



DOUBLE STACK AIR FRYER SHFDV 2470 A1

FI Käyttöohje

TOWER AIR FRYER

DK Betjeningsvejledning

DOUBLE STACK AIRFRYER

LV Lietošanas instrukcija

**DIVSTĀVU KARSTĀ GAISA
CEPAMKATLS**

LT Vartotojo vadovas

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ

SE Bruksanvisning

TOWER AIR FRYER

PL Instrukcja obsługi

**FRYTKOWICA NA GORĄCE
POWIETRZE PODWÓJNĄ**

EE Kasutusjuhend

TOWER KUUMAÕHUFRITÜÜR

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

04/2026 ID: SHFDV 2470 A1_25_V1.4

IAN 519553_2507



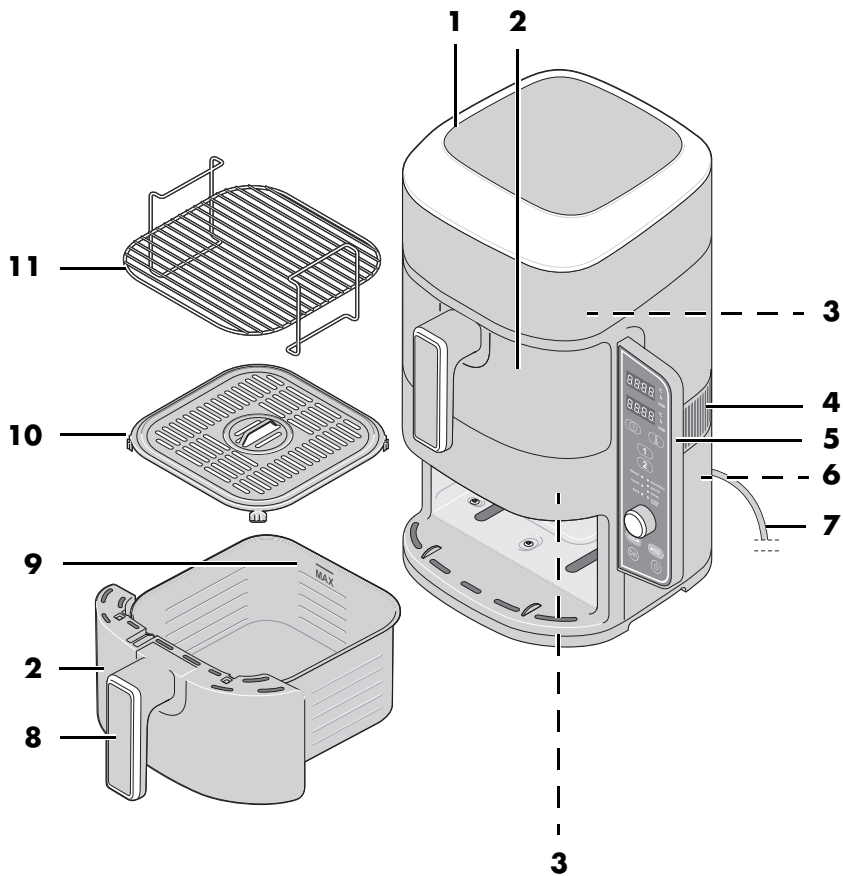
IAN 519553_2507



<i>Suomi</i>	2
<i>Svenska</i>	30
<i>Dansk</i>	58
<i>Polski</i>	84
<i>Lietuviškai</i>	112
<i>Eesti keel</i>	140
<i>Latviski</i>	168



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



Sisältö

1. Yleiskatsaus	3
2. Määräystenmukainen käyttö	4
3. Turvaohjeita	4
4. Toimituksen sisältö	7
5. Käyttöönotto	8
6. Näytön yleiskatsaus	9
7. Friteerauksen perusteet	10
8. Käyttö	11
8.1 Virtaliitintä	11
8.2 Päälle-/pois päältä-kytkentä	11
8.3 Ritiläosat	11
8.4 Friteerauskorin valinta	11
8.5 Peruskäyttö	12
8.6 Ohjelmien käyttö	12
8.7 Kypsennysprosessin keskeytys	13
8.8 Toiminto SYNC COOK	13
8.9 Toiminto SYNC FINISH	14
8.10 Kypsennysprosessin päätyminen	15
8.11 Ohjelmien yleiskatsaus	16
8.12 Kypsennystaulukko	17
9. Reseptit	18
9.1 Kahdenlaiset ranskalaiset yrttimajoneesilla	18
9.2 Marinoidut kanansiivet pakasteranskalaisten kera	19
9.3 Lihapullat Välimeren grillatuilla kasviksilla	19
9.4 Kesäkurpitsa-munakoiso-vartaat	20
9.5 Paistettua camembertia puolukoiden kanssa	21
9.6 Lohi pakkauksessa	21
9.7 Kukkakaalin kukinnot harissan kera	22
9.8 Rapeita ruusukaaleja pekonilla	23
9.9 Minipizza kinkulla ja rucolalla	23
9.10 Suklaafondantit	24
10. Puhdistus	24
11. Säilytys	25
12. Osien hävittäminen	25
13. Häiriötapauksessa	26
14. Tekniset tiedot	26
15. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH	27

1. Yleiskatsaus

- 1 Kotelo
- 2 Friteerauskorit: ylempi friteerauskori (1) / alempi friteerauskori (2)
- 3 Lämmityselementti (sisätilan yläosassa)
- 4 Poistoilman aukot
- 5 Näyttö ilmoituksilla ja painikkeilla
- 6 Johtokela
- 7 Liitosjohto
- 8 Friteerauskorin kahva
- 9 **MAX** Merkintä friteerauskorin korkeimmalle täyttömäärälle (1) / (2):
kukin 3,5 litraa
- 10 Friteerausosa
- 11 Ritiläosa
- 12 Verkkopistoke (ilman kuvaa)

Sydämellinen kiitos luottamuksestasi!

Onnittelumme uuden kuumailma-friteerauskeittimesi johdosta.

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

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

Toivomme, että uudesta kuumailma-friteerauskeittimestäsi on paljon iloa!

Symbolit laitteessa



Tämä symboli varoittaa koskemasta kuumaan pintaan.



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

2. Määräystenmukainen käyttö

Kuumailma-friteerauskeitin on tarkoitettu elintarvikkeiden kypsentämiseen kuumassa ilmassa ja korkeintaan 240 °C:n lämpötilassa.

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

Laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

Ennakoitava väärinkäyttö

Kuumailma-friteerauskeitin ei sovellu nesteiden lämmittämiseen.

3. Turvaohjeita

Varoitusmerkinnät

Tässä käyttöohjeessa käytetään tarpeen mukaan seuraavia varoitusmerkintöjä:




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

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

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

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

Ohjeita turvallista käyttöä varten

- ⊙ Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat riittämättömät, jos heitä valvotaan tai mikäli heidät on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta ja käyttäjähuoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
- ⊙ Laite ja liitosjohto on pidettävä 8 vuotta nuorempien lasten ulottumattomissa.
- ⊙ Väärä käyttö voi johtaa loukkaantumisiin.
-  ⊙ Älä koske laitteen kuumiin osiin, kuten esim. poistoilman aukkoihin takasivulla. Pidä friteerauskoireista kiinni vain kahvasta.
- ⊙ Friteerauksen aikana poistoilman aukoista poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.
- ⊙ Jos laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, on se vaihdettava valmistajan tai tämän asiakaspalvelun tai vastaavasti pätevän henkilön toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.
- ⊙ Lämmityselementtejä ei saa pyyhkiä kostealla.
- ⊙ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastinkellon tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
- ⊙ Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi myös kotitalouksissa ja kotitalouksia vastaavissa käyttötarkoituksissa, kuten esimerkiksi...
 - ... työntekijöiden keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muilla kaupallisilla alueilla;
 - ... maatalouden piirissä;
 - ... hotellien, motellien ja muiden asuntoloiden asiakkaiden toimesta;
 - ... aamiaishotelleissa.
- ⊙ Huomioi puhdistusta koskeva luku (katso "Puhdistus" sivulla 24).



VAARA lapsille!

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



VAARA koti- ja hyötyeläimille ja niiden kautta!

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



VAARA linnuille!

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



VAARA sähköiskusta kosteuden takia!

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

vaan anna se ensin ammattimaisen korjaamon tarkastettavaksi.

- ⊙ Älä käytä laitetta märin käsin.



VAARA sähköiskusta!

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

korjaamoon tai valmistajan huoltokeskukseen.



VAARA – palovaara!

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



VAARA palovammoista!

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

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Käytä vain alkuperäisiä varusteita.
- ⊙ Älä koskaan aseta laitetta kuumille pinnoille (esim. liesilevyille) tai lämmönlähteiden tai avotulen läheisyyteen.
- ⊙ Huomioi, etteivät ruoat pääse koskettamaan kuumia lämmityselementtejä sisä-

tilojen yläosassa ja liimautumaan sinne kiinni.

- ⊙ Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.
- ⊙ Laite on varustettu pitävillä muovijaloilla. Koska huonekaluja pinnoitetaan monilla eri maaleilla ja muoveilla ja käsitellään erilaisilla hoitoaineilla, ei ole täysin poissuljettavissa, että joissakin näistä aineista on ainesosia, jotka vahingoittavat ja pehmentävät muovijalokojä. Aseta laitteen alle tarvittaessa pitävä alusta.

4. Toimituksen sisältö

- 1 kuumailma-friteerauskeitin
- 2 friteerauskorja **2** friteerausosilla **10** ja ritiläosilla **11**
- 1 täydellinen käyttöohje (internetissä)
- 1 pikaopas (laitteen mukana)
- 1 reseptivihko (laitteen mukana)

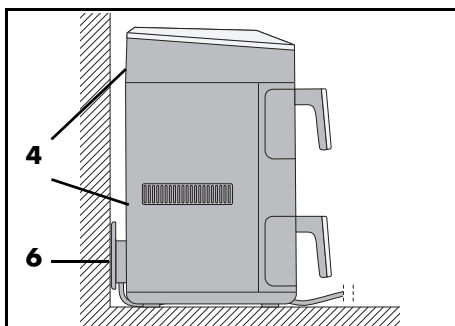
5. Käyttöönotto

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



VAARA - palovaara!

Laitteen takasivulla ja sivulla ovat poistoilman aukot **4**. Poistoilman aukoista poistuu käytön aikana kuumaa höyryä.



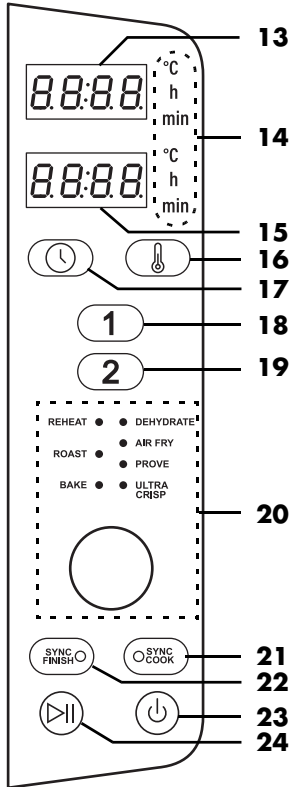
- Älä koskaan peitä poistoilman aukkoja **4**.
- Älä käytä kuumailma-friteerauskeitintä suoraan yläkaappien tai seinäpistorasoiden alla, äläkä verhojen, paperin tai vastaavien palavien kohteiden lähettyvillä.
- Huomioi, että laitteen kaikilla puolilla ja yllä on vapaata tilaa.

OHJE: ensimmäisen käytön aikana voi muodostua hieman höyryä ja hajua. Se johdetaan lämmityselementissä **3** käytetyistä asennusapuaineista, joten kyseessä ei ole tuotevirhe. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.

- Poista suojakelmut ja teipit laitteesta, älä kuitenkaan poista tyyppikilpeä laitteen takasivulta.

- Tarkista, että kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet ovat mukana eikä niissä ole vaurioita.
- Puhdista laite ja kaikki lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttöä.
- Aseta laite kuivalle, tasaiselle, pitävälle ja lämmönkestävälle alustalle.
- Aseta verkkopistoke **12** pistorasiaan, joka vastaa tyyppikilven arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.

6. Näytön yleiskatsaus



13

Friteerauskorin numeroiden (lämpötila, kypsennysaika) näyttö (1)

14 °C/h/min

°C palaa, kun lämpötila näytetään

h tai **min** palaa, kun aika näytetään tunteina (h) tai minuutteina (min)

15

Friteerauskorin numeroiden (lämpötila, kypsennysaika) näyttö (2)

16 

Painike: lämpötila

17 

Painike: aika

18 (1)

Painike: friteerauskori (1)

19 (2)

ylhäällä

19 (2)

Painike: friteerauskori (2)

20

alhaalla

20

Kiertosäädin: lämpötilan ja kypsennysajan asetus / ohjelman valinta

REHEAT (lämmitys)

DEHYDRATE (kuivaus)

AIR FRY (friteeraus): aina

5 minuutin välein kuuluu muistutus ravistella.

ROAST (paistaminen)

PROVE (hiivataikinan lepo/kohotus)

BAKE (leipominen)

ULTRA CRISP (rapeille pinnoille)

21 

Painike + LED **SYNC COOK**: molemmat friteerauskorit toimivat samoilla arvoilla.

22 

Painike + LED **SYNC FINISH**: molempien friteerauskorien kypsennysajan päättyminen synkronoidaan.

23 

Painike: Päälle/Pois päältä

24 

Painike: Start/Tauko

7. Friteerauksen perusteet

Elintarvikkeiden valmistelu

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

Friteeraus aika ja -lämpötila

- Maukkaan ja terveellisen tuloksen saavuttamiseksi on lämpötilan ja friteerausajan valinnassa noudatettava tarkalleen pakkauksen ohjeita.
- Friteeraa vain pieniä määriä kerrallaan.
- Friteerauskorit **2** saa täyttää vain merkintään **MAX 9** asti.
- Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava aine. Jotta akryyliamidia muodostuu mahdollisimman vähän, on vältettävä liian voimakasta ruskistusta.

Tasaista ruskistusta varten ^{1 2}

- ¹: Aina kun ¼ kypsennysajasta on kulunut (5 minuutin välein) ravistelu tai kääntely eli 3 kertaa kypsennysajan kuluessa.
- ²: Ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

Jos elintarvikkeiden (esim. ranskalaisten perunoiden tai kananugettien) tulisi olla tasaisen ruskeita, on niitä friteerauksen aikana ravisteltava 1–3 kertaa.

1. Vedä friteerauskori **2** kahvalla **8** ulos kotelosta **1** ja ravistele ainekset. Huomioi ravistellessa, että esim. ranskalaiset perunat sekoittuvat hyvin ja että sisällä olevat, raa'at ranskalaiset pääsevät ulos. Laite sammuu automaattisesti, kun friteerauskori **2** poistetaan.
2. Aseta friteerauskori **2** jälleen laitteeseen. Laite kytkeytyy automaattisesti päälle kypsennysajan päättymiseen asti.

Leivonta

Taikinaa **ei saa milloinkaan** laittaa suoraan friteerauskoriin **2**. Laita valmisteltu taikina leivontavuokaan tai muuhun lämmönkestävään astiaan (esim. muffinivuokaan). Aseta tämä sitten taikinalla täytettynä friteerauskoriin **2**.

Pakkauksen tiedot

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

8. Käyttö



VAARA palovammoista!

- ⊙ Laitteen pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Älä koske laitteen kuumiin osiin, kuten esim. poistoilman aukkoihin **4** takasivulla.
- ⊙ Friteerauksen aikana poistoilman aukosta **4** poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.
- ⊙ Älä liikuta tai kuljeta päällekytkettyä kuumailma-friteerauskeitintä.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää ilman friteerauskoria **2**!

8.1 Virtaliitöntä

- Kun laite on paikallaan, aseta verkko-pistoke **12** suojakosketinpistorasiaan, joka vastaa tyyppikilvessä olevia arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.

8.2 Päälle-/pois päältä-kytkentä

- Paina päälle-/pois päältä-painiketta ⊕ **23** laitteen käynnistämiseksi valmistilasta.
 - Kuuluu lyhyt äänimerkki.
 - Esiasetettu lämpötila 180 °C näkyy näytöissä **13/15**.
- Painamalla uudestaan päälle-/pois päältä-painiketta ⊕ **23** laite voidaan milloin tahansa kytkeä valmistilaan. Tämä toimii myös käynnissä olevista ohjelmista.

OHJE: valmistilaan kytkemisen jälkeen tuuletin voi jatkaa toimintaansa minuutin aikaan asti.

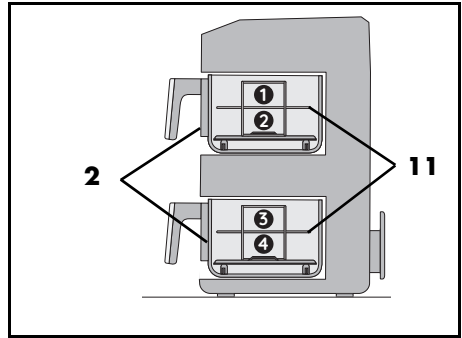
8.3 Ritiläosat

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Friteerauskorit **2** saa täyttää vain merkintään **MAX 9** asti.

OHJE: sopii erityisesti pienemmille ruoka-annoksille, joita ei tarvitse kääntää tai ravistella kypsennyksen aikana.

Ritiläosia **11** käyttämällä voit kypsentää samanaikaisesti jopa 4 erilaista annosta.



8.4 Friteerauskorin valinta

1. Paina päälle-/pois päältä-painiketta ⊕ **23** friteerauskeittimen käynnistämiseksi.
2. Painamalla painiketta ⊕ **18** ylemmälle tai ⊕ **19** alemmalle valitset haluamasi friteerauskorin. Valitun friteerauskorin symboli vilkkuu.

OHJEET: jos mitään painiketta ei paineta 15 sekunnin kuluessa, valitun friteerauskorin symboli lakkaa vilkkumasta. Paina tässä tapauksessa uudelleen painiketta ⊕ **18** tai ⊕ **19** jatkaaksesi asetusten tekemistä.

8.5 Peruskäyttö

Seuraaville kohdille pätee:

- Laite on kytketty päälle.
- Friteerauskori on valittu painamalla painiketta (1) 18 tai (2) 19.

Ohjelmien käynnistys

- Paina lyhyesti kiertosäädintä 20 ja käännä sitä sitten, kunnes halutun ohjelman LED palaa. Ohjelma on sitten valittu.

Manuaalinen keittäminen

- Voit asettaa lämpötilan ja kypsennysajan suoraan. Painamalla painiketta Start/Tauko (P) 24 käynnistetään kypsentäminen asetetuilla arvoilla.

Lämpötilan muuttaminen

Lämpötila voidaan asettaa 5 asteen askelin välillä 40 - 240 °C.

- Ohjelmassa **ULTRA CRISP** lämpötilaa ei voi muuttaa.
- Ohjelmassa **PROVE** voidaan valita joko 35 °C tai 75 °C.
- Kaikissa muissa ohjelmissa alin lämpötila on 60 °C.
- Ohjelmassa **DEHYDRATE** korkein lämpötila on 90 °C.
- Paina painiketta (8) 16. Näytössä 5 vilkkuu lämpötila.
- Käännä kiertosäädintä 20, kunnes haluttu lämpötila näytetään. Vilkkuminen loppuu noin 15 sekunnin kuluttua asetuksesta. Uusi lämpötila on valittu.

OHJE: jos lämpötilan asetus on yli 200 °C, jäähdystys toiminto aktivoituu automaattisesti kypsennysprosessin lopussa. Näytölle ilmaantuu COOL ja tuuletin käy vielä 1 minuutin ajan. Tätä jäähdystysprosessia ei voi keskeyttää.

Ajan muuttaminen

Kypsennysaika voidaan asettaa 1 minuutin askelin välillä 1– 60 minuuttia.

- Lämpötilan asetuksessa yli 200 °C 30 minuuttiin asti
- Ohjelmassa **DEHYDRATE** 1 tunnista 24 tuntiin asti 15 minuutin askelin
- Ohjelmassa **PROVE** 15 minuutista 4 tuntiin asti 5 minuutin askelin
- Paina painiketta (9) 17. Näytössä 5 vilkkuu aika.
- Käännä kiertosäädintä 20, kunnes haluttu aika näytetään. Vilkkuminen loppuu noin 15 sekunnin kuluttua asetuksesta. Uusi aika on valittu.




