Następnie pokruszyć chleb tostowy i umieścić go w blenderze, dodając tam również oliwę, czosnek, pietruszkę, sól, pieprz i parmezan.
6. Wszystkie składniki zblendować.
7. Umieść nadzienie w pomidorach.
8. Umieść pomidory w koszach frytkownicy.
9. Smażyć w temperaturze do 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.

10.5 Falafel z mąki z ciecierzycy

Składniki na 4 porcje

Składniki

240 g	mąki z ciecierzycy
240 ml	wody
8 łyżek	oliwy z oliwek
4	ząbki czosnku
2	szalotki
2 pęczki	pietruszki
1 łyżeczka	sol
3 łyżeczki	kuminu
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
	Trochę soku z cytryny

Przygotowanie

1. Umyć i osuszyć natkę pietruszki, oskubać listki i bardzo drobno posiekać.
2. Szalotkę i ząbki czosnku obrać i pokroić w kostkę.
3. Wymieszać pietruszkę, szalotkę, czosnek, mąkę z ciecierzycy, kumin, proszek do pieczenia i sól.
4. Zagotować wodę i stopniowo dodawać ją do masy z mąki. Wyrobić wszystko na jednolite i stosunkowo twarde ciasto.
5. Pozostawić ciasto na 15 minut, aby odpoczęło.
6. Następnie dodać 1 łyżkę oliwy z oliwek i odrobinę soku z cytryny.
7. Zwilżonymi dłońmi uformować z ciasta kulki wielkości orzecha włoskiego i ułożyć je obok siebie na tackach do koszy 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. Teraz wlać 7 łyżek oliwy z oliwek do miski i ostrożnie wrzucić do niej falafel.
10. Umieścić falafel z powrotem na tackach i smażyć w temperaturze 200 °C przez około 6 minut na złoty kolor.

10.6 Łosioś w papilotach

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

1. Ziemniaki obrać i umyć, ugotować w osolonej wodzie, a następnie odcedzić i pokroić w cienkie plasterki.
2. W międzyczasie oczyścić i umyć szpinak, a następnie dobrze odsączyć.
3. Szalotki i czosnek obrać, pokroić w drobną kostkę, umieścić w garnku z olejem i smażyć do zeszklenia.
4. Dodać szpinak i krótko podsmażyć, aż liście się skurczą. Następnie zdjąć garnek z ognia i odstawić.
5. Oplukać łosiosia, 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 dwa duże kawałki papieru do pieczenia.
11. Umieścić plasty ziemniaków na środku i doprawić solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć szpinak i łosiosia.

12. Łosiosia posmarować masłem kaparowym i udekorować plasterkami limonki.
13. Złożyć papier, dobrze uszczelnić po bokach, formując z niego papiloty i umieścić je obok siebie w koszu frytkownicy.
14. Smażyć w temperaturze 200 °C przez około 20 minut.
15. Następnie usunąć papier i podać danie. Najlepiej smakuje na gorąco.

10.7 Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

Składniki

½ łyżeczki	pieprzu
½ łyżeczki	ziela angielskiego
½ łyżeczki	kolendry
½ łyżeczki	suszonego tymianku
½ łyżeczki	suszonego oregano
1 łyżeczka	sol
50 ml	oliwy z oliwek
2	bakłażany
2	cukinie
2	cebule
	drewniane patyczki 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.

10.8 Mini pizza z szynką i rukolą

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

10.9 Marynowane skrzydełka z kurczaka z mrożonymi frytkami

Składniki dla 2 osób

Składniki

Ok. 8	skrzydełek z kurczaka
250 g	mrożonych frytek
1–2 łyżeczki	sol
1–2 łyżeczki	papryki

Składniki na marynatę

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

Przygotowanie

1. Wymieszać wszystkie składniki marynaty w dużej misce.
2. Włożyć skrzydełka kurczaka do miski i połączyć je z marynatą.
3. Odstawić kawałki kurczaka w marynacie na ok. 1 godzinę.
4. Ułożyć skrzydełka kurczaka obok siebie w jednym z dwóch koszy frytkownicy i wstawić go na 190 °C i 15 minut.
5. Obrócić skrzydełka kurczaka w połowie czasu smażenia.
6. Włożyć 250 g zamrożonych frytek do drugiego kosza frytkownicy i wstawić go na 200 °C i 20 minut.
7. Użyć funkcji SYNC FINISH, aby proces smażenia w obu koszach frytkownicy został ukończony w tym samym czasie.
8. Potrząsnąć frytkami w połowie czasu smażenia.

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

10.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartaetek

Składniki

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

Przygotowanie

1. Posiekać czekoladę i roztopić ją w kąpieli wodnej.
2. Dodać masło i pozwolić mu się roztopić.
3. Ubić jajka z cukrem na pianę.
4. Przesiać mąkę do masy i wymieszać do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Delikatnie wymieszać z masłem i czekoladą.
6. Wlać ciasto do foremek na muffiny i umieścić je w koszu frytkownicy. Umieścić w rozgrzanym urządzeniu.
7. Ustawić temperaturę na 180 °C i czas pieczenia na 10 minut.
8. Upiec czekoladowe tartaletki i delektować się nimi na ciepło.

11. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztuszczowej należy wyjąć wtyczkę **11** sieciową 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 frytkownicy **7 / 4** i tackę **5** można myć w zmywarce do naczyń. Wyciągnąć tackę **5** z kosza frytkownicy **7 / 4**. Przy wkładaniu tacki **5** z powrotem po czyszczeniu upewnić się, że wypukła jej część jest skierowana ku górze. Wcisnąć tackę **5** w dół tak, aby się zaablokowała.

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

- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.
- Wyczyścić kosz frytkownicy **7** / **4** ręcznie przy użyciu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Słukać dokładnie czystą wodą.
- 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.

12. Przechowywanie

- Przed schowaniem frytkownicy...
... należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **11** z gniazdka,
... urządzenie musi ostygnąć i
... wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.
- Nawinąć przewód zasilający **11** wokół uchwyty do nawijania przewodu **10**.

13. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych 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 zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



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



Opakowanie

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

14. Rozwiązywanie problemów

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błędy	Możliwe przyczyny/ działania
Nie działa	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przy-smażenia	• Za duża ilość lub za grube kawałki? • Za niska temperatura smażenia lub za krótki czas smażenia?
Silne wydzie-lanie dymu i zapachu	• Czy na elemencie grzej-nym 2 znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia kosza fryt-kownicy 7 / 4 nie po-winien przekraczać oznaczenia MAX 6.

15. Dane techniczne

Model:	SHLFD 2600 B1
Napięcie sie-ciowe:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	2600 W

Użyte symbole

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

Zmiany techniczne zastrzeżone.

16. 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 produkcji 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: 503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

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



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Turinys

1. Apžvalga	29
2. Naudojimas pagal paskirtį	30
3. Saugos nurodymai	30
4. Komplektacija	33
5. Naudojimo pradžia	34
6. Jutiklinio ekrano apžvalga	35
7. Pagrindinė informacija apie gruzdinimą	36
8. Valdymas	37
8.1 Maitinimo jungtis	37
8.2 Jutiklinis ekranas	37
8.3 Įjungimas / išjungimas	37
8.4 Gruzdinimo krepšelio pasirinkimas	37
8.5 Rankiniai nustatymai	38
8.6 Funkcija SYNC COOK	38
8.7 Funkcija SYNC FINISH	39
8.8 Programos naudojimas	40
9. Programų apžvalga / Gaminimo lentelė	41
9.1 Gaminimo proceso nutraukimas	42
9.2 Gaminimo proceso pabaiga	43
10. Receptai	43
10.1 Mišrios gruzdintos bulvytės su majonezu su prieskoninėmis žolelėmis	43
10.2 Dešrelės tešloje	44
10.3 Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis	44
10.4 Įdaryti pomidorai	45
10.5 Falafeliai iš avinžirnių miltų	45
10.6 Lašišos pakeliai	46
10.7 Cukinių ir baklažanų iešmeliai	47
10.8 Mini pica su kumpiu ir rukola	47
10.9 Marinuoti vištienos sparneliai su gruzdintomis bulvytėmis	48
10.10 Šokoladiniai pyragėliai su skystu viduriu	48
11. Valymas	49
12. Laikymas	49
13. Šalinimas	50
14. Problemų sprendimas	50
15. Techniniai duomenys	50
16. HOYER Handel GmbH garantija	51

1. Apžvalga

- 1 Korpusas
- 2 Kaitinimo elementas (vidinės dalies viršuje)
- 3 Jutiklinis ekranas su indikatoriais ir jutikliniais mygtukais
- 4 Gruzdinimo krepšelis 2
- 5 Įdėklas
- 6 **MAX** Gruzdinimo krepšelio maksimalaus pripildymo aukščio žyma (maksimalus pripildymo lygis yra 4,35 litro)
- 7 Gruzdinimo krepšelis 1
- 8 Gruzdinimo krepšelio rankena
- 9 Oro išleidimo angos
- 10 Laido apvija
- 11 Elektros laidas su kištuku

Nuoširdžiai dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują karšto oro gruzdintuvę.

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

- **Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.**
- **Būtinai 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!

Simboliai ant prietaiso



Šis simbolis įspėja, kad neliestumėte karšto paviršiaus.



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

2. Naudojimas pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvė skirta maisto produktams kepti karštame iki 200 °C temperatūros ore.

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

Prietaiso nenaudokite komercinėms reikmėms.

Naudojimas ne pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvė netinka skysčiams kaitinti.

3. Saugos nurodymai

Įspėjamieji nurodymai

Prireikus šioje naudojimo instrukcijoje vartojami toliau nurodyti įspėjamieji nurodymai:



PAVOJUS! Didelė rizika: nesilaikant šio įspėjimo, gali kilti pavojus sveikatai arba gyvybei.

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

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

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

PASTABA: Tiekiamos skirtingos prietaiso spalvos. Visų spalvų variantų prietaisų valdymas yra toks pats.

Saugaus veikimo nurodymai

- ⊙ Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai, taip pat asmenys su ribotais fiziniais, psichiniais, jutiminiais gebėjimais arba kuriems trūksta patirties ir (ar) žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir suvokia pavojus. Draudžiama vaikams žaisti su prietaisu. Draudžiama vaikams valyti prietaisą arba atlikti jo techninę apžiūrą, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir prižiūrimi.
- ⊙ Būtina pasirūpinti, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir jo elektros laido.
- ⊙ Dėl netinkamo naudojimo galimi sužalojimai.



- ⊙ Nelieskite karštų prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančių oro išleidimo angų. Gruzdinimo krepšelius imkite tik už rankenos.
- ⊙ Gruzdinant iš oro išleidimo angų išeina karšti garai. Nelieskite garų.
- ⊙ Jei pažeistas prietaiso maitinimo laidas, kad būtų galima išvengti pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, klientų aptarnavimo skyriaus specialistas arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- ⊙ Kaitinimo elementų nevalykite drėgnomis priemonėmis.
- ⊙ Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikrodiniu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ⊙ Atkreipkite dėmesį į skyrių „Valymas“ (žr. „Valymas“ 49 psl.).



PAVOJUS vaikams!

- ⊙ Užtikrinkite, kad vaikai niekada nenutrauktų įkaitusios karšto oro gruzdintuvės (pvz., už elektros laido). Nudėgus 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 pažeisti prietaisą. Todėl visada laikykite gyvūnus atokiau nuo elektros prietaisų.



PAVOJUS paukščiams!

- ⊙ Paukščiai kvėpuoja greičiau, 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 elektros kištuką nardinti į vandenį arba kitus skysčius.
- ⊙ Jei į prietaisą pateko skysčio, nedelsdami ištraukite elektros kištuką. Prieš pradėdami vėl naudoti prietaisą, jį patikrinkite.

- ⊙ Jei prietaisas įkrito į vandenį, nedelsdami ištraukite elektros 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 prailginimo kabelį, jis turi atitikti šio prietaiso techninius duomenis.
- ⊙ Nejunkite prietaiso į kelių kištukinių lizdų bloką. Elektros tinklas gali būti perkrautas.
- ⊙ Elektros laidą nutieskite taip, kad niekas ant jo negalėtų užminti, už jo užsikabinti arba užkliūti.
- ⊙ Elektros kištuką junkite tik į tvarkingai įrengtą, gerai prieinamą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinis lizdas turi būti gerai prieinamas ir prijungus elektros kištuką.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad elektros laido nepažeistų aštrūs kampai arba karštos 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 elektros kištuką iš kištukinio lizdo.
- ⊙ Traukdami elektros kištuką iš kištukinio lizdo, visada traukite ne už laido, bet už elektros kištuko.

- ⊙ Ištraukite elektros kištuką iš elektros lizdo:
 - po kiekvieno naudojimo,
 - atsiradus gedimui,
 - nenaudodami prietaiso,
 - prieš valydami prietaisą,
 - per perkūniją.
- ⊙ Siekdami išvengti pavojų, nedarykite jokių prietaiso pakeitimų. Remontą paveskite atlikti tik specializuotoms dirbtuvėms ir (arba) techninės priežiūros centrams.



PAVOJUS – Gaisro pavojus!

- ⊙ Niekada nepalikite į tinklą įjungto prietaiso be priežiūros.
- ⊙ Gamindami maistą karšto oro gruzdintuvėje visada ją prižiūrėkite. Taip laiku užuosite neįprastus kvapus ar išgirsite garsus ir taip pastebėsite iškiliusias 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 ją tik ant tvirtos, lygaus, neslidaus, sauso ir nedegaus darbinio paviršiaus.



Susižalojimo PAVOJUS dėl nudegimo!

- ⊙ Nelieskite karštų prietaiso ir jo vidaus paviršių. Naudokite orkaitės pirštines arba puodkėles.
- ⊙ Prieš valydami prietaisą arba jį atidėdami, 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 karštų paviršių (pvz., viryklės), šalia šilumos šaltinių arba atviros liepsnos.
- ⊙ Įsitikinkite, kad maistas nesiliečia ir nepilpo prie kaitinimo elemento, esančio vidinės dalies viršuje.
- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.
- ⊙ Prietaisas turi neslidžias plastikines kojeles. Kadangi baldai būna padengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis ir prižiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagų sudedamosios dalys silikoninės kojeles galėtų paveikti ir suminkštinti. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.

4. Komplektacija

- 1 karšto oro gruzdintuvė
- 2 gruzdinimo krepšeliai **7 / 4** su įdėklais **5**
- 1 išsami naudojimo instrukcija (internetu)
- 1 trumpas naudojimo vadovas (pridedamas prie prietaiso)

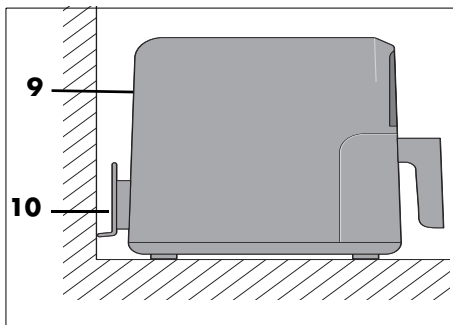
5. Naudojimo pradžia

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
Visų pirma, viduje neturi būti jokių pakuočių likučių, kaip, pvz., putplasčio likučiai.



PAVOJUS – Gaisro pavojus!

Prietaiso galinėje dalyje yra oro išleidimo angos **9**. Prietaisui veikiant, iš oro išleidimo angų išeina karšti garai.

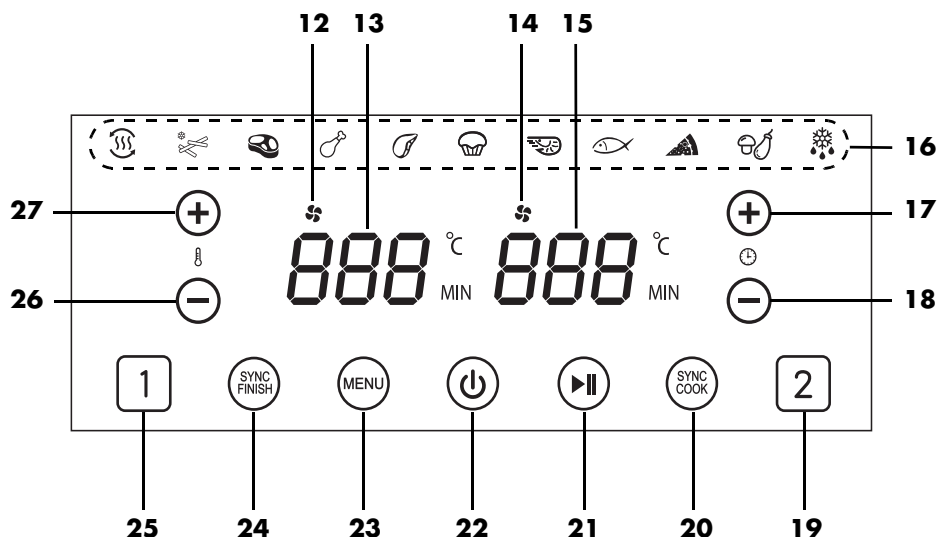


- ⊙ Niekada neuždenkite oro išleidimo angų **9**.
- ⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
- ⊙ Įsitikinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.

PASTABA: Pirmą kartą naudojant prietaisą gali susidaryti šiek tiek dūmų ir skliti kvapas. Taip nutinka dėl kaitinimo elementų **2** montavimo priemonių ir gaminys nėra brokuotas. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu.

- Nuo prietaiso nuimkite apsauginę plėvelę ir lipnią juostelę, tačiau nenuimkite specifikacijų lentelės, esančios prietaiso apačioje.
- Patikrinkite, ar yra visos dalys ir ar jos nepažeistos.
- Prieš pirmą naudojimą išvalykite prietaisą ir visus priedus.
- Prietaisą statykite ant sauso, lygaus, nesislidaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įkiškite elektros kištuką **11** į kištukinį lizdą, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinis lizdas turi būti lengvai prieinamas ir prijungus kištuką.

6. Jutiklinio ekrano apžvalga



- 12** Ventiliatoriaus simbolis: Mirksi, kai gruzdinimo krepšelio **1** ventiliatorius veikia
- 13** Ekrano laukelyje: Gruzdinimo krepšelio skaitmenų rodmuo (pvz., temperatūros, gaminimo laiko) **1**
- 14** Ventiliatoriaus simbolis: mirksi, kai gruzdinimo krepšelio **2** ventiliatorius veikia
- 15** Ekrano laukelyje: Gruzdinimo krepšelio skaitmenų rodmuo (pvz., temperatūros, gaminimo laiko) **2**
- 16** Programos simboliai
- 17** **+** Mygtukas: Pailginti gaminimo laiką
- 18** **-** Mygtukas: Sutrumpinti gaminimo laiką
- 19** **2** Mygtukas: Gruzdinimo krepšelio pasirinkimas **2**
- 20** Mygtukas SYNC COOK: abu gruzdinimo krepšeliai veikia su tomis pačiomis vertėmis
- 21** Mygtukas: Paleisti / Sustabdyti
- 22** Mygtukas: Įjungti / Išjungti
- 23** Mygtukas MENU: paspauskite dar kartą, kad pasirinktumėte programą
- 24** Mygtukas SYNC FINISH: abiejų gruzdinimo krepšelių užpildymas yra sinchronizuotas
- 25** **1** Mygtukas: Gruzdinimo krepšelio pasirinkimas **1**
- 26** **-** Mygtukas: Sumažinti temperatūrą
- 27** **+** Mygtukas: Padidinti temperatūrą

7. 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 **7 / 4** negalima pripildyti daugiau nei iki žymos **MAX 6**.
- Akrilamidas gali turėti kancerogeninį poveikį. Kad akrilamido susidarytų kuo mažiau, neskrudinkite per ilgai, kad patiekalas per daug neapskrustų.

Kad apskrustų tolygiai ^{1 2}

¹: Sukite arba apverskite po kiekvieno ¼ gaminimo laiko, t. y. 3 kartus per gaminimo laiką.

²: Pakratykite arba apverskite praėjus pusei gaminimo laiko.

Jei norima, kad maisto produktai (pvz., gruzdintos bulvytės ar vištienos kepsneliai) tolygiai apskrustų, gruzdinant juos reikia pakratyti 1–3 kartus.