8.6 Ohjelmien käyttö





OHJEET:


- Huomioi, etteivät ruoat pääse koskettamaan kuumaa lämmityselementtiä 3 sisätilan yläosassa ja liimautumaan siihen kiinni.
- Voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa milloin tahansa, paitsi toiminnon **SYNC FINISH** ollessa aktivoituna.
- **PIKAKÄYNNISTYS-TOIMINTO**
Käynnistä laite valmiustilasta päälle-/pois päältä-painikkeella (10) 23. Painamalla painiketta Start/Tauko (P) 24 käynnistetään kypsentäminen esiasetetulla lämpötilalla 180 °C ja esiasetetulla kypsennysajalla 15 min molemmille friteerauskoreille. Jos haluat käyttää vain yhtä friteerauskoria, paina ennen käynnistystä painiketta (1) 18 tai (2) 19.

Laitteessa on esiasetettuja ohjelmia joillekin elintarvikkeille ja ruoanvalmistusmenetelmille. Kun valitset ohjelman, voit lisäksi miltei aina muuttaa seuraavia asetuksia:

- Lämpötila
- Kypsennysaika

- Toiminnon **SYNC FINISH** ollessa akti-voituna et voi muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaika.
1. Valmistele elintarvikkeet ja laita ne friteerauskoriin **2**.
 2. Aseta friteerauskori koteloon **1**.
 3. Paina päällekytkentään päälle-/pois päältä-painiketta  **23**.
 4. Painamalla painiketta  **18** tai  **19** valitset halutun friteerauskorin.
 5. Paina lyhyesti kiertosäädintä **20** ja käännä sitä sitten, kunnes halutun ohjelman viereinen LED palaa. Näytöllä **5** näytetään valitun ohjelman lämpötila.

OHJE: painamalla painiketta  **18** tai  **19** valitset halutun friteerauskorin. Vastaava painike vilkkuu n. 15 sekuntia.. Paina vilkkumisen aikana lämpötilan muuttamiseksi painiketta  **16** ja kypsennysajan muuttamiseksi painiketta  **17**. Niin kauan kuin vastaava arvo vilkkuu näytössä **5**, voit muuttaa sitä kääntämällä kiertosäädintä. Kääntämisen jälkeen asetettu arvo vilkkuu vielä n. 15 sekuntia. Näyttö lakkaa vilkkumasta: uusi arvo on valittu.

6. Käynnistä kypsennysprosessi painamalla painiketta Start/Tauko  **24**. Ohjelma käynnistyy. Näytöllä **5** näkyy jäljellä oleva käyttöaika.

8.7 Kypsennysprosessin keskeytys



OHJEET:

- Ilman toimintaa laite kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan n. 15 minuutin kuluttua.
- Liian pitkä tauko voi vaikuttaa hyvin negatiivisesti kypsennystulokseen.

Voit milloin tahansa keskeyttää kypsennysprosessin esim. ruskistusasteen tarkastamiseksi.

1. Vedä friteerauskori **2** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**. Laite sammuu automaattisesti, kun kori poistetaan.
 - Jäljellä oleva käyttöaika näytetään vilkkuen.
 - Tuuletin pysähtyy, kunnes friteerauskori **2** on asetettu jälleen paikalleen.
2. Aseta friteerauskori jälleen laitteeseen. Laite kytkeytyy automaattisesti päälle kypsennysajan päättymiseen asti.







tai

1. Paina lyhyesti painiketta Start/Tauko  **24** keskeyttääksesi kypsennysprosessin.
 - Jäljellä oleva käyttöaika näytetään vilkkuen.
 - Tuuletin pysähtyy, kunnes kypsennysprosessia jatketaan.
2. Paina painiketta Start/Tauko  **24** uudelleen kypsennysprosessin jatkamiseksi.

8.8 Toiminto SYNC COOK


Tämän toiminnon avulla voit valmistaa suu-rempiä määriä samalla kypsennysajalla ja lämpötilalla molemmissa friteerauskoreissa samanaikaisesti.

Esiasetettu lämpötila ja kypsennysaika molemmille friteerauskoreille ovat 180 °C ja 15 minuuttia. Voit muuttaa asetettuja arvoja tai valita ohjelman.




1. Paina päälle-/pois päältä-painiketta  **23** friteerauskeittimen käynnistämiseksi.
2. Paina painiketta **SYNC COOK**  **21**. Painikkeen **21** LED palaa ja symbolit friteerauskoreille  ja  vilkkuvat.
3. Aseta painikkeita  **16** tai  **17** painamalla ja kiertosäädintä **20** kääntämällä lämpötila tai aika.

tai

Valitse painamalla ja kääntämällä kiertosäädintä **20** yksi ohjelmista.



4. Käynnistä keittäminen painamalla painiketta Start/Tauko  **24**.

Asetetut arvot koskevat molempia friteeraus-koreja.

- Painikkeen **SYNC COOK**  **21** LED ja friteerauskorien symbolit  **1** ja  **2** palavat.
- Valittu ohjelma palaa mahdollisesti.
- Jäljellä oleva käyttöaika näytetään.




OHJE: voit muuttaa lämpötilan ja kypsennysajan arvoja milloin tahansa kypsennyksen aikana.

Kypsennyksen aikana voit myös vaihtaa ohjelmaan.



1. Paina kypsennyksen aikana painiketta Start/Tauko  **24**.
2. Valitse haluttu ohjelma painamalla ja kääntämällä kiertosäädintä **20**.
3. Paina uudelleen painiketta Start/Tauko  **24**.










Molemmat friteerauskorit jatkavat toimintaansa valitulla ohjelmalla.

Voit keskeyttää toiminnon **SYNC COOK** milloin tahansa.

- Paina kypsennyksen aikana uudelleen painiketta **SYNC COOK**  **21**.
 - Painikkeen  **21** LED sammuu.
 - Kaikki ohjelmat, joita ei ole suoritettu loppuun ennen painikkeen  **21** painamista, jatkuvat molemmille friteeraus-koreille.

8.9 Toiminto SYNC FINISH

Voit synkronoida friteerauskorit  **1** ja  **2** siten, että molemmat kypsennysprosessit päättyvät samaan aikaan.

1. Paina päälle-/pois päältä-painiketta  **23** friteerauskeittimen käynnistämiseksi.
 2. Paina painiketta  **1** **18** friteerauskorin  valitsemiseksi.
 3. Aseta kypsennysaika, lämpötila tai ohjelma painamalla ja kiertämällä kiertosäädintä **20**.
 4. Paina painiketta  **2** **19** friteerauskorin  valitsemiseksi.
 5. Aseta kypsennysaika, lämpötila tai ohjelma.
 6. Paina painiketta **SYNC FINISH**  **22**.
 7. Käynnistä kypsennys painamalla painiketta Start/Tauko  **24**.
 - Painikkeen **SYNC FINISH**  **22** LED palaa.
 - Jäljellä oleva käyttöaika näytetään toiminnassa olevan friteerauskorin näytössä **13/15**.
 - Sen friteerauskorin näytössä, joka ei vielä ole toiminnassa, näkyy .
- Kypsennysprosessi käynnistyy molemmille friteeraus-koreille vastaavilla asetuksilla.
 - Aikaa ja lämpötilaa ei voi enää säätää.
 - Lyhyemmän kypsennysajan omaava friteeraus-kori päättyy noin 15 sekuntia ennen pidemmän kypsennysajan omaavaa friteeraus-koria.
 - Jos molemmilla friteeraus-koreilla on sama kypsennysaika, ensimmäinen friteeraus-kori aloittaa kypsennysprosessin 15 sekuntia ennen toista friteeraus-koria.
 - Kunkin friteerauskorin kypsennysajan päättymisen jälkeen kuuluu 3 äänimerkkiä ja näytölle **5** ilmaantuu hetkeksi *End*. Sitten laite siirtyy valmiustilaan.

8.10 Kypsennysprosessin päätyminen

- Kypsennysajan päättymisen jälkeen kuuluu 3 äänimerkkiä ja näytölle **5** ilmaantuu hetkeksi *End*. Sitten laite siirtyy valmiustilaan.
-

OHJE: jos lämpötilan asetus on yli 200 °C, jäähdytystoiminto aktivoituu automaattisesti kypsennysprosessin lopussa. Näytölle ilmaantuu *COOL* ja tuuletin käy vielä 1 minuutin ajan. Tätä jäähdytysprosessia ei voi keskeyttää.

- Tarvitset lämmönkestävän alustan friteerauskorille **2** sekä lautasen tai kulhon (tarvittaessa esilämmitettynä).
 - Irrota käytön jälkeen verkkopistoke **12** laitteen erottamiseksi verkosta.
1. Vedä friteerauskori **2** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**. Aseta se lämmönkestävälle alustalle.
 2. Aseta ruoat valmistellulle lautaselle / valmisteltuun kulhoon.
 3. Anna laitteen ja tarvikkeiden jäähtyä, ennen kuin puhdistat ne.
-

OHJE: jos esim. ruskistusaste ei vastaa toiveitasi, voit muuttaa kypsennysprosessia manuaalisesti. Työnnä täytetty friteerauskori **2** jälleen koteloon **1** ja käynnistä kypsennysprosessi uudelleen. Tarkasta muutaman minuutin jälkeen ruskistusaste. Vedä tätä varten vain friteerauskori **2** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**.

8.11 Ohjelmien yleiskatsaus

- Seuraava taulukko antaa perusohjeita asetukseen ja näyttää ohjelmien esiasetetut ja mahdolliset arvot.

Ohjelma	Käyttöesimerkkejä	Esiasetettu lämpötila (asetettava alue)	Esiasetettu aika (asetettava alue)
REHEAT	Lämmittäminen	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 Min)
ROAST	Pihvit, kotletit	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffinit, kakut ja leivonnaiset	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Elintarvikkeiden dehydrointi/kui-vaaminen (luumut, omenaviipa-leet)	60 °C (60 – 90 °C)	2 tuntia (1 – 24 tuntia)
AIR FRY	Kanankoivet, pakastetut ranskalaiset perunat ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
PROVE	Hiivataikinan lepo/kohotus	75 °C (35 – 75 °C)	45 min (15 min – 4 tuntia)
ULTRA CRISP	Rapea paisti	240 °C (ei muutettavissa)	10 min (1 – 30 min)

8.12 Kypsennystaulukko

- Kypsennystaulukon lämpötila- ja aikatiedot ovat ohjearvoja. Lämpötila ja aika voivat poiketa elintarvikkeiden koostumuksesta, koosta ja määrästä sekä niiden mausta riippuen.

Ruoka	°C	Minuuttia	Optimaalinen määrä friteeraus-koria kohti	Korkein määrä friteeraus-koria kohti
Ranskalaiset perunat ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Kanankoivet ²	200	30	450 g	750 g
Vihannekset ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Esipaistetut sämpylät ²	180	8	3 kappaletta	4 kappaletta
Muffinssit	150	19	4 kappaletta	6 kappaletta
Lohifilee	200	16	100 g	500 g
Pihvi ^{2,3}	240	5 – 20	100 g	500 g

Korotetut numerot ^{1,2,3} tarkoittavat:

¹: Ravistele tai kääntele 5 minuutin välein.

²: Ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

³: Kypsennysprosessin lopussa jäähdytystoiminto aktivoituu automaattisesti 1 minuutiksi. Näytölle ilmaantuu *COOL*.

9. Reseptit

9.1 Kahdenlaiset ranskalaiset yrttimajoneesilla

Ainekset 4 annokseen

Ainekset majoneesiin

1	kananmuna
1 teelusikallinen	sinappia
125 ml	auringonkukkaöljyä
1 teelusikallinen	hienonnettua persiljaa
1 teelusikallinen	hienonnettua kirveliä
1 teelusikallinen	sitruunamehua
	Suolaa, pippuria

Ainekset ranskalaisiin

250 g	bataattia
250 g	kiinteämaltoisia perunoita
2 ruokalusikallista	auringonkukkaöljyä
	Suolaa

Ruoanvalmistus

1. Yrttimajoneesia varten laitetaan munan-keltuainen ja sinappi korkeaan mukiin ja sekoitetaan lyhyesti sauvasekoittimella.
2. Sekoituksen aikana kaadetaan lisäksi öljyä ohuena nauhana, kunnes muodostuu kermanen, homogeeninen massa.
3. Lisätään yrtit ja maustetaan suolalla, pippurilla ja sitruunahulla.
4. Perunat ja bataatit kuoritaan, pestään ja taputellaan kuivaksi.
5. Perunat ja bataatit leikataan noin 1 cm:n paksuisiksi tikuiksi ja kukin laatu sekoitetaan kulhossaan 1 ruokalusikalliseen öljyä.
6. Ranskalaiset laitetaan friteerauskeittiimeen.
7. Molemmat ranskalaisten lajit friteerataan samanaikaisesti samoilla arvoilla.

8. Aktivoidaan toiminto **SYNC COOK**. Nyt arvot tarvitsee asettaa vain kerran ja molemmat ranskalaisten lajit valmistuvat samaan aikaan.
9. Asetetaan arvot **25 minuuttia** ja **200 °C** ja käynnistetään friteeraus.
10. **15 minuutin kuluttua** pienennetään lämpötila **180 °C:een** ja ravistellaan ranskalaiset.
11. Ranskalaiset suolataan ja tarjoillaan yrttimajoneesin kera.

9.2 *Marinoidut kanansiivet pakasteranskalaisten kera*

Ainekset 2 hengelle

Ainekset

250 g pakasteranskalaisia
n. 8 kanansiipeä

Ainekset marinadille

6 ruokalusikallista auringonkukka- tai rap-
siöljyä
6 ruokalusikallista Sweet'n Hot Chili-kasti-
ketta
4 ruokalusikallista tomaattiketsuppia
4 ruokalusikallista etikkaa
1 - 2 teelusikallista suolaa
1 - 2 teelusikallista paprikaa
1 - 2 teelusikallista chilihiutaleita

Ruoanvalmistus

1. Kaikki marinadin ainekset sekoitetaan isossa kulhossa.
2. Kanansiivet laitetaan kulhoon, sekoitetaan marinadi joukkoon ja annetaan marinoitua noin 1 tunti.
3. Kanansiivet asetetaan vierekkäin **friteerauskorin 1** telineelle ja asetetaan arvot **15 minuuttia** ja **190 °C**.
4. 250 g pakasteranskalaisia asetetaan **friteerauskoriin 2** ja asetetaan arvot **200 °C** ja **20 minuuttia**.
5. Aktivoidaan toiminto **SYNC FINISH** ja käynnistetään friteeraus. Nyt kypsennysprosessit synkronoidaan niin, että molemmat friteerauskorit ovat valmiita samaan aikaan.
6. Kypsennysajan puolivälissä ainekset sekoitetaan/käännetään, jotta ne kypsentyvät tasaisesti.
7. Kypsennysajan päätyttyä tarkastetaan kanansiivet ja ranskalaiset ja otetaan molemmat pois, jos ne ovat hyviä.

9.3 *Lihapullat Välimeren grillatuilla kasviksilla*

Ainekset 2 hengelle

Ainekset marinadille

2 ruokalusikallista oliiviöljyä
1 valkosipulin kynsi
½ teelusikallista rosmariinia
½ teelusikallista oreganoa
½ teelusikallista meiramia
Suolaa, pippuria

Ainekset grillatuille kasviksille

1 pieni kesäkurpitsa
1 pieni punainen paprika
1 sipuli
150 g kirsikkatomaatteja

Ainekset lihapullille

250 g nautanjauhelihaa
½ pieni punainen sipuli
Oliiviöljyä
3 vartta lehtipersiljää
1 munankeltuainen
1 ruokalusikallinen korppujauhoja
Paprikajauhetta (tulinen)
Suolaa, pippuria

Ruoanvalmistus

1. Valkosipulin kynsi kuoritaan ja silputaan hienoksi.
2. Kaikki marinadin ainekset sekoitetaan kulhossa.
3. Vihannekset pestään ja puhdistetaan.
4. Kesäkurpitsa ja paprikat leikataan suupalan kokoisiksi paloiksi.
5. Kirsikkatomaatit puolitetaan.
6. Sipuli leikataan lohkoiksi.
7. Vihannekset laitetaan marinadiin ja kaikki sekoitetaan huolellisesti. Vihannesten annetaan marinoitua, kun lihapullia valmistellaan.
8. Lihapullia varten punainen sipuli kuoritaan, hakataan hienoksi ja kuullotetaan oliiviöljyssä lasimaiseksi.

9. Persilja ja basilika pestään, ravistellaan kuivaksi ja lehdet leikataan hienoksi.
10. Jauheliha, valmistetut sipulikuutiot, silputtu persilja, vatkattu munankeltuainen ja korppujauhot vaivataan tasaiseksi seokseksi ja maustetaan maun mukaan.
11. Jauhelihasta muotoillaan märillä käsillä pieniä, tasaisia palloja.
12. Lihapullat asetetaan **friteerauskorin 1** telineelle. Asetetaan arvot **180 °C** ja **n. 15 minuuttia**.
13. Marinoidut vihannekset sekoitetaan ja asetetaan **friteerauskoriin 2**. Asetetaan arvot **180 °C** ja **n. 20 minuuttia**.
14. Aktivoidaan toiminto **SYNC FINISH** ja käynnistetään friteeraus. Nyt kypsennysprosessit synkronoidaan niin, että molemmat friteerauskorit ovat valmiita samaan aikaan.
15. Kypsennysajan puolivälissä ainekset sekoitetaan/käännetään, jotta ne kypsentyvät tasaisesti.
16. Kypsennysajan päätyttyä tarkastetaan lihapullat ja vihannekset ja otetaan molemmat pois, jos ne ovat hyviä.

VIHJE: friteerausajat riippuvat lihapullien tai kasvispalojen koosta.

9.4 Kesäkurpitsa-munakoiso-vartaat

Ainekset 4 annokseen

OHJE: korkein täyttömäärä on huomioitava! Mahdollisesti on tehtävä 2 friteerausker-tää.

Ainekset

½ teelusikallista	pippuria
½ teelusikallista	maustepippuria
½ teelusikallista	korianteria
½ teelusikallista	kuivattua timjampia
½ teelusikallista	kuivattua oreganoa
1 teelusikallinen	suolaa
50 ml	oliiviöljyä
2	munakoisoa
2	kesäkurpitsaa
2	sipulia
	Puuvartaita

Ruoanvalmistus

1. Yrtit, mausteet ja öljy sekoitetaan kulhossa.
2. Kesäkurpitsa ja munakoiso leikataan 2 cm paksuisiksi viipaleiksi. Sipulit leikataan neljään osaan.
3. Vihannekset laitetaan mauste-öljyseokseen.
4. Kasvikset pujotellaan vuorotellen vartai-siin.
5. Vartaita kypsennetään **200 °C:ssa 15 minuuttia**.
6. Vartaat käännetään kypsennysajan puolivälissä.

9.5 Paistettua camembertia puolukoiden kanssa

Ainekset 4 annokseen

OHJE: alussa tarkastetaan, sopivatko 4 camembertia kokonaisuena vierekkäin friteerauskoriin. Jos ei, camembertit valmistetaan 2 friteerauskerrolla.

Ainekset

4	camembertia (jokainen 150 g asti)
	kananmunaa
2	kermaa
2 ruokalusikallista	korppujauhoa
6 ruokalusikallista	puolukoita lasista
4 ruokalusikallista	Suolaa, pippuria

Ruoanvalmistus

1. Munat vaikataan kerman kanssa ja maustetaan suolalla ja pippurilla.
2. Korppujauhot laitetaan syvälle lautaselle.
3. Jäähdyntynyt camembert (kokonainen tai neljäsosa) vedetään munaseoksen läpi ja sitä pyöritellään sitten korppujauhoissa, kunnes leivitys peittää juuston tiiviisti.
4. Camembertipaloja paistetaan **200 °C:ssa n. 5 - 10 minuuttia** kullanuskeiksi.
5. Camembertit tarjoillaan puolukoiden kera.

9.6 Lohi pakkauksessa

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

250 g	kiinteämaltoisia perunoita
100 g	tuoretta pinaattia
1	salottisipuli
1	valkosipulin kynsi
1 ruokalusikallinen	oliiviöljyä
300 g	lohifileetä (ilman nahkaa)
1	oksa persiljaa
1	oksa basilikaa
1 ruokalusikallinen	kapriksia
2 ruokalusikallista	pehmeää voita
1	käsittelemätön limetti
	Suolaa, pippuria

Ruoanvalmistus

1. Perunat kuoritaan, pestään ja keitetään suolalla maustetussa vedessä. Sitten perunat valutetaan ja leikataan ohuiksi viipaleiksi.
2. Pinaatti puhdistetaan, pestään ja valutetaan hyvin.
3. Salottisipulit ja valkosipuli kuoritaan ja leikataan pieniksi kuutioiksi. Kuulloteetaan öljyssä kattilassa lasimaisiksi.
4. Lisätään pinaatti ja kuullotetaan hetki, kunnes lehdet kuivuvat. Sitten kattila otetaan pois levyttä ja asetetaan sivuun.
5. Lohi huuhdellaan, taputellaan kuivaksi ja leikataan kahteen osaan.
6. Persilja ja basilika pestään, ravistellaan kuivaksi ja lehdet leikataan hienoksi.
7. Kaprikset valutetaan ja pilkotaan karkeasti.
8. Kaprikset ja hienonnetut yrtit vaivataan voin kanssa.
9. Limetti pestään kuumalla vedellä, taputellaan kuivaksi ja leikataan viipaleiksi.
10. Asetetaan kaksi isoa palaa leivinpaperialue valmiiksi.

11. Perunaviipaleet laitetaan keskelle ja maustetaan suolalla ja pippurilla. Pinaatti ja lohi asetetaan niiden päälle.
12. Kaprisvoi laitetaan hiutaleiksi lohelle ja päälle asetellaan limettiviipaleita.
13. Paperi taitetaan aineiden päälle, reunat suljetaan tiukasti ja laitetaan pakkaus pannuun.
14. Pakkaukset kypsennetään vierekkäin asetettuina **200 °C:ssa n. 20 minuuttia**.
15. Paperi poistetaan sitten ja ateriat tarjoillaan heti.

9.7 Kukkakaalin kukinnot harissan kera

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

1	pieni kukkakaali
3 ruokalusikallista	jauhoja
150 ml	kookosmaitoa
1 ½ teelusikallista	makeaa paprikaa
½ teelusikallista	valkosipulijauhetta
1 ruokalusikallinen	harissatahnaa (haluttu tulusuus)
	Suolaa, pippuria

Ruoanvalmistus

1. Kukkakaali puhdistetaan ja jaetaan pieniin kukintoihin.
2. Muut ainekset sekoitetaan paksuksi, siileäksi taikinaksi. Jos taikina on liian ohutta, lisätään hieman jauhoja.
3. Kukkakaalin kukinnot upotetaan yksitellen taikinaan ja liiallisen taikinan annetaan valua hyvin.
4. Leivitetty kukkakaalin kukinnot kypsyttään erissä. Niiden ei pitäisi olla liian lähellä toisiaan, jotta niistä tulee hyvin rapeita.
5. Lämpötila asetetaan **180 °C:een** ja kypsennysaika **20 minuuttiin** ja fritteeraus aloitetaan.
6. Kukkakaalin kukinnot käännetään ajan puolivälissä.

VIHJE: tarjoillaan tuoreen jogurttidipin kanssa.

9.8 Rapeita ruusukaaleja pekonilla

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

400 g	ruusukaalia
40 g	pekonia
4	valkosipulin kynttä
1 ruokalusikallinen	oliiviöljyä
	Suolaa, pippuria

VIHJE: tämä resepti maistuu parhaiten tuoreiden ruusukaalien kanssa, mutta sen voi valmistaa myös pakastetuista ruusukaaleista. Tällöin ruusukkeita ei puoliteta. Kypsenysaika ja lämpötila pysyvät ennallaan.

Ruoanvalmistus

1. Ruusukaalit puhdistetaan ja kukinnot puolitetaan.
2. Pekoni leikataan ohuiksi suikaleiksi.
3. Kokonaisia valkosipulin kynsiä ei kuorita.
4. Kaikki ainekset sekoitetaan kulhossa ja maustetaan suolalla ja pippurilla maun mukaan.
5. Kaikki kypsennetään **180 °C:ssa n. 15 - 20 minuuttia**.
6. Ajan puolivälissä ainekset ravistellaan tai käännetään.
7. Jokainen annos tarjoillaan 2 valkosipulin kynnen kera. Maun mukaan valkosipulin kynsien pehmeät osat puristetaan mukana nautittavaksi.

9.9 Minipizza kinkulla ja rucolalla

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

1. Pizzataikina kaulitaan jauhotetulla alustalla ja siitä leikataan suorakulmioita, jotka ovat ympäriinsä 1 cm pienempiä kuin friteerauskorin ala.
2. Taikinaa pistellään kevyesti haarukalla.
3. Mozzarella leikataan ohuiksi viipaleiksi.
4. Taikinalle levitetään tomaattipyreetä, maustetaan suolalla, pippurilla ja oreganolla ja peitellään mozzarellasiivulla.
5. Pizzapalat paistetaan annoksittain **180 °C:ssa n. 7 minuuttia**.
6. Paloille laitetaan serranokinkkua ja paistetaan niitä vielä **3 - 5 minuuttia**.
7. Kun pizza alkaa hieman ruskistua reunoilta, palat otetaan pois ja niiden päälle levitetään pestyä rucolaa.
8. Minipizzoille ripotellaan hieman oliiviöljyä ja tarjoillaan.

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

9.10 Suklaafondantit

Ainekset 8 fondantille

OHJE: aluksi tarkastetaan, kuinka monta muffinivuokaa friteerauskeittimeen sopii kerrallaan.

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

1. Suklaa rouhitaan ja sulatetaan vesihautteessa.
2. Lisätään voi ja annetaan senkin sulaa.
3. Munat ja sokeri vatkataan kuohkeaksi vaahdoksi.
4. Jauhot siivilöidään muna-sokeriseoksen joukkoon ja sekoitetaan tasaiseksi taikinaksi.
5. Joukkoon käännellään suklaa-voiseos.
6. Taikina täytetään muffinivuokiin.
7. Suklaatortut paistetaan esilämmitetyssä laitteessa **180 °C:ssa n. 5 - 6 minuuttia**.
8. Suklaatortut maistuvat lämpiminä.

10. Puhdistus



VAARA palovammoista!

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



VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Irrota verkkopistoke **12** pistorasiasta ennen kuumailma-friteerauskeittimen puhdistamista.
- ⊙ Kuumailma-friteerauskeitintä ei saa upottaa veteen.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.

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

Lisävarusteet

- Poista karkeat elintarvikkeiden jäämät.
- Friteerauskorit **2**, ritiläosat **11** ja friteerausosat **10** voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.
- Ota ritiläosat **11** ja friteerausosat **10** ylöspäin pois friteauskoreista **2**. Huomioi puhdistuksen jälkeen asettaessasi, että friteerausosien **10** jalat osoittavat alaspäin. Paina friteerausosia **10** alaspäin, kunnes ne ovat pohjalla.

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

- Liota ensin kiinnipalaneita ruoanjäämiä.
- Anna kaikkien osien kuivua täysin, ennen kuin asetat ne säilytyspaikkaansa tai otat ne uudelleen käyttöön.

Kotelo

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

Sisätila

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

11. Säilytys

- Ennen kuumailma-friteerauskeittimen asettamista säilytyspaikkaansa ...
... on verkkopistoke **12** irrotettava,
... laitteen on oltava jäähtynyt ja
... kaikkien osien on oltava täysin kuivia.
- Kierrä liitosjohto **7** johtokelalle **6**. Huomioi johtokelan kelaussuunnan symboli.

12. Osien hävittäminen

Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen. Ylivuivattu jätekontti on kaikissa EU-maissa käytetty symboli, joka merkitsee, että kyseinen tuote ei kuulu kotitalousjätteiden joukkoon vaan on hävitettävä erikseen. Ohjeet koskevat sekä itse tuotetta että samalla symbolilla varustettuja lisätarvikkeita. Näin merkityjä tuotteita ei saa heittää kotitalousjätteiden joukkoon, vaan ne on vietävä keräyspisteeseen, joka on tarkoitettu sähköisen ja elektronisen romun kierrätykseen.

Tällä kierrätysmerkillä merkitään esim. esineet tai materiaalin osat, jotka soveltuvat kierrätykseen. Kierrätys auttaa vähentämään jätteiden määrää ja suojelemaan ympäristöä.



Pakkaus

Pakkausmateriaalien hävittämisessä on noudatettava maakohtaisia asetuksia ja ympäristönsuojelumääräyksiä.

13. Häiriötapauksessa

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



VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Laitetta ei pidä missään tapauksessa yrittää korjata itse.

Vika	Mahdollinen syy / toimenpide
Laite ei toimi	<ul style="list-style-type: none">• Onko virransyöttö varmistettu?• Tarkasta liitäntä.
Ruoka ei ole valmistunut suositellussa ajassa	<ul style="list-style-type: none">• Oliko määrä liian suuri tai palat liian paksuja?• Oliko lämpötila tai kypsennysaika asetettu liian alhaiseksi?
Voimakas savun- ja hajunmuodostus	<ul style="list-style-type: none">• Onko lämmityselementissä 3 elintarvikkeiden jäämiä, jotka palavat kuumennuksessa? Friteerauskorit 2 saa täyttää vain merkintään MAX 9 asti.

14. Tekniset tiedot

Malli:	SHFDV 2470 A1
Verkköjännite:	220–240 V ~ 50 Hz
Suojaluokka:	I
Teho:	2470 W
Tehonkulutus pois päältä-tilassa:	≤ 0,3 W
Automaattinen kytkentä pois päältä -tilaan:	< 15 minuuttia

Käytetyt symbolit

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

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

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

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

Takuuehdot

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

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

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

Takuuaika ja lakisääteiset vaatimukset

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

Takuun laajuus

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

Takuu kattaa materiaali- tai valmistusvirheet.

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

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

Toiminta takuutapauksessa

Asiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi noudata seuraavia ohjeita:

- Kaikkien kysymysten yhteydessä tarvitaan artikkelinumero **IAN: 519553_2507** ja ostokuitti kaupan todisteeksi.
- Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kai-verruksesta, käyttöohjeen kansisivulta (alhaalla vasemmalla) tai tarrasta laitteen taka- tai alapuolella.
- Toimintavirheiden tai muiden vikojen ilmaantua ota ensin yhteyttä seuraavassa mainittuun palvelukeskukseen **puhelimitse** tai **sähköpostin kautta**.
- Vialliseksi todetun laitteen voit lähettää sitten maksutta ilmoitettuun palveluosoitteeseen, liitä mukaan ostotosite (ostokuitti) ja tiedot vian laadusta ja siitä, milloin vika ilmaantui.

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



Tällä QR-koodilla pääset suoraan Lidl-palvelusivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi antamalla tuotenumeron (IAN) **519553_2507**.



Palvelukeskus

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

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

IAN: 519553_2507



Toimittaja

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSASSA

Innehåll

1. Översikt	31
2. Avsedd användning	32
3. Säkerhetsanvisningar	32
4. Leveransomfattning	35
5. Före första användningen	36
6. Översikt display	37
7. Litet ABC om fritering	38
8. Användning	39
8.1 Anslutning till ström	39
8.2 På-/avstängning	39
8.3 Gallerinsatser	39
8.4 Val av friteringskorg	39
8.5 Grundanvändning	40
8.6 Använda program	40
8.7 Avbryta tillagningen	41
8.8 Funktionen SYNC COOK	41
8.9 Funktionen SYNC FINISH	42
8.10 Tillagningen färdig	43
8.11 Översikt program	44
8.12 Tillagningstabell	45
9. Recept	46
9.1 Två slags pommes frites med örtmajonnäs	46
9.2 Marinerade kycklingvingar med pommes frites (frysta)	47
9.3 Köttbullar med grillade medelhavsgrönsaker	47
9.4 Spett med zucchini och aubergine	48
9.5 Bakad camembert med lingon	49
9.6 Lax i knyten	49
9.7 Blomkålsbuketter med harissa	50
9.8 Knaprig brysselkål med fläsk	51
9.9 Minipizzor med skinka och rucola	51
9.10 Chokladfondant	52
10. Rengöring	52
11. Förvaring	53
12. Avfallshantering	53
13. Problemlösning	54
14. Tekniska data	54
15. Garanti från HOYER Handel GmbH	55

1. Översikt

- 1 Hölje
- 2 Friteringskorgar: övre friteringskorg (1)/nedre friteringskorg (2)
- 3 Värmeelement (på ovansidan invändigt)
- 4 Frånluftsöppningar
- 5 Display med angivelser och knappar
- 6 Kabelupplindning
- 7 Anslutningskabel
- 8 Handtag på friteringskorgen
- 9 **MAX** Markering för den maximala påfyllningsnivån i friteringskorgen (1)/(2):
vardera på 3,5 liter
- 10 Friteringsinsats
- 11 Gallerinsats
- 12 Stickpropp (utan bild)

Tack så mycket för ditt förtroende!

Vi gratulerar till din nya varmluftsfrityös.

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

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

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

2. Avsedd användning

Varmluftsfrityösen är avsedd att tillaga livsmedel med varm luft vid en temperatur upp till maximalt 240 °C.

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

Apparaten får inte användas för yrkesbruk.

Förutsebart missbruk

Varmluftsfrityösen är inte lämpad för att värma upp vätskor.

3. Säkerhetsanvisningar

Varningsinformation

När det behövs används följande varningsinformation i den här bruksanvisningen:



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

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

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

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

Symboler på apparaten




Den här symbolen varnar för att beröra den heta ytan.



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

Anvisningar för säker användning

- ⊙ Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller bristande kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och har förstått vilka faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte genomföras av barn såvida de inte är över 8 år och hålls under uppsikt.
- ⊙ Barn som är yngre än 8 år skall hållas borta från apparaten och anslutningskabeln.
- ⊙ Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador.
 - ⊙  Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluft-söppningarna på baksidan. Håll friteringskorgen endast i handtaget.
- ⊙ Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluftsöppningarna. Ta inte in i ångan.
- ⊙ Om nätanslutningskabeln på den här apparaten skadas, måste den bytas ut av tillverkaren eller av dennes kundservice eller någon person med liknande kvalifikationer för att undvika faror.
- ⊙ Värmeelementen får inte torkas av fuktigt.
- ⊙ Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller något separat fjärrstyrningssystem.
- ⊙ Den här apparaten är även avsedd att användas på ställen som liknar hushåll, som exempelvis ...
 - ... i personalkök för medarbetare i affärer, på kontor och inom andra kommersiella områden;
 - ... inom lantbruk;
 - ... av kunder på hotell, motell och andra boendeinrättningar;
 - ... på frukostpensionat.
- ⊙ Beakta kapitlet om rengöring (se "Rengöring" på sida 52).



FARA för barn!

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



FARA för och på grund av hus- och nyttodjur!

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



FARA för fåglar!

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



FARA för elektrisk stöt genom fuktighet!

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



FARA för elektrisk stöt!

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



FARA - brandfara!

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



FARA för brännskador!

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

VARNING för materialskador!

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

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

4. Leveransomfattning

- 1 varmluftsfrity
- 2 friteringskorgar **2** med friteringsinsatser **10** och gallerinsatser **11**
- 1 fullständig bruksanvisning (på internet)
- 1 snabbguide (medföljer apparaten)
- 1 recepthäfte (medföljer apparaten)

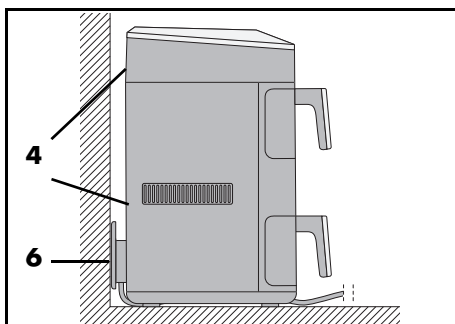
5. Före första användningen

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



FARA - brandfara!

På baksidan och på sidan av apparaten finns frånluftslöppningarna **4**. Ur frånluftslöppningarna kommer det varm ånga vid användningen.



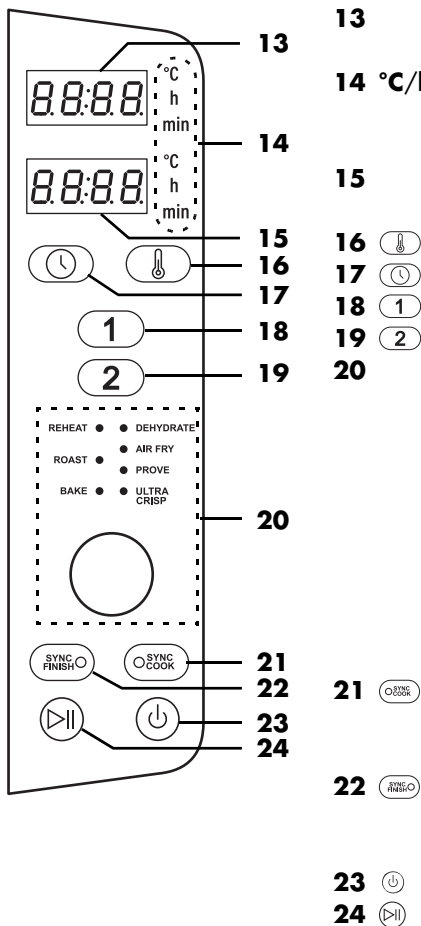
- ⊙ Täck aldrig över frånluftslöppningarna **4**.
- ⊙ Använd inte varmluftsfritysen direkt under överskåp, vägguttag och inte i närheten av gardiner, papper eller liknande brännbara föremål.
- ⊙ Se till att det finns fritt utrymme på alla sidor och över apparaten.

OBSERVERA: vid den första användningen kan en lätt rök- och luktutveckling förekomma. Detta beror på monteringsmedel på värmeelementet **3** och är inget produktfel. Se till att ventilationen är tillräcklig.

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

- Rengör apparaten och alla tillbehör delar innan första användningen.
- Ställ apparaten på ett torrt, jämnt, halksäkert, värmebeständigt underlag.
- Sätt in stickproppen **12** i ett uttag som uppfyller uppgifterna på typskylten. Det måste gå enkelt att komma åt uttaget även när man har satt på.

6. Översikt display



- 13** Angivelse av siffror (temperatur, tillagningstid) för friteringskorgen (1)
- 14 °C/h/min** °C lyser när temperaturen visas
h eller min lyser när tiden i timmar (h) eller minuter (min) visas
- 15** Angivelse av siffror (temperatur, tillagningstid) för friteringskorgen (2)
- 16** Knapp: temperatur
- 17** Knapp: tid
- 18** Knapp: friteringskorg (1) uppe
- 19** Knapp: friteringskorg (2) nere
- 20** Vridknapp: inställning av temperatur och tillagningstid/programval
REHEAT (uppvärmning)
DEHYDRATE (torkning)
AIR FRY (fritering): var 5:e minut kommer en påminnelse om att skaka.
ROAST (steka)
PROVE (låta jästddeg vila/jäsa)
BAKE (grädda)
ULTRA CRISP (för knapriga ytor)
- 21** Knapp + LED **SYNC COOK**: båda friteringskorgarna arbetar med samma värden.
- 22** Knapp + LED **SYNC FINISH**: slutet på tillagningstiden för båda friteringskorgarna synkroniseras.
- 23** Knapp: På/Av
- 24** Knapp: Start/Paus

7. Litet ABC om fritering **För att få jämn bryningsgrad**^{1 2}

Förbereda livsmedlen

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

Friteringstid och -temperatur

- För att få ett välsmakande och hälsosamt resultat bör du hålla dig exakt till uppgifterna på förpackningen när du väljer temperatur och friteringstid.
- Friter endast små mängder på en gång.
- Friteringskorgarna **2** får inte fyllas mer än upp till markeringen **MAX 9**.
- Akrylamid kan eventuellt vara cancerframkallande. För det skall bildas så lite akrylamid som möjligt, undvik att bryna för mycket.

¹: Efter varje ¼ av tillagningstiden (var 5:e minut) skakar eller vänder du, det vill säga 3x under tillagningstiden.

²: Skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.

När det är viktigt med en jämn bryningsgrad för livsmedlet (t.ex. vid pommes frites eller chicken-nuggets), måste de skakas 1–3x under friteringen.

1. Dra friteringskorgen **2** i handtaget **8** från höljet **1** och skaka ingredienserna. När du skakar, se till att t.ex. pommes frites blandas väl och att pommes frites som ligger mot mitten och ännu inte är färdig kommer utåt. Apparaten stängs av automatiskt när man tar ut friteringskorgen **2**.
2. Sätt in friteringskorgen **2** i apparaten igen. Apparaten sätts på automatiskt igen fram till att tillagningstiden har gått.