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelius **7 / 4** už rankenos **8** iš korpuso **1** ir suplakite sudedamąsias dalis. Maišydami žiūrėkite, kad gruzdintos bulvytės būtų gerai išmaišytos, o vidinės, neparuoštos bulvytės patektų į išorę. Išėmus gruzdinimo krepšelius **7 / 4** prietaisais išsiijungia automatiškai.

2. Įdėkite gruzdinimo krepšelius **7 / 4** atgal į prietaisą. Kol nepasibaigė gaminimo laikas, prietaisais vėl įsiijungia automatiškai.

Kepimas

Tešlos **jokiu būdu** negalima dėti tiesiai į gruzdinimo krepšelius **7 / 4**. Paruošę tešlą sudėkite į kepimo formą arba kitą karščiui atsparią formą (pvz., keksiukų formeles). Tada formas su tešla dėkite į gruzdinimo krepšelius **7 / 4**.

Pakuotės informacija

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

8. Valdymas



PAVOJUS nusideginti!

- ⊙ Naudojimo metu prietaiso paviršiai gali įkaisti. Nelieskite karštų prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančių oro išleidimo angų **9**.
- ⊙ Norėdami paimti gruzdinimo krepšelius **7 / 4**, naudokite orkaitės pirštines ar puodkėles.
- ⊙ Gruzdinant iš oro išleidimo angų **9** išeina karšti garai. Nelieskite garų.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

ISPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Prietaiso jokių būdu negalima naudoti be gruzdinimo krepšelių **7 / 4**!

8.1 Maitinimo jungtis

- Kai prietaisas yra pastatytas, elektros kištuką **11** įkiškite į kištukinį lizdą su įžeminimu, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinis lizdas turi būti lengvai prieinamas ir prijungus kištuką.
 - Visi jutikliniame ekrane **3** esantys indikatoriai trumpam užsidega.
 - Pasigirsta dvigubas garsinis signalas.
 - Šviečia mygtuko Įjungti / Išjungti simbolis . Šviečiantis simbolis nurodo budėjimo režimą.

8.2 Jutiklinis ekranas

Jutikliniame ekrane **3** yra simbolių, rodančių tik funkcijas, pvz., išankstinio pakaitinimo simbolis .

Kiti simboliai žymi (taip pat) ekrano mygtukus, pvz., mygtuką Paleisti / Sustabdyti . Šioje instrukcijoje ekrano mygtukai sutrumpintai vadinami tiesiog mygtukais.

8.3 Įjungimas / išjungimas

- Norėdami įjungti budėjimo režime esantį prietaisą, paspauskite mygtuką Įjungti / Išjungti .
 - Ekrano laukelyje **13 / 15** pakaitomis rodoma iš anksto nustatyta temperatūra **180 °C** ir laikas **15 MIN**.
- Paspauskite mygtuką Įjungti / Išjungti , kad perjungtumėte prietaisą į budėjimo režimą.

PASTABA: Po 5 minučių neveikimo prietaisas automatiškai persijungia į budėjimo režimą.

- Kai prietaisas veikia, paspauskite mygtuką Įjungti / Išjungti , kad perjungtumėte prietaisą į budėjimo režimą.
 - Pasigirsta garsinis signalas.
 - Ventilatorius veikia dar maždaug 1 minutę ir mirksi ventilatoriaus simbolis .
 - Šviečia mygtuko Įjungti / Išjungti simbolis .
- Norėdami prietaisą visiškai išjungti ir atjungti nuo elektros tinklo, ištraukite elektros kištuką **11**.

8.4 Gruzdinimo krepšelio pasirinkimas

1. Paspauskite mygtuką Įjungti / Išjungti , kad įjungtumėte gruzdintuvę.
2. Paspauskite mygtuką  arba , kad pasirinktumėte norimą gruzdinimo krepšėlį. Pasirinkto gruzdinimo krepšelio simbolis mirksi.
 - Iš anksto nustatyta temperatūra **180 °C** ir iš anksto nustatytas gamini-
mo laikas **15 MIN** šviečia pakaitomis.
3. Atlikite pasirinkto gruzdinimo krepšelio nustatymus (temperatūra / gamini-
mo laikas / programa).

- Ekranu laukelyje **13** rodoma temperatūra ir gaminimo laikas gruzdinimo krepšelyje [1].
- Ekranu laukelyje **15** rodoma temperatūra ir gaminimo laikas gruzdinimo krepšelyje [2].

PASTABA: Jei mygtukas **Paleisti / Sustabdyti** (H) nepaspaudžiamas per 15 sekundžių, pasirinkto gruzdinimo krepšelio simbolis nustoja mirksėti. Tokiu atveju dar kartą paspauskite mygtuką [1] arba [2], kad galėtumėte tęsti nustatymus.

- Įvedę visas vertes, paspauskite mygtuką **Paleisti / Sustabdyti** (H).
 - Pradedamas pasirinkto gruzdinimo krepšelio gaminimo procesas.
 - Programos simbolis ir ventiliatoriaus simbolis ☼ mirksi.
 - Nepasirinkto gruzdinimo krepšelio ekrane užsidėga - - -.

8.5 Rankiniai nustatymai

Budėjimo režimu visi mygtukai, išskyrus ventiliatoriaus simbolius ☼, matomi ekrane. Jais galite bet kada pakeisti temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus, pvz., net ir tada, jei programa jau veikia.

- Pasirinkę gruzdinimo krepšelį, temperatūros mygtukais **+ 27 / - 26** nustatykite temperatūrą tarp 60 °C ir 200 °C:
 - Trumpai spustelėkite mygtukus **+ 27 / - 26** 5 °C intervalais; palaikykite nuspaudę, jei norite greitai persukti pirmyn / atgal.
 - Mygtukais **+ 17 / - 18** nustatykite gaminimo trukmę nuo 1 iki 60 minučių:
 - Trumpai spustelėkite **+ 17 / - 18** 1 minutės intervalais; palaikykite nuspaudę, jei norite greitai persukti pirmyn / atgal.
1. Paspauskite mygtuką **Įjungti / Išjungti** (Ⓜ), kad įjungtumėte gruzdintuvę.

2. Paspauskite gruzdinimo krepšelio mygtuką [1].
3. Mygtukais **+ 17 / - 18** ir **+ 27 / - 26** nustatykite temperatūros ir gaminimo laiko vertes

arba

keletą kartų paspauskite mygtuką (MENU), kad pasirinktumėte vieną iš programų.

4. Norėdami paleisti prietaisą, mygtuką **Įjungti / Išjungti** (Ⓜ).
 - Mirksi ventiliatoriaus simbolis ☼.
 - Nustatyta temperatūra ir gaminimo laikas rodomi pakaitomis.
 - Įsijungia atgalinis kepimo laiko skaičiavimas.
 - Jei reikia, mirksi pasirinktos programos simbolis **16**.

Jei reikia, pakartokite procesą su gruzdinimo krepšeliu [2].

8.6 Funkcija SYNC COOK

Naudodami šią funkciją galite vienu metu abiejuose gruzdinimo krepšeliuose ruošti didesnius kiekius tuo pačiu kepimo laiku ir toje pačioje temperatūroje.

Iš anksto nustatyta abiejų gruzdinimo krepšelių temperatūra ir kepimo trukmė yra 180 °C ir 15 minučių. Galite keisti nustatytas vertes arba pasirinkti programą.

1. Paspauskite mygtuką **Įjungti / Išjungti** (Ⓜ), kad įjungtumėte gruzdintuvę.
2. Paspauskite mygtuką **SYNC COOK** (Ⓜ).
3. Temperatūros mygtukais **+ 27 / - 26** nustatykite temperatūrą tarp 60 °C ir 200 °C.
4. Keletą kartų paspauskite mygtuką **MENU** (Ⓜ), kad pasirinktumėte vieną iš programų, arba mygtukais **+ 17 / - 18** nustatykite gaminimo trukmę nuo 1 iki 60 minučių.
5. Kepimo procesą pradėkite paspausdami mygtuką **Paleisti / Sustabdyti** (Ⓜ).

Nustatytos vertės taikomos abiem gruzdinimo krepšeliams.

- Mygtukas SYNC COOK  mirksi.
- Ventilatoriaus simbolis  mirksi.
- Jei reikia, mirksi pasirinktos programos simbolis.
- Temperatūra ir likęs laikas rodomi pakaitomis.

PASTABA: Temperatūros ir gaminimo laiko vertės galite keisti bet kuriuo gaminimo proceso metu.

Taip pat galite perjungti programą gaminimo metu.

1. Gaminimo metu paspauskite paleidimo / sustabdymo mygtuką .
2. Paspauskite mygtuką MENU , kad pasirinktumėte norimą programą.
3. Vėl paspauskite mygtuką Paleisti / Sustabdyti .

Abu gruzdinimo krepšeliai toliau veikia pagal pasirinktą programą.

Funkciją SYNC COOK galite bet kada atšaukti.

1. Gaminimo metu dar kartą paspauskite mygtuką SYNC COOK .
- Programos simbolis  iš mirksinčio tampa nuolat šviečiančiu.
- Kiekviena programa, kuri nebuvo užbaigta prieš paspaudžiant mygtuką SYNC COOK , bus tęsiama abiejose gruzdinimo krepšeliuose.
2. Jei reikia, pasirinkite gruzdinimo krepšėlį spausdami  arba .
3. Dabar įveskite norimas naujas gruzdinimo krepšelio vertes.

Abu gruzdinimo krepšeliai ir toliau veikia atskirai su nustatytomis vertėmis.

8.7 Funkcija SYNC FINISH

Taip pat galite sinchronizuoti gruzdinimo krepšelius **7 / 4**.

1. Paspauskite mygtuką Įjungti / Išjungti , kad įjungtumėte gruzdintuvę.
 2. Paspauskite mygtuką , kad pasirinktumėte gruzdinimo krepšėlį .
 3. Nustatykite gaminimo laiką, temperatūrą arba programą paspausdami mygtuką MENU .
 4. Paspauskite mygtuką , kad pasirinktumėte gruzdinimo krepšėlį .
 5. Nustatykite gaminimo laiką, temperatūrą arba programą.
 6. Paspauskite mygtuką SYNC FINISH .
 7. Gaminimo procesą pradėkite paspausdami mygtuką Paleisti / Sustabdyti .
 - Mygtukas SYNC FINISH  mirksi, kai gruzdinimo krepšelis veikia.
 - Ventilatoriaus simbolis  mirksi, kai gruzdinimo krepšelis veikia.
 - Laikas ir temperatūra pakaitomis rodomi veikiančio gruzdinimo krepšelio ekrane.
 - Neveikiančio gruzdinimo krepšelio ekrane rodomas  .
- Kepimo procesas prasideda abiejose gruzdinimo krepšiuose su atitinkamais nustatymais.
 - Laiko ir temperatūros reguliuoti nebegalima.
 - Pradėjus veikti antrajam gruzdinimo krepšeliui, pasigirsta 3 garsiniai signalai.
 - Gruzdinimo krepšelis su trumpesniu kepimo laiku baigiasi maždaug 15 sekundžių anksčiau nei gruzdinimo krepšelis su ilgesniu gaminimo laiku.
 - Jei abiejų gruzdinimo krepšelių gaminimo laikas vienodas, pirmasis gruzdinimo krepšelis pradės kepti 15 sekundžių anksčiau nei antrasis.

- Pasibaigus kiekvieno gruzdinimo krepšelio gaminimo laikui, pasigirsta 3 gariniai signalai.

8.8 Programos naudojimas

Prietaise yra iš anksto nustatytų programų, skirtų įvairiems maisto produktams ir paruošimo būdams. Kai renkatės programą, papildomai bet kuriuo metu galite pasirinkti šiuos nustatymus:

- Temperatūra
- Gaminimo laikas

PASTABOS:

- Įsitikinkite, kad maistas nesiliečia ir neprilipo prie kaitinimo elemento **2**, esančio vidinės dalies viršuje.
 - Išskyrus programą SYNC FINISH, temperatūrą ir gaminimo laiką galite keisti bet kuriuo metu.
 - Siekiant išvengti šilumos nuostolių, gaminimo procesą reikia pradėti tik tada, kai abu gruzdinimo krepšeliai **7 / 4** yra iki galo įstatyti.
 - Keisdami programas, pirmiausia visada perjunkite prietaisą į budėjimo režimą paspausdami mygtuką Paleisti / Sustabdyti .
1. Iš anksto paruoškite maisto produktus ir įdėkite į gruzdinimo krepšelį **7 / 4**.
 2. Gruzdinimo krepšelį **7 / 4** įdėkite į prietaisą.
 3. Paspauskite mygtuką Įjungti / Išjungti , kad įjungtumėte gruzdintuvę.
 4. Paspauskite mygtuką MENU , kad pasirinktumėte norimą programą. Mirk- si atitinkamas simbolis.
 5. Gaminimo procesą pradėkite paspaus- dę mygtuką Paleisti / Sustabdyti .
 - Mirksi programos simbolis.
 - Mirksi ventiliatoriaus simbolis .
 - Mygtukas Paleisti / Sustabdyti  mirksi.

9. Programų apžvalga / Gaminimo lentelė

- Toliau pateiktoje lentelėje nurodytos pagrindinės nustatymo rekomendacijos nurodytiems maisto produktams.
- Gaminimo lentelėje pateikiama informacija apie temperatūrą ir laiką yra orientacinio pobūdžio. Atsižvelgiant į maisto produktų savybes, dydį, kiekį ir jų skonį, temperatūra ir laikas gali skirtis.

Simbolis jutikliniame ekrane	Programa / naudojimas	iš anksto nustatyta temperatūra (reguliuojamas diapazonas)	iš anksto nustatytas laikas: (reguliuojamas diapazonas)
	išankstinis pakaitinimas	200 °C (60–200 °C)	5 min (1–60 min.)
	Šaldytos bulvytės ¹ (optimalus kiekis apie 500 g, maksimalus kiekis apie 640 g vi- enam gruzdinimo krepšeliui)	190 °C (60–200 °C)	30 min (1–60 min)
	Mėsa	180 °C (60–200 °C)	20 min (1–60 min)
	Paukštienos dalys, pvz., šlaunelės ² (optimalus kiekis 4 dalys viename gruzdinimo krepšelyje)	180 °C (60–200 °C)	30 min (1–60 min)
	Kepsniai, kotletai	180 °C (60–200 °C)	12 min (1–60 min)
	Keksiukai, pyragai ir kepiniai	150 °C (60–200 °C)	18 min (1–60 min)
	Krevetės	180 °C (60–200 °C)	8 min (1–60 min)
	Žuvis	180 °C (60–200 °C)	10 min (1–60 min)
	Pica	200 °C (60–200 °C)	20 min (1–60 min)
	Daržovė ² ; (apie 750 g viename gruzdinimo krepšelyje)	180 °C (60–200 °C)	30 min (1–60 min)
	Atšildymas	60 °C -	15 min (1–60 min)

Pakelti skaitmenys ^{1,2} reiškia:

¹: Sukite arba apverskite po kiekvieno ¼ gaminimo laiko, t. y. 3 kartus per gaminimo laiką.

²: Pakratykite arba apverskite praėjus pusei gaminimo laiko.

IŠANKSTINIO ĮKAITINIMO FUNKCIJA

Norėdami pasiekti optimalių gaminimo rezultatų, įkaitinkite karšto oro gruzdintuvę naudodami automatinę programą Įkaitinti . Iš anksto nustatytos vertės yra 200 °C ir 5 MIN.

1. Paspauskite mygtuką Įjungti / Išjungti , kad įjungtumėte gruzdintuvę.
2. Jei reikia, pasirinkite gruzdinimo krepšėlį spausdami  arba .
3. Paspauskite mygtuką MENU , kad pasirinktumėte norimą įkaitinimo programą.
4. Tada, jei reikia, pakoreguokite temperatūros ir laiko vertę.
5. Gaminimo procesą pradėkite paspausdami mygtuką Paleisti / Sustabdyti .

- Temperatūros vertę galima keisti kaitinimo metu.
- Laiko vertę galima keisti tik prieš pradedant kaitinimo etapą.
- Kaitinimo metu ekrane rodoma esama temperatūra.
- Pasiekus norimą temperatūrą, pasigirsta 3 garsiniai signalai.
- Temperatūra palaikoma 5 minučių.
 - Pasibaigus programai, pasigirsta garsinis signalas.
 - Kiekvieną minutę pasigirsta 3 garsiniai signalai.

GREITOS PRADŽIOS FUNKCIJA

Budėjimo režime esantį prietaisą įjunkite paspausdami mygtuką Įjungti / Išjungti . Paspauskite mygtuką Paleisti / Sustabdyti , kad pradėtumėte kepti abiejuose gruzdinimo krepšeliuose esant nustatytai temperatūrai 180 °C ir nustatytai gaminimo trukmei 15 minučių.

9.1 Gaminimo proceso nutraukimas

Galite bet kada nutraukti gaminimo procesą, pvz., norėdami patikrinti apskrudimo laipsnį.

PASTABA: Esant SYNC FINISH  funkcijai, gruzdinimo krepšelių gaminimo proceso nutraukimas negalimas.

Gaminimo proceso nutraukimas viename gruzdinimo krepšelyje

1. Paspauskite mygtuką  arba , norėdami nutraukti gaminimo procesą viename gruzdinimo krepšelyje  arba .
2. Paspauskite mygtuką Paleisti / Sustabdyti .
 - Mygtukas Paleisti / Sustabdyti  mirksi.
 - Mygtukas  arba  mirksi.
3. Norėdami tęsti gaminimo procesą, dar kartą paspauskite mygtuką Paleisti / Sustabdyti .

Gaminimo proceso nutraukimas abiejuose gruzdinimo krepšeliuose

1. Norėdami tęsti gaminimo procesą abiejuose gruzdinimo krepšeliuose, paspauskite mygtuką Paleisti / Sustabdyti .
 - Mygtukas Paleisti / Sustabdyti  mirksi.
2. Norėdami patikrinti gaminimo būseną arba paskirstyti maistą, ištraukite gruzdinimo krepšėlį **7 / 4** už rankenos **8** iš korpuso **1**.
3. Gruzdinimo krepšėlį **7 / 4** vėl įdėkite į prietaisą.
4. Norėdami tęsti gaminimo procesą, dar kartą paspauskite mygtuką Paleisti / Sustabdyti . Kol nepasibaigė gamini-

mo laikas, prietaisas vėl įsijungia automatiškai.

arba

1. Norėdami patikrinti gaminimo būseną arba paskirstyti maistą, ištraukite gruzdinimo krepšelį **7 / 4** už rankenos **8** iš korpuso **1**.
2. Įdėkite gruzdinimo krepšelį **7 / 4** atgal į korpusą **1**, kad galėtumėte tęsti gaminimo procesą. Kol nepasibaigė gaminimo laikas, prietaisas vėl įsijungia automatiškai.

9.2 Gaminimo proceso pabaiga

- Pasibaigus programai, pasigirsta garsinis signalas. Ventilatorius veikia dar maždaug 1 minutę.
 - Jums reikės karščiui atsparaus pagrindo gruzdinimo krepšeliui **7 / 4** ir lėkštės arba dubens (jei reikia, iš anksto įkaitinto).
 - Norėdami prietaisą atjungti nuo elektros tinklo, jį panaudoję ištraukite kištuką **11**.
1. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **7 / 4** už rankenos **8** iš korpuso **1**. Padėkite jį ant karščiui atsparaus pagrindo.
 2. Padėkite patiekalus ant paruoštos lėkštės / dubens.
 3. Prieš valydami prietaisą ir priedus, leiskite jiems atvėsti.

PASTABA: Jei, pavyzdžiui, apskrudimo laipsnis dar nėra toks kaip pageidaujate, gaminimo procesą galite pakeisti rankiniu būdu (žr. „Programos naudojimas“ 40 psl.). Įstumkite gruzdinimo krepšelį **7 / 4** atgal į korpusą **1** ir vėl pradėkite gaminimo procesą. Po kelių minučių patikrinkite apskrudimo laipsnį. Tuomet ištraukite gruzdinimo krepšelį **7 / 4** už rankenos **8** iš korpuso **1**.

10. Receptai

10.1 Mišrios gruzdintos bulvytės su majonezu su prieskoninėmis žolelėmis

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

Majonezo sudedamosios dalys

1	kiaušinio trynys
1 arbatinis	
šaukštelis	garstyčių
125 ml	saulėgrąžų aliejaus
1 arbatinis	
šaukštelis	smulkiai supjaustytų petražolių
1 arbatinis	
šaukštelis	smulkinto daržinio bulio
1 arbatinis	
šaukštelis	citrinų sulčių
	Druskos, pipirų

Gruzdintų bulvyčių sudedamosios dalys

250 g	batatų
250 g	kietai virtų bulvių
2 valgomieji	
šaukštai	saulėgrąžų aliejaus

Paruošimas

1. Majonezu su prieskoninėmis žolelėmis paruošti įdėkite kiaušinio trynį ir garstyčias į aukštą puodelį ir, naudodami rankinį maišytuvą, trumpai išmaišykite.
2. Maišydami supilkite aliejų plona srovele, kol susidarys kreminė vienalytė masė.
3. Įdėkite žolelių, pagardinkite druska, pipirais ir citrinos sultimis.
4. Nulupkite, nuplaukite ir nusausinkite bulves bei batatas.
5. Supjaustykite bulves ir batatas maždaug 1 cm storio lazdelėmis ir dubenyje sumaišykite jas su aliejumi.

6. Tolygiai padalykite bulvytes į du gruzdinimo krepšius.
7. Naudokite funkciją SYNC COOK ir nustatykite 25 minutes ir 200 °C.
8. Praėjus 15 minučių sumažinkite temperatūrą iki 180 °C ir gerai suplakite bulvytes.
9. Pasūdykite bulvytes ir patiekite su majonezu su prieskoninėmis žolelėmis.

10.2 Dešrelės tešloje

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

Sudedamosios dalys

- | | |
|--------------|--|
| 8 | dešrelės (pvz., Frankfurto arba Vienos dešrelės) |
| 1 pakelis | sluoksniuotos tešlos |
| | Druskos ir pipirų |
| 2 valgomieji | |
| šaukšteliai | garstyčių |
| 2 | kiaušiniai |

Paruošimas

1. Iškočiokite sluoksniuotą tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus.
2. Supjaustykite dešrelės 4 cm ilgio gabalėliais.
3. Iškočiotą sluoksniuotą tešlą ištepkite garstyčiomis ir pagardinkite druska bei pipirais.
4. Supjaustykite tešlą 3 cm pločio juostelėmis.
5. Suvyniokite dešrelės 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. Kepkite 200 °C temperatūroje apie 12–15 minučių, priklausomai nuo skonio ir apskrudimo laipsnio.

10.3 Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

Sudedamosios dalys

- | | |
|--------------|-------------------------------|
| 4 | Camembert sūriai (iki 150 g) |
| 2 | kiaušiniai |
| 2 valgomieji | |
| šaukšteliai | grietinės |
| 6 valgomieji | |
| šaukštai | džiūvėsėlių |
| 4 valgomieji | |
| šaukštai | spanguolių uogienės |
| | Druskos ir pipirų pagal skonį |

Paruošimas

1. Suplakite kiaušinius su grietine ir pagardinkite druska bei pipirais.
2. Į gilią lėkštę suberkite džiūvėsėlius.
3. Atšaldytą „Camembert“ sūrį (visą arba ketvirčiais) apvoliokite kiaušinių plakinyje ir džiūvėsėliuose, kol jie tvirtai padengs sūrį.
4. Kepkite „Camembert“ sūrį 200 °C maždaug 5–10 minučių, kol apskrus.
5. Patiekite „Camembert“ sūrį su spanguolėmis.

10.4 Įdaryti pomidorai

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

Sudedamosios dalys

12 valgomųjų	
šaukštų	alyvuogių aliejaus
12	vidutinio dydžio pomidorų
4	česnako skiltelės
2 ryšulėliai	petražolių
4 riekelės	skrudintos duonos (įprasto dydžio)
1 arbatinis	
šaukštelis	druskos
4 žiupsneliai	pipirų
80 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 nusauskinkite petražoles.
5. Dabar suplėšykite skrudintą duoną ir sudėkite ją į trintuvą su likusiu aliejumi, česnakais, petražolėmis, druska, pipirais ir parmezano sūriu.
6. Smulkiai supjaustykite visas sudedamąsias dalis.
7. Sudėkite įdarą į pomidorus.
8. Sudėkite pomidorus į kepimo krepšelius.
9. Pirmiausia kepkite 180 °C temperatūroje apie 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.

10.5 Falafeliai iš avinžirnių miltų

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

Sudedamosios dalys

240 g	avinžirnių miltų
240 ml	vandens
8 valgomieji	
šaukštai	alyvuogių aliejaus
4	česnako skiltelės
2	askaloniniai česnakai
2 ryšulėliai	petražolių
1 arbatinis	
šaukštelis	druskos
3 arbatiniai	
šaukšteliai	kmynų sėklų
1 arbatinis	
šaukštelis	kepimo miltelių
	šiek tiek citrinos sulčių

Paruošimas

1. Nuplaukite ir nusauskinkite 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. Viską išminkykite iki vientisos ir gana tvirtos tešlos.
5. Palikite tešlą 15 minučių pastovėti.
6. 1 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus.
7. Sudrėkintomis rankomis iš tešlos suformuokite maždaug graikinio riešuto dydžio rutuliukus ir sudėkite juos vieną šalia kito ant gruzdinimo krepšelių įdėklų.
8. Pirmiausia falafelius kepkite 180 °C temperatūroje apie 6 minutes. Tada dar 4 minutes kepkite 200 °C temperatūroje.

9. Dabar į dubenį įpilkite 7 valgomuosius šaukštus alyvuogių aliejaus ir atsargiai apvoliokite jame falafelius.
10. Sudėkite falafelius atgal ant įdėklų ir kepkite juos 200 °C temperatūroje apie 6 minutes, kol jie apskrus.

10.6 *Lašišos pakeliai*

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Nulupkite ir nuplaukite bulves, išvirkite verdančiame pasūdytame vandenyje, nusausinkite ir supjaustykite plonais griežinėliais.
2. Tuo tarpu nuvalykite ir nuplaukite špinatus ir gerai nusausinkite.
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 lašišą, nusausinkite ir supjaustykite į dvi dalis.

6. Nuplaukite petražoles ir bazilikus, nusausinkite ir smulkiai supjaustykite lapelius.
7. Nusausinkite ir stambiai supjaustykite kaparėlius.
8. Į sviestą įmaišykite kaparėlius ir smulkintas žoleles.
9. Nuplaukite žaliąją citriną karštu vandeniu, nusausinkite 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 kepimo krepšelį.
14. Kepkite 200 °C temperatūroje maždaug 20 minučių.
15. Tada nuimkite popierių ir iš karto patiekite patiekalą.

10.7 Cukinių ir baklažanų iešmeliai

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

Sudedamosios dalys

½ arbatinio	
šaukštelio	pipirų
½ arbatinio	
šaukštelio	šviežių prieskonių
½ arbatinio	
šaukštelio	kalendros
½ arbatinio	
šaukštelio	džiovintų kmynų
½ arbatinio	
šaukštelio	džiovintų raudonėlių
1 arbatinis	
šaukštelis	druskos
50 ml	alyvuogių aliejaus
2	baklažanai
2	cukinijos
2	svogūnai
	Mediniai iešmeliai

Paruošimas

1. Dubenyje sumaišykite žoleles, prieskonius ir aliejų.
2. Supjaustykite cukinijas ir baklažanus 2 cm storio griežinėliais, o svogūnus – ketvirčiais.
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.

10.8 Mini pica su kumpiu ir rukola

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

1 pakelis	picos tešlos
1 skardinė	susmulkintų pomidorų
200 g	mozzarella
1 ryšulėlis	rukolos
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 plonais griežinėliais.
4. Ant tešlos paskirstykite nusausintus pomidorus, pagardinkite druska, pipirais ir raudonėliais, ant viršaus uždėkite mozzarella griežinėlius.
5. Picos gabalėlius kepkite 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 nuplauta rukola.
8. Apšlakstykite picas trupučiu alyvuogių aliejaus ir patiekite.

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

10.9 *Marinuoti vištienos sparneliai su gruzdintomis bulvytėmis*

Sudedamosios dalys 2 asmenims

Sudedamosios dalys

Maždaug 8 vištienos sparneliai
250 g šaldytos bulvytės
1–2 arbatiniai
šaukšteliai druskos
1–2 arbatiniai
šaukšteliai paprikos

Marinato sudedamosios dalys

6 valgomieji
šaukštai saulėgrąžų ir rapsų aliejaus
6 valgomieji
šaukštai Sweet'n Hot Cilli padažo
4 valgomieji
šaukštai pomidorų kečupo
4 valgomieji
šaukštai acto
1–2 arbatiniai
šaukšteliai aitriųjų paprikų 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 apie 1 valandą.
4. Į vieną iš dviejų gruzdinimo krepšių sudėkite vištienos sparnelius vieną šalia kito ir nustatykite 190 °C ir 15 minučių kepimo temperatūrą.
5. Apverskite vištienos sparnelius įpusėjus gaminimo laikui.
6. Į antrąjį gruzdinimo krepšį įdėkite 250 g šaldytų bulvyčių ir nustatykite 200 °C ir 20 minučių.

7. Naudokite funkciją SYNC FINISH, kad abu gruzdinimo krepšeliai būtų paruošti tuo pačiu metu.
8. Įpusėjus gaminimo laikui bulvytes vieną kartą pakratykite.

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

10.10 *Šokoladiniai pyragėliai su skystu viduriu*

Sudedamosios dalys 8 pyragėliams

Sudedamosios dalys

75 g tamsaus šokolado
3 kiaušiniai
75 g sviesto
75 g cukraus
50 g miltų

Paruošimas

1. Supjaustykite šokoladą ir ištirpinkite jį.
2. Sudėkite sviestą ir ištirpinkite jį taip pat.
3. Kiaušinius ir cukrų plakite iki putų.
4. Persijokite miltus ir išmaišykite, kad gautųsi vientisa tešla.
5. Supilkite šokolado ir sviesto mišinį.
6. Supilkite tešlą į keksiukų formas ir įdėkite jas į gruzdinimo krepšelį. Įdėkite jį į įkaitintą prietaisą.
7. Nustatykite 180 °C temperatūrą ir 10 minučių gaminimo laiką.
8. Iškepkite šokoladinius pyragaičius ir skanaukite juos šiltus.

11. Valymas



Nudegimų PAVOJUS!

- ⦿ Prieš judindami ar valydami prietaisą, leiskite jam atvėsti.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⦿ Prieš valydami karšto oro gruzdintuvę, iš kištukinio lizdo ištraukite elektros kištuką **11**.
- ⦿ Draudžiama karšto oro gruzdintuvę nardinti į vandenį.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⦿ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.

PASTABA: Atkreipkite dėmesį, kad nusausinus erdmėse vis dar gali būti likę vandens lašelių. Palaukite, kol visos dalys visiškai išdžius.

Priedai

- Pašalinkite rupius maisto likučius.
- Gruzdinimo krepšį **7 / 4** ir įdėklą **5** galima plauti indaplovėje. Išstumkite įdėklą **5** aukštyrą iš gruzdinimo krepšelio **7 / 4**. Išvalę įdėdami įsitikinkite, kad įdėklo **5** išlinkis būtų nukreiptas į viršų. Spauskite įdėklą **5** žemyn tol, kol jis atsirems į pagrindą.

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

- Prieš tai išmirkykite pridegusius maisto likučius.
- Gruzdinimo krepšį **7 / 4** valykite rankomis šiltu vandeniu ir plovikliu. Tada kruopščiai išskalaukite švari vandeniu.
- 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 virtuvinių rankšluosčių.

Vidus

1. Vidų išvalykite minkšta kempine, truputį vandens ir švelnių plovikliu.
2. Kelis kartus nušluostykite sudrėkinta mikroplušto šluoste, ją reguliariai išplaudami ir išgręždami.
3. Nusausinkite virtuvinių rankšluosčių.

12. Laikymas

- Prieš padedant karšto oro gruzdintuvę...
... reikia ištraukti elektros kištuką **11**,
... prietaisas turi būti atvėsęs, ir
... visos dalys turi būti visiškai sausos.
- Užvyniokite elektros laidą **11** ant įtaiso laidui apvynioti **10**.

13. 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 naudingos perdirbti. Perdirbant mažinamas žaliavų naudojimas ir tausojama aplinka.



Pakuotė

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

14. Problemų sprendimas

Jei prietaisas neveikia taip, kaip norėtumėte, pirmiausia patikrinkite šį kontrolinį sąrašą. Galbūt problema nedidelė ir ją galite pašalinti patys.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Jokių būdu nebandykite patys remontuoti prietaiso.

Gedimas	Galimos priežastys / priemonės
Prietaisas neveikia	• Ar įjungtas elektros tiekimas? • Patikrinkite jungtį.
Patiekalas po rekomenduojamo laiko dar neparuoštas.	• Ar kiekis buvo per didelis, gabaliukai buvo per stori? • Ar temperatūra ne per žema, o kepimo laikas ne per trumpas?
Susidaro daug dūmų, stiprus kvapas	• Ar ant kaitinimo elemento 2 yra maisto likučių, kurie kaitinant dega? Gruzdinimo krepšelio 7 / 4 negalima pripildyti daugiau nei iki žymos MAX 6.

15. Techniniai duomenys

Modelis:	SHLFD 2600 B1
Tinklo įtampa:	220 – 240 V, ~ 50 Hz
Apsaugos klasė:	I
Galia:	2600 W

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.

Pasiekiamame teisę atlikti techninius pakeitimus.

16. 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 nustatytomis 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 – nemokamai 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 išpakuojamas 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: 503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410**, 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) **503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410**, galėsite atsidaryti reikiamą naudojimo instrukciją.



Aptarnavimo centras



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

IAN: 503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410



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

Sisukord

1. Ülevaade	55
2. Otstarbekohane kasutamine	56
3. Ohutusjuhised	56
4. Tarnekomplekt	59
5. Kasutuselevõtt	59
6. Puutekraani ülevaade	60
7. Väike frittimise ABC	61
8. Käsitsemine	61
8.1 Toiteühendus	61
8.2 Puutekraan	62
8.3 Sisse-/väljalülitamine	62
8.4 Küpsetuskorvi valimine	62
8.5 Käsi seadistamine	62
8.6 Funktsioon SYNC COOK	63
8.7 Funktsioon SYNC FINISH	64
8.8 Programmide kasutamine	64
9. Programmide ülevaade / küpsetustabel	65
9.1 Küpsetusprotsessi katkestamine	66
9.2 Küpsetusprotsessi lõpp	67
10. Retseptid	67
10.1 Segatud friikartulid ürdimajoneesiga	67
10.2 Vorstipirukad	68
10.3 Küpsetatud Camembert pohladegea	68
10.4 Täidetud tomatid	69
10.5 Kikerhernejahust falafelid	69
10.6 Lõhe pakendis	70
10.7 Kabatšoki- ja baklažaanivardad	70
10.8 Minipitsa singi ja rukolaga	71
10.9 Marineeritud kanatiivad sügavkülmutatud friikartulitega	71
10.10 Vedela sisuga šokolaaditartletid	72
11. Puhastamine	72
12. Hoiustamine	73
13. Utiliseerimine	73
14. Törkeotsing	73
15. Tehnilised andmed	73
16. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii	74

1. Ülevaade

- 1 Korpus
- 2 Küttekeha (sisemuse ülaosas)
- 3 Puutekraan koos näidikute ja puutenuppudega
- 4 Küpsetuskorv 
- 5 Rest
- 6 **MAX** Tähistab küpsetuskorvi maksimaalset täitekõrgust
(maksimaalne täitekõrgus on 4,35 liitrit)
- 7 Küpsetuskorv 
- 8 Küpsetuskorvi käepide
- 9 Öhu väljalaskeavad
- 10 Juhtmehoidik
- 11 Võrgupistikuga toitekaabel

Täname Teid usalduse eest!

Õnnitleme teid uue kuumaõhufritüüri soetamisega puhul.

Toote ohutuks käsitsemiseks ja selle võimaluste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

- **Lugege see kasutusjuhend enne seadme esmakordset kasutamist hoolikalt läbi.**
- **Järgige ennekoike ohutusjuhiseid!**
- **Seadet tohib kasutada ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.**
- **Hoidke see kasutusjuhend edaspidiseks ülevõetmiseks alles.**
- **Kui annate seadme kellelegi edasi, andke kaasa ka käesolev 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! Keskmine 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 käsitsemisel arvestada.

MÄRKUS. Seade tarnitakse erinevates värvides. Käsitsemine on kõigi värvivariantide puhul identne.

Juhised ohutuks kasutamiseks

- ⊙ Seda seadet võivad kasutada vanemad kui 8-aastased lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete 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 olevaid õhu väljalaskeavasid. Puudutage küpsetuskorve ainult käepidemest.
- ⊙ Küpsetamise ajal tuleb õhu väljalaskeavadest kuuma auru. Ärge puutuge vastu auru.
- ⊙ 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 ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- ⊙ Vaadake puhastamise kohta käivat peatükki (vt "Puhastamine" lk 72).



OHT lastele!

- ⊙ Hoolitsege selle eest, et lapsed ei saaks kuumadufritüüri (nt toitejuhtmest) laualt alla tõmmata. Põletuse korral on surmaoht!
- ⊙ Pakkematerjal ei ole mõeldud lastele mängimiseks. Ärge lubage lastel kilekotidega mängida. Lämbumisoht.



OHT lemmikloomadele ja põllumajandusloomadele ning nende poolt!

- ⊙ Elektriseadmed võivad ohustada lemmik- ning 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 suitukoguse, 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 taaskäivitamist 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 pinget vastab tüübisildile. Pistikupessa 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 oleks kuskile kinni jäänud ega muljutud.
- ⊙ Seade ei ole ka pärast väljalülitamist vooluvõrgust täielikult lahti ühendatud. Lahtiühendamiseks tõmmake toitepistik välja.
- ⊙ Tõmmates toitepistikut pistikupesast välja, tõmmake alati pistikust, mitte kunagi juhtmet.
- ⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast välja:
 - pärast iga kasutuskorda;
 - rikke 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 ebataavalist 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 kardinate, 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 ärarapanekut laske seadmel täielikult jahtuda.
- ⊙ Ärge liigutage ega transportige kuuma-õhufritööri, kui see on sisse lülitatud.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Kasutage ainult originaaltarvikuid.
- ⊙ Ärge kunagi asetage seadet kuumadele pindadele (nt pliidiplaadid) ega soo-jusallikate või lahtise tule lähedale.
- ⊙ Veenduge, et toit ei puutuks vastu sise-muse ülaosas olevat kuuma küttekeha ega kleepuks selle külge.
- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiiv-seid puhastustarvikuid.
- ⊙ Seade on varustatud libisemiskindlate plastjalgadega. Kuna mööbel on kae-tud mitmesuguste värvide ja plastikute-ga ning töödeldud erinevate hooldusvahenditega, ei saa täielikult vä-listada, et mõned neist ainetest sisalda-vad komponente, mis mõjutavad ja pehmen-davad seadme plastikust jalgu. Vajaduse korral asetage seadme alla li-bisemiskindel aluskate.

4. Tarnekomplekt

- 1 kuumaõhufritöör
- 2 küpsetuskorvi **7** / **4** koos restidega **5**
- 1 täielik kasutusjuhend (veebis)
- 1 lühijuhend (seadmega kaasas)

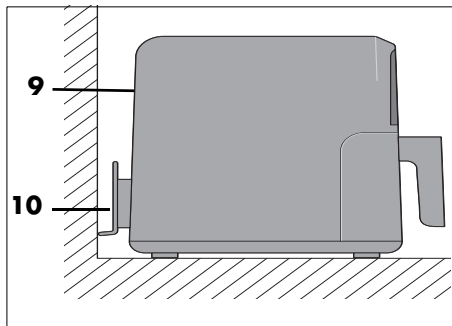
5. Kasutuselevõtt

- Eemaldage kogu pakkematerjal.
Elkõige peab seadme sisemus olema täiesti vaba pakendi-jääkidest, näiteks vahtplasti pu-rudest.



OHT – tuleoht!

Seadme tagaküljel asuvad õhu väljalaske-avad **9**. Seadme töötamisel väljub õhu välja-laskeavadest kuuma auru.