Baka

Deg får **aldrig** läggas direkt i friteringskorgen **2**. Efter förberedelserna placerar du degen i en bakform eller någon annan värmebeständig form (t.ex. muffinsformar). Du ställer sedan formarna med degen i friteringskorgen **2**.

Förpackningsinformation

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

8. Användning



FARA för brännskador!

- ⊙ Vid användningen kan ytan på apparaten bli het. Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluftsöppningarna **4** på baksidan.
- ⊙ Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluftsöppningarna **4**. Ta inte in i ångan.
- ⊙ Flytta eller transportera inte varmluftsfritysen när den är påkopplad.



VARNING för materialskador!

- ⊙ Apparaten får aldrig användas utan friteringskorgen **2**!

8.1 Anslutning till ström

- När apparaten är uppställd, sätt in stickproppen **12** i ett jordat uttag som uppfyller uppgifterna på typskylten. Det måste gå enkelt att komma åt uttaget även när man har satt på.

8.2 På-/avstängning

- Tryck på på-/avstängningsknappen  **23** för att sätta på apparaten från standbyläget.
 - En kort signalton spelas upp.
 - Angivelserna **13/15** visar den förinställda temperaturen **180 °C**.
- Genom att trycka en gång till på på-/avstängningsknappen  **23** kan apparaten när som helst sättas i standbyläge. Detta fungerar även från program som är igång.

OBSERVERA: efter kopplingen till standbyläge kan fläkten fortsätta att gå upp till en minut.

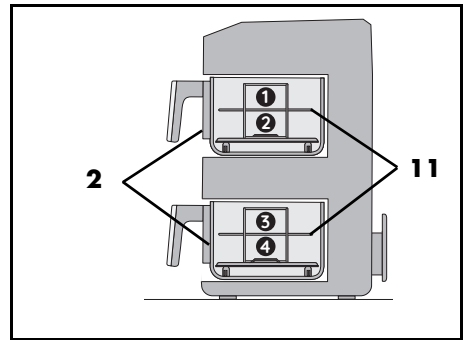
8.3 Gallerinsatser

VARNING för materialskador!




- ⊙ Friteringskorgarna **2** får inte fyllas mer än upp till markeringen **MAX 9**.



OBSERVERA: särskilt väl lämpade för mindre portioner mat som inte måste vändas eller skakas vid tillagningen.

Genom att använda gallerinsatserna **11** går det att tillaga upp till 4 portioner samtidigt.



8.4 Val av friteringskorg

1. Tryck på på-/avstängningsknappen  **23**, för att sätta på fritösen.
2. Genom att trycka på knappen  **18** för den övre eller  **19** för den nedre väljer du den önskade friteringskorgen. Symbolen för den valda friteringskorgen blinkar.

OBSERVERA: om man inte trycker på någon knapp inom 15 sekunder, slutar symbolen för den valda friteringskorgen att blinka. Tryck i det här fallet på knappen  **18** eller  **19** igen för att fortsätta med inställningarna.

8.5 Grundanvändning

För följande punkter gäller:

- Apparaten är påkopplad.
- Friteringskorgen har valts genom att trycka på knappen **1** **18** eller **2** **19**.

Öppna program

- Tryck kort in vridknappen **20** och vrid på den tills LED:en för det önskade programmet lyser. Programmet har då valts.

Manuell matlagning

- Du kan ställa in temperatur och tillagningstid direkt. Tryck på knappen Start/Paus **24** för att starta tillagningen med de inställda värdena.

Ändra temperatur

Temperaturen kan ställas in mellan 40 och 240 °C i steg om 5 grader.

- I programmet **ULTRA CRISP** kan temperaturen inte ändras.
- I programmet **PROVE** kan antingen 35 °C eller 75 °C väljas.
- I alla andra program är den minimala temperaturen 60 °C.
- I programmet **DEHYDRATE** är den maximala temperaturen 90 °C.
- Tryck på knappen **16**. På displayen **5** blinkar temperaturen.
- Vrid på vridknappen **20** tills önskad temperatur visas. Blinkandet upphört ca 15 sekunder efter att inställningen har gjorts. Den nya temperaturen har ställts in.

OBSERVERA: om temperaturinställningen är högre än 200 °C aktiveras kylningsfunktionen automatiskt i slutet av tillagningen. **COOL** visas på displayen och fläkten fortsätter att gå i 1 minut. Denna kylningsprocess kan inte pausas.

Ändra tid

Tillagningstiden kan ställas in på mellan 1 och 60 minuter i steg om 1 minut.

- Vid en temperaturinställning över 200 °C i upp till 30 minuter
- I programmet **DEHYDRATE** från 1 timme upp till 24 timmar i steg på 15 minuter
- I programmet **PROVE** från 15 minuter upp till 4 timmar i steg på 5 minuter
- Tryck på knappen **17**. På displayen **5** blinkar tiden.
- Vrid på vridknappen **20** tills önskad tid visas. Blinkandet upphört ca 15 sekunder efter att inställningen har gjorts. Den nya tiden har ställts in.




8.6 Använda program





OBSERVERA:


- Se till att maten inte berör det heta värmeelementet **3** på ovansidan invändigt och fastnar där.
 - Förutom efter aktivering av funktionen **SYNC FINISH** kan du alltid ändra temperaturen och tillagningstiden.
 - **SNABBSTARTSFUNKTION**
Sätt på apparaten från standbyläget med på-/avstängningsknappen **23**. Genom att trycka på knappen Start/Paus **24** startas tillagningen med den förinställda temperaturen 180 °C och den förinställda tillagningstiden 15 min för båda friteringskorgarna. Om du bara vill använda en friteringskorg, trycker du på knappen **1** **18** eller **2** **19** innan starten.
-

För vissa livsmedel och tillagningssätt har apparaten förinställda program. När du väljer ett program kan du dessutom nästan alltid göra följande inställningar:

- Temperatur
- Tillagningstid

- Efter aktivering av funktionen **SYNC FINISH** kan du inte ändra temperaturen och tillagningstiden.
- 1. Förbered livsmedlen och lägg dem i friteringskorgen **2**.
- 2. Skjut in friteringskorgen i höljet **1**.
- 3. För att sätta på trycker du på på-/avstängningsknappen  **23**.
- 4. Genom att trycka på knappen  **18** eller  **19** väljer du den önskade friteringskorgen.
- 5. Tryck kort på vridknappen **20** och vrid på den tills LED:en bredvid det önskade programmet lyser. På displayen **5** visas temperaturen för det valda programmet.

OBSERVERA: genom att trycka på knappen  **18** eller  **19** väljer du den önskade friteringskorgen. Respektive knapp blinkar ca 15 sekunder. När det blinkar trycker du på knappen  **16** för att ändra temperaturen, för att ändra tillagningstiden knappen  **17**. Så länge motsvarande värde blinkar på displayen **5** kan du ändra det genom att vrida på vridknappen. När du har vridit blinkar det inställda värdet ytterligare ca 15 sekunder. Angivelsen slutar blinka: det nya värdet används.

- 6. Starta tillagningen genom att trycka på knappen Start/Paus  **24**. Programmet startas. På displayen **5** visas den återstående tiden.

8.7 Avbryta tillagningen



OBSERVERA:

- Efter ca 15 minuter utan någon åtgärd sätts apparaten i standbyläge.
- En för lång paus kan påverka tillagningresultatet mycket negativt.

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





- 1. Dra friteringskorgen **2** i handtaget **8** ut ur höljet **1**. Apparaten stängs av automatiskt när man tar ut korgen.
 - Den återstående tiden visas blinkande.
 - Fläkten stoppar tills friteringskorgen **2** är inskjuten igen.
- 2. Sätt in friteringskorgen i apparaten igen. Apparaten sätts på automatiskt igen fram till att tillagningstiden har gått.



eller

- 1. Tryck kort på knappen Start/Paus  **24** för att avbryta tillagningen.
 - Den återstående tiden visas blinkande.
 - Fläkten stoppar tills tillagningen fortsätter.
- 2. Tryck på knappen Start/Paus  **24** igen för att fortsätta tillagningen.


8.8 Funktionen SYNC COOK

Med den här funktionen kan du tillaga större mängder med samma tillagningstid och temperatur i båda friteringskorgarna samtidigt. Den förinställda temperaturen och tillagningstiden för båda friteringskorgarna är 180 °C och 15 minuter. Du kan ändra de inställda värdena eller välja ett program.




- 1. Tryck på på-/avstängningsknappen  **23**, för att sätta på fritösen.
- 2. Tryck på knappen **SYNC COOK**  **21**. LED:en i knappen **21** lyser och symbolerna för friteringskorgarna  **1** och  **2** blinkar.

3. Genom att trycka på knapparna  **16** eller  **17** och vrida på vridknappen **20** ställer du in temperaturen eller tiden.

eller



- Väljer ett av programmen genom att trycka och vrida på vridknappen **20**.
4. Starta tillagningen genom att trycka på knappen Start/Paus  **24**.

De inställda värdena tillämpas för båda friteringskorgarna.

- LED:en i knappen **SYNC COOK**  **21** och symbolerna för friteringskorgarna  **1** och  **2** lyser.
- Ev. lyser det valda programmet.
- Den återstående tiden visas.




OBSERVERA: du kan hela tiden ändra värdena för temperatur och tillagningstid vid tillagningen.

Vid tillagningen kan du även byta till ett program.



1. Tryck på knappen Start/Paus  **24** vid tillagningen.
2. Välj det önskade programmet genom att trycka på och vrida på vridknappen **20**.
3. Tryck igen på knappen Start/Paus  **24**.











Båda friteringskorgarna fortsätter att arbeta med det valda programmet.

Du kan hela tiden avbryta funktionen **SYNC COOK**.

- Tryck igen på knappen **SYNC COOK**  **21** vid tillagningen.
 - LED:en i knappen  **21** slocknar.
 - Alla program som inte avslutades innan man tryckte på knappen  **21** fortsätter för båda friteringskorgarna.

8.9 Funktionen **SYNC FINISH**

Du kan synkronisera friteringskorgarna  **1** och  **2** så att båda tillagningarna avslutas samtidigt.

1. Tryck på på-/avstängningsknappen  **23**, för att sätta på fritösen.
 2. Tryck på knappen  **1** **18** för att välja friteringskorgen  **1**.
 3. Ställ in tillagningstiden, temperaturen eller ett program genom att trycka på och vrida på vridknappen **20**.
 4. Tryck på knappen  **2** **19** för att välja friteringskorgen  **2**.
 5. Ställ in tillagningstiden, temperaturen eller ett program.
 6. Tryck på knappen **SYNC FINISH**  **22**.
 7. Starta tillagningen genom att trycka på knappen Start/Paus  **24**.
 - LED:en i knappen **SYNC FINISH**  **22** lyser.
 - Återstående tid visas i angivelsen **13/15** för den arbetande friteringskorgen.
 - I angivelsen för den friteringskorg som ännu inte arbetar visas  .
- Tillagningen startar för båda friteringskorgarna med respektive inställningar.
 - Det går inte längre att anpassa tid och temperatur.
 - Friteringskorgen med den kortare tillagningstiden slutar ca 15 sekunder innan friteringskorgen med den längre tillagningstiden.
 - Om båda friteringskorgarna har samma tillagningstid, börjar den första friteringskorgen med tillagningen 15 sekunder innan den andra friteringskorgen.
 - När tillagningstiden är klar för varje friteringskorg hörs 3 signaltoner och på displayen **5** visas kort *End*. Därefter kopplas apparaten om till standbyläge.

8.10 Tillagningen färdig

- När tillagningstiden är klar hörs 3 signaltoner och på displayen **5** visas kort *End.* Därefter kopplas apparaten om till standbyläge.

OBSERVERA: om temperaturinställningen är högre än 200 °C aktiveras kylningsfunktionen automatiskt i slutet av tillagningen. *COOL* visas på displayen och fläkten fortsätter att gå i 1 minut. Denna kylningsprocess kan inte pausas.

- Du behöver ett värmebeständigt underlag för friteringskorgen **2** plus en tallrik eller en skål (ev. förvärmad).
 - För att koppla bort apparaten från elnätet, dra ut stickproppen **12** efter användningen.
1. Dra friteringskorgen **2** i handtaget **8** ut ur höljet **1**. Ställ den på det värmebeständiga underlaget.
 2. Placera maten på de förberedda tallrikarna/i den förberedda skålen.
 3. Låt apparaten och tillbehören svalna innan du rengör dem.

OBSERVERA: om bryningsgraden inte är som du önskar kan du ändra tillagningen manuellt. Skjut in den fyllda friteringskorgen **2** i höljet **1** igen och starta tillagningen på nytt. Kontrollera bryningsgraden efter några minuter. Dra friteringskorgen **2** i handtaget **8** ut ur höljet **1**.

8.11 Översikt program

- I följande tabell finns grundläggande inställningshjälp och den visar programmets förinställda och möjliga värden.

Program	Användningsexempel	Förinställd temperatur (inställbart intervall)	Förinställd tid (inställbart intervall)
REHEAT	Uppvärmning	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Biff/kotletter	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffins, kakor och bakverk	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Torka livsmedel (plommon, äppelskivor)	60 °C (60 – 90 °C)	2 tim. (1 – 24 tim.)
AIR FRY	Kycklingklubbor, djupfryst pommes frites ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
PROVE	Låta jästdeg vila/jäsa	75 °C (35 – 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 tim.)
ULTRA CRISP	Dansk fläskstek	240 °C (kan inte ändras)	10 min. (1 – 30 min.)

8.12 Tillagningstabell

- Temperatur- och tidsuppgifterna i tillagningstabellen är riktvärden. Beroende på livsmedlens egenskaper, storlek och mängd samt smaken kan temperaturen och tiden avvika.

Mat	°C	Minuter	Optimal mängd per friteringskorg	Maximal mängd per friteringskorg
Pommes frites ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Kycklingklubbor ²	200	30	450 g	750 g
Grönsaker ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Förbakade frallor ²	180	8	3 stycken	4 stycken
Muffins	150	19	4 stycken	6 stycken
Laxfilé	200	16	100 g	500 g
Biff ^{2,3}	240	5 – 20	100 g	500 g

De upphöjda siffrorna ^{1,2,3} betyder:

¹: Skaka eller vänd var 5:e minut.

²: Skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.

³: I slutet av tillagningen aktiveras kylningsfunktionen automatiskt i 1 minut. COOL visas på displayen.

9. Recept

9.1 Två slags pommes frites med örtmajonnäs

Ingredienser för 4 portioner

Ingredienser för majonnäsen

- 1 ägg
- 1 tesked senap
- 125 ml solrosolja
- 1 tesked finhackad persilja
- 1 tesked finhackad körvel
- 1 tesked citronsaft
- Salt, peppar

Ingredienser för pommes fritesen

- 250 g sötpotatis
- 250 g fast potatis
- 2 matskedar solrosolja
- Salt

Tillagning

1. Börja med örtmajonnäsen. Mixa äggula och senap i en hög bägare med stavmixer.
2. Häll under tiden i olja i en tunn stråle till en krämig, jämn blandning.
3. Lägg i kryddorna och smaka av med salt, peppar och citronsaft.
4. Skala, tvätta och klappa potatisen och sötpotatisen torr.
5. Skär potatisen och sötpotatisen i ungefär 1 cm tjocka stavar och blanda varje sort med 1 matsked olja i varsin skål.
6. Lägg pommes fritesen i fritösen.
7. Tillaga båda pommes frites-sorterna med samma inställningar.
8. Aktivera funktionen **SYNC COOK**. Nu behöver värdena ställas in bara en gång och båda pommes frites-sorterna blir färdiga samtidigt.
9. Ställ in på **25 minuter** och **200 °C** och starta friteringen.

10. Sänk temperaturen **till 180 °C efter 15 minuter** och skaka om pommes fritesen.
11. Salta pommes fritesen och servera med örtmajonnäsen.

9.2 *Marinerade kycklingvingar med pommes frites (frysta)*

Ingredienser för 2 personer

Ingredienser

250 g pommes frites (frysta)
Ca 8 kycklingvingar

Ingredienser för marinaden

6 matskedar solros- eller rapsolja
6 matskedar sötstark chilisås
4 matskedar ketchup
4 matskedar vinäger
1–2 teskedar salt
1–2 teskedar paprikapulver
1–2 teskedar chiliflingor

Tillagning

1. Blanda alla ingredienser för marinaden i en stor skål.
2. Lägg i kycklingvingarna i skålen och ös med marinaden. Låt stå och dra i ca 1 timme.
3. Rada upp kycklingvingarna bredvid varandra på insatsen till **friteringskorg 1** och ställ in på **15 minuter** och **190 °C**.
4. Häll i 250 g frysta pommes frites i **friteringskorg 2** och ställ in på **200 °C** och **20 minuter**.
5. Aktivera funktionen **SYNC FINISH** och starta friteringen. Med den här funktionen synkroniseras tillagningen så att båda friteringskorgarna blir klara samtidigt.
6. Vänd eller blanda ingredienserna i vartdera facket efter halva tillagningstiden, så att allt tillagas jämnt.
7. Kontrollera att kycklingvingarna och pommes fritesen är färdiglagade i slutet av tillagningstiden och ta ut när de är klara.

9.3 *Köttbullar med grillade medelhavsgrönsaker*

Ingredienser för 2 personer

Ingredienser för marinaden

2 matskedar olivolja
1 vitlöksklyfta
½ tesked rosmarin
½ tesked oregano
½ tesked mejram
Salt, peppar

Ingredienser för de grillade grönsakerna

1 liten zucchini
1 liten röd paprika
1 lök
150 g körsbärstomater

Ingredienser för köttbullarna

250 g nöfärs
½ liten rödlök
Olivolja
3 stjäklar slätpersilja
1 äggula
1 matsked ströbröd
Paprikapulver (starkt)
Salt, peppar

Tillagning

1. Skala vitlöksklyftan och hacka fint.
2. Blanda alla ingredienser för marinaden i en stor skål.
3. Ansa och tvätta grönsakerna.
4. Skär zucchini och paprikan i lagom stora bitar.
5. Halvera körsbärstomaterna.
6. Strimla löken.
7. Ha i grönsakerna i marinaden och blanda väl. Låt grönsakerna stå i marinaden tills köttbullarna är klara att tillagas.
8. Skala och finhacka rödlöken till köttbullarna. Fräs i lite olivolja tills den mjuknar.

9. Skölj och skaka av persiljan. Finhacka bladen.
10. Knåda ihop köttfärs, rödlök, persilja, äggula och ströbröd till en väl blandad massa. Salta och peppra efter smak.
11. Forma blandningen till jämnstora köttbullar med våta händer.
12. Ställ köttbullarna på insatsen till **friteringskorg 1**. Ställ in på **180 °C** och **ca 15 minuter**.
13. Rör om i de marinerade grönsakerna och häll i **friteringskorg 2**. Ställ in på **180 °C** och **ca 20 minuter**.
14. Aktivera funktionen **SYNC FINISH** och starta friteringen.
Med den här funktionen synkroniseras tillagningen så att båda friteringskorgarna blir klara samtidigt.
15. Vänd eller blanda ingredienserna i vardera zonen efter halva tillagningstiden, så att allt tillagas jämnt.
16. Kontrollera att köttbullarna och grönsakerna är färdiglagade i slutet av tillagningstiden och ta ut när de är klara.

TIPS: friteringstiden beror på köttbullarnas resp. grönsaksbitarnas storlek.

9.4 Spett med zucchini och aubergine

Ingredienser för 4 portioner

OBSERVERA: den maximala påfyllningsnivån! Du kan behöva fritera i 2 omgångar.

Ingredienser

½ tesked	peppar
½ tesked	kryddpeppar
½ tesked	koriander
½ tesked	torkad timjan
½ tesked	torkad oregano
1 tesked	salt
50 ml	olivolja
2	auberginer
2	zucchini
2	lökar
	Träspett

Tillagning

1. Blanda örter, kryddor och olja i en skål.
2. Skär zucchini och auberginer i 2 cm tjocka skivor. Dela lökarna i fyra klyftor.
3. Tillsätt grönsakerna i den kryddade oljeblandningen.
4. Trä grönsakerna växelvis på spetten.
5. Tillaga spetten på **200 °C i 15 minuter**.
6. Vänd spetten efter halva tillagningstiden.

9.5 Bakad camembert med lingon

Ingredienser för 4 portioner

OBSERVERA: kontrollera först om 4 camembertostar får plats bredvid varandra i friteringskorgen. Om inte så fritera ostarna i 2 omgångar.