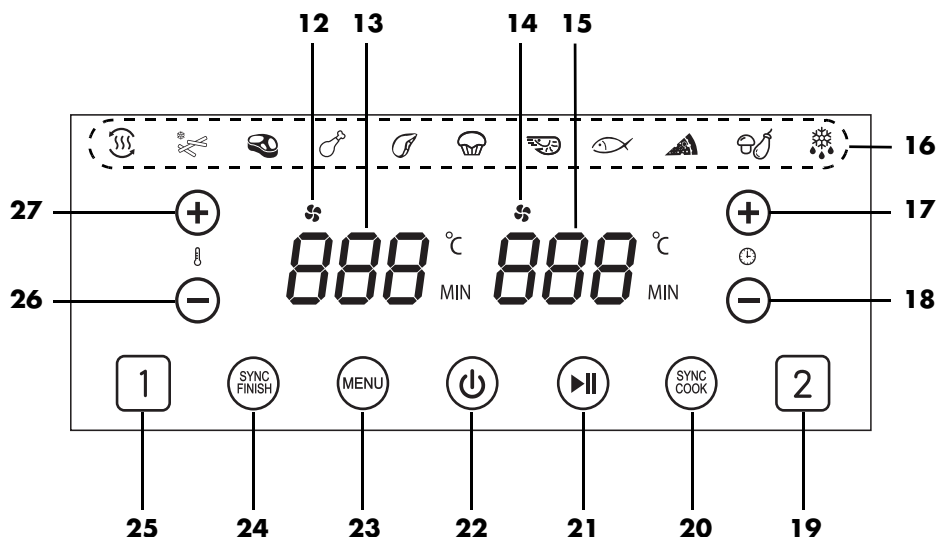


- ⊙ Ärge kunagi katke õhu väljalaskeava-sid **9** kinni.
- ⊙ Ärge kasutage kuumaõhufritööri otse seinakappide, seinakontaktide all ega kardinate, paberi või muude sarnaste tuleohtlike esemete läheduses.
- ⊙ Pöörake tähelepanu vaba ruumi olemas-olule seadme kõikidel külgedel ja kohal.

MÄRKUS: Esimese kasutuskorra ajal võib tekkida kerge suits ja lõhn. See on tingitud küttekeha **2** paigaldusvahenditest ja ei ole tootedefekt. Tagage piisav ventilatsioon.

- Eemaldage seadmelt kaitsekiled ja liimi-ribad, kuid ärge eemaldage seadme alumisel küljel olevat tüübisilti.
- Kontrollige, et kõik osad on olemas ja need ei ole kahjustatud.
- Enne esimest kasutuskorda puhastage seade ja kõik tarvikud.
- Asetage seade kuivale tasasele libise-miskindlale pinnale.
- Ühendage toitepistik **11** pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele tehniliste-le andmetele. Pistikupesa peab ka pä-rast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

6. Puuteekraani ülevaade



- 12** Ventilatori sümbol: vilgub, kui küpsetuskorvi **1** ventilaator töötab
- 13** Küpsetuskorvi **1** arvandmete kuvamine (nt temperatuur, küpsetusaeg)
- 14** Ventilatori sümbol: vilgub, kui küpsetuskorvi **2** ventilaator töötab
- 15** Küpsetuskorvi **2** arvandmete kuvamine (nt temperatuur, küpsetusaeg)
- 16** Programmide sümbolid
- 17** **+** Nupp: küpsetusaja pikendamine
- 18** **-** Nupp: küpsetusaja lühendamine
- 19** **2** Nupp: vali küpsetuskorv **2**
- 20** Nupp SYNC COOK: mõlemad küpsetuskorvid töötavad samade väärtustega
- 21** Nupp: start/stopp
- 22** Nupp: sisse/välja
- 23** Nupp MENU: programmi valimiseks vajutage korduvalt
- 24** Nupp SYNC FINISH: mõlema küpsetuskorvi valmimisaeg ühtlustatakse
- 25** **1** Nupp: vali küpsetuskorv **1**
- 26** **-** Nupp: temperatuuri alandamine
- 27** **+** Nupp: temperatuuri tõstmine

7. Väike frittimise ABC

Toiduainete ettevalmistamine

- Frittimiseks peavad kõik toiduained olema võimalikult kuivad. Kuivatage frititav toit või eemaldage külmutatud toidu küljest jää.
- Külmutatud toiduainete puhul eemaldage võimalikult palju vett ja jääd, enne kui panete need kuumaõhufrititööri.
- Paneeritud toidu puhul veenduge, et paneering oleks võimalikult kindlalt frititava toidu küljes kinni.

Frittimise aeg ja temperatuur

- Maitsva ja tervisliku tulemuse saamiseks peate temperatuuri ja fritimisaja valikul väga hoolikalt järgima pakendil olevat teavet.
- Frittige korraga ainult väike kogus.
- Küpsetuskorve **7 / 4** ei tohi täita rohkem kui märgistuse **MAX 6**.
- Akrüülamiid võib olla kantserogeenne. Akrüülamiidi moodustumise vältimiseks vältige toidu liigset pruunistamist.

Ühtlaseks pruunistamiseks ^{1 2}

- ¹: pärast iga ¼ küpsetusaja möödumist raputage või keerake, st 3 korda küpsetusaja jooksul.
- ²: raputage või keerake poole küpsetusaja möödumisel.

Kui toit (nt friikartulid või kananagitsad) vajab ühtlast pruunistamist, tuleb seda küpsetamise ajal 1–3 korda raputada.

1. Tõmmake küpsetuskorvid **7 / 4** käepidemest **8** korpusest **1** välja ja raputage toitu. Raputades veenduge, et friikartulid saaks korralikult segatud ja et seespool asetsenud, tooremad friikartulid jääks nüüd väljapoole. Seade lülitub küpsetuskorvide **7 / 4** väljatõmbamisel automaatselt välja.

2. Asetage küpsetuskorvid **7 / 4** uuesti seadmesse. Seade lülitub küpsetusaja lõppemiseni automaatselt uuesti sisse.

Küpsetamine

Mitte mingil juhul ei tohi tainast panna otse küpsetuskorvidesse **7 / 4**. Pärast ettevalmistamist pange tainas küpsetusvormi või muusse kuumakindlasse vormi (nt muffinivormidesse). Seejärel asetage see koos tainaga küpsetuskorvidesse **7 / 4**.

Pakenditeave

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

8. Käsitsemine



PÕLETUSOHT!

- ⊙ Töö ajal võivad seadme pinnad muutuda kuumaks. Ärge puudutage seadme kuuma osi, näiteks tagaküljel olevaid õhu väljalaskeavasid **9**.
- ⊙ Kasutage küpsetuskorvide **7 / 4** haaramiseks pajakindaid või -lappi.
- ⊙ Küpsetamise ajal tuleb õhu väljalaskeavadest **9** kuuma auru. Ärge puutuge vastu auru.
- ⊙ Ärge liigutage ega transportige kuumaõhufrititööri, kui see on sisse lülitatud.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Seadet ei tohi mingil juhul kasutada ilma küpsetuskorvideta **7 / 4**!

8.1 Toiteühendus

- Kui seade on valmis kasutamiseks, pange toitepistik **11** kaitsekontaktidega pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

- Kõik näidikud puutekraanil **3** süttivad korraaks.
- Kõlab topelt-helisignaali.
- Süttib nupu sisse/välja  sümbol. Süttinud sümbol tähendab ooterežiimi.

8.2 Puutekraan

Puutekraanil **3** on sümboleid, mis näitavad ainult funktsioone, näiteks eelsoojendussümbol .

Mõned muud sümbrid tähistavad (ka) lüliti-ala, nt nupp start/stopp . Selles juhendis nimetatakse lülitilasid parema loetavuse huvides nuppudeks.

8.3 Sisse-/väljalülitamine

- Seadme ooterežiimist sisselülitamiseks vajutage sisse/välja nuppu .
- Näidikuväljal **13** / **15** kuvatakse vaheldumisi eelseadistatud temperatuur **180 °C** ja aeg **15 MIN**.
- Seadme ooterežiimile lülitamiseks vajutage sisse/välja nuppu .

MÄRKUS: Kui 5 minutit on seadet käsitsemata möödunud, lülitub seade automaatselt ümber ooterežiimile.

- Ooterežiimile lülitamiseks vajutage seadme töötamise ajal sisse/välja nuppu .
- Kõlab helisignaali.
- Ventilator jätkab töötamist u 1 minuti jooksul ja ventilatori sümbol  vilgub.
- Süttib nupu sisse/välja  sümbol.
- Seadme täielikuks väljalülitamiseks ja vooluvõrgust eemaldamiseks tõmmake võrgupistik **11** pesast välja.

8.4 Küpsetuskorvi valimine

1. Vajutage nuppu sisse/välja , et fritüür sisse lülitada.
2. Vajutades nupule  või  valite soovitud küpsetuskorvi. Valitud küpsetuskorvi sümbol vilgub.
 - Eelseadistatud temperatuur **180 °C** ja eelseadistatud küpsetusaeg **15 MIN** vilguvad vaheldumisi.
3. Seadistage valitud küpsetuskorvile eel-landmed (temperatuur, küpsetusaeg, programm).
 - Näidikuväljal **13** kuvatakse küpsetuskorvi  jaoks temperatuur ja küpsetusaeg.
 - Näidikuväljal **15** kuvatakse küpsetuskorvi  jaoks temperatuur ja küpsetusaeg.

MÄRKUS: Kui 15 sekundi jooksul ei vajutata start/stopp nuppu , siis lõpetab sümbol valitud küpsetuskorvi jaoks vilkumise. Sellisel puhul vajutage uuesti nuppe  või , et seadistusega jätkata.

4. Pärast kõikide väärtuste sisestamist vajutage start/stopp nuppu .
 - Valitud küpsetuskorvis algab küpsetusprotsess.
 - Programmi ja ventilatori sümbrid  vilguvad.
 - Mitteaktiivse küpsetuskorvi näidikul põleb - - -.

8.5 Käsitsi seadistamine

Ooterežiimil on kõik nupud peale ventilatorite sümboleid  näidikul nähtavad.

Te saate igal ajal muuta temperatuuri ja küpsetusaja seadeid, isegi kui programm juba töötab.

- Pärast küpsetuskorvi valimist seadistage nuppudest **+ 27** / **- 26** temperatuur vahemikus **60 °C** kuni **200 °C**:

- Vajutage lühidalt nuppudele **+ 27 / - 26** temperatuuri muutmiseks 5 °C võrra; hoidke pikalt all kiireks edasi-/tagasikerimiseks.
 - Nuppudega **+ 17 / - 18** seadistage küpsetusaeg vahemikus 1 kuni 60 minutit.
 - Vajutage lühidalt nuppudele **+ 17 / - 18** aja muutmiseks 1 minuti võrra; hoidke pikalt all edasi-/tagasikerimiseks.
 - 1. Vajutage nuppu sisse/välja , et fritüür sisse lülitada.
 - 2. Vajutage küpsetuskorvi  nuppu.
 - 3. Seadistage nuppude **+ 17 / - 18** ja **+ 27 / - 26** abil temperatuur ja küpsetusaeg
või
valige korduvalt nuppu  vajutades välja üks programmidest.
 - 4. Seadme käivitamiseks vajutage nuppu start/stopp .
 - Ventilaatori sümbol  vilgub.
 - Eelseadistatud temperatuur ja küpsetusaeg vilguvad vaheldumisi.
 - Hakkab toimuma küpsetusaja maavarvestus.
 - Valitud programmi sümbol **16** vilgub.
- Soovi korral korra tegevust küpsetuskorvile .

8.6 Funktsioon SYNC COOK

Selle funktsiooniga saate suuremaid toidukoguseid sama küpsetusaja ja temperatuuriga mõlemas küpsetuskorvis üheaegselt valmistada.

Eelseadistatud temperatuur ja küpsetusaeg on 180 °C ja 15 minutit. Te saate eelseadistatud väärtusi muuta või valida küpsetusprogrammi.

1. Vajutage nuppu sisse/välja , et fritüür sisse lülitada.

2. Vajutag nuppu SYNC COOK .
3. Seadistage nuppudega **+ 27 / - 26** temperatuur vahemikus 60 °C kuni 200 °C.
4. Vajutades korduvalt nuppu MENU  valige üks programmidest või seadistage küpsetusaeg nuppudega **+ 17 / - 18** vahemikus 1 kuni 60 minutit.
5. Kinnitage valik, vajutades nuppu start/stopp .

Seadistatud väärtusi kasutatakse mõlemal küpsetuskorvil.

- Nupp SYNC COOK  vilgub.
- Ventilaatorite sümbolid  vilguvad.
- Valitud programmi sümbol vilgub.
- Temperatuur ja ülejäänud küpsetusaeg vilguvad vaheldumisi.

MÄRKUS: Te saate temperatuuri ja küpsetusaega küpsetusprotsessi ajal vabalt muuta.

Küpsetamise ajal saate minna üle ka programmile.

1. Selleks vajutage küpsetamise ajal nuppu start/stopp .
2. Valige nupust MENU  soovitud programm.
3. Seejärel vajutage uuesti nuppu start/stopp .

Mõlemad küpsetuskorvid töötavad nüüd valitud programmiga edasi.

Te saate funktsiooni SYNC COOK igal ajal katkestada.

1. Selleks vajutage küpsetamise ajal uuesti nuppu SYNC COOK .
 - Programmi sümbol  lõpetab vilkumise ja jääb püsivalt põlema.
 - Iga programm, mis enne nupu SYNC COOK  vajutamist oli aktiivne, jätkub mõlemale küpsetuskorvile.
2. Valige nupust küpsetuskorv  või .
3. Sisestage nüüd valitud küpsetuskorvile uued soovitud väärtused.

Mõlemad küpsetuskorvid töötavad edasi eraldi seadistatud väärtustega.

8.7 Funktsioon SYNC FINISH

Te saate küpsetuskorve **7 / 4** ka sünkroniseerida.

1. Vajutage nuppu sisse/välja , et fritüür sisse lülitada.
 2. Vajutage nuppu , et valida küpsetuskorv .
 3. Seadistage küpsetusaeg, temperatuur või valige nupust MENU  välja programm.
 4. Vajutage nuppu , et valida küpsetuskorv .
 5. Seadistage küpsetusaeg, temperatuur või valige välja programm.
 6. Vajutage nuppu SYNC FINISH .
 7. Alustage küpsetust, vajutades nuppu start/stopp .
 - Nupp SYNC FINISH  vilgub töötaval küpsetuskorvil.
 - Ventilaatori sümbol  vilgub töötaval küpsetuskorvil.
 - Töötava küpsetuskorvi näidikul kuvatakse vaheldumisi aega ja temperatuuri.
 - Veel mittetöötava küpsetuskorvi näidikul kuvatakse .
- Küpsetustoiming algab mõlemal küpsetuskorvil vastavalt nende seadistusele.
 - Aega ja temperatuuri ei saa enam muuta.
 - Kui teine küpsetuskorv alustab tööd, kõlab 3 helisignaali.
 - Lühema küpsetusajaga küpsetuskorv lõpetab u 15 sekundit enne pikema küpsetusajaga küpsetuskorvi.
 - Kui mõlemal küpsetuskorvil on seadistatud sama pikk küpsetusaeg, siis alustab esimene küpsetuskorv 15 sekundit enne teist küpsetuskorvi küpsetusprotsessiga.
 - Mõlema küpsetuskorvi küpsetusaja lõpemisel kõlab 3 helisignaali.

8.8 Programmide kasutamine

Paljude toiduainete ja valmistusviiside jaoks on seadmel eelseadistatud programmid. Programmi valimisel saate igal ajal teha ka järgmisi lisaseadistusi.

- Temperatuur
- Küpsetusaeg

MÄRKUSED:

- Veenduge, et toit ei puutuks vastu sise-muse ülaosas olevat kuuma küttekeha **2** ega kleepuks selle külge.
- Te saate temperatuuri ja küpsetusaega igal ajal muuta, välja arvatud programmis SYNC FINISH.
- Soojuskadude vältimiseks tuleks küpsetusprotsess käivitada alles siis, kui mõlemad küpsetuskorvid **7 / 4** on täielikult sisse lükatud.
- Lülitage seade programmivahetusel nupust start/stopp  alati kõigepealt ooterežiimile.

1. Valmistage toiduained ette ja pange need küpsetuskorvi **7 / 4**.
2. Asetage küpsetuskorv **7 / 4** seadmesse.
3. Vajutage sisse/välja nuppu , et fritüür sisse lülitada.
4. Vajutage korduvalt nuppu MENU , et valida soovitud programm. Vastav sümbol vilgub.
5. Käivitage küpsetamine nupuga start/stopp .
 - Programmi sümbol vilgub.
 - Ventilaatori sümbol  vilgub.
 - Nupp start/stopp  vilgub.

9. Programmide ülevaade / küpsetustabel

- 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.

Sümbol puute- kraanil	Programm/kasutamine	Eelseadistatud temperatuur (seadistusvahe- mik)	Eelseadistatud aeg (seadistusvahe- mik)
	Eelkuumutus	200 °C (60 – 200 °C)	5 min (1 – 60 min)
	Külmutatud friikartulid ¹ (optimaalne kogus u 500 g, mak- simaalne kogus u 640 g küpsetus- korvi kohta)	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Liha	180 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Tükeldatud linnuliha, nt poolkoi- vad ² (optimaalne kogus 4 tk küpsetus- korvi kohta)	180 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Steigid, karbonaadid	180 °C (60 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	Muffinid, koogid ja küpsetised	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
	Krevetid	180 °C (60 – 200 °C)	8 min (1 – 60 min)
	Kala	180 °C (60 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)
	Pitsa	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Köögivil ² ; (u 750 g küpsetuskor- vi kohta)	180 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Sulatamine	60 °C -	15 min (1 – 60 min)

Ülanumbrid ^{1,2} tähendavad järgmist.

¹: pärast iga ¼ küpsetusaja möödumist raputage või keerake, st 3 korda küpsetusaja jooksul.

²: raputage või keerake poole küpsetusaja möödumisel.

EELKUUMUTUSFUNKTSIOON

Optimaalse küpsetustulemuse saavutamiseks saate kuumaõhufritööri automaatprogrammiga eelkuumutus  eelkuumutada. Eelseadistatud temperatuur ja aeg on 200 °C ja 5 MIN.

1. Vajutage sisse/välja nuppu , et fritüür sisse lülitada.
 2. Valige nupust küpsetuskorv  või .
 3. Valige nupust MENU  soovitud eelkuumutusprogramm .
 4. Seadistage seejärel soovitud temperatuur ja küpsetusaeg.
 5. Kinnitage valik, vajutades nuppu start/stopp .
- Seadistatud temperatuuri saab soojenemise ajal muuta.
 - Seadistatud aega saab muuta ainult üleskuumenemise faasis.
 - Näidikul kuvatakse hetketemperatuur.
 - Soovitud temperatuuri saavutamisel kõlab 3 helisignaali.
 - Temperatuuri hoitakse 5 minutit.
 - Järelejäädud aeg kuvatakse näidikul.
 - Kui programm on lõpuni jõudnud, kõlab helisignaali.

KIIRKÄIVITUSFUNKTSIOON

Lülitage seade ooterežiimilt sisse/välja nupuga  sisse. Vajutades uuesti nuppu start/stopp  algab küpsetamine eelseadistatud temperatuuriga 180 °C ja eelseadistatud küpsetusajaga 15 min mõlemal küpsetuskorvil.

9.1 Küpsetusprotsessi katkestamine

Küpsetusprotsessi saate igal ajal katkestada, nt küpsusastme kontrollimiseks.

MÄRKUS: Funktsioon SYNC FINISH  ei võimalda küpsetuskorvide tööprotsessi katkestada.

Küpsetuskorvi küpsetusprotsessi katkestamine

1. Vajutage nuppu  või , et katkestada küpsetuskorvi  või  küpsetusprotsess.
2. Vajutage nuppu start/stopp .
 - Nupp start/stopp  vilgub.
 - Nupp  või  vilgub.
3. Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage uuesti nuppu start/stopp .

Mõlema küpsetuskorvi küpsetusprotsessi katkestamine

1. Mõlema küpsetuskorvi küpsetusprotsessi katkestamiseks vajutaga nuppu start/stopp .
Nupp start/stopp  vilgub.
 2. Tõmmake küpsetuskorv **7** / **4** käepidemest **8** hoides korpusest **1** välja, et kontrollida küpsusastet või toitu ümber paigutada.
 3. Asetage küpsetuskorv **7** / **4** uuesti seadmesse.
 4. Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage uuesti nuppu start/stopp . Seade lülitub küpsetusaja lõppemiseni automaatselt uuesti sisse.
- või**
1. Tõmmake küpsetuskorv **7** / **4** käepidemest **8** hoides korpusest **1** välja, et kontrollida küpsusastet või toitu ümber paigutada.
 2. Asetage küpsetuskorv **7** / **4** uuesti korpusesse **1**, et küpsetusprotsessi jätkata.

ta. Seade lülitub küpsetusaja lõppemiseni automaatselt uuesti sisse.

9.2 Küpsetusprotsessi lõpp

- Kui programm on lõpuni jõudnud, kõlab helisignaal. Ventilator jätkab töötamist u 1 minuti jooksul.
 - Küpsetuskorvide **7 / 4** jaoks on vaja kuumuskindlat alust, samuti taldrikut või kaussi (soovi korral eelsoojendatuna).
 - Seadme vooluvõrgust eemaldamiseks tõmmake võrgupistik **11** pesast välja.
1. Tõmmake küpsetuskorv **7 / 4** käepidemest **8** hoides korpusest **1** välja. Asetage see kuumuskindlale pinnale.
 2. Pange toit valmis pandud taldrikule/kaussi.
 3. Laske seadmel ja tarvikutel enne puhastamist maha jahtuda.

MÄRKUS: Kui nt küpsusaste ei vasta veel teie soovidele, saate küpsetamisprotsessi käitsi muuta (vt "Programmide kasutamine" lk 64). Lükake täidetud küpsetuskorv **7 / 4** uuesti korpusesse **1** ja alustage küpsetamist uuesti. Mõne minuti pärast kontrollige küpsusastet. Selleks tõmmake küpsetuskorv **7 / 4** käepidemest **8** hoides lihtsalt korpusest **1** välja.

10. Retseptid

10.1 Segatud friikartulid ürdimajoneesiga

Koostisained 4 portsjonile

Majoneesi koostisained

1	munakollane
1 tl	sinepit
125 ml	päevalilleõli
1 tl	peeneks hakitud peterselli
1 tl	peeneks hakitud harakputke
1 tl	sidrunimahla
	Soola, pipart

Friikartulite koostisained

250 g	maguskartulit
250 g	salatikartulit
2 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 ja maitsestage soola, pipra ja sidrunimahla.
4. Koorige, peske ja tupsutage kuivaks kartulid ja maguskartulid.
5. Lõigake kartulid ja maguskartulid umbes 1 cm paksusteks kangideks ning segage need kausis õliga läbi.
6. Jaotage friikartulid ühtlaselt mõlemasse küpsetuskorvi.
7. Kasutage funktsiooni SYNC COOK ja seadistage väärtusteks 25 minutit ja 200 °C.
8. Vähendage temperatuuri 180 °C-ni 15 minuti möödumisel ja raputage friikartuleid.
9. Lisage friikartulitele soola ja serveerige ürdimajoneesiga.

10.2 Vorstipirukad

Koostisained 4 portsjonile

Koostisained

8	vorstikest (nt frankfurter või viiner)
1 pakk	lehttainast
	Soola ja pipart
2 spl	sinepit
2	muna

Valmistamine

1. Rullige lehttainas jahusel tööpinnal lahti.
2. Lõigake vorstid 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. Klopige munad lahti ja pintseldage nendega lehttainast.
7. Suruge lehttaigna otsad tugevasti kinni.
8. Küpsetage maitse järgi ja olenevalt soovitud pruunistusastmest 200 °C juures u 12-15 minutit.

10.3 Küpsetatud Camembert pohlade

Koostisained 4 portsjonile

Koostisained

4	Camembert'i (igaüks kuni 150 g)
2	muna
2 spl	koort
6 spl	riivsaia
4 spl	pohli purgist

Maitse järgi soola ja pipart

Valmistamine

1. Vahustage munad koorega ning maitsestage soola ja pipraga.
2. Asetage riivsaia sügavale taldrikule.
3. Tõstke jahutatud Camembert (tervelt või neljandikuna) läbi munasegu ja seejärel veeretage riivsaia, kuni paneering katab juustu tihedalt.
4. Küpsetage Camemberti tükke 200 °C juures u 5-10 minutit, kuni need on kuldpruunid.
5. Serveerige Camembert koos pohlade

10.4 Täidetud tomatid

Koostisained 4 portsjonile

Koostisained

12 spl	oliiviõli
12	keskmise suurusega tomatit
4	küüslauguküünt
2 kimpu	lamedalehelist peterselli
4 viilu	röstsaia (normaalne suurus)
1 tl	soola
4 näpuotsatäit	pipart
80 g	värskelt riivitud parmesani

Valmistamine

1. Peske tomatid ära, eemaldage varred ja lõigake ülaosa ära.
2. Uuristage tomatid ettevaatlikult lusikaga tühjaks ja laske neil tagurpidi sõelal nõrguda.
3. Koorige küüslauk.
4. Peske ja kuivatage petersell.
5. Nüüd rebige röstsai tükkideks ja pange see koos ülejäänud õli, küüslaugu, peterselli, soola, pipra ja parmesaniga blenderisse.
6. Peenestage mikseris kõik koostisained.
7. Pange täidis tomatitesse.
8. Asetage tomatid küpsetuskorvidesse.
9. Küpsetage esmalt 180 °C juures u 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 kaane peale, pikeneb küpsetusaeg umbes 3 minuti võrra ja täidis jääb pehmeks.

10.5 Kikerhernejahust falafelid

Koostisained 4 portsjonile

Koostisained

240 g	kikerhernejahu
240 ml	vett
8 spl	oliiviõli
4	küüslauguküünt
2	šalottsibulat
2 kimpu	peterselli
1 tl	soola
3 tl	köömneid
1 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 petersell, šalottsibul, küüslauk, kikerhernejahu, köömned, küpsetuspulber ja sool kokku.
4. Ajage vesi keema ja lisage seda vähehaaval jahusegule. Töödelge kõik ühtlaseks ja suhteliselt tihkeks tainaks.
5. Laske tainal 15 minutit seista.
6. Seejärel sõtkuge sisse 1 spl oliiviõli ja veidi sidrunimahla.
7. Vormige tainast märgade kätega välja umbes kreeka pähkli suurused pallid ja asetage need kõrvuti küpsetuskorvide restidele.
8. Esmalt küpseta falafeleid 180 °C juures u 6 minutit. Seejärel küpsetage 200 °C juures veel 4 minutit.
9. Nüüd lisage kaussi 7 spl oliiviõli ja asetage sinna ettevaatlikult falafelid.
10. Asetage falafelid tagasi restidele ja praadige 200 °C juures u 6 minutit, kuni need on kuldpruunid.

10.6 Lõhe pakendis

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

250 g	salatikartulit
100 g	värsket spinatit
1	šalottsibul
1	küüslauguküüs
1 spl	oliiviõli
300 g	lõhefileed (ilma nahata)
1	peterselli oks
1	basiiliku oks
1 spl	kappareid
2 spl	pehmet võid
1	tõitlemata laim
	Soola, pipart

Valmistamine

1. Koorige ja peske kartulid ära, keetke soolaga maitsestatud keevas vees, seejärel nõrutage vesi ära ja lõigake kartulid õhukesteks viiludeks.
2. Vahepeal puhastage ja peske spinat ära ning nõrutage hästi.
3. Koorige šalottsibul ja küüslauk ära, lõigake need väikesteks kuubikuteks, panage koos õliga potti ja praadige läbipaistvaks.
4. Lisage spinat ja praadige veidi, kuni lehed närbuvad. Seejärel tõstke pott tulelt ja tõstke see kõrvale.
5. Loputage lõhe, kuivatage ja lõigake see kaheks osaks.
6. Peske petersell ja basiilik ära, raputage kuivaks ja hakkige lehed peeneks.
7. Nõrutage kapparid ära ja tükeldage jämedateks tükkideks.
8. Sõtkuge kapparid ja hakitud ürdid võiga läbi.
9. Peske laimi kuuma veega, tupsutage kuivaks ja lõigake viiludeks.
10. Laotage välja kaks suurt tükki küpsetuspaberit.

11. Asetage mõlema keskele kartuliviilud ning maitsestage soola ja pipraga. Asetage peale spinat ja lõhe.
12. Asetage kapparivõi helvestena lõhele ja tõstke peale laimiviilud.
13. Murdke paber koostisainete peale, sulgege küljed tihedalt ja asetage pakid kõrvuti küpsetuskorvi.
14. Küpsetage 200 °C juures u 20 minutit.
15. Seejärel eemaldage paber ja serveerige roog kohe.

10.7 Kabatšoki- ja baklažaanivardad

Koostisained 4 portsjonile

Koostisained

½ tl	pipart
½ tl	vürtspipart
½ tl	koriandrit
½ tl	kuivatatud tüümiani
½ tl	kuivatatud harilikku pune
1 tl	soola
50 ml	oliiviõli
2	baklažaani
2	kabatšokki
2	sibulat
	Puidust vardaid

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 varras-tele.
5. Küpsetage vardaid 200 °C juures 15 minutit. Keerake vardaid poole küpsetusaja möödumisel.

10.8 Minipitsa singi ja rukolaga

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

1 pakk	pitsatainast
1 purk	püreestatud tomatit
200 g	mozzarellat
1 kimp	rukolat
100 g	Serrano sinki
	Oliiviõli
	Soola, pipart ja harilikku pune

Valmistamine

1. Rullige pitsatainas jahusel tööpinnal lahti ja lõigake sellest välja ristkülikud, mis on 1 cm võrra väiksemad kui küpsetuskorvi pind.
2. Torgake tainas kergelt kahvliga läbi.
3. Lõigake mozzarella õhukesteks viiludeks.
4. Määrige tainas püreestatud tomatitega kokku, maitsestage soola, pipra ja hariliku punega ning asetage peale mozzarellaviilud.
5. Küpsetage pitsatükke portsjonitena 180 °C juures umbes 7 minutit.
6. Laotage tükkidele Serrano sink ja küpsetage 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 minutit pikemat või lühemat aega.

10.9 Marineeritud kanatiivad sügavkülmutatud friikartulitega

Koostisained 2 inimesele

Koostisained

Umbes 8	kanatiiba
250 g	sügavkülmutatud friikartuleid
1 - 2 tl	soola
1 - 2 tl	paprikapulbrit

Marinaadi koostisained

6 spl	päevalille- või rapsiõli
6 spl	magusvürtsikat tsillikastet
4 spl	tomatiketšupit
4 spl	äädikat
1 - 2 tl	tsillihelbeid

Valmistamine

1. Segage suures kausis kõik marinaadi koostisosad kokku.
2. Lisage kaussi kanatiivad ja segage need marinaadiga.
3. Laske kanatükkidel u 1 tund marinaadis seista.
4. Asetage kanatiivad kõrvuti ühte kahest küpsetuskorvist 15 minutiks küpsema, seades temperatuuriks 190 °C.
5. Keerake kanatiibasid poole küpsetusaaja möödumisel.
6. Valage 250 g sügavkülmutatud friikartuleid teise küpsetuskorvi ja küpsetage 20 minutit temperatuuril 200 °C.
7. Kasutage funktsiooni SYNC FINISH, et mõlemad anumad valmiksid üheaegselt.
8. Raputage friikartuleid poole küpsetusaaja möödumisel.

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

10.10 Vedela sisuga šokolaaditartletid

Koostisained 8 tartleti jaoks

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. Valage tainas muffinivormidesse ja asetage need küpsetuskorvi. Asetage see eelkuumutatud seadmesse.
7. Seadke temperatuur 180 °C juurde ja valige küpsetusajaks 10 minutit.
8. Küpsetage šokolaaditartletid ja nautige neid soojalt.

11. Puhastamine



Põletus OHT!

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



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Enne kuumaõhufritüüri puhastamist tõmmake toitepistik **11** pistikupesast välja.
- ⊙ Kuumaõhufritüüri ei tohi vette kasta.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiivseid puhastustarvikuid.

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

Lisatarvikud

- Eemaldage suuremad toidujäägid.
- Küpsetuskorvi **7 / 4** ja resti **5** saab pesta nõudepesumasinas. Võtke rest **5** küpsetuskorvist **7 / 4** välja. Pärast puhastamist veenduge resti sisestamisel, et resti **5** kumerus oleks suunaga ülespoole. Vajutage resti **5** allapoole, kuni põhjani.

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

- Kõrbenud toidujääke pehmen­dage leotamise abil.
- Puhastage küpsetuskorvi **7 / 4** käsitsi sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Loputage hoolikalt puhta veega.
- 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, vahese vee ja õrnatoimelise puhastusvahendiga.
2. Pühkige mitu korda niiske mikrokiudlapiga, seda vahepeal loputades ja kuivaks väänates.
3. Kuivatage köögirätikuga üle.

12. Hoiustamine

- Enne kui panete kuumaõhufritüüri ära ...
... tuleb toitepistik **11** vooluvõrgust eemaldada,
... seade maha jahutada ja
... kõik osad täielikult kuivatada.
- Kerige toitejuhe **11** ümber juhtmehoidiku **10**.

13. Utiliseerimine

Sellele tootele kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EL: Lähikriipsutatud 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. Jäätmekäitluse alast teavet ja lähima kogumispunkti asukoha leiате oma linna puhastusteenistuse leheküljelt või kollastelt lehekülgedelt.



Pakend

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

14. 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 toide on olemas? • Kontrollige ühendust.
Toit ei ole pärast soovitatud aega valmis.	• Kas kogus oli liiga suur või tükid liiga paksud? • Kas temperatuur oli liiga madal või küpsetusaeg liiga lühike?
Tugev suitsu ja lõhna teke	• Kas küttekehal 2 on toidujääke, mis kuumutamisel kõrbevad? Küpsetuskorvi 7 / 4 ei tohi täita rohkem kui tähistuseni MAX 6.

15. Tehnilised andmed

Mudel:	SHLFD 2600 B1
Toitepinge:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Kaitseklass:	I
Võimsus:	2600 W

Kasutatud sümbolid

	Geprüfte Sicherheit – kontrollitud ohutus Seadmed peavad vastama üldtunnustatud tehnika reeglitele ja tooteohutuse (Produktsicherheitsgesetz (ProdSG)) 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.

16. 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 asendamise eest 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 kvaliteedinõudeid 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 töötlemise tagamiseks järgige järgmisi juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number
IAN: 503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410 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) **503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.



Teeninduskeskus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: hoyer@lidl.ee

IAN: 503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410



Tarnija

Pöörake tähelepanu sellele, et järgmine aadress **ei ole teeninduse aadress**.

Võtke esmalt ühendust nimetatud teeninduskeskusega.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSAMAA

Saturs

1. Pārskats	77
2. Paredzētais lietojums	78
3. Drošības norādījumi	78
4. Piegādes komplektācija	81
5. Eksploatācijas uzsākšana	82
6. Skārienekrāna pārskats	83
7. Mazie 1x1 gabaliņi gatavošanai grilā	84
8. Lietošana	84
8.1 Elektrības pieslēgums	85
8.2 Skārienekrāns	85
8.3 Ieslēgšana/izslēgšana	85
8.4 Groza izvēle	86
8.5 Manuālie iestatījumi	86
8.6 Funkcija SYNC COOK (Sinhronā gatavošana)	87
8.7 Funkcija SYNC FINISH (Sinhronā pabeigšana)	88
8.8 Programmu lietošana	88
9. Programmu pārskats / gatavošanas tabula	89
9.1 Gatavošanas procesa pārtraukšana	90
9.2 Gatavošanas procesa beigas	91
10. Receptes	91
10.1 Frī kartupeļi ar piedevām un majonēzi ar garšaugiem	91
10.2 Desiņas mīklas apvalkā	92
10.3 Cepts kamambēra siers ar dzērvenēm	92
10.4 Pildīti tomāti	93
10.5 Falafels no aunazirņu miltiem	93
10.6 Lasis paciņās	94
10.7 Cukīni-baklažānu iesmiņi	95
10.8 Mini pica ar šķiņķi un rukolu	95
10.9 Marinēti vistas spārniņi ar frī kartupeļiem	96
10.10 Šokolādes kūciņas ar šķidru centru	96
11. Tīrīšana	97
12. Glabāšana	98
13. Utilizācija	98
14. Problēmu novēršana	98
15. Tehniskie dati	99
16. HOYER Handel GmbH garantija	99

1. **Pārskats**

- 1** Korpus
- 2** Sildelements (iekšējā nodalījuma augšpusē)
- 3** Skārienekrāns ar rādījumiem un sensoru taustiņiem
- 4** Grozs 2
- 5** Ieliktnis
- 6 MAX** Groza maksimālā piepildīšanas augstuma atzīme
(maksimālais piepildīšanas augstums ir 4,35 litri)
- 7** Grozs 1
- 8** Groza rokturis
- 9** Ventilācijas atveres
- 10** Vada uztinējs
- 11** Pieslēguma vads ar kontaktdakšu

Pateicamies par jūsu uzticēšanos mūsu izstrādājumiem!

Apsveicam ar jauna karstā aerogrila iegādi.

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

- **Pirms izstrādājuma 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. Aerogrilu drīkst lietot tikai iekštelpās.

Ierīci nedrīkst lietot komerciāliem mērķiem.

Nepareizas lietošanas veidi

Aerogrils nav piemērots šķidrumu uzsildīšanai.

3. Drošības norādījumi

Brīdinājumi

Ja nepieciešams, lietošanas instrukcijā tiek izmantotas šādas brīdinājumu norādes.



BĪSTAMI! Augsts risks: brīdinājuma neievērošana var radīt apdraudējumu veselībai un dzīvībai.

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. Apstākļi 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.

NORĀDE: Ierīce tiek piegādāta dažādās krāsās. Ierīces lietošana visiem krāsas variantiem ir vienāda.

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 karstajām ierīces daļām, piemēram, ventilācijas atverēm ierīces aizmugurē. Grozu satveriet tikai aiz roktura.
- ⊙ Gatavošanas laikā no ventilācijas atverēm izplūst karsts tvaiks. Izvairieties no saskares 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.
- ⊙ Šildelementiem nedrīkst veikt mitru tīrīšanu.
- ⊙ Šī ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- ⊙ Skatiet nodaļu par tīrīšanu (skatīt "Tīrīšana" 97. lpp.).



BĪSTAMI 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.



BĪSTAMI mājdzīvniekiem un mājlopiem!

- ⊙ Elektroierīces var apdraudēt mājdzīvniekus un mājlopus. Turklāt dzīvnieki var

arī sabojāt ierīci. Tāpēc turiet dzīvniekus projām no elektroierīcēm.



BĪSTAMI 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.



BĪSTAMI – mitruma radīts elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Sargieties ierīci no mitruma, kā arī ūdens pilēm vai šļakatām.
- ⊙ Ierīci, tās pieslēguma vadu un kontaktdakšu nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķidrums.
- ⊙ 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.



BĪSTAMI, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Nesāciet lietot ierīci, ja ierīcei vai pieslēguma vadam ir redzami bojājumi vai ierīce iepriekš ir nokritusi.
- ⊙ Ja izmantojat pagarinātāju, tam ir jāatbilst šīs ierīces tehniskajiem datiem.
- ⊙ Nepieslēdziet ierīci pie vairāku kontaktlīdžu bloka. Tādējādi varat izraisīt pārslodzi.
- ⊙ Izvelciet pieslēguma vadu tā, lai nevienš nevarētu uz tā uzkāpt, aiz tā aizķerties vai pakļūpt.
- ⊙ Pieslēdziet kontaktdakšu tikai pareizi ierīkotai, viegli pieejamai kontaktlīdžai ar zemējuma kontaktiem, kuru spriegums atbilst tehnisko datu plāksnītē norādītajam. Kontaktlīdžai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
- ⊙ Sargieties, lai pieslēguma vads netiktu sabojāts uz asām malām vai karstām virsmām. Neapstāpiniet 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 kontaktlīdžas, vienmēr velciet to aiz dakšas, nevis aiz pieslēguma vada.
- ⊙ Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktlīdžas:
 - 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.