Ingredienser

4	camembertostar (upp till 150 g var)
2	ägg
2 matskedar	grädde
6 matskedar	ströbröd
4 matskedar	lingon
	Salt, peppar

Tillagning

1. Vispa ihop ägg och grädde och smaka av med salt och peppar.
2. Häll ströbrödet i en djup tallrik.
3. Doppa den kylskåpskalla camemberten (hel eller delad i fyra) i äggblandningen och vänd den sedan i ströbrödet tills osten är helt täckt av paneringen.
4. Baka camembertbitarna på **200 °C i ca 5–10 minuter** tills de är gyllenbruna.
5. Servera camemberten med lingon.

9.6 Lax i knyten

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

1. Skala, skölj och tillaga potatisen i kokande saltat vatten. Häll sedan av vattnet och skiva potatisen tunt.
2. Ansa och skölj spenaten och skaka av vattnet ordentligt.
3. Skala schalottenlök och vitlök och tärna fint. Fräs med oljan i en kastrull tills den mjuknar.
4. Tillsätt spenaten och fräs en liten stund tills bladen mjuknar. Ta av kastrullen från spisen och ställ den åt sidan.
5. Skölj laxen, torka av den och skär den i två bitar.
6. Skölj och skaka av persiljan och basilikan. Finhacka bladen.
7. Låt kaprisen droppa ur och grovhacka den.
8. Knåda ihop kaprisen och de hackade örterna med smöret.
9. Skölj limen i hett vatten, torka av och skiva den.
10. Förbered två stora ark bakplåtspapper.
11. Lägg potatisskivorna i mitten och krydda med salt och peppar. Lägg spenaten och laxen ovanpå.
12. Tillsätt kaprissmöret på laxen i små klickar och lägg limeskivor ovanpå.

13. Vik ihop bakplåtspapperet över ingredienserna och förslut ordentligt på sidorna.
14. Lägg paketen bredvid varandra och tillaga **på 200 °C i ca 20 minuter**.
15. Ta sedan bort papperet och servera rätten direkt.

9.7 Blomkålsbuketter med harissa

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

1	litet blomkålshuvud
3 matskedar	mjöl
150 ml	kokosmjölk
1 ½ tesked	milt paprikapulver
½ tesked	vitlökspulver
1 matsked	harissapasta (hetta efter smak)
	Salt, peppar

Tillagning

1. Ansa blomkålen och dela upp i små buketter.
2. Rör ihop de andra ingredienserna till en tjockflytande smet. Blanda i mer mjöl om smeten verkar för rinnig.
3. Doppa varje blomkålsrosett i smeten och låt droppa av.
4. Tillaga de doppade blomkålsrosetterna i omgångar. Lägg inte för tätt, så att de blir riktigt knapriga.
5. Ställ in temperaturen på **180 °C** och tillagningstiden på **20 minuter** och sätt i gång friteringen.
6. Vänd blomkålsbuketterna efter halva tillagningstiden.

TIPS: passar bra ihop med en fräsch yoghurt-dipp.

9.8 Knaprig brysselkål med fläsk

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

400 g	brysselkål
40 g	randigt fläsk
4	vitlösklyftor
1 matsked	olivolja
	Salt, peppar

TIPS: detta recept smakar bäst med färsk brysselkål, men fryst brysselkål går också bra. Om fryst brysselkål används så ska den inte halveras. Tillagningstid och temperatur är desamma.

Tillagning

1. Ansa och halvera brysselkålen.
2. Strimla fläsket tunt.
3. Låt vitlösklyftorna vara oskalade.
4. Blanda alla ingredienser i en skål och salta och peppra efter smak.
5. Tillaga allt på **180 °C i ca 15–20 minuter**.
6. Skaka om eller vänd ingredienserna efter halva tillagningstiden.
7. Servera varje portion med 2 vitlösklyftor. Tryck ut den mjuka vitlöken ur klyftorna efter smak och avnjut.

9.9 Minipizzor med skinka och rucola

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

1. Kavla ut pizzadegen på en mjölad arbetsyta och skär ut fyrkanter som är 1 cm mindre än botten på friteringskorgen.
2. Nagga degen lätt med en gaffel.
3. Skär mozzarellan i tunna skivor.
4. Stryk på passerad tomat på degen, krydda med salt, peppar och oregano och täck med mozzarellaskivor.
5. Baka pizzabitarna i omgångar **på 180 °C i ca 7 minuter**.
6. Fördela serranoskinkan över bitarna och baka i ytterligare **3–5 minuter**.
7. Ta ut pizzabitarna när kanterna börjar bli lätt gyllenbruna och toppa med den sköljda rucolan.
8. Ringla lite olivolja på minipizzorna och servera.

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

9.10 Chokladfondant

Ingredienser för 8 portioner

OBSERVERA: kontrollera först hur många muffinsformar som får plats samtidigt i fritösen.

Ingredienser

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

Tillagning

1. Hacka chokladen och smält i vattenbad.
2. Tillsätt smöret och låt smälta.
3. Vispa ägg och socker vitt och poröst.
4. Sikta i mjölet i ägg- och sockerblandningen och rör ihop till en slät smet.
5. Vänd ner choklad- och smörblandningen.
6. Fördela smeten i muffinsformarna.
7. Förvärm apparaten **till 180 °C och baka chokladfondanten i ca 5–6 minuter.**
8. Avnjut chokladfondanten varm.

10. Rengöring



FARA för brännskador!

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



FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Dra ut stickproppen **12** från uttaget innan du rengör varmluftsritösen.
- ⊙ Varmluftsritösen får inte doppas i vatten.

VARNING för materialskador!

- ⊙ Använd inte skarpa eller repande rengöringsmedel.

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

Tillbehörsdelar

- Ta bort grova livsmedelsrester.
- Friteringskorgarna **2**, gallerinsatserna **11** och friteringsinsatserna **10** kan rengöras i diskmaskin.
- Gallerinsatserna **11** och friteringsinsatserna **10** tar du ut uppåt ur friteringskorgarna **2**. Se till att friteringsinsatsernas **10** fötter pekar nedåt när du sätter in den efter rengöringen. Tryck ned friteringsinsatserna **10** tills de ligger an mot botten.

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

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

Hölje

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

Invändigt

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

11. Förvaring

- Innan du ställer undan varmluftsfrösen ...
... måste stickproppen **12** dras ut,
... måste apparaten ha svalnat och
... alla delar måste vara helt torra.
- Linda anslutningskabeln **7** kring kabelupplindningen **6**. Observera symbolen för upplindningsriktningen på kabelupplindningen.

12. Avfallshantering

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



Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land där förpackningen avfallshanteras.

13. Problemlösning

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



FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Försök inte att reparera apparaten själv.

Fel	Möjliga orsaker / åtgärder
Ingen funktion	<ul style="list-style-type: none">• Är strömförsörjningen upprättad?• Kontrollera anslutningen.
Maten är ännu inte färdig efter den rekommenderade tiden	<ul style="list-style-type: none">• Var mängden för stor eller bitarna för tjocka?• Var temperaturen eller tillagningstiden för lågt inställd?
Mycket os och lukt bildas	<ul style="list-style-type: none">• Finns livsmedelrester på ett värmelement 3 som blir brända vid uppvärmningen? Friteringskorgarna 2 får inte fyllas mer än upp till markeringen MAX 9.

14. Tekniska data

Modell:	SHFDV 2470 A1
Nätspänning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Skyddsklass:	I
Effekt:	2470 W
Effektförbrukning i avstängt läge:	≤ 0,3 W
Automatisk omkoppling till avstängt läge:	< 15 minuter

Symboler som används

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

Med förbehåll för tekniska ändringar.

15. Garanti från **HOYER Handel GmbH**

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och juridiska garantikrav

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

Garantins omfattning

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

Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel.

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

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

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

Tillvägagångssätt vid skadefall

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

- Ha artikelnummer **IAN: 519553_2507** och kassakvittot som intyg för köpet till hands vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret hittar du på typskylten, en ingravering, på titelbladet till bruksanvisningen (nere till vänster) eller som dekål på bak- eller undersidan av apparaten.
- Om funktionsfel eller andra fel skulle inträffa, kontakta först nedan angivna servicecenter **på telefon** eller med **e-post**.
- En produkt registrerad som defekt kan du då skicka portofritt till den serviceadress du då får, bifoga inköpsbevis (kassakvitto) och ange vad det är för fel och när det inträffade.

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



Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) och kan öppna din bruksanvisning genom att ange artikelnumret (IAN) **519553_2507**.



Service-Center

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

IAN: 519553_2507



Leverantör

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Inhold

1. Oversigt	59
2. Tilsigtet anvendelse	60
3. Sikkerhedsanvisninger	60
4. Leveringsomfang	63
5. Ibrugtagning	64
6. Overblik over displayet	65
7. Hvad man bør vide om friturestegning	66
8. Betjening	67
8.1 Strømtilslutning	67
8.2 Tænd/sluk	67
8.3 Gitterindsatser	67
8.4 Valg af friturekurv	67
8.5 Betjening	68
8.6 Anvendelse af programmer	68
8.7 Afbrydelse af tilberedningsprocessen	69
8.8 Funktionen SYNC COOK	69
8.9 Funktionen SYNC FINISH	70
8.10 Tilberedningsprocessens slutning	71
8.11 Hurtigt overblik over programmer	72
8.12 Tilberedningstabel	73
9. Opskrifter	74
9.1 To slags pomfritter med urtemayonnaise	74
9.2 Marinerede kyllingevinger med pomfritter	75
9.3 Kødboller med middelhavsgrillede grøntsager	75
9.4 Spyd med squash og aubergine	76
9.5 Bagt camembert med tyttebær	77
9.6 Laks i pakker	77
9.7 Blomkålsbuketter med harissa	78
9.8 Sprøde rosenkål med bacon	78
9.9 Minipizza med skinke og rucola	79
9.10 Blødende chokoladekage	79
10. Rengøring	80
11. Opbevaring	80
12. Bortskaffelse	81
13. Problemløsning	81
14. Tekniske data	82
15. HOYER Handel GmbHs garanti	82

1. Oversigt

- 1 Hus
- 2 Friturekurve: øvre friturekurv (1) / nedre friturekurv (2)
- 3 Varmeelement (på oversiden af inderrummet)
- 4 Returluftåbninger
- 5 Display med indikatorer og knapper
- 6 Kabeloprulning
- 7 Tilslutningsledning
- 8 Greb til friturekurven
- 9 **MAX** Markering for friturekurvens maksimale påfyldningsniveau (1) / (2): 3,5 liter hver
- 10 Fritureindsats
- 11 Gitterindsats
- 12 Netstik (ikke afbildet)

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye varmluft-frituregryde.

For sikker anvendelse af produktet og nærmere informationer om alle funktionerne:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Opbevar denne betjeningsvejledning til senere brug.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.**

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

Symboler på apparat



Dette symbol henviser til fare ved berøring af den varme overflade.



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

2. Tilsigtet anvendelse

Varmluft-frituregryden er beregnet til stegning af fødevarer i varm luft ved en temperatur på op til maks. 240 °C.

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

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

Varmluft-frituregryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

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



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

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

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

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

Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
 - ⊙ Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningerne på bagsiden. Hold kun friturekurvene i grebet.
- ⊙ Under friturestegningen ledes der varm damp ud af returluftåbningerne. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder;
 - ... i landbrugsejendomme;
 - ... af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer;
 - ... i bed and breakfast.
- ⊙ Læs kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 80).



FARE for børn!

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



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

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



FARE for fugle!

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



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

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



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Hvis du benytter et forlænger kabel, skal dette være i overensstemmelse med dette apparats tekniske data.
- ⊙ Tilslut ikke apparatet til en multistikdåse. Det vil kunne resultere i en overbelastning.
- ⊙ Læg tilslutningsledningen således, at ingen kan træde på den, hænge fast i den eller falde over den.
- ⊙ Tilslut altid kun netstikket til en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Stikkontakten skal også være lettilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Undlad at vikle tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Sørg ved opstilling af apparatet for, at tilslutningsledningen ikke fastklemmes eller trykkes.
- ⊙ Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke fuldstændigt koblet fra elnettet. For at adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk altid i netstikket, aldrig i tilslutningsledningen, for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - efter hver brug
 - hvis der opstår en fejl
 - når apparatet ikke er i brug
 - inden apparatet rengøres
 - i tordenvejr
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet. Reparationer må kun udføres på et fagværksted eller i servicecentret.



FARE – brandfare!

- ⊙ Lad aldrig det tilsluttede apparat være uden opsyn.
- ⊙ Hold altid opsyn med varmluft-frituregryden under brugen. På den måde kan du opdage opstående problemer i god tid ved usædvanlige lugte eller lyde.
- ⊙ Tildæk aldrig apparatet, og stil det ikke på bløde genstande (som f.eks. håndklæder).
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Anvend udelukkende varmluft-frituregryden på en fast, plan, skridsikker, tør og ikke-brændbar arbejdsflade for at forhindre, at frituregryden vælter eller skider.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Rør ikke ved de varme overflader på apparatet og i inderrummet. Brug ovenhandsker eller grydelapper.
- ⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Sørg for, at maden ikke berører de varme varmeelementer på oversiden af inderrummet og klæber til dem.
- ⊙ Brug aldrig skræppe eller skurende rengøringsmidler.

- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastfødder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 varmluft-frituregryde
- 2 friturekurve **2** med fritureindsatser **10** og gitterindsatser **11**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)
- 1 opskrifthæfte (vedlagt apparatet)

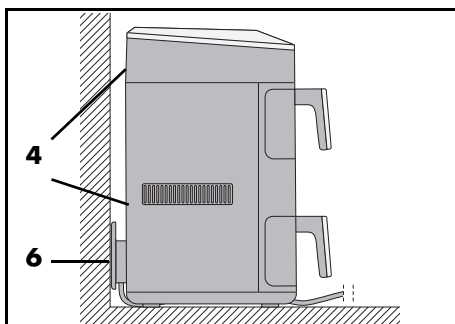
5. Ibrugtagning

- Fjern al emballage. **Især inderrummene skal være fuldstændigt frit for emballagerester, som f.eks. flamingorester.**



FARE – brandfare!

På bagsiden og sidene af apparatet sidder returluftåbningerne **4**. Under betjening af apparatet ledes der varm damp ud af returluftåbningerne.



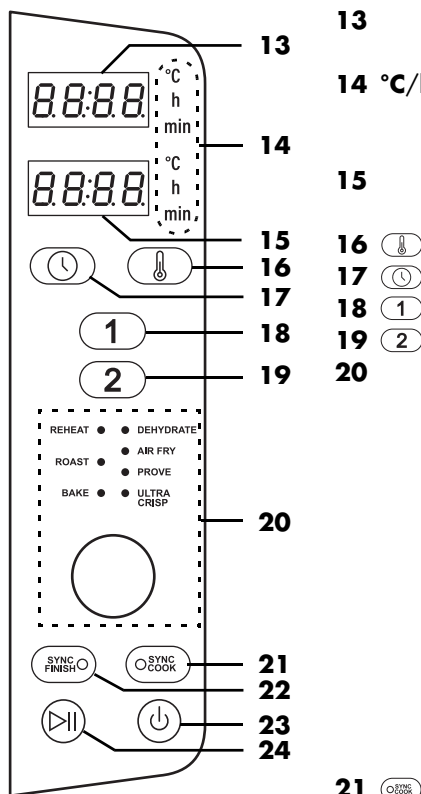
- ⊙ Dæk aldrig returluftåbningerne **4** til.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.

ANVISNING: ved første brug kan der opstå en smule røg mindre lugtgener. Det skyldes montagemidlerne på varmeelementet **3** – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på bagsiden af apparatet.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Rengør apparatet og alle tilbehørsdelene, før de tages i brug første gang.

- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert og varmebestandigt underlag.
- Sæt netstikket **12** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

6. Overblik over displayet



- 13** Visning af tal (temperatur, tilberedningstid) for friturekurven (1)
- 14** °C/h/min °C lyser, når temperaturen vises, h eller min lyser, når tiden vises i timer (h) eller minutter (min)
- 15** Visning af tal (temperatur, tilberedningstid) for friturekurven (2)
- 16** Knap: temperatur
- 17** Knap: tid
- 18** (1) Knap: øvre (1) friturekurv
- 19** (2) Knap: nedre (2) friturekurv
- 20** Drejeknap: indstilling af temperatur og tilberedningstid / programvalg
- REHEAT** (opvarmning)
- DEHYDRATE** (tørring)
- AIR FRY** (friturestegning): hver 5. minut lyder der en rystealarm.
- ROAST** (stegning)
- PROVE** (lad gærdejen hvile/hæve)
- BAKE** (bagning)
- ULTRA CRISP** (til sprøde overflader)
- 21** Knappen + LED **SYNC COOK**: begge friturekurve bruger de samme værdier.

- 22** Knappen + LED **SYNC FINISH**: sluttidspunktet for begge friturekurves tilberedningstid synkroniseres.
- 23** Knap: Tænd/Sluk
- 24** Knap: Start/Pause

7. Hvad man bør vide om friturestegning

Forberedelse af fødevarer

- Alle fødevarer skal være så tørre som muligt til friturestegningen. Tør fødevarerne til friturestegning af, hhv. fjern is fra frosne fødevarer.
- Fjern så meget vand og is som muligt, før du placerer fødevarer i varmluft-frituregryden.
- Vær ved panerede fødevarer opmærksom på, at paneringen sidder så fast som muligt på fødevarer.

Friturestegetid og -temperatur

- For at opnå et velsmagende og sundt resultat bør du ved valg af temperaturen og friturestegetiden holde dig meget nøje til angivelserne på emballagen.
- Frituresteg kun små mængder på én gang.
- Friturekurvene **2** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 9**.
- Akrylamid er muligvis kræftfremkaldende. For at holde dannelsen af akrylamid så lav som muligt bør du undgå en for stærk brunning.

For at opnå en ensartet bruning ^{1 2}

- ¹: Ryst eller vend, når ¼ af tilberedningstiden er gået (hvert 5. minut), dvs. 3 gange i løbet af tilberedningstiden.
- ²: Ryst eller vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Hvis det er vigtigt, at fødevarer brunes ensartet (f.eks. ved pomfritter eller kyllingenguggets), skal den rystes 1-3 gange under friturestegningen.

1. Tag fat i friturekurven **2** på grebet **8**, tag den ud af huset **1**, og ryst ingredienserne. Sørg for, at f.eks. pomfritterne bliver blandet godt, når du ryster dem, så de inderste ufærdige pomfritter bevæger sig ud til kanten. Apparatet slukkes automatisk, når friturekurven **2** tages ud.
2. Sæt friturekurven **2** ind i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

Bagning

Dej må under **ingen omstændigheder** komme direkte i friturekurven **2**. Placer dejen i en bageform eller i en anden varmebestandig form (f.eks. muffinforme) efter forberedelsen. Placer derefter formen med dejen i friturekurven **2**.

Emballageinformationer

Hvis du på frosne fødevarers emballage ikke finder nogen tilberedningstider for varmluft-frituregryder, skal du rette dig efter tiderne for varmluftsovne.

8. Betjening



FARE for forbrænding!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningerne **4** på bagsiden.
- ⊙ Under friturestegningen ledes der varm damp ud af returluftåbningerne **4**. Undgå dampen.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet må under ingen omstændigheder betjenes uden friturekurven **2**!

8.1 Strømtilslutning

- Når apparatet er opstillet, skal du tilslutte netstikket **12** til en jordet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

8.2 Tænd/sluk

- Tryk på knappen tænd/sluk-knappen **23** for at tænde apparatet fra standby-drift.
 - Der lyder en kort signaltone.
 - Den forindstillede temperatur **180 °C** vises i indikationerne **13/15**.
- Ved at trykke på tænd/sluk-knappen **23** igen kan apparatet til enhver tid sættes i standby-drift. Dette fungerer også under igangværende programmer.

ANVISNING: efter skift til standby-drift kan ventilatoren fortsætte med at køre i op til et minut.

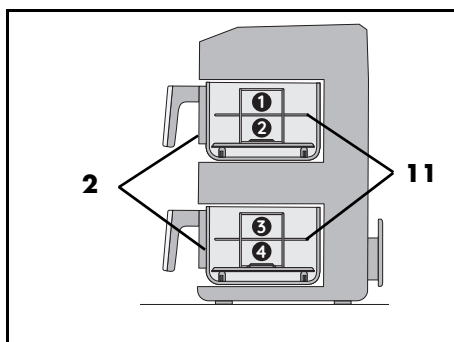
8.3 Gitterindsatser

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Friturekurvene **2** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 9**.

ANVISNING: særligt velegnet til mindre portioner mad, som ikke skal vendes eller rystes under tilberedningsprocessen.

Ved at bruge gitterindsatserne **11** kan du tilberede op til 4 forskellige portioner på samme tid.



8.4 Valg af friturekurv

1. Tryk på tænd/sluk-knappen **23** for at tænde for frituregryden.
2. Tryk på knappen **1** **18** for den øvre eller **2** **19** for den nedre for at vælge den ønskede friturekurv. Symbolet for den valgte friturekurv blinker.

ANVISNINGER: hvis der ikke trykkes på en knap inden for 15 sekunder, holder symbolet for den valgte friturekurv op med at blinke. I så fald skal du trykke på knappen **1** **18** eller **2** **19** igen for at fortsætte med indstillingerne.

8.5 Betjening

For følgende punkter gælder:

- Apparatet er tændt.
- Friturekurven blev valgt med et tryk på knappen **1** **18** eller **2** **19**.

Åbn programmer

- Tryk kort på drejeknappen **20**, og drej den, indtil LED'en for det ønskede program lyser. Nu har du valgt pågældende program.

Manuel tilberedning

- Du kan indstille temperatur og tilberedningstid direkte. Ved at trykke på knappen Start/Pause **24** starter tilberedningen med de indstillede værdier.

Ændring af temperatur

Temperaturen kan indstilles i trin à 5 grader mellem 40 og 240 °C.

- I programmet **ULTRA CRISP** kan temperaturen ikke ændres.
- I programmet **PROVE** kan der vælges mellem 35 °C eller 75 °C.
- I alle andre programmer er den minimale temperatur 60 °C.
- I programmet **DEHYDRATE** er den maksimale temperatur 90 °C.
- Tryk på knappen **16**. Temperaturen blinker i displayet **5**.
- Drej på drejeknappen **20**, indtil den ønskede temperatur vises. Den stopper med at blinke ca. 15 sekunder efter indstilling. Den nye temperatur er trådt i kraft.

ANVISNING: ved en temperaturindstilling over 200 °C aktiveres afkølingsfunktionen automatisk ved afslutningen af tilberedningsprocessen. **COOL** vises på displayet og ventilatoren fortsætter med at køre i 1 minut. Afkølingsprocessen kan ikke sættes på pause.

Ændring af tid

Tilberedningstiden kan indstilles i trin à 1 minut mellem 1 og 60 minutter.

- Ved en temperaturindstilling over 200 °C i op til 30 minutter
- I programmet **DEHYDRATE** fra 1 time til 24 timer i trin à 15 minutter
- I programmet **PROVE** fra 15 minutter til 4 timer i trin à 5 minutter
- Tryk på knappen **17**. Tiden blinker i displayet **5**.
- Drej på drejeknappen **20**, indtil den ønskede tid vises. Den stopper med at blinke ca. 15 sekunder efter indstilling. Den nye tid er trådt i kraft.




8.6 Anvendelse af programmer





ANVISNINGER:


- Sørg for, at maden ikke berører varmeelementet **3** på oversiden af inderrummet og klæber til det.
- Du kan til enhver tid ændre temperaturen og tilberedningstiden, dog ikke efter aktivering af funktionen **SYNC FINISH**.
- **KVIKSTARTSFUNKTION**
Tænd apparatet fra standby-drift med tænd/sluk-knappen **23**. Når du trykker på knappen Start/Pause **24**, påbegyndes tilberedningen med den forindstillede temperatur 180 °C og den forindstillede tilberedningstid 15 min for begge friturekurve. Hvis du kun vil bruge én friturekurv, skal du trykke på knappen **1** **18** eller **2** **19**, før du starter.

Apparatet har forindstillede programmer til visse fødevarer og tilberedningsmåder. Når du vælger et program, kan du næsten altid foretage følgende yderligere indstillinger:

- Temperatur
- Tilberedningstid

- Efter aktivering af funktionen **SYNC FINISH** kan du ikke ændre temperaturen og tilberedningstiden.
1. Forbered fødevarerne, og placer dem i friturekurven **2**.
 2. Skub friturekurven ind i huset **1**.
 3. Tænd ved at trykke på tænd/sluk-knappen  **23**.
 4. Vælg den ønskede friturekurv ved at trykke på knappen  **18** eller  **19**.
 5. Tryk kort på drejknappen **20**, og drej den, indtil LED'en lyser ud for det ønskede program. Temperaturen for det valgte program vises på displayet **5**.

ANVISNING: vælg den ønskede friturekurv ved at trykke på knappen  **18** eller  **19**. Den pågældende knap blinker i ca. 15 sekunder. Mens den blinker, tryk på knappen  **16** for at ændre temperaturen og på knappen  **17** for at ændre tilberedningstiden. Når en værdi blinker på displayet **5**, kan du ændre den ved at dreje på drejknappen. Efter drejning blinker den indstillede værdi i ca. 15 sekunder. Indikatoren holder op med at blinke: den nye værdi træder i kraft.

6. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på knappen Start/Pause  **24**. Programmet startes. Displayet **5** viser den resterende funktionstid.

8.7 Afbrydelse af tilberedningsprocessen



ANVISNINGER:

- Efter ca. 15 minutter uden betjening skifter apparatet til standbytilstand.
- En for lang pause kan påvirke tilberedningsresultatet negativt.

Du kan til enhver tid afbryde tilberedningsprocessen, f.eks. for at efterprøve bruningsgraden.

1. Træk friturekurven **2** ud af huset **1** vha. grebet **8**. Apparatet slukkes automatisk, når kurven tages ud.
 - Den resterende funktionstid blinker på displayet.
 - Ventilatoren stopper, indtil friturekurven **2** igen sættes på plads.
2. Sæt friturekurven ind i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.







eller

1. Tryk kort på knappen Start/Pause  **24** for at afbryde tilberedningsprocessen.
 - Den resterende funktionstid blinker på displayet.
 - Ventilatoren stopper, indtil tilberedningsprocessen genoptages.
2. Tryk igen på knappen Start/Pause  **24** for at fortsætte tilberedningsprocessen.


8.8 Funktionen SYNC COOK

Med denne funktion kan du tilberede større mængder med samme tilberedningstid og temperatur i begge friturekurve på samme tid.


Den forindstillede temperatur og tilberedningstid for begge friturekurve er 180 °C og 15 minutter. Du kan ændre de indstillede værdier eller vælge et program.

1. Tryk på tænd/sluk-knappen  **23** for at tænde for frituregryden.
2. Tryk på knappen **SYNC COOK**  **21**. LED'en på knappen **21** lyser, og symbolerne for friturekurvene  og  blinker.
3. Indstil temperaturen eller tiden ved at trykke på knapperne  **16** eller  **17** og dreje drejknappen **20**.

eller



- Vælg et af programmerne ved at trykke på og dreje drejknappen **20**.
4. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på knappen Start/Pause  **24**.

De indstillede værdier anvendes på begge friturekurve.

- LED'en på knappen **SYNC COOK**  **21** og symbolerne for friturekurvene **(1)** og **(2)** lyser.
- Det valgte program kan lyse op.
- Den resterende funktionstid vises.




ANVISNING: du kan til enhver tid under tilberedningsprocessen ændre værdierne for temperatur og tilberedningstid.

Du kan også skifte til et program under tilberedningsprocessen.

1. Tryk på knappen Start/Pause  **24** under tilberedningsprocessen.
2. Vælg det ønskede program ved at trykke på og dreje drejeknappen **20**.
3. Tryk igen på knappen Start/Pause  **24**.






Begge friturekurve fortsætter med at arbejde med det valgte program.

Du kan til enhver tid annullere funktionen **SYNC COOK**.

- Tryk igen på knappen **SYNC COOK**  **21** under tilberedningsprocessen.
 - LED'en på knappen  **21** vil derefter slukke.
 - Programmer, der ikke blev afsluttet, før der blev trykket på knappen  **21**, fortsætter for begge friturekurve.

8.9 Funktionen **SYNC FINISH**

Du kan synkronisere friturekurvene **(1)** og **(2)**, så begge tilberedningsprocesser slutter samtidigt.

1. Tryk på tænd/sluk-knappen  **23** for at tænde for frituregryden.
 2. Tryk på knappen **(1)** **18** for at vælge friturekurven **(1)**.
 3. Indstil tilberedningstiden, temperaturen eller et program ved at trykke på og dreje drejeknappen **20**.
 4. Tryk på knappen **(2)** **19** for at vælge friturekurven **(2)**.
 5. Indstil tilberedningstiden, temperaturen eller et program.
 6. Tryk på knappen **SYNC FINISH**  **22**.
 7. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på knappen Start/Pause  **24**.
 - LED'en på knappen **SYNC FINISH**  **22** lyser.
 - Den resterende funktionstid fremgår af visningen **13/15** for den friturekurv, der er i brug.
 - Der vises  på indikatoren for den friturekurv, der endnu ikke er i brug.
- Tilberedningsprocessen starter for begge friturekurve med de respektive indstillinger.
 - Tid og temperatur kan ikke længere tilpasses.
 - Friturekurven med den korteste tilberedningstid slutter ca. 15 sekunder før friturekurven med den længste tilberedningstid.
 - Hvis begge friturekurve har samme tilberedningstid, starter den første friturekurv tilberedningsprocessen 15 sekunder før den anden friturekurv.
 - Når tilberedningstiden for hver friturekurv er slut, lyder 3 signaltoner, og dis-

playet **5** vil kortvarigt vise *End*. Derefter skifter apparatet tilbage til standby-drift.

8.10 Tilberedningsprocessens slutning

- Når tilberedningstiden er ovre, lyder 3 signaltoner, og displayet **5** vil kortvarigt vise *End*. Derefter skifter apparatet tilbage til standby-drift.

ANVISNING: ved en temperaturindstilling over 200 °C aktiveres afkølingsfunktionen automatisk ved afslutningen af tilberedningsprocessen. *COOL* vises på displayet og ventilatoren fortsætter med at køre i 1 minut. Afkølingsprocessen kan ikke sættes på pause.

- Du skal bruge et varmebestandigt underlag til friturekurven **2** samt en tallerken eller en skål (evt. forvarmet).
 - For at koble apparatet fra lysnettet skal du trække netstikket **12** ud efter brug.
1. Træk friturekurven **2** ud af huset **1** vha. grebet **8**. Stil den på det varmebestandige underlag.
 2. Anret retterne i det forberedte fad/i den forberedte skål.
 3. Lad apparatet og tilbehøret køle af, inden du rengør dem.

ANVISNING: hvis eksempelvis bruningsgraden ikke er i overensstemmelse med din forventning, kan du ændre tilberedningsprocessen manuelt. Skub den fyldte friturekurv **2** ind i huset **1** igen, og start tilberedningsprocessen på ny. Kontrollér bruningsgraden efter et par minutter. Det gøres ved at trække friturekurven **2** ud af huset **1** ved hjælp af grebet **8**.

8.11 Hurtigt overblik over programmer

- Følgende tabel giver grundlæggende indstillingshjælp og viser de forindstillede og mulige værdier for programmerne.

Program	Eksempler på anvendelser	Forindstillet temperatur (indstilleligt område)	Forindstillet tid (indstilleligt område)
REHEAT	Opvarmning	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Steaks, koteletter	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffins, kager og bagværk	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehydrering/tørring af fødevarer (blommer, æbleringe)	60 °C (60 – 90 °C)	2 timer. (1 – 24 timer)
AIR FRY	Kyllingelår, frosne pomfritter ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
PROVE	Lad gærdejen hvile/hæve	75 °C (35 – 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 timer)
ULTRA CRISP	Flæskesteg med sprød svær	240 °C (kan ikke ændres)	10 min. (1 – 30 min.)

8.12 Tilberedningstabel

- Temperatur- og tidsangivelserne i tilberedningstabellen er referenceværdier. Temperaturen og tiden kan variere afhængigt af fødevarens art, størrelse og mængde eller din smag.

Fødevarer	°C	Minutter	Optimal mængde pr friturekurv	Maksimal mængde pr friturekurv
Pomfritter ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Kyllingelår ²	200	30	450 g	750 g
Grøntsager ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Forbagte rundstykker ²	180	8	3 stykker	4 stykker
Muffins	150	19	4 stykker	6 stykker
Laksefilet	200	16	100 g	500 g
Steak ^{2,3}	240	5 – 20	100 g	500 g

De cifre i hævet skrift ^{1,2,3} betyder:

¹: Ryst eller vend hvert 5. minut.

²: Ryst eller vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

³: Ved afslutningen af tilberedningsprocessen aktiveres afkølingsfunktionen automatisk i 1 minut. COOL vises på displayet.

9. Opskrifter

9.1 To slags pomfritter med urtemayonnaise

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser til mayonnaisen

- 1 æg
- 1 teskefuld sennep
- 125 ml solsikkeolie
- 1 teskefuld finthakket persille
- 1 teskefuld finthakket kørvel
- 1 teskefuld citronsaft
- Salt, peber

Ingredienser til pomfritter

- 250 g søde kartofler
- 250 g kogefaste kartofler
- 2 spiseskefulde solsikkeolie
- Salt

Tilberedning

1. Til krydderurtemayonnaisen blandes ægget og senneppen kort med en stavblender i et højt bæger.
2. Tilsæt olien i en tynd stråle under konstant blanding, indtil der er dannet en cremet, ensartet blanding.
3. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skræl, vask og dup kartoflerne og de søde kartofler tørre.
5. Skær kartofler og søde kartofler i ca. 1 cm tykke stave, og bland hver type i en skål med 1 spiseskefuld olie.
6. Hæld pomfritterne i frituregryden.
7. Steg begge slags pomfritter på samme tid med de samme værdier.
8. Aktivér funktionen **SYNC COOK**. Nu skal værdierne kun indstilles én gang, og begge slags pomfritter er klar på samme tid.
9. Indstil værdierne **25 minutter** og **200 °C** og start friturestegningen.

10. **Efter 15 minutter** sænkes temperaturen til **180 °C**, og pomfritterne rystes grundigt.
11. Salt pomfritterne, og server dem med urtemayonnaisen.

9.2 **Marinerede kyllingevinger med pomfritter**

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

250 g pomfritter (frosne)
Ca. 8 kyllingevinger

Ingredienser til marinade

6 spiseskefulde solsikke- eller rapsolie
6 spiseskefulde sød chilisauce
4 spiseskefulde tomatketchup
4 spiseskefulde eddike
1-2 teskefulde salt
1-2 teskefulde paprika
1-2 teskefulde chiliflager

Tilberedning

1. Bland alle ingredienserne til marinaden sammen i en stor skål.
2. Læg kyllingevingerne i skålen, bland dem med marinaden, og lad dem ligge i marinaden i ca. 1 time.
3. Læg kyllingevingerne ved siden af hinanden på indsatsen i **friturekurv 1** og indstil værdierne **15 minutter** og **190 °C**.
4. Læg 250 g frosne pomfritter i **friturekurv 2** og indstil **200 °C** og **20 minutter**.
5. Aktivér funktionen **SYNC FINISH** og start friturestegningen. Tilberedningsprocesserne er nu synkroniserede, så begge friturekurve er klar på samme tid.
6. Når halvdelen af tilberedningstiden er gået, blandes/vendes ingredienserne, så de tilberedes jævnt.
7. Tjek hen imod slutningen af tilberedningstiden, om kyllingevingerne og pomfritterne er færdige, og tag dem op, hvis de er gode.

9.3 **Kødboller med middelhavsgrillede grøntsager**

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser til marinade

2 spiseskefulde olivenolie
1 fed hvidløg
½ teskefuld rosmarin
½ teskefuld oregano
½ teskefuld merian
Salt, peber

Ingredienser til grillede grøntsagerne

1 lille squash
1 lille rød peberfrugt
1 løg
150 g cherrytomater

Ingredienser til kødbollerne

250 g hakket oksekød
½ lille rødløg
Olivenolie
3 kviste bredbladet persille
1 æggeblomme
1 spiseskefuld rasp
Stødt rosenpaprika
Salt, peber

Tilberedning

1. Pil hvidløgsfeddet, og hak det fint.
2. Bland alle ingredienserne til marinaden sammen i en skål.
3. Vask og rens grøntsagerne.
4. Skær squashen og peberfrugten i mundrette stykker.
5. Halver cherrytomaterne.
6. Skær løget i både.
7. Tilsæt grøntsagerne til marinaden, og bland det hele grundigt. Lad grøntsagerne marinere, mens du forbereder kødbollerne.
8. Til kødbollerne pilles og hakkes rødløget fint, og det sautes i lidt olivenolie, indtil det er gennemsigtigt.

9. Vask persille, ryst den tørre, og hak bladene fint.
10. Ælt kødfarsen med det tilberedt løg, hakket persille, sammenpisket æggebomme og rasp til en ensartet masse, og smag til.
11. Form med våde hænder små, jævne boller af farsblandingen.
12. Læg kødbollerne på indsatsen i **friturerekurv 1. Indstil 180 °C og ca. 15 minutter.**
13. Bland de marinerede grøntsager én gang, og læg dem i **friturerekurv 2. Indstil 180 °C og ca. 20 minutter.**
14. Aktivér funktionen **SYNC FINISH** og start friturestegningen.
Tilberedningsprocesserne er nu synkroniserede, så begge friturerekurve er klar på samme tid.
15. Når halvdelen af tilberedningstiden er gået, blandes/vendes ingredienserne, så de tilberedes jævnt.
16. Tjek hen imod slutningen af tilberedningstiden, om kødbollerne og grøntsagerne er færdige, og tag dem op, hvis de er gode.

TIP: frituretiden afhænger af kødbollernes eller grøntsagsstykkernes størrelse.

9.4 *Spyd med squash og aubergine*

Ingredienser til 4 portioner

ANVISNING: overhold det maksimale påfyldningsniveau! Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

½ teskefuld	peber
½ teskefuld	allehånde
½ teskefuld	koriander
½ teskefuld	tørret timian
½ teskefuld	tørret oregano
1 teskefuld	salt
50 ml	olivenolie
2	auberginer
2	squash
2	løg
	Træspyd

Tilberedning

1. Bland krydderurter, krydderier og olie i en skål.
2. Skær squash og auberginer i 2 cm tykke skiver. Skær løgene i kvarte.
3. Tilsæt grøntsagerne til krydderi- og olieblandingen.
4. Sæt grøntsagerne på spyddene skiftevis.
5. Tilbered spyddene ved **200 °C i 15 minutter.**
6. Vend spyddene, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

9.5 Bagt camembert med tyttebær

Ingredienser til 4 portioner

ANVISNING: afprøv helt fra starten af, om de 4 camembertstykker kan ligge ved siden af hinanden i friturekurven. Hvis ikke, skal camembertstykkerne frituresteges ad 2 omgange.

Ingredienser

4	camembertstykker (op til 150 g pr. stk.)
	æg
2	fløde
2 spiseskefulde	rasp
6 spiseskefulde	rasp
4 spiseskefulde	tyttebær fra glas
	Salt, peber

Tilberedning

1. Pisk æggene sammen med fløden, og krydr med salt og peber.
2. Hæld raspen i en dyb tallerken.
3. Træk de afkølede camembertstykker (hele eller i kvarte) gennem æggeblandingen, og rul dem derefter i rasp, indtil osten er godt dækket af rasp.
4. Bag camembertstykkerne ved **200 °C i ca. 5 - 10 minutter**, indtil de er gyldebrune.
5. Servér camemberten med lidt tyttebær.

9.6 Laks i pakker

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

250 g	kogefaste kartofler
100 g	frisk spinat
1	skalotteløg
1	fed hvidløg
1 spiseskefuld	olivenolie
300 g	laksefilet (uden skind)
1	persillekvist
1	basilikumkvist
1 spiseskefuld	kapers
2 spiseskefulde	blødt smør
1	ubehandlet lime
	Salt, peber

Tilberedning

1. Skræl og vask kartoflerne og tilbered dem i kogende, saltet vand. Lad dem dryppe af, og skær dem i tynde skiver.
2. Rens og vask spinaten, og lad den dryppe godt af.
3. Pil skalotteløg og hvidløg og skær dem i små tern. Kom dem i en gryde med olie, og sauter dem, til de er gennemsigtige.
4. Tilsæt spinat, og sauter kort, indtil bladene falder sammen. Tag derefter gryden af varmen, og stil den til side.
5. Skyl laksen, dup den tør, og skær den i to stykker.
6. Vask persille og basilikum, ryst dem tørre, og hak bladene fint.
7. Dræn kapers, og hak dem groft.
8. Ælt kapers og hakkede krydderurter sammen med smørret.
9. Vask limen i varmt vand, dup den tør, og skær den i skiver.
10. Læg to store stykker bagepapir ud.
11. Læg kartoffelskiverne i midten, og krydr med salt og peber. Læg spinat og laks ovenpå.
12. Fordel kaperssmørret på laksen, og top med limeskiver.