BĪSTAMI – 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 kontaktlīdžas vai arī aizkaru, papīra vai tamlīdzīgu viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Lietojiet aerogrila tikai uz stabilas, līdzsvarot, neslidošas, sausas un ugunsdrošas darba virsmas, lai novērstu ierīces apgāšanos vai noslīdēšanu.



BĪSTAMI – apdegumu traumas!

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

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.
- ⊙ Nekādā gadījumā nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām (piemēram, plīts virsmas), kā arī karstuma avotu vai atklātas liesmas tuvumā.
- ⊙ Raugieties, lai ēdienu sastāvdaļas nesaķartos ar sildelementu iekšējā nodalījuma augšpusē un nepieķertos pie tā.
- ⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ⊙ Ierīce ir aprīkota ar neslīdošām 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 neslīdošu paliktni.

4. Piegādes komplektācija

- 1 aerogrīls
- 2 grozi **7** / **4** ar ieliktniem **5**
- 1 pilnā lietošanas instrukcija (internetā)
- 1 īsā lietošanas instrukcija (pievienota ierīcei)

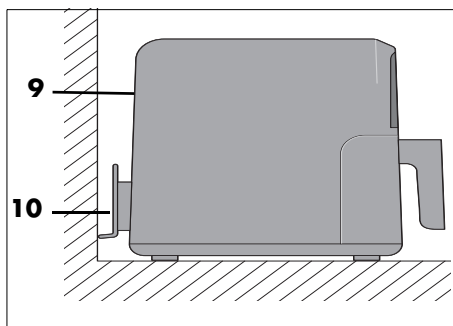
5. Eksploatācijas uzsākšana

- Noņemiet visus iepakojuma materiālus. **Īpaši jāpievērš uzmanība, lai iekšējā nodalījumā neatrastos iepakojuma atliekas, piemēram, stiropora gabaliņi.**



BĪSTAMI – aizdegšanās risks!

Ierīces aizmugurē atrodas ventilācijas atveres **9**. Darbības laikā no ventilācijas atverēm izplūst karsts tvaiks.

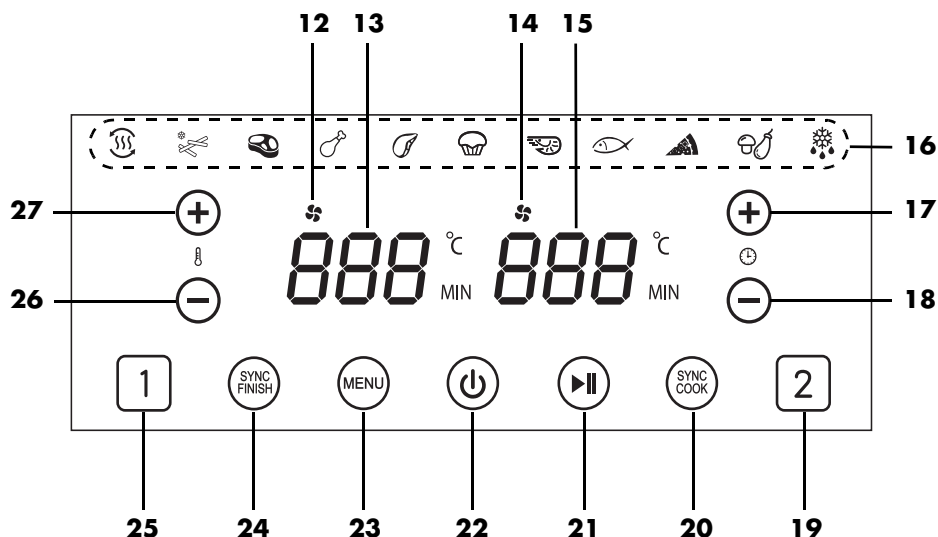


- ⊙ Nekādā gadījumā nenosedziet ventilācijas atveres **9**.
- ⊙ Nelietojiet aerogrilu tieši zem sienas skapīša, sienas kontaktligzdas vai arī aizkaru, papīra vai tamlīdzīgu viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Visās ierīces pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.

NORĀDE. Pirmās lietošanas reizes laikā var izdalīties viegla smaka un dūmi. To izraisa sildelementa **2** montāžas līdzekļi, un tas nav izstrādājuma defekts. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.

- Noņemiet aizsargplēvi un līmējamās lentes no ierīces, tomēr nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti ierīces apakšpusē.
- Pārliecinieties, ka visi piederumi ir piegādāti un nav bojāti.
- Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ierīci un visus piederumus.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas, neslidošas un karstumizturīgas pamatnes.
- Ievietojiet kontaktdakšu **11** kontaktligzdā, kas atbilst tehniskās datu plāksnītes datiem. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.

6. Skārienekrāna pārskats



- 12** Ventilatora simbols: mirgo, kad darbojas groza **1** ventilators.
- 13** Groza ciparu rādījums (piemēram, temperatūra, gatavošanas laiks) **1**.
- 14** Ventilatora simbols: mirgo, kad darbojas groza **2** ventilators.
- 15** Groza **2** ciparu rādījums (piemēram, temperatūra, gatavošanas laiks).
- 16** Programmas simboli
- 17** **+** taustiņš: pagarināt gatavošanas laiku
- 18** **-** taustiņš: samazināt gatavošanas laiku
- 19** **2** taustiņš: groza izvēlne **2**
- 20** Taustiņš SYNC COOK (Sinhronā gatavošana): abi grozi darbojas ar vienādiem iestatījumiem.
- 21** Taustiņš: palaide/apturēšana
- 22** Taustiņš: ieslēgšana/izslēgšana
- 23** Taustiņš MENU (Izvēlne): nospiediet atkārtoti, lai izvēlētos programmu.
- 24** Taustiņš SYNC FINISH (Sinhronā pabeigšana): abu grozu gatavošanas laika beigas tiek sinhronizētas.
- 25** **1** Taustiņš: groza izvēlne **1**
- 26** **-** Taustiņš: temperatūras samazināšana
- 27** **+** Taustiņš: temperatūras palielināšana

7. Mazie 1x1 gabaliņi gatavošanai grilā¹

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 aerogrilā.
- 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.
- Grozus **7 / 4** nedrīkst piepildīt augstāk par atzīmi **MAX 6**.
- Akrilamīds var izraisīt vēzi. Lai minimizētu akrilamīda veidošanos, izvairieties no pārāk intensīvas apcepšanas (pārāk brūns ēdiens).

Lai iegūtu vienmērīgu apbrūninājumu^{1 2}

- ¹: kad pagājusi apt. ¼ no gatavošanas laika, sakratīt vai apgriezt otrādi, tāpat to darīt 3x gatavošanas laikā.
- ²: kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratīt vai apgriezt otrādi.

Lai iegūtu vienmērīgi apbrūninātus pārtikas produktus (piemēram, frī kartupeļus vai visas nagetus), tie gatavošanas procesa laikā ir 1–3 reizes jāsakrata.

1. Izvelciet grozus **7 / 4**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1** un sakratiet sastāvdaļas. Kratīšanas laikā raugieties, lai, piemēram, frī kartupeļi tiktu labi samaisīti un iekšpusē esošie, vēl negatavie kartupeļi nonāktu ārpusē. Izņemot grozus **7 / 4** no ierīces, tā automātiski izslēdzas.
2. Ievietojiet grozus **7 / 4** atpakaļ ierīcē. Ierīce automātiski ieslēdzas un darbojas līdz gatavošanas laika beigām.

Mīklas izstrādājumu cepšana

Mīklu **nekādā gadījumā** nedrīkst ievietot tieši grozā **7 / 4**. Pēc sagatavošanas ielieciet mīklu cepamveidnē vai kādā citā karstumizturīgā veidnē (piemēram, maģinu veidnītēs). Tad veidni ar mīklu ievietojiet grozā **7 / 4**.

Informācija uz iepakojuma

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

8. Lietošana



BĪSTAMI – apdegumu risks!

- ⊙ Lietošanas laikā ierīces virsmas var kļūt karstas. Nepieskarieties karstajām ierīces daļām, piemēram, ventilācijas atverēm **9** ierīces aizmugurē.
- ⊙ Lai satvertu grozu **7 / 4**, izmantojiet virtuves cimdus vai katlu satveršanai paredzētu drānu.
- ⊙ Gatavošanas laikā no ventilācijas atverēm **9** izplūst karsts tvaiks. Izvairieties no saskares ar tvaikiem.
- ⊙ Nepārvietojiet un netransportējiet aerogrilu, kamēr tas ir ieslēgts.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bez groziem **7 / 4!**

8.1 Elektrības pieslēgums

- Kad ierīce ir uzstādīta, iespraudiet kontaktakšu **11** aizsargātā kontaktligzdā, kas atbilst tehnisko datu plāksnītē norādītajiem datiem. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
 - Skārienekrānā **3** uz īsu brīdi iedegas visi rādījumi.
 - Atskan divi skaņas signāli.
 - Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņa simbols ⊕ deg. Simbola degšana norāda, ka ierīce darbojas gaidstāves režīmā.

8.2 Skārienekrāns

Skārienekrānā **3** ir redzami simboli, kas uzrāda tikai funkcijas, piemēram, uzsildīšanas simbols ☀.

Pārējie simboli ir (arī) attēloti kā ekrāna pogas, piem., palaišanas/apstāšanās taustiņš ⊕. Šādas ekrāna pogas ērtības labad šajā instrukcijā tiek sauktas par taustiņiem.

8.3 Ieslēgšana/izslēgšana

- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⊕, lai aktivizētu ierīci, kad tā atrodas gaidstāves režīmā.
 - Ekrāna laukā **13 / 15** pārmaiņus mirgo iepriekš iestatītā temperatūr **180 °C** un gatavošanas laiks **15 MIN.**
- Nospiediet ieslēgšana/izslēgšanas taustiņu ⊕, lai pārslēgtu ierīci gaidstāves režīmā.

NORĀDE. Ja 5 minūtes netiek veikta neviena darbība, ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

- Kamēr ierīce darbojas, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu ⊕, lai pārslēgtu ierīci gaidstāves režīmā.
 - Atskan skaņas signāls.
 - Ventilators turpina darboties vēl apt. 1 minūti, ventilatora simbols ♁ mirgo.
 - Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņa simbols ⊕ deg.
- Lai pavisam izslēgtu ierīci un atvienotu no energoapgādes tīkla, atvienojiet kontaktakšu **11**.

8.4 Groza izvēle

1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu , lai ieslēgtu aerogrīlu.
2. Nospiežot taustiņu  vai , izvēlieties nepieciešamo grozu. Izvēlētā groza simbols mirgo.
 - Pārmaiņus mirgo iepriekš iestatītā temperatūra 180 °C un iepriekš iestatītais gatavošanas laiks 15 MIN.
3. Veiciet iestatījumus izvēlētajam grozam (temperatūra / gatavošanas laiks / programma).
 - Ekrāna laukā **13** grozam  tiek parādīta temperatūra un gatavošanas laiks.
 - Ekrāna laukā **15** grozam  tiek parādīta temperatūra un gatavošanas laiks.

NORĀDE. Ja 15 sekunžu laikā netiek nospiegts palaišanas/apstāšanās taustiņš , izvēlētā groza simbols pārtrauc mirgot. Šādā gadījumā vēlreiz nospiediet taustiņu  vai , lai turpinātu iestatīšanas procesu.

4. Kad esat ievadījuši visas vērtības, nospiediet palaišanas/apstāšanās taustiņu .
 - Izvēlētajam grozam tiek palaists gatavošanas process.
 - Programmas simbols un ventilatora simbols  mirgo.
 - Neizvēlētā groza displejā deg rādījums - - -.

8.5 Manuālie iestatījumi

Gaidstāves režīmā displejā ir redzami visi taustiņi, izņemot ventilatora simbolu . Jūs jebkurā laikā varat izmainīt temperatūras un gatavošanas laika iestatījumus, piem., arī tad, kad programma jau darbojas.

- Pēc groza izvēles iestatiet temperatūru diapazonā no 60 °C līdz 200 °C, izmantojot taustiņus **+ 27 / - 26**:
 - Īsi nospiediet taustiņu **+ 27 / - 26**, lai mainītu vērtību par 5 °C, vai turiet to nospiestu, lai palielinātu/samazinātu vērtības ātrāk.
- Taustiņi **+ 17 / - 18** ļauj jums iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 minūtes līdz 60 minūtēm:
 - Īsi nospiediet taustiņu **+ 17 / - 18**, lai mainītu vērtību par 1 minūti, vai turiet to nospiestu, lai palielinātu/samazinātu vērtības ātrāk.

1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu , lai ieslēgtu aerogrīlu.
2. Nospiediet groza  taustiņu.
3. Izmantojot taustiņus **+ 17 / - 18** un **+ 27 / - 26**, iestatiet temperatūras un gatavošanas laika vērtības **vai** izvēlieties programmu, vēlreiz nospiežot taustiņu .
4. Lai palaistu ierīci, nospiediet palaišanas/apstāšanās taustiņu .
 - Ventilatora simbols  mirgo.
 - Pārmaiņus tiek rādīta iestatītā temperatūra un gatavošanas laiks.
 - Tiek veikta gatavošanas laika atskaitē.
 - Attiecīgi mirgo izvēlētās programmas simbols **16**.

Ja nepieciešams, atkārtoti veiciet šīs darbības grozam .

8.6 Funkcija SYNC COOK (Sinhronā gatavošana)

Izmantojot šo funkciju, jūs varat vienlaicīgi abos grozos pagatavot lielākus ēdienu daudzumus ar vienādu gatavošanas laiku un temperatūru.

Iepriekš iestatītā temperatūra un gatavošanas abiem groziem ir 180 °C un 15 minūtes. Jūs varat izmainīt iestatītās vērtības vai izvēlēties kādu programmu.

1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu , lai ieslēgtu aerogrilu.
2. Nospiediet taustiņu SYNC COOK (Sinhronā gatavošana) .
3. Izmantojot taustiņus **+ 27 / - 26**, iestatiet temperatūru diapazonā no 60 °C līdz 200 °C.
4. Vēlreiz nospiežot taustiņu MENU (Izvēlne) , izvēlieties kādu programmu vai iestatiet gatavošanas laiku ar taustiņiem **+ 17 / - 18** diapazonā no 1 minūtes līdz 60 minūtēm.
5. Palaidiet gatavošanas procesu, nospiežot palaišanas/apstāšanās taustiņu .

Iestatītās vērtības tiek lietotas abiem groziem.

- Taustiņš SYNC COOK (Sinhronā gatavošana)  mirgo.
- Ventilatora simboli  mirgo.
- Attiecīgi mirgo izvēlētajās programmas simboli.
- Pārmaiņus tiek rādīta temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks.

NORĀDE. Jūs jebkurā brīdī gatavošanas procesa laikā varat mainīt temperatūras un gatavošanas laika vērtības.

Gatavošanas laikā jūs varat arī aktivizēt kādu programmu.

1. Gatavošanas procesa laikā nospiediet palaišanas/apstāšanās taustiņu .
2. Izvēlieties nepieciešamo programmu, nospiežot taustiņu MENU (Izvēlne) .
3. Vēlreiz nospiediet palaišanas/apstāšanās taustiņu .

Abi grozi turpina darboties ar izvēlēto programmu.

Jūs varat jebkurā laikā apturēt funkciju SYNC COOK (Sinhronā gatavošana).

1. Gatavošanas procesa laikā vēlreiz nospiediet taustiņu SYNC COOK (Sinhronā gatavošana) .
- Programmas simbols  mainās no mirgojoša uz nepārtraukti degošu.
- Visu programmu, kas nebija pabeigta pirms taustiņa SYNC COOK (Sinhronā gatavošana)  nospiešanas, izpilde tiek turpināta abiem groziem.
2. Ja nepieciešams, nospiežot **1** vai **2** izvēlieties vienu no groziem.
3. Tagad grozam iestatiet jauno nepieciešamo vērtību.

Grozi turpina darboties atsevišķi ar iestatītajām vērtībām.

8.7 Funkcija SYNC FINISH (Sinhronā pabeigšana)

Jūs arī varat sinhronizēt grozus **7 / 4**.

1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu , lai ieslēgtu aerogrīlu.
2. Nospiediet taustiņu , lai izvēlētos grozu .
3. Iestatiet gatavošanas laiku vai temperatūru vai izvēlieties kādu programmu, nospiežot taustiņu MENU (Izvēlne) .
4. Nospiediet taustiņu , lai izvēlētos grozu .
5. Iestatiet gatavošanas laiku vai temperatūru vai izvēlieties kādu programmu.
6. Nospiediet taustiņu SYNC FINISH (Sinhronā pabeigšana) .
7. Palaidiet gatavošanas procesu, nospiežot palaišanas/apturēšanas taustiņu .
 - Taustiņš SYNC FINISH (Sinhronā pabeigšana)  mirgo, kad grozs darbojas.
 - Ventilatora simbols  mirgo, kamēr grozs darbojas.
 - Darbībā esošā groza displejā pārmaiņus tiek rādīts laiks un temperatūra.
 - Nestrādājošā groza displejā tiek uzrādīts rādījums  .
- Gatavošanas process abiem groziem tiek palaists ar attiecīgajiem iestatījumiem.
- Laiku un temperatūru vairs nevar pielāgot.
- Kad sāk darboties otrais grozs, atskan 3 skaņas signāli.
- Grozis ar īsāko gatavošanas laiku pārtrauc darboties apt. 15 sekundes pirms groza ar garāko gatavošanas laiku.
- Ja abiem groziem ir vienāds gatavošanas laiks, pirmais grozs sāk gatavošanas procesu 15 sekundes pirms otrā gatavošanas groza.
- Pēc katra groza gatavošanas laika beigām atskan 3 skaņas signāli.

8.8 Programmu lietošana

Daudziem ēdieniem un pagatavošanas veidiem ierīcē ir pieejamas iepriekš iestatītas programmas. Kad izvēlaties programmu, jūs varat papildus jebkurā brīdī veikt šādus iestatījumus:

- temperatūra;
- gatavošanas laiks.

NORĀDES.

- Raugieties, lai ēdiena sastāvdaļas nesa-skartos ar sildelementu **2** iekšējo nodalījumu augšpusē un nepieķertos pie tā.
- Atskaitot programmu SYNC FINISH (Sinhronā pabeigšana), jūs jebkurā laikā varat mainīt temperatūru un gatavošanas laiku.
- Lai novērstu siltuma zudumus, gatavošanas process ir jāpalaiz tikai tad, kad abi grozi **7 / 4** ir pilnībā ievietoti.
- Ja vēlaties veikt programmas maiņu, vispirms aktivizējiet ierīcē gaidstāves režīmu, nospiežot palaišanas/apturēšanas taustiņu .

1. Sagatavojiet pārtikas produktus un ielieciet tos grozā **7 / 4**.
2. Ievietojiet grozu **7 / 4** ierīcē.
3. Lai ieslēgtu aerogrīlu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu .
4. Atkārtoti nospiediet taustiņu MENU (Izvēlne) , lai izvēlētos nepieciešamo programmu. Atbilstošais simbols mirgo.
5. Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot palaišanas/apturēšanas taustiņu .
 - Programmas simbols mirgo.
 - Ventilatora simbols  mirgo.
 - Palaišanas/apturēšanas taustiņš  mirgo.

9. Programmu pārskats / gatavošanas tabula

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

Simboli skārienekrānā	Programma/lietošanas veids	Iepriekš iestatītā temperatūra (iestatīšanas diapazons)	Iepriekš iestatītais laiks (iestatīšanas diapazons)
	Uzsildīšana	200 °C (60–200 °C)	5 min. (1–60 min.)
	Saldēti frī kartupeļi ¹ (optimālais daudzums apt. 500 g, maksimālais daudzums apt. 640 g uz vienu grozu)	190 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
	Gaļa	180 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
	Putnu gaļas gabali, piem., kājas ² (optimālais daudzums 4 gab. uz grozu)	180 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
	Steiki, kotletes	180 °C (60–200 °C)	12 min. (1–60 min.)
	Mafini, smalkmaizītes un mīklas izstrādājumi	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1–60 min.)
	Garneles	180 °C (60–200 °C)	8 min. (1–60 min.)
	Zivis	180 °C (60–200 °C)	10 min. (1–60 min.)
	Pica	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
	Dārzeņi ² (apt. 750 g uz grozu)	180 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
	Atkausēšana	60 °C -	15 min. (1–60 min.)