13. Fold papiret hen over ingredienserne og luk godt til i siderne.
14. Tilbered pakkerne ved siden af hinanden **ved 200 °C i ca. 20 minutter**.
15. Fjern derefter papiret, og servér retten med det samme.

9.7 Blomkålsbuketter med harissa

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

- | | |
|-----------------|--------------------------------------|
| 1 | lille blomkål |
| 3 spiseskefulde | mel |
| 150 ml | kokosmælk |
| 1½ teskefulde | sød paprika |
| ½ teskefuld | hvidløgspulver |
| 1 spiseskefuld | harissa-pasta (til ønsket kryddring) |
| | Salt, peber |

Tilberedning

1. Rens blomkålen og del den i små buketter.
2. Bland de resterende ingredienser til en tyk, glat dej. Hvis dejen er for tynd, tilsættes lidt mere mel.
3. Dyp blomkålsbuketterne enkeltvis i dejen, og lad overskydende dej dryppe af.
4. Tilbered de panerede blomkålsbuketter i portioner. De skal ikke ligge for tæt på hinanden, så de bliver dejligt sprøde.
5. Indstil temperaturen til **180 °C** og tilberedningstiden til **20 minutter** og start friturestegningen.
6. Vend blomkålsbuketterne, når halvdelen af tiden er gået.

TIP: den passer godt til en frisk yoghurt dip.

9.8 Sprøde rosenkål med bacon

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

- | | |
|----------------|-------------|
| 400 g | rosenkål |
| 40 g | bacon |
| 4 | fed hvidløg |
| 1 spiseskefuld | olivenolie |
| | Salt, peber |

TIP: denne opskrift smager bedst med friske rosenkål, men kan også laves med frosne rosenkål. I så fald halveres buketterne ikke. Tilberedningstid og -temperatur forbliver de samme.

Tilberedning

1. Rens rosenkålen, og halver buketterne.
2. Skær baconen i tynde strimler.
3. Lad de hele hvidløgsfed være upillede.
4. Bland alle ingredienserne i en skål, og krydr med salt og peber efter behag.
5. Tilbered **ved 180 °C i ca. 15 - 20 minutter**.
6. Ryst eller vend ingredienserne, når halvdelen af tiden er gået.
7. Servér hver portion med 2 fed hvidløg. Efter behag presses den bløde del ud af hvidløgsfeddene og nydes sammen med retten.

9.9 Minipizza med skinke og rucola

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

1 pakke	pizzadej
1 dåse	tomatpassata
200 g	mozzarella
1 bundt	rucola
100 g	serranoskinke
	Olivেনolie
	Salt, peber og oregano

Tilberedning

1. Rul pizzadejen ud på et meldrysset bord, og skær rektangler ud, som er 1 cm mindre hele vejen rundt end overfladen på friturekurven.
2. Prik dejen let med en gaffel.
3. Skær mozzarellaen i tynde skiver.
4. Pensl dejen med tomatpuréen, krydr med salt, peber og oregano, og dæk med mozzarellastykkerne.
5. Bag pizzastykkerne i portioner **ved 180 °C i ca. 7 minutter**.
6. Fordel serranoskinken oven på stykkerne, og bag dem i yderligere **3 - 5 minutter**.
7. Når pizzaen er let brun i kanterne, tages stykkerne ud, og der drysses med skyllet rucola.
8. Dryp minipizzaerne med lidt olivenolie, og servér.

TIP: afhængigt af dejens tykkelse skal pizzaen stege 1 - 2 minutter længere eller kortere.

9.10 Blødende chokoladekage

Ingredienser til 8 små chokoladekager

ANVISNING: afprøv helt fra starten af, hvor mange muffinsforme der er plads til i frituregryden på samme tid.

Ingredienser

75 g	mørk chokolade
3	æg
75 g	smør
75 g	sukker
50 g	mel

Tilberedning

1. Hak chokoladen, og smelt den i vandbad.
2. Tilsæt smør og lad det også smelte.
3. Pisk æg og sukker skummende.
4. Sigt mel over ægge- og sukkerblandingen, og rør til en glat dej.
5. Fold chokolade- og smørblandingen i.
6. Hæld dejen i muffinforme.
7. Bag chokoladekagerne i den forvarmede apparat **ved 180 °C i ca. 5 - 6 minutter**.
8. Nyd chokoladekagerne varme.

10. Rengøring



FARE for forbrænding!

- ⊙ Lad apparatet køle af, inden du flytter eller rengør det.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **12** ud af stikkontakten, før du rengør varmluft-frituregryden.
- ⊙ Varmluft-frituregryden må ikke dypes i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

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

Tilbehørsdele

- Fjern grove fødevarerester.
- Friturekurvene **2**, gitterindsatserne **11** og fritureindsatserne **10** kan rengøres i opvaskemaskinen.
- Fjern gitterindsatserne **11** og fritureindsatserne **10** opad fra friturekurvene **2**. Efter rengøring skal du sørge for, at fødderne på fritureindsatserne **10** peger nedad, når du sætter dem i. Tryk fritureindsatserne **10** ned, indtil de står på bunden.

ANVISNING: du kan også vaske disse dele i hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl grundigt efter med rent vand.

- Fastbrændte madrester skal først lægges i blød.
- Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du lægger dem til side eller bruger dem på ny.

Hus

- Tør huset **1** af udvendigt med en fugtig klud og en smule mildt rengøringsmiddel.
- Tør efter med et viskestykke.

Inderrum

1. Rengør inderrummet med en blød svamp, lidt vand og et mildt rengøringsmiddel.
2. Tør efter flere gange med en fugtig mikrofiberklud, og skyl og vrid den af og til.
3. Tør efter med et viskestykke.

11. Opbevaring

- Inden du stiller varmluft-frituregryden til opbevaring ...
 - ... skal netstikket **12** trækkes ud,
 - ... skal apparatet være afkølet, og
 - ... alle dele skal være fuldstændig tørre.
- Vikl tilslutningsledningen **7** op på kabeloprulningen **6**. Vær opmærksom på symbolet for oprulningsretningen for kabelopbevaring.

12. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

13. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!






- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Er strømforsyningen tilsluttet?• Kontrollér tilslutningen.
Retterne er endnu ikke færdige efter den anbefalede tid	<ul style="list-style-type: none">• Var mængden for stor eller stykkerne for tykke?• Var temperaturen eller tilberedningstiden indstillet for lavt?
Kraftig røg- og lugtudvikling	<ul style="list-style-type: none">• Sidder der fødevarerester på et varmeelement 3, som brænder på under opvarmningen? Friturekurvene 2 må ikke fyldes mere end til markeringen MAX 9.

14. Tekniske data

Model:	SHFDV 2470 A1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	2470 W
Effektforbrug i slukket tilstand:	≤ 0,3 W
Automatisk skift til slukket tilstand:	< 15 minutter

Anvendte symboler

	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

15. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrollet samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 519553_2507** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **519553_2507** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 519553_2507



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Spis treści

1. Przegląd	85
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	86
3. Zasady bezpieczeństwa	86
4. Zakres dostawy	90
5. Uruchomienie	90
6. Przegląd funkcji wyświetlacza	91
7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy	92
8. Obsługa	93
8.1 Podłączanie do prądu	93
8.2 Włączanie/wyłączanie	93
8.3 Wkładki grillowe	93
8.4 Wybór kosza frytkownicy	93
8.5 Podstawowe operacje	94
8.6 Korzystanie z programów	94
8.7 Przerwanie procesu smażenia/pieczenia	95
8.8 Funkcja SYNC COOK	96
8.9 Funkcja SYNC FINISH	96
8.10 Koniec procesu smażenia	97
8.11 Lista dostępnych programów	98
8.12 Tabela smażenia/pieczenia	99
9. Przepisy	100
9.1 Dwa rodzaje frytek z majonezem ziołowym	100
9.2 Marynowane skrzydełka z kurczaka z mrożonymi frytkami	101
9.3 Pulpety z grillowanymi warzywami śródziemnomorskimi	101
9.4 Szaszłyki z cukinii i bakłażana	102
9.5 Pieczony camembert z żurawiną	103
9.6 Łosoś w papilotach	103
9.7 Różyczki kalafiora z harissą	104
9.8 Chrupiąca brukselka z boczkiem	105
9.9 Mini pizza z szynką i rukolą	105
9.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem	106
10. Czyszczenie	106
11. Przechowywanie	107
12. Utylizacja	107
13. Rozwiązywanie problemów	108
14. Dane techniczne	108
15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	109

1. Przegląd

- 1 Obudowa
- 2 Kosze frytkownicy: górny kosz frytkownicy (1) / dolny kosz frytkownicy (2)
- 3 Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
- 4 Otwory wylotu powietrza
- 5 Wyświetlacz ze wskaźnikami i przyciskami
- 6 Uchwyt do nawijania przewodu
- 7 Przewód zasilający
- 8 Rączka kosza frytkownicy
- 9 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza frytkownicy (1) / (2):
każdorazowo 3,5 litra
- 10 Kosz do smażenia
- 11 Wkładka grillowa
- 12 Wtyczkę sieciową (bez rysunku)

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztuszczowej.

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 w celu późniejszego skorzystania z zawartych w niej informacji.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nową frytkownicą beztuszczową!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykaniem gorących powierzchni.



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

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica jest przeznaczona do smażenia/pieczenia produktów spożywczych w gorącym powietrzu w temp. maks. 240°C.

Frytkownica jest przeznaczona do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie w pomieszczeniach.

Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W stosownych miejscach zamieszczono w niniejszej instrukcji obsługi następujące ostrzeżenia:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może spowodować 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.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one ponad 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Urządzenie oraz przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- ⊙ Nieprawidłowe użycie może spowodować obrażenia.



- ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworów wylotu powietrza znajdujących się z tyłu urządzenia. Kosze frytkownicy trzymać tylko za rączkę.
- ⊙ Podczas smażenia z otworów wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego urządzenia musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym systemem zdalnego sterowania.
- ⊙ Urządzenie jest również przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, np.
 - ... w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji zamieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 106).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla ptaków!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

- ⊙ W przypadku dostania się cieczy do urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. 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 oddać je do punktu serwisowego w celu sprawdzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na przewodzie zasilającym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przeciążenia.
- ⊙ Przewód zasilający należy układać w taki sposób, aby wykluczyć ryzyko ewentualnego nadepnięcia, zaczepienia lub potknięcia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo 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 urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - po każdym użyciu,
 - w przypadku wystąpienia usterki,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - przed czyszczeniem urządzenia,
 - podczas burzy.
- ⊙ Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu ze względu na możliwe zagrożenia. Naprawy zlecać tylko autoryzowanemu warsztatowi lub centrum serwisowemu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze nadzorować 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.
- ⊙ Frytkownicy należy używać wyłącznie na stabilnej, równej, antypoślizgowej, suchej i niepalnej powierzchni robo-

czej, aby zapobiec przewróceniu lub zsunięciu się urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia i komory wewnętrznej. Używać rękawic kuchennych lub łapek do garnków.
- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno przemieszczać ani transportować, jeżeli jest włączona.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła lub otwartego ognia.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorących elementów grzejnych w górnej części komór wewnętrznych ani do nich przywierać.
- ⊙ Nie używać ostrych lub rysujących powierzchni środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnymi 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 spowodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztłuszczowa
- 2 kosze frytkownicy **2** z koszami do smażenia **10** i wkładkami grillowymi **11**
- 1 pełna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)
- 1 książeczka z przepisami (dołączona do urządzenia)

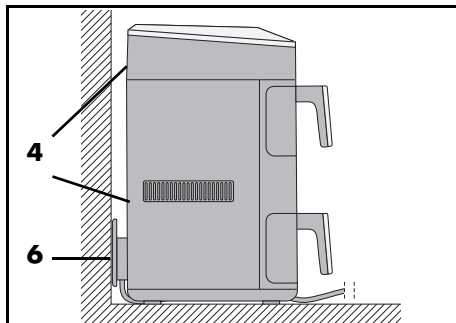
5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie. **W szczególności w komorze wewnętrznej nie mogą znajdować się żadne resztki opakowań, np. kawałki styropianu.**



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu oraz z boku urządzenia znajdują się otwory wylotu powietrza **4**. W trakcie pracy z otworów wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.



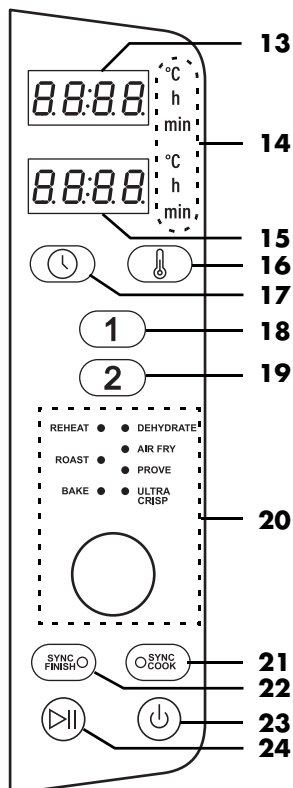
- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworów wylotu powietrza **4**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.





- ⊙ 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 **3** i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem.
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **12** włożyć do gniazdka, które odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

6. Przegląd funkcji wyświetlacza



- 13** Wyświetlacz (temperatury, czasu smażenia) kosza frytkownicy (1)
- 14 °C/h/min** °C świeci, gdy wyświetlana jest temperatura.
h lub **min** świeci, gdy wyświetlany jest czas w godzinach (h) lub minutach (min).
- 15** Wyświetlacz (temperatury, czasu smażenia) kosza frytkownicy (2)
- 16**  Przycisk: Temperatura
- 17**  Przycisk: Czas
- 18**  Przycisk: Kosz frytkownicy (1) góra
- 19**  Przycisk: Kosz frytkownicy (2) dół
- 20** Pokrętko: Ustawienie temperatury i czasu smażenia, wybór programu
REHEAT (odgrzewanie)
DEHYDRATE (suszenie)
AIR FRY (smażenie we frytkownicy):
 Co 5 minut rozlega się sygnał przypominający o potrząśnięciu.
ROAST (smażenie)
PROVE (wyrastanie ciasta drożdżowego)
BAKE (pieczenie)
ULTRA CRISP (przygotowanie chrupiących z wierzchu produktów)

- 21**  Przycisk + LED **SYNC COOK**: Oba kosze frytkownicy mają ustawione te same wartości.
- 22**  Przycisk + LED **SYNC FINISH**: Synchronizacja zakończenia czasu smażenia w obu koszach frytkownicy.
- 23**  Przycisk: Włącz/wyłącz
- 24**  Przycisk: Start/pauza

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 lód z produktów mrożonych.
- W przypadku mrożonek przed ich włożeniem do frytkownicy należy usunąć jak najwięcej wody i lodu.
- Podczas smażenia produktów panierowanych należy 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 smażenia.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza frytkownicy **2** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 9**.
- 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 (co 5 minut) wstrząsnąć lub obrócić potrawę, czyli czynność tę powtórzyć 3 razy w trakcie smażenia.
- ²: Gdy minie połowa czasu smażenia, potrząsnąć lub przewrócić.

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

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **2** za rączkę **8** z obudowy **1** i potrząsnąć składnikami. Podczas potrząsania składniki, np. frytki, muszą się dobrze wymieszać, a te leżące w środku, surowe, muszą znaleźć się na zewnątrz. Po wyjęciu kosza frytkownicy **2** urządzenie automatycznie się wyłącza.
2. Włożyć z powrotem kosz frytkownicy **2** do urządzenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

Pieczenie

Ciasta **nie wolno** wkladać bezpośrednio do kosza frytkownicy **2**. Po przygotowaniu ciasta włożyć je do formy do pieczenia lub innego żaroodpornego naczynia (np. foremki na babeczki). Następnie formę z ciastem włożyć do kosza frytkownicy **2**.

Informacje na opakowaniach

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

8. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworów wylotu powietrza **4** znajdujących się z tyłu urządzenia.
- Podczas smażenia z otworów wylotu powietrza **4** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- Frytkownicy nie wolno przemieszczać ani transportować, jeżeli jest włączona.



OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez kosza frytkownicy **2**!

8.1 Podłączanie do prądu

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **12** do gniazdka ze stykiem ochronnym, które odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

8.2 Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz  **23**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu czuwania.
 - Słyszalny będzie krótki sygnał dźwiękowy.
 - Ustawiona temperatura 180°C pojawia się na wyświetlaczach **13/15**.
- Ponowne naciśnięcie przycisku Włącz/wyłącz  **23** powoduje przełączenie urządzenia w tryb czuwania w dowolnym momencie. Działa to również w przypadku uruchomionych programów.

WSKAZÓWKA: Wentylator może pracować jeszcze przez minutę po przełączeniu urządzenia w tryb czuwania.

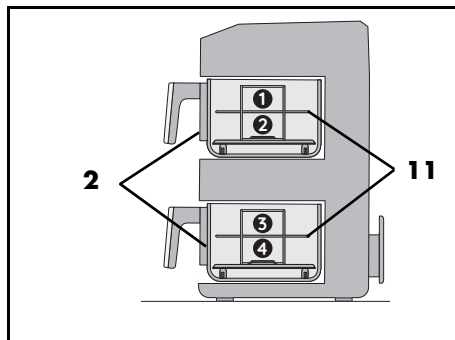
8.3 Wkładki grillowe

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!




- Poziom napełnienia kosza frytkownicy **2** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 9**.

WSKAZÓWKA: Szczególnie nadaje się do mniejszych porcji potraw, które nie wymagają obracania ani potrząsania podczas smażenia.

Dzięki zastosowaniu wkładek grillowych **11** można jednocześnie smażyć do 4 różnych porcji.



8.4 Wybór kosza frytkownicy

1. Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz  **23**, aby uruchomić frytkownicę.
2. Poprzez naciśnięcie przycisku  **18** dla górnego lub  **19** dla dolnego można wybrać odpowiedni kosz frytkownicy. Symbol wybranego kosza frytkownicy miga.

WSKAZÓWKI: Jeżeli w ciągu 15 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, symbol wybranego kosza frytkownicy przestanie migać. W takim przypadku należy ponownie nacisnąć przycisk **1 18** lub **2 19**, aby kontynuować ustawienia.

8.5 Podstawowe operacje

W odniesieniu do poniższych punktów obowiązują następujące zasady:

- Urządzenie jest włączone.
- Poprzez naciśnięcie przycisku **1 18** lub **2 19** został wybrany odpowiedni kosz frytkownicy.

Uruchamianie programów

- Wcisnąć krótko pokrętko **20** i obracać, aż zaświeci się dioda LED odpowiadająca wybranemu programowi. Program został wybrany.

Gotowanie ręczne

- Można bezpośrednio ustawić temperaturę i czas smażenia. Naciśnięcie przycisku Start/pauza **24** powoduje rozpoczęcie smażenia zgodnie z ustawionymi wartościami.

Zmiana temperatury

Temperaturę można ustawić w zakresie od 40°C do 240°C, w krokach co 5 stopni.

- W programie **ULTRA CRISP** nie można zmieniać temperatury.
- W programie **PROVE** można wybrać temperaturę 35°C lub 75°C.
- W pozostałych programach minimalna temperatura wynosi 60°C.
- W programie **DEHYDRATE** maksymalna temperatura wynosi 90°C.
- Nacisnąć przycisk **16**. Na wyświetlaczu **5** miga temperatura.
- Obracać pokrętko **20**, aż wyświetli się żądana temperatura. Miganie zatrzymuje się po około 15 sekundach od

ustawienia czasu. Nowa temperatura została zastosowana.

WSKAZÓWKA: W przypadku ustawienia temperatury powyżej 200°C pod koniec procesu smażenia automatycznie włącza się funkcja chłodzenia. **COOL** pojawia się na wyświetlaczu, a wentylator pracuje jeszcze przez 1 minutę. Procesu chłodzenia nie można zatrzymać.