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

¹: kad pagājis apt. ¼ no gatavošanas laika, sakratīt vai apgriezt otrādi, tāpat to darīt 3x gatavošanas laikā.

²: kad pagājis puse no gatavošanas laika, sakratīt vai apgriezt otrādi.

UZSILDĪŠANAS FUNKCIJA

Lai iegūtu optimālus gatavošanas rezultātus, uzsildiet aerogrilu ar automātisko uzsildīšanas programmu . Iepriekš iestatītās vērtības ir 200 °C un 5 MIN.

1. Lai ieslēgtu aerogrilu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu .
 2. Izvēlieties grozu, nospiežot taustiņu   vai .
 3. Izvēlieties uzsildīšanas programmu , nospiežot taustiņu MENU (Izvēlne) .
 4. Ja nepieciešams, izmainiet temperatūras un laika vērtību iestatījumus.
 5. Aktivizējiet funkciju, nospiežot palai-des/apturēšanas taustiņu .
- Uzsildīšanas laikā var izmainīt temperatūras vērtību.
 - Laika vērtību var izmainīt tikai pirms uzsildīšanas procesa sākuma.
 - Faktiskā temperatūra uzsildīšanas laikā tiek parādīta displejā.
 - Pēc mērķa temperatūras sasniegšanas tiek atskaņoti 3 skaņas signāli.
 - Temperatūra tiek saglabāta 5 minūtes.
 - Displejā tiek parādīta laika atskaite.
 - Kad programma ir pabeigta, atskan skaņas signāls.

ĀTRĀS PALAIDES FUNKCIJA

Kad ierīce atrodas gaidstāves režīmā, ieslēdziet to ar ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu . Nospiežot palai-des/apturēšanas taustiņu , abiem groziem tiek palaista gatavošana ar iepriekš iestatīto temperatūru 180 °C un iepriekš iestatīto gatavošanas laiku 15 minūtes.

9.1 Gatavošanas procesa pārtraukšana

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

NORĀDE. Kad ir aktivizēta funkcija SYNC FINISH (Sinhronā pabeigšana) , groziem nav pieejama pārtraukšanas funkcija.

Gatavošanas procesa pārtraukšana vienam grozam

1. Nospiediet taustiņu  vai , lai pārtrauktu gatavošanas procesu grozam  vai .
2. Nospiediet palai-des/apturēšanas taustiņu .
 - Palai-des/apturēšanas taustiņš  mirgo.
 - Taustiņš  vai  mirgo.
3. Vēlreiz nospiediet palai-des/apturēšanas taustiņu , lai palaistu gatavošanas procesu.

Gatavošanas procesa pārtraukšana abiem groziem

1. Nospiediet palai-des/apturēšanas taustiņu , lai pārtrauktu gatavošanas procesu abiem groziem.
 - Palai-des/apturēšanas taustiņš  mirgo.
2. Izņemiet grozu **7** / **4**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1**, lai pārbaudītu gatavības stāvokli vai samaisītu ēdienu.
3. Ievietojiet grozu **7** / **4** atpakaļ ierīcē.
4. Vēlreiz nospiediet palai-des/apturēšanas taustiņu , lai palaistu gatavošanas procesu. Ierīce automātiski ieslēdzas un darbojas līdz gatavošanas laika beigām.

vai

1. Izņemiet grozu **7 / 4**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1**, lai pārbaudītu gatavības stāvokli vai samaisītu ēdienu.
2. Ievietojiet grozu **7 / 4** atpakaļ korpusā **1**, lai turpinātu gatavošanas procesu. Ierīce automātiski ieslēdzas un darbojas līdz gatavošanas laika beigām.

9.2 Gatavošanas procesa beigas

- Kad programma ir pabeigta, atskan skaņas signāls. Ventilators turpina darboties vēl apt. 1 minūti.
 - Jums būs nepieciešams karstumizturīgs paliktis grozam **7 / 4**, kā arī šķīvīšs vai bļoda (iespējams, jau uzsildīta).
 - Lai atvienotu ierīci no tīkla, pēc lietošanas atvienojiet kontaktdakšu **11**.
1. Izņemiet grozu **7 / 4**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1**. Novietojiet to uz karstumizturīgās pamatnes.
 2. Servējiet ēdienu sagatavotajos šķīvīšos/bļodās.
 3. Pirms ierīces un piederumu tīrīšanas pagaidiet, lai tie atdziest.

NORĀDE. Ja brūnuma pakāpe vēl neatbilst jūsu vēlmēm, jūs varat manuāli izmainīt gatavošanas procesu (skatīt "Programmu lietošana" 88. lpp.). Iebīdīet papildīto grozu **7 / 4** atpakaļ korpusā **1** un palaidiet gatavošanas procesu no jauna. Pēc pāris minūtēm pārbaudiet brūnuma pakāpi. Lai to izdarītu, vienkārši izņemiet grozu **7 / 4**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1**.

10. Receptes

10.1 Frī kartupeļi ar piedevām un majonēzi ar garšaugiem

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas majonēzei

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

Sastāvdaļas frī kartupeļiem

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| 250 g | saldo kartupeļu |
| 250 g | kartupeļu, kas vāroties neizjūk |
| 2 ēdamkarotes | 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 aptuveni 1 cm biezās stienīšos un samaisiet tos bļodā ar eļļu.
6. Vienmērīgi izvietojiet frī kartupeļus abos grozos.
7. Izmantojiet funkciju SYNC COOK (Sinhronā gatavošana) un iestatiet vērtības 25 minūtes un 200 °C.
8. Samaziniet temperatūru pēc 15 minūtēm līdz 180 °C un kārtīgi sakratiet frī kartupeļus.

9. Pievienojiet frī kartupeļiem sāli un pasniedziet kopā ar majonēzi ar garšaugiem.

10.2 *Desiņas mīklas apvalkā*

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas

- | | |
|---------|---|
| 8 | desiņas (piem., Frankfurtes vai Vīnes cīsiņi) |
| 1 paka | kārtainās mīklas |
| | Sāls un pipari |
| 2 ēdam- | |
| karotes | sinepju |
| 2 | olas |

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 olas un apziediet ar tām kārtaino mīklu.
7. Stingri saspiediet kārtainās mīklas lokšņu galus.
8. Cepiet apt. 12–15 minūtes 200 °C temperatūrā – pēc garšas preferences un atkarībā no vēlamās brūnuma pakāpes.

10.3 *Cepts kamambēra siers ar dzērvenēm*

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas

- | | |
|----------|---|
| 4 | kamambēra siera gabali (katrs līdz 150 g) |
| | olas |
| 2 | |
| 2 ēdamk- | |
| arotes | krējuma |
| 6 ēdam- | |
| karotes | rīvmaizes |
| 4 ēdam- | |
| karotes | marinētu dzērveņu |
| | Sāls un pipari pēc garšas |

Pagatavošana

1. Saputojiet olas 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. Pie 200 °C temperatūras apmēram 5–10 minūtes cepiet kamambēra gabalus, līdz tie kļūst zeltaini brūni.
5. Pasniedziet kamambēru kopā ar dzērvenēm.

10.4 Pildīti tomāti

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas

12 ēdam-

karotes	olīveļļas
12	vidēja lieluma tomāti
4	ķiploka daiviņas
2 saišķi	gludlapu pētersīļu
4 šķēles	tostermaizes (normāla izmēra)
1 tējkarote	sāls
4 šķipsniņas	piparu
80 g	svaigi rīvēta parmas 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 uzliksi uz tomātiem vāku, gatavošanas laiks paildzināsies par apt. 3 minūtēm un pildījums būs mīksts.

10.5 Falafels no aunazirņu miltiem

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas

240 g	aunazirņu milti
240 ml	ūdens
8 ēdam-	
karotes	olīveļļas
4	ķiploka daiviņas
2	šalotes sīpoli
2 saišķi	pētersīļu
1 tējkarote	sāls
3 tējkarotes	kumīna
1 tējkarote	ceпамā pulvera
	Nedaudz citronu sulas

Pagatavošana

1. Nomazgājiet un nosusiniet pētersīļus, noplēsiet lapas un ļoti smalki sasmalciniet.
2. Nomizojiet šalotes sīpolus un ķiplokus un sagrieziet tos kubiņos.
3. Samaisiet 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 1 ēdamkaroti olīveļļas un nedaudz citronu sulas.
7. Ar mitrām rokām veidojiet mīklu apmēram valrieksta izmēra bumbiņās un novietojiet tās vienu otrai blakus grozu ieliktnos.
8. Vispirms gatavojiet falafelu 180 °C temperatūrā aptuveni 6 minūtes. Tad 200 °C temperatūrā gatavojiet vēl 4 minūtes.
9. Tad ielejiet bļodā 7 ēdamkarotes olīveļļas un uzmanīgi apgrieziet šajā bļodā falafelu.

10. Ielieciet falafelus atpakal ieliktnos un cepiet 200 °C temperatūrā apt. 6 minūtes, līdz falafels kļūst zeltaini brūns.

10.6 Lasis paciņās

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

1. Nomizojiet kartupeļus, nomazgājiet tos un vāriet vārošā sālsūdenī, tad nolejiet un sagriežiet plānās šķēlēs.
2. Tīk mēr notīriet spinātus, nomazgājiet tos un ļaujiet notecēt ūdenim.
3. Nomizojiet šalotes sīpolus un ķiplokus, sagriežiet mazos kubiņos 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 sagriežiet divos gabalos.
6. Nomazgājiet pētersīļus un baziliku, sakratiet, līdz tie kļūst sausi, un smalki sagriežiet lapiņas.

7. Ļaujiet ūdenim notecēt no kaperiem un sagriežiet tos lielākos gabalos.
8. Samaisiet kaperus un sagrieztos pētersīļus un baziliku ar sviestu.
9. Nomazgājiet laimu karstā ūdenī, nosusiniet un sagriežiet šķēlēs.
10. Sagatavojiet divus lielus cepampapīra gabalus.
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. Salokiet cepampapīru pāri sastāvdaļām, sānos cieši savienojiet un ievietojiet paciņas blakus vienu otrai grozā.
14. Gatavojiet apt. 20 minūtes 200 °C temperatūrā.
15. Tad noņemiet cepampapīru un uzreiz pasniedziet ēdienu.

10.7 Cukīni-baklažānu iesmiņi

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas

- ½ tējkarote piparu
- ½ tējkarote smaržīgo piparu
- ½ tējkarote koriandra
- ½ tējkarote kaltēta timiāna
- ½ tējkarote kaltēta oregano
- 1 tējkarote ls
- 50 ml olīveļļas
- 2 baklažāni
- 2 cukīni
- 2 sīpoli
- Koka iesmiņi

Pagatavošana

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

10.8 Mini pica ar šķiņķi un rukolu

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

- 1 paka picas mīklas
- 1 burka tomātu biezeņa
- 200 g mocarellas siera
- 1 saišķis rukolas
- 100 g vītīnāta šķiņķa
- Olīveļļa
- Sāls, pipari un oregano

Pagatavošana

1. Noklājiēt 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 saduriēt mīklu ar dakšiņu.
3. Sagrieziēt mocarellas sieru plānās šķēlēs.
4. Noziediēt mīklu ar tomātu biezeni, pievienojiet sāli, piparus un oregano, un uzlieciēt mocarellas šķēlītes.
5. Picas gabaliņus pa porcijām cepiēt 180 °C temperatūrā apt. 7 minūtes.
6. Sadaliēt vītīnāto šķiņķi uz picas gabaliem un tad tos cepiēt vēl 3–5 minūtes.
7. Kad picas malas kļūst gaiši brūnas, izņemiet gabalus un uzlieciēt uz tiem nomazgāto rukolu.
8. Uzlejiēt nedaudz olīveļļas uz mini picām un pasniediēt.

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

10.9 Marinēti vistas spārniņi ar frī kartupeļiem

Sastāvdaļas 2 personām

Sastāvdaļas

Apt. 8 vistas spārniņi
250 g saldētu frī kartupeļu
1–2 tējkarotes sāls
1–2 tējkarotes paprikas

Sastāvdaļas marinādei

6 ēdamkarotes saulespuķu vai rapšu eļļas
6 ēdamkarotes Sweet'n Hot čili mērces
4 ēdamkarotes tomātu kečupa
4 ēdamkarotes etiķa
1–2 tējkarotes čili piparu pārslu

Pagatavošana

1. Samaisiet visas marinādes sastāvdaļas lielā bļodā.
2. Ievietojiet vistas spārniņus bļodā un samaisiet tos ar marinādi.
3. Ļaujiet marinādei ievilkties vistas spārniņos apt. 1 stundu.
4. Novietojiet vistas spārniņus blakus vienam otram abos grozos un iestatiet grozam vērtības 190 °C un 15 minūtes.
5. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet spārniņus.
6. Ielieciet 250 g saldētu frī kartupeļu otrajā grozā un iestatiet vērtības 200 °C un 20 minūtes.
7. Izmantojiet funkciju SYNC FINISH (Sinhronā pabeigšana), lai abi grozi pabeigtu gatavošanu vienlaicīgi.
8. Kad ir pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet frī kartupeļus.

Padoms: ja garšo kraukšķīgāki spārniņi, tos beigās var 200 °C temperatūrā vēl pacept 5 minūtes.

10.10 Šokolādes kūciņas ar šķidru centru

Sastāvdaļas 8 kūciņām

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. Iepildiet mīklu mafinu veidnītēs un ievietojiet tās grozā. Ievietojiet grozu iepriekš uzsildītā ierīcē.
7. Iestatiet temperatūru 180 °C un gatavošanas laiku 10 minūtes.
8. Izņemiet šokolādes kūciņas un baudiet tās siltas.

11. Tīrīšana



BĪSTAMI – apdegumu risks!

- Pirms ierīces pārvietošanas vai tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist.



BĪSTAMI, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- Pirms sākat aerogrila tīrīšanu, atvienojiet kontakt dakšu **11** 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 ēdiena atliekas.
- Grozu **7 / 4** un tā ieliktni **5** var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Ieliktni **5** izņemiet no groza **7 / 4**, velkot to uz augšu. Kad ievietojat ieliktni **5** atpakaļ pēc tīrīšanas, raugieties, lai tā izliekums būtu vērsts uz augšu. Spiediet ieliktni **5** uz leju, līdz tas saskaras ar groza pamatni.

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 atmieksējiet.
- Grozu **7 / 4** mazgājiet ar rokām, izmantojot siltu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Pēc tam kārtīgi noskalojiet to ar tīru ūdeni.
- Ļaujiet visām daļām pilnībā nožūt, pirms noliekat tās ilgākai glabāšanai vai atkal tās izmantojat.

Korpuss

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

Iekšējais nodalījums

1. Izfīriet 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.

12. Glabāšana

- Pirms novietojat aerogrila ilgstošai glabāšanai, veiciet šādas darbības.
 - Izrauļiet kontaktdakšu **11**.
 - Ļaujiet iekārtai atdzist.
 - Pārliecinieties, ka visas detaļas ir sausas.
- Pieslēguma vadu **11** aptiniet ap vada uztinēju **10**.

13. 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.



14. Problēmu novēršana

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



BĪSTAMI, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet pašu spēkiem veikt ierīces remontu.

Kļūda	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 iestatītā temperatūra vai gatavošanas laiks nebija pārāk mazs?
Rodas daudz dūmu un spēcīga smaka	• Vai uz sildelementa 2 nav ēdienu atlieku, kas uzsilšanas laikā sāk degt? Grozu 7 / 4 nedrīkst piepildīt augstāk par atzīmi MAX 6.

Iepakojums

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

15. Tehniskie dati

Modelis:	SHLFD 2600 B1
Tikla spriegums:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Aizsardzības klase:	I
Jauda:	2600 W

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 tehniskas izmaiņas.

16. 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 tādās ievāukšanās gadījumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

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

- Lūdzu, saglabājiēt artikula numuru
IAN: 503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410, kā arī pirkuma čekū, 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 precī 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 kvadrātķodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievādot preces artikula numuru (IAN) **503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.



Servisa centrs



Serviss Latvijā

Tāl.: 80005808

E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410



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

Inhalt

1. Übersicht	103
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	104
3. Sicherheitshinweise	104
4. Lieferumfang	107
5. Inbetriebnahme	108
6. Das Touchdisplay im Überblick	109
7. Kleines 1x1 des Frittierens	110
8. Bedienen	111
8.1 Stromanschluss	111
8.2 Das Touchdisplay	111
8.3 Ein-/Ausschalten	111
8.4 Auswahl des Frittierkorbes	112
8.5 Manuelle Einstellungen	112
8.6 Die Funktion SYNC COOK	113
8.7 Die Funktion SYNC FINISH	114
8.8 Programme verwenden	114
9. Die Programme im Überblick / Gartabelle	115
9.1 Garprozess unterbrechen	116
9.2 Ende des Garprozesses	117
10. Rezepte	117
10.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	117
10.2 Würstchen im Schlafrock	118
10.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	118
10.4 Gefüllte Tomaten	119
10.5 Falafel aus Kichererbsenmehl	119
10.6 Lachs im Päckchen	120
10.7 Zucchini-Auberginen-Spieße	120
10.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	121
10.9 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites	121
10.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	122
11. Reinigen	122
12. Aufbewahren	123
13. Entsorgen	123
14. Problemlösung	124
15. Technische Daten	124
16. Garantie der HOYER Handel GmbH	125

1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 3 Touchdisplay mit Anzeigen und Sensor-Tasten
- 4 Frittierkorb 
- 5 Einsatz
- 6 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittierkorbes
(maximale Füllhöhe ist 4,35 Liter)
- 7 Frittierkorb 
- 8 Griff des Frittierkorbes
- 9 Abluftöffnungen
- 10 Kabelaufwicklung
- 11 Anschlussleitung mit Netzstecker

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

HINWEIS: Das Gerät wird in verschiedenen Farben geliefert. Die Bedienung ist für alle Farbvarianten identisch.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.



- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnungen auf der Rückseite. Fassen Sie die Frittierkörbe nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 122).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, 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 die heißen Heizelemente an der Oberseite der Innenräume berühren und dort festkleben.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 2 Frittierkörbe **7 / 4** mit Einsätzen **5**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

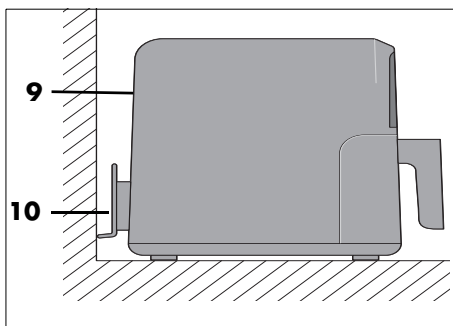
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befinden sich die Abluftöffnungen **9**. Aus den Abluftöffnungen entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

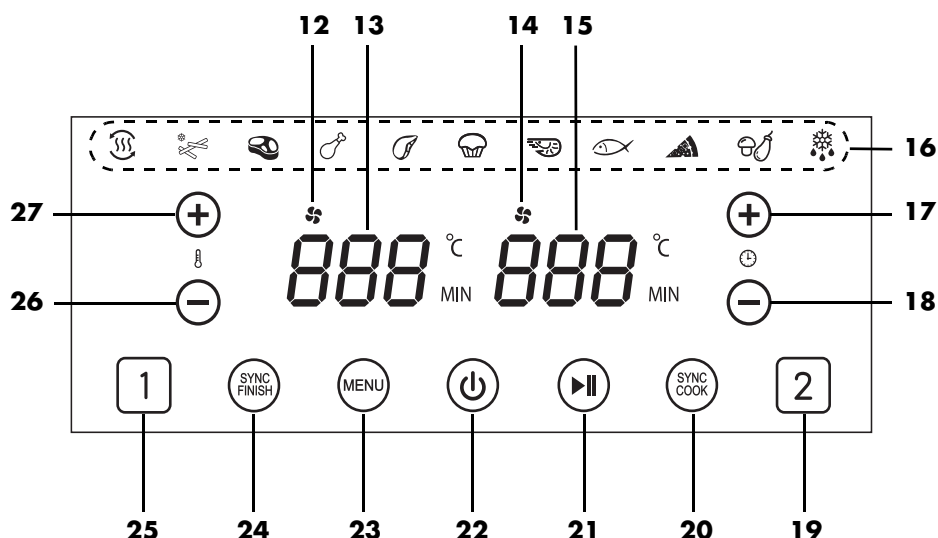


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **9**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **2** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Das Touchdisplay im Überblick



- 12** Lüftersymbol: blinkt, wenn der Ventilator des Frittierkorbes **1** in Betrieb ist
- 13** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit) des Frittierkorbes **1**
- 14** Lüftersymbol: blinkt, wenn der Ventilator des Frittierkorbes **2** in Betrieb ist
- 15** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit) des Frittierkorbes **2**
- 16** Programmsymbole
- 17** **+** Taste: Garzeit verlängern
- 18** **-** Taste: Garzeit verringern
- 19** **2** Taste: Auswahl Frittierkorb **2**
- 20** Taste SYNC COOK: Beide Frittierkörbe arbeiten mit den gleichen Werten
- 21** Taste: Start/Stopp
- 22** Taste: Ein-/Aus
- 23** Taste MENU: wiederholt drücken, um ein Programm zu wählen
- 24** Taste SYNC FINISH: Die Fertigstellung beider Frittierkörbe wird synchronisiert
- 25** **1** Taste: Auswahl Frittierkorb **1**
- 26** **-** Taste: Temperatur verringern
- 27** **+** Taste: Temperatur erhöhen

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Die Frittierröhrchen **7 / 4** dürfen nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 6** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

- ¹: Nach jeweils einem $\frac{1}{4}$ der Garzeit schütteln oder wenden, also 3x während der Garzeit.
- ²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

Wenn es bei dem Lebensmittel (z. B. bei Pommes frites oder Chicken-Nuggets) auf eine gleichmäßige Bräunung ankommt, müssen sie während des Frittiervorganges 1 - 3x geschüttelt werden.

1. Ziehen Sie die Frittierröhrchen **7 / 4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass z. B. die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungaren Pommes frites nach außen gelangen. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Frittierröhrchen **7 / 4** automatisch ab.
2. Setzen Sie die Frittierröhrchen **7 / 4** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in die Frittierröhrchen **7 / 4** gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in die Frittierröhrchen **7 / 4**.

Verpackungsinformationen

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

8. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnungen **9** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Frittierkörbe **7 / 4**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen **9** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät darf auf keinen Fall ohne die Frittierkörbe **7 / 4** betrieben werden!
-

8.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Alle Anzeigen im Touchdisplay **3** leuchten kurz auf.
 - Ein doppelter Signalton wird ausgelöst.
 - Das Symbol der Taste Ein-/Aus  leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.

8.2 Das Touchdisplay

Auf dem Touchdisplay **3** gibt es Symbole, die nur Funktionen anzeigen, z. B. das Vorheiz-Symbol .

Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Taste Start/Stopp . Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

8.3 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Im Anzeigefeld **13 / 15** wird im Wechsel die voreingestellte Temperatur **180 °C** und die Zeit **15 MIN** angezeigt.
- Drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um das Gerät in den Standby-Betrieb zu schalten.

HINWEIS: Nach 5 Minuten ohne Bedienung schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Betrieb.

- Während das Gerät läuft, drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um das Gerät in den Standby-Betrieb zu schalten.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter und das Lüftersymbol  blinkt.
 - Das Symbol der Taste Ein-/Aus  leuchtet.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **11**.

8.4 Auswahl des Frittierkorbes

1. Drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um die Fritteuse einzuschalten.
2. Durch Drücken der Taste  oder  wählen Sie den gewünschten Frittierkorb aus. Das Symbol des ausgewählten Frittierkorbes blinkt.
 - Die voreingestellte Temperatur 180 °C und die voreingestellte Garzeit 15 MIN leuchten im Wechsel.
3. Nehmen Sie die Einstellungen (Temperatur / Garzeit / Programm) für den ausgewählten Frittierkorb vor.
 - Im Anzeigenfeld **13** werden die Temperatur und Garzeit für den Frittierkorb  angezeigt.
 - Im Anzeigenfeld **15** werden die Temperatur und Garzeit für den Frittierkorb  angezeigt.

HINWEIS: Wird die Taste Start/Stopp  nicht innerhalb von 15 Sekunden gedrückt, hört das Symbol für den ausgewählten Frittierkorb auf zu blinken. Drücken Sie in diesem Fall erneut die Taste  oder  um mit den Einstellungen fortzufahren.

4. Nachdem Sie alle Werte eingegeben haben, drücken Sie die Taste Start/Stopp .
 - Der Garvorgang startet für den ausgewählten Frittierkorb.
 - Das Programmsymbol und das Lüftersymbol  blinken.
 - Im Display eines nicht ausgewählten Frittierkorbes leuchtet - - -.

8.5 Manuelle Einstellungen

Im Standby Modus sind alle Tasten außer die Lüftersymbole  im Display sichtbar. Sie können jederzeit die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern, z. B. auch dann, wenn ein Programm bereits läuft.

- Nach der Auswahl des Frittierkorbes stellen Sie mit den Tasten **+ 27 / - 26** die Temperatur zwischen 60 °C und 200 °C ein:
 - Tasten **+ 27 / - 26** kurz drücken für 5 °C-Schritte; gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit den Tasten **+ 17 / - 18** stellen Sie die Garzeit zwischen 1 Minute und 60 Minuten ein:
 - Tasten **+ 17 / - 18** kurz drücken für 1-Minuten-Schritte; gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.

1. Drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um die Fritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste für den Frittierkorb .
3. Stellen Sie mit den Tasten **+ 17 / - 18** und **+ 27 / - 26** die Werte für die Temperatur und die Garzeit ein **oder** wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste  eines der Programme aus.
4. Drücken Sie die Taste Start/Stopp , um das Gerät zu starten.
 - Das Lüftersymbol  blinkt.
 - Die eingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Die Garzeit wird heruntergezählt.
 - Ggf. blinkt das gewählte Programmsymbol **16**.

Wiederholen Sie den Vorgang ggf. für Frittierkorb .

8.6 Die Funktion SYNC COOK

Mit dieser Funktion können Sie größere Mengen mit der gleichen Garzeit und Temperatur in beiden Frittierkörben gleichzeitig zubereiten.

Die voreingestellte Temperatur und die Garzeit für beide Frittierkörbe betragen 180 °C und 15 Minuten. Sie können die eingestellten Werte ändern oder ein Programm wählen.

1. Drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um die Fritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste SYNC COOK .
3. Stellen Sie mit den Tasten **+ 27 / - 26** die Temperatur zwischen 60 °C und 200 °C ein.
4. Durch wiederholtes Drücken der Taste MENU  wählen Sie eines der Programme aus oder stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **+ 17 / - 18** zwischen 1 Minute und 60 Minuten ein.
5. Starten Sie den Kochvorgang durch Drücken der Taste Start/Stopp .

Die eingestellten Werte werden auf beide Frittierkörbe angewendet.

- Die Taste SYNC COOK  blinkt.
- Die Lüftersymbole  blinken.
- Ggf. blinkt das ausgewählte Programmsymbol.
- Die Temperatur und die verbleibende Zeit werden im Wechsel angezeigt.

HINWEIS: Sie können die Werte für die Temperatur und Garzeit während des Garvorganges jederzeit verändern.

Während des Garens können Sie auch zu einem Programm wechseln.

1. Drücken Sie während des Garvorganges die Taste Start/Stopp .
2. Wählen Sie durch Drücken der Taste MENU  das gewünschte Programm aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste Start/Stopp .

Beide Frittierkörbe arbeiten mit dem ausgewählten Programm weiter.

Sie können die Funktion SYNC COOK jederzeit abbrechen.

1. Drücken Sie während des Garvorganges erneut die Taste SYNC COOK .
- Das Programmsymbol  wechselt von Blinken auf dauerhaftes Leuchten.
- Jedes Programm, das vor dem Drücken der Taste SYNC COOK  nicht abgeschlossen wurde, wird für beide Frittierkörbe fortgesetzt.
2. Wählen Sie ggf. durch Drücken von  oder  einen Frittierkorb aus.
3. Geben Sie nun die gewünschten neuen Werte für den Frittierkorb ein.

Beide Frittierkörbe arbeiten separat mit den eingestellten Werten weiter.

8.7 Die Funktion SYNC FINISH

Sie können die Frittierkörbe **7** / **4** auch synchronisieren.

1. Drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um die Fritteuse einzuschalten.
 2. Drücken Sie die Taste , um den Frittierkorb  auszuwählen.
 3. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder durch Drücken der Taste MENU  ein Programm ein.
 4. Drücken Sie die Taste , um den Frittierkorb  auszuwählen.
 5. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder ein Programm ein.
 6. Drücken Sie die Taste SYNC FINISH .
 7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste Start/Stopp .
 - Die Taste SYNC FINISH  blinkt bei dem arbeitenden Frittierkorb.
 - Das Lüftersymbol  blinkt bei dem arbeitenden Frittierkorb.
 - Zeit und Temperatur werden im Display des arbeitenden Frittierkorbes im Wechsel angezeigt.
 - Im Display des noch nicht arbeitenden Frittierkorbes wird  angezeigt.
- Der Garvorgang startet für beide Frittierkörbe mit den jeweiligen Einstellungen.
 - Zeit und Temperatur können nicht mehr angepasst werden.
 - 3 Signaltöne ertönen, wenn der zweite Frittierkorb mit der Arbeit beginnt.
 - Der Frittierkorb mit der kürzeren Garzeit endet ca. 15 Sekunden vor dem Frittierkorb mit der längeren Garzeit.
 - Haben beide Frittierkörbe die gleiche Garzeit, beginnt der erste Frittierkorb 15 Sekunden vor dem zweiten Frittierkorb mit dem Garprozess.
 - Nach Ende der Garzeit jedes Frittierkorbes ertönen 3 Signaltöne.

8.8 Programme verwenden

Für viele Lebensmittel und Zubereitungsarten verfügt das Gerät über voreingestellte Programme. Wenn Sie ein Programm wählen, können Sie zusätzlich jederzeit folgende Einstellungen vornehmen:

- Temperatur
- Garzeit

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **2** an den Oberseiten der Innenräume berühren und dort festkleben.
 - Außer im Programm SYNC FINISH können Sie die Temperatur und die Garzeit jederzeit verändern.
 - Um Wärmeverluste zu verhindern, sollte der Garvorgang erst gestartet werden, wenn beide Frittierkörbe **7** / **4** vollständig eingeschoben sind.
 - Schalten Sie das Gerät bei einem Programmwechsel durch Drücken der Taste Start/Stopp  immer zuerst in den Standby-Betrieb.
-

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **7** / **4**.
2. Setzen Sie den Frittierkorb **7** / **4** in das Gerät.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um die Fritteuse einzuschalten.
4. Drücken Sie wiederholt die Taste MENU , um das gewünschte Programm zu wählen. Das entsprechende Symbol blinkt.
5. Starten Sie den Garprozess mit der Taste Start/Stopp .
 - Das Programmsymbol blinkt.
 - Das Lüftersymbol  blinkt.
 - Die Taste Start/Stopp  blinkt.

9. Die Programme im Überblick / 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.

Symbol im Touch-display	Programm / Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
	Vorheizen	200 °C (60 – 200 °C)	5 Min. (1 – 60 Min.)
	Gefrorene Pommes frites ¹ (optimale Menge ca. 500 g, maximale Menge ca. 640 g pro Frittierkorb)	190 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Fleisch	180 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ² (optimale Menge 4 Teile pro Frittierkorb)	180 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Steaks, Kotelettes	180 °C (60 – 200 °C)	12 Min. (1 – 60 Min.)
	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
	Shrimps	180 °C (60 – 200 °C)	8 Min. (1 – 60 Min.)
	Fisch	180 °C (60 – 200 °C)	10 Min. (1 – 60 Min.)
	Pizza	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
	Gemüse ² ; (ca. 750 g pro Frittierkorb)	180 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Auftauen	60 °C -	15 Min. (1 – 60 Min.)

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

¹: Nach jeweils einem ¼ der Garzeit schütteln oder wenden, also 3x während der Garzeit.

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

VORHEIZEN-FUNKTION

Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, heizen Sie die Heißluftfritteuse mit dem Automatikprogramm Vorheizen  vor. Die voreingestellten Werte betragen 200 °C und 5 MIN.

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um die Fritteuse einzuschalten.
2. Wählen Sie durch Drücken von  oder  den Frittierkorb aus.
3. Wählen Sie durch Drücken der Taste MENU  das Vorheizprogramm  aus.
4. Passen Sie anschließend ggf. den Wert für die Temperatur und die Zeit an.
5. Starten Sie die Funktion durch Drücken der Taste Start/Stopp .

- Der Wert für die Temperatur kann während des Aufheizens verändert werden.
- Der Wert für die Zeit kann nur vor Beginn der Aufheizphase verändert werden.
- Die aktuelle Temperatur wird während des Aufheizens im Display angezeigt.
- Nach Erreichen der Zieltemperatur ertönen 3 Signaltöne.
- Die Temperatur wird 5 Minuten gehalten.
 - Die Zeit wird im Display heruntergezählt.
 - Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.

SCHNELLSTART-FUNKTION

Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Ein-/Aus  ein. Durch Drücken der Taste Start/Stopp  wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur 180 °C und der voreingestellten Garzeit 15 Minuten für beide Frittierkörbe gestartet.

9.1 Garprozess unterbrechen

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

HINWEIS: Bei der Funktion SYNC FINISH  steht die Unterbrechung für die Frittierkörbe nicht zur Verfügung.

Garprozess für einen Frittierkorb unterbrechen

1. Drücken Sie die Taste  oder  um den Garvorgang für den Frittierkorb  oder  zu unterbrechen.
2. Drücken Sie die Taste Start/Stopp .
 - Die Taste Start/Stopp  blinkt.
 - Die Taste  oder  blinkt.
3. Drücken Sie die Taste Start/Stopp  erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Garprozess für beide Frittierkörbe unterbrechen

1. Drücken Sie die Taste Start/Stopp  um den Garvorgang für beide Frittierkörbe zu unterbrechen.
 - Die Taste Start/Stopp  blinkt.
2. Ziehen Sie den Frittierkorb **7 / 4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**, um den Garzustand zu überprüfen oder die Speisen umzuverteilen.
3. Setzen Sie den Frittierkorb **7 / 4** wieder in das Gerät ein.
4. Drücken Sie die Taste Start/Stopp  erneut, um den Garvorgang fortzusetzen. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

oder

 1. Ziehen Sie den Frittierkorb **7 / 4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** heraus, um den Garzustand zu überprüfen oder die Speisen umzuverteilen.

2. Setzen Sie den Frittiertkorb **7 / 4** wieder in das Gehäuse **1**, um den Garvorgang fortzusetzen. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

9.2 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
 - Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für den Frittiertkorb **7 / 4** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
 - Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **11**.
1. Ziehen Sie den Frittiertkorb **7 / 4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Unterlage.
 2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
 3. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern (siehe "Programme verwenden" auf Seite 114). Schieben Sie den gefüllten Frittiertkorb **7 / 4** wieder in das Gehäuse **1** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach den Frittiertkorb **7 / 4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**.

10. Rezepte

10.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl

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. Verteilen Sie die Pommes frites gleichmäßig auf beide Frittiertkörbe.
7. Verwenden Sie die Funktion SYNC COOK und 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.

10.2 Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

- | | |
|-------------|---|
| 8 | Würstchen (z. B. Frankfurter oder Wiener Würstchen) |
| 1 Paket | Blätterteig |
| | Salz & Pfeffer |
| 2 Esslöffel | Senf |
| 2 | Eier |

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 die Eier und bestreichen den Blätterteig damit.
7. Drücken Sie die Enden des Blätterteiges fest an.
8. Je nach Geschmack und Bräunungsgrad bei 200 °C ca. 12 - 15 Minuten ausbacken.

10.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

- | | |
|-------------|----------------------------|
| 4 | Camemberts (je bis 150 g) |
| 2 | Eier |
| 2 Esslöffel | Sahne |
| 6 Esslöffel | Semmelbrösel |
| 4 Esslöffel | Preiselbeeren aus dem Glas |

Nach Belieben Salz & Pfeffer

Zubereitung

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

10.4 Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

12 Esslöffel	Olivenöl
12	mittelgroße Tomaten
4	Knoblauchzehen
2 Bund	glatte Petersilie
4 Scheiben	Toastbrot (normale Größe)
1 Teelöffel	Salz
4 Prisen	Pfeffer
80 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 trocken Sie sie.
5. Zerrupfen Sie nun das Toastbrot und geben es mit dem restlichen Öl, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Parmesan in einen Mixer.
6. Alle Zutaten fein zerkleinern.
7. Geben Sie die Füllung in die Tomaten.
8. Die Tomaten in die Frittierkörbe stellen.
9. Zunächst bei 180 °C ca. 10 Minuten, dann bei 140 °C weitere 5 Minuten garen.

Tip: 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.

10.5 Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

240 g	Kichererbsenmehl
240 ml	Wasser
8 Esslöffel	Olivenöl
4	Knoblauchzehen
2	Schalotten
2 Bund	Petersilie
1 Teelöffel	Salz
3 Teelöffel	Kreuzkümmel
1 Teelöffel	Backpulver
	Etwas Zitronensaft

Zubereitung

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

10.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, 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. Zwei große Stücke Backpapier zurechtlegen.

11. Die Kartoffelscheiben jeweils 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 die Päckchen nebeneinander in den Frittierkorb legen.
14. Bei 200 °C ca. 20 Minuten garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

10.7 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

½ Teelöffel	Pfeffer
½ Teelöffel	Piment
½ Teelöffel	Koriander
½ Teelöffel	getrockneter Thymian
½ Teelöffel	getrockneter Oregano
1 Teelöffel	Salz
50 ml	Olivenöl
2	Auberginen
2	Zucchini
2	Zwiebeln
	Holzspieße

Zubereitung

1. 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.

10.8 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 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.

10.9 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

Ca. 8	Hähnchenflügel
250 g	TK-Pommes frites
1 - 2 Teelöffel	Salz
1 - 2 Teelöffel	Paprika

Zutaten für die Marinade

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

Zubereitung

1. Vermengen Sie alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel.
2. Geben Sie die Hähnchenflügel in die Schüssel und vermengen Sie sie mit der Marinade.
3. Lassen Sie die Hähnchenteile ca. 1 Stunde in der Marinade ziehen.
4. Legen Sie die Hähnchenflügel nebeneinander in einen der beiden Frittierkörbe und stellen den Frittierkorb auf 190 °C und 15 Minuten ein.
5. Wenden Sie die Hähnchenflügel nach der Hälfte der Garzeit.
6. Geben Sie 250 g TK-Pommes frites in den zweiten Frittierkorb und stellen 200 °C und 20 Minuten ein.
7. Verwenden Sie die Funktion SYNC FINISH, damit beide Behälter zeitgleich fertig sind.
8. Schütteln Sie die Pommes der Hälfte der Garzeit einmal.

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

10.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

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. Füllen Sie den Teig in Muffin-Förmchen und stellen diese in den Frittierkorb. Setzen Sie diesen in das vorgeheizte Gerät.
7. Stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 10 Minuten ein.
8. Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießen diese warm.

11. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Frittierkorb **7 / 4** und Einsatz **5** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Einsatz **5** nehmen Sie nach oben aus dem Frittierkorb **7 / 4** heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Wölbung des Einsatzes **5** nach oben zeigt. Drücken Sie den Einsatz **5** herunter, bis er am Boden aufliegt.

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

- Eingebraunte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Reinigen Sie den Frittierkorb **7** / **4** von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

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

Innenraum

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

12. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
... muss der Netzstecker **11** gezogen werden,
... das Gerät abgekühlt sein und
... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **11** um die Kabelaufwicklung **10**.

13. Entsorgen

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



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

14. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	- War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? - Waren Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 2, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb 7 / 4 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 6 gefüllt werden.

15. Technische Daten

Modell:	SHLFD 2600 B1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2600 W

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

16. 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: 503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410** 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) **503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410** 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: 503319_2410 /
505330_2410 / 505331_2410**



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