Zmiana czasu

Czas smażenia można ustawić w krokach co 1 minutę w zakresie od 1 do 60 minut.

- W przypadku ustawienia temperatury powyżej 200°C do 30 minut
- W programie **DEHYDRATE** od 1 godziny do 24 godzin w krokach co 15 minut
- W programie **PROVE** od 15 minut do 4 godzin w krokach co 5 minut
- Nacisnąć przycisk **17**. Na wyświetlaczu **5** miga czas.
- Obracać pokrętko **20**, aż wyświetli się żądany czas. Miganie zatrzymuje się po około 15 sekundach od ustawienia czasu. Nowy czas został zastosowany.

8.6 Korzystanie z programów

WSKAZÓWKI:

- Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego **3** w górnej części komory wewnętrznej ani do niego przylegać.
- Z wyjątkiem programu **SYNC FINISH** temperaturę i czas smażenia można zmienić w dowolnym momencie.
- **FUNKCJA SZYBKIEGO STARTU**
Włączyć urządzenie, wybudzając je z trybu czuwania przyciskiem Włącz/wyłącz **23**. Poprzez wciśnięcie przycisku włączania/wyłączania **24**

rozpocznie się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze 180°C i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący 15 min dla obu koszy frytkownicy. Jeżeli ma być użyty tylko jeden kosz frytkownicy, przed rozpoczęciem należy wcisnąć przycisk **1** 18 lub **2** 19.

Urządzenie wyposażone jest w domyślne programy dla niektórych produktów spożywczych i sposobów przyrządzania. Po wybraniu programu można również w dowolnym momencie wprowadzić następujące ustawienia:

- Temperatura
- Czas smażenia
- Po włączeniu programu **SYNC FINISH** zmiana temperatury i czasu smażenia nie jest możliwa.

1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu frytkownicy **2**.
2. Wsunąć kosz frytkownicy do obudowy **1**.
3. Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz **23**, aby włączyć urządzenie.
4. Poprzez naciśnięcie przycisku **1** 18 lub **2** 19 wybrać odpowiedni kosz frytkownicy.
5. Wcisnąć krótko pokrętkę **20** i obracać, aż zaświeci się dioda LED obok wybranego programu. Na wyświetlaczu **5** pojawi się temperatura dla wybranego programu.

WSKAZÓWKA: Poprzez naciśnięcie przycisku **1** 18 lub **2** 19 wybrać odpowiedni kosz frytkownicy. Odpowiedni przycisk miga przez około 15 sekund. Aby zmienić temperaturę, należy podczas migania nacisnąć przycisk **16**, aby zmienić czas smażenia, należy nacisnąć przycisk **17**. Dopóki odpowiednia wartość na wyświetlaczu **5** miga, można ją zmienić, obracając pokrętkę. Po obróceniu ustawiona

wartość miga jeszcze przez około 15 sekund. Wyświetlacz przestanie migać: nowa wartość zostaje przyjęta.

6. Rozpocząć proces smażenia, naciskając przycisk Start/pauza **24**. Program zostanie uruchomiony. Wyświetlacz **5** pokazuje pozostały czas.

8.7 Przerwanie procesu smażenia/pieczenia

WSKAZÓWKI:


- Po około 15 minutach bezczynności urządzenie przełączy się w tryb czuwania.
- Zbyt długa przerwa może mieć bardzo niekorzystny wpływ na efekt smażenia.

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

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **2** za rączkę **8** z obudowy **1**. Po wyjęciu kosza urządzenie wyłącza się automatycznie.
 - Pozostały czas miga na wyświetlaczu.
 - Wentylator zatrzymuje się do momentu ponownego wsunięcia kosza frytkownicy **2**.
2. Włożyć z powrotem kosz frytkownicy do urządzenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

albo








1. Nacisnąć krótko przycisk Start/pauza **24**, aby przerwać proces smażenia.
 - Pozostały czas miga na wyświetlaczu.
 - Wentylator zatrzymuje się do momentu wznowienia procesu smażenia.

2. Nacisnąć ponownie przycisk Start/pauza  **24**, aby kontynuować proces smażenia.




8.8 Funkcja SYNC COOK

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

Domyślnie 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  **23**, aby uruchomić frytkownicę.
2. Nacisnąć przycisk **SYNC COOK**  **21**. Dioda przycisku **21** świeci się, a symbole koszy frytkownicy  **1** i  **2** migają.
3. Wciskając przyciski  **16** lub  **17** i obracając pokrętko **20**, ustawić temperaturę lub czas.
albo
Naciskając i obracając pokrętko **20**, wybrać jeden z programów.
4. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk Start/pauza  **24**.

Ustawione wartości będą obowiązywać dla obu koszy frytkownicy.

- Dioda przycisku **SYNC COOK**  **21** i symbole koszy frytkownicy  **1** i  **2** świecą się.
- Jeżeli wybrano program, świeci się odpowiedni program.
- Wyświetlany jest pozostały czas.




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

Podczas smażenia można również przełączyć urządzenie na inny program.



1. Nacisnąć przycisk Start/pauza  **24** podczas smażenia.
2. Naciskając i obracając pokrętko **20**, wybrać żądany program.
3. Ponownie nacisnąć przycisk Start/pauza  **24**.









Oba kosze frytkownicy będą pracować dalej zgodnie z wybranym programem.

Funkcję **SYNC COOK** można przerwać w dowolnym momencie.

- Nacisnąć ponownie przycisk **SYNC COOK**  **21** podczas smażenia.
 - Dioda przycisku  **21** zgaśnie.
 - Każdy program, który nie został zakończony przed naciśnięciem przycisku  **21**, będzie kontynuowany dla obu koszy frytkownicy.

8.9 Funkcja SYNC FINISH

Kosze frytkownicy  **1** i  **2** można zsynchronizować tak, aby oba procesy smażenia zakończyły się jednocześnie.

1. Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz  **23**, aby uruchomić frytkownicę.
2. Nacisnąć przycisk  **18**, aby wybrać dany kosz frytkownicy  **1**.
3. Ustawić czas smażenia, temperaturę lub, naciskając i obracając pokrętko **20**, program.
4. Nacisnąć przycisk  **19**, aby wybrać dany kosz frytkownicy  **2**.
5. Ustawić czas smażenia, temperaturę lub program.
6. Nacisnąć przycisk **SYNC FINISH**  **22**.
7. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk Start/pauza  **24**.
 - Dioda przycisku **SYNC FINISH**  **22** świeci się.

- Pozostały czas pokazywany jest na wyświetlaczu **13/15** dla działającego kosza frytkownicy.
 - Na wyświetlaczu kosza frytkownicy, który jeszcze nie został jeszcze uruchomiony, pojawia się [_ _]:
- Proces smażenia rozpoczyna się dla obu koszy zgodnie z ustawieniami.
 - Czasu i temperatury nie można już regulować.
 - 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.
 - Po zakończeniu czasu smażenia dla każdego kosza rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu **5** pojawi się na krótko informacja *End*. Następnie urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
- miska (mogą być wcześniej podgrzane).
- W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **12** z gniazda.
1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **2** za rączkę **8** z obudowy **1**. Postawić kosz na żaroodpornej podkładce.
 2. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
 3. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia i akcesoriów należy odczekać, aż całkowicie ostygną.

WSKAZÓWKA: Jeśli np. stopień zarumienienia nie jest jeszcze zgodny z wymaganiami, można ręcznie zmienić ustawienia procesu smażenia. Wsunąć napełniony kosz frytkownicy **2** z powrotem do obudowy **1** i ponownie rozpocząć proces smażenia. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia. W tym celu wyciągnąć po prostu kosz frytkownicy **2** za rączkę **8** z obudowy **1**.

8.10 Koniec procesu smażenia

- Po zakończeniu czasu smażenia rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu **5** pojawi się na krótko informacja *End*. Następnie urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

WSKAZÓWKA: W przypadku ustawienia temperatury powyżej 200°C pod koniec procesu smażenia automatycznie włączy się funkcja chłodzenia. *COOL* pojawia się na wyświetlaczu, a wentylator pracuje jeszcze przez 1 minutę. Procesu chłodzenia nie można zatrzymać.

- Potrzebna jest żaroodporna podkładka pod kosz frytkownicy **2** oraz talerz lub

8.11 Lista dostępnych programów

- Poniższa tabela zawiera podstawowe wskazówki dotyczące ustawień oraz pokazuje wartości domyślne i możliwe wartości programów.

Program	Przykłady zastosowań	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres regulacji)
REHEAT	Podgrzewanie	200°C (60–200°C)	15 min (1–60 min)
ROAST	Steki, kotlety	200°C (60–200°C)	20 min (1–60 min)
BAKE	Babeczki, ciasta i wypieki	150°C (60–200°C)	18 min (1–60 min)
DEHYDRATE	Suszenie produktów spożywczych (śliwki, kawałki jabłek)	60°C (60–90°C)	2 godz. (1–24 godz.)
AIR FRY	Udka z kurczaka, frytki mrożone ¹	200°C (60–200°C)	20 min (1–60 min)
PROVE	Odstawianie/wyrastanie ciasta drożdżowego	75°C (35–75°C)	45 min (15 min –4 godz.)
ULTRA CRISP	Pieczeń z chrupiącą skórką	240°C (brak możliwości zmiany)	10 min (1–30 min)

8.12 Tabela smażenia/ pieczenia

- Informacje na temat temperatury i czasu w tabeli smażenia/pieczenia są wartościami orientacyjnymi. Temperatura i czas mogą się różnić w zależności od właściwości, rozmiaru i ilości produktów spożywczych oraz indywidualnych upodobań.

Przygotowany produkt	°C	Minuty	Optymalna ilość na każdy kosz frytkownicy	Maksymalna ilość na każdy kosz frytkownicy
Frytki ¹	190	25–35	560 g	870 g
Udka z kurczaka ²	200	30	450 g	750 g
Warzywa ²	180	15–30	400 g	750 g
Bułki do wypieku ²	180	8	3 sztuka	4 sztuka
Babeczki	150	19	4 sztuka	6 sztuka
Filet z łososia	200	16	100 g	500 g
Stek ^{2,3}	240	5–20	100 g	500 g

Numery indeksów górnych ^{1,2,3} oznaczają:

¹: Co 5 minut potrząsnąć lub przewrócić.

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

³: Po zakończeniu procesu smażenia automatycznie włącza się funkcja chłodzenia na 1 minutę. COOL pojawia się na wyświetlaczu.

9. Przepisy

9.1 Dwa rodzaje frytek z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

Składniki na majonez

1	jajko
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	ziemniaków sałatkowych
2 łyżki	oleju słonecznikowego
	sól

Przygotowanie

1. Aby przygotować ziołowy majonez, umieścić żółtko i musztardę w wysokim naczyniu i wymieszać ręcznym blenderem.
2. Podczas miksowania dolewać olej cienkim strumieniem aż do uzyskania kremowej, jednorodnej masy.
3. Dodać zioła i doprawić solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny.
4. Obrać, umyć i osuszyć ziemniaki oraz bataty.
5. Pokroić ziemniaki i bataty w słupki o grubości około 1 cm i wymieszać każdy rodzaj w misce z 1 łyżką oleju.
6. Włożyć tak przygotowane frytki do frytkownicy.
7. Oba rodzaje frytek smażyć równolegle przy użyciu tych samych wartości.
8. Aktywować funkcję **SYNC COOK**. Teraz wystarczy tylko raz ustawić wartości, a oba rodzaje frytek będą gotowe w tym samym czasie.

9. Ustawić wartości na **25 minut** i **200°C**, a następnie rozpocząć smażenie.
10. **Po 15 minutach** zmniejszyć temperaturę do **180°C** i dokładnie wstrząsnąć frytkami.
11. Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.

9.2 Marynowane skrzydełka z kurczaka z mrożonymi frytkami

Składniki dla dwóch osób

Składniki

250 g mrożonych frytek
ok. 8 skrzydełek z kurczaka

Składniki na marynatę

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

Przygotowanie

1. Wymieszać wszystkie składniki marynaty w dużej misce.
2. Włożyć skrzydełka kurczaka do miski, wymieszać z marynatą i pozostawić na około 1 godzinę, aby się zamarynowały.
3. Ułożyć skrzydełka obok siebie na wkładce **kosza frytkownicy 1** i ustawić **15 minut** i **190°C**.
4. Włożyć 250 g mrożonych frytek do **kosza frytkownicy 2** i ustawić **200°C** i **20 minut**.
5. Aktywować funkcję **SYNC FINISH** i rozpocząć smażenie. Teraz procesy smażenia są zsynchronizowane tak, aby zawartość obu koszy do smażenia była gotowa w tym samym czasie.
6. W połowie czasu smażenia wymieszać/przewrócić składniki, aby się równomiernie usmażyły.
7. Po upływie czasu smażenia sprawdzić skrzydełka i frytki i wyjąć je, jeśli są już gotowe.

9.3 Pulpety z grillowanymi warzywami śródziemnomorskimi

Składniki dla dwóch osób

Składniki na marynatę

2 łyżki oliwy z oliwek
1 ząbek czosnku
½ łyżeczki rozmarynu
½ łyżeczki oregano
½ łyżeczki majeranku
sól, pieprz

Składniki na grillowane warzywa

1 mała cukinia
1 mała czerwona papryka
1 cebula
150 g pomidorków cherry

Składniki na pulpety

250 g mielonej wołowiny
½ matej czerwonej cebuli
oliwa z oliwek
3 pęczki pietruszki
1 żółtko
1 łyżka bułki tartej
papryka w proszku (bardzo ostra)
sól, pieprz

Przygotowanie

1. Obrać ząbek czosnku i drobno posiekać.
2. Wymieszać wszystkie składniki marynaty w misce.
3. Umyć i oczyścić warzywa.
4. Cukinię i paprykę pokroić na kawałki wielkości kęsa.
5. Pokroić pomidorki cherry w połówki.
6. Cebulę pokroić w plasterki.
7. Dodać warzywa do marynaty i wszystko dokładnie wymieszać. Pozostawić warzywa w marynacie na czas przygotowywania pulpetów.

8. Aby przygotować pulpety, obrać czerwoną cebulę, drobno posiekać i podsmżyć do zeszklenia na niewielkiej ilości oliwy z oliwek.
9. Umyć pietruszkę, osuszyć i drobno posiekać.
10. Wymieszać mielone mięso z przygotowaną cebulą pokrojoną w kostkę, posiekaną pietruszką, ubitym żółtkiem i bułką tartą aż do uzyskania jednolitej masy, a następnie doprawić do smaku.
11. Zwilżonymi rękami uformować z mięsa mielonego małe, równe kulki.
12. Ułożyć pulpety na wkładce **kosza frytkownicy 1**. Ustawić **180°C** i **ok. 15 minut**.
13. Zamarynowane warzywa wymieszać i włożyć do **kosza frytkownicy 2**. Ustawić **180°C** i **ok. 20 minut**.
14. Aktywować funkcję **SYNC FINISH** i rozpocząć smażenie.
Teraz procesy smażenia są zsynchronizowane tak, aby zawartość obu koszy do smażenia była gotowa w tym samym czasie.
15. W połowie czasu smażenia wymieszać/przewrócić składniki, aby się równomiernie usmażyły.
16. Po upływie czasu smażenia sprawdzić pulpety i warzywa i wyjąć je, jeśli są już gotowe.

RADA: Czas smażenia zależy od wielkości pulpetów lub kawałków warzyw.

9.4 Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Przestrzegać maksymalnej wysokości napełnienia! Może być konieczne smażenie w dwóch partiach.

Składniki

½ łyżeczki	pieprzu
½ łyżeczki	ziela angielskiego
½ łyżeczki	kolendry
½ łyżeczki	suszonego tymianku
½ łyżeczki	suszonego oregano
1 łyżeczka	soli
50 ml	oliwy z oliwek
2	bakłażany
2	cukinie
2	cebule
	drewniany patyczek do szaszłyków

Przygotowanie

1. Wymieszać zioła, przyprawy i olej w misce.
2. Cukinie i bakłażany pokroić w plastry o grubości 2 cm. Cebule pokroić 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**.
6. Po upływie połowy czasu smażenia przewrócić szaszłyki.

9.5 Pieczony camembert z żurawiną

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Najpierw warto sprawdzić, czy można umieścić 4 camemberty w całości obok siebie w koszu frytkownicy. Jeśli nie, należy rozłożyć pieczenie camembertów na 2 cykle.

Składniki

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

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 dokładnie pokryje ser.
4. Piec kawałki camemberta w temperaturze **200°C przez około 5–10 minut**, aż staną się złotobrązowe.
5. Camembert podawać z żurawiną.

9.6 Łosoś w papilotach

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

1. Ziemniaki obrać i umyć, ugotować w osolonej wodzie. Następnie odcedzić ziemniaki i pokroić w cienkie plasterki.
2. Oczyszczyć i umyć szpinak, a następnie dobrze odsączyć.
3. Obrać szalotkę i czosnek, a następnie pokroić je w drobną kostkę. Podsmażyć w garnku na oleju aż do zeszklenia.
4. Dodać szpinak i krótko podsmażyć, aż liście się skurczą. Następnie zdjęć garnek z ognia i odstawić.
5. Optukać łososia, osuszyć i pokroić na dwa kawałki.
6. Umyć pietruszkę i bazylię, osuszyć i drobno posiekać.
7. Odsączyć i grubo posiekać kapary.
8. Do masła dodać kapary i posiekane zioła.
9. Umyć limonkę w gorącej wodzie, osuszyć i pokroić w plasterki.
10. Przygotować dwa duże kawałki papieru do pieczenia.
11. Umieścić plastry ziemniaków na środku i doprawić solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć szpinak i łososia.

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

9.7 Róźyczki kalafiora z harissą

Składniki na 2 porcje

Składniki

1	mały kalafior
3 łyżeczki	mąki
150 ml	mleka kokosowego
1 ½ łyżeczki	słodkiej papryki
½ łyżeczki	czosnku w proszku
1 łyżka	pasty harissa (w zależności od pożądanej ostrości)
	sól, pieprz

Przygotowanie

1. Umyć kalafior i podzielić go na małe różyczki.
2. Pozostałe składniki wymieszać na gęste, gładkie ciasto. Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie, dodać trochę mąki.
3. Zanurzyć pojedynczo różyczki kalafiora w cieście i dobrze odsączyć nadmiar ciasta.
4. Smażyć porcjami panierowane różyczki kalafiora. Aby były odpowiednio chrupiące, podczas smażenia nie powinny być ułożone zbyt blisko siebie.
5. Ustawić temperaturę na **180°C**, a czas smażenia na **20 minut** i rozpocząć smażenie.
6. Po upływie połowy czasu przewrócić różyczki kalafiora.

RADA: Do różyczek pasuje świeży dip jogurtowy.

9.8 Chrupiąca brukselka z boczkiem

Składniki na 2 porcje

Składniki

400 g	brukselki
40 g	boczku z tłuszczem
4	ząbki czosnku
1 łyżka	oliwy z oliwek
	sól, pieprz

RADA: To danie najlepiej smakuje ze świeżą brukselką, ale można użyć również mrożonej brukselki. W przypadku mrożonej brukselki nie należy jej kroić w półki. Czas smażenia i temperatura pozostają bez zmian.

Przygotowanie

1. Umyć brukselkę i przekroić różyczki na pół.
2. Pokroić boczek w cienkie paski.
3. Całe ząbki czosnku pozostawić nieobrane.
4. Wszystkie składniki wymieszać w misce oraz doprawić solą i pieprzem do smaku.
5. Piec w temperaturze **180°C przez około 15–20 minut**.
6. Po upływie połowy czasu potrząsnąć lub wymieszać składniki.
7. Podawać każdą porcję z 2 ząbkami czosnku. W zależności od upodobań wycisnąć miękki miąższ z ząbków czosnku i cieszyć się jego smakiem.

9.9 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, 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. Rozłóż szynkę serrano i piec przez kolejne **3–5 minut**.
7. Gdy pizza zacznie lekko brązowieć na brzegach, wyjąć plastry i posypać umytą rukolą.
8. Skropić minipizze odrobiną oliwy z oliwek i gotowe.

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

9.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartałek

WSKAZÓWKA: Na początku sprawdzić, ile foremek do muffinek zmieści się jednocześnie we frytkownicy.

Składniki

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

Przygotowanie

1. Posiekać czekoladę i rozpuścić ją w kąpieli wodnej.
2. Dodać masło i poczekać, aż się roztopi.
3. Ubić jajka z cukrem na pianę.
4. Przesiać mąkę do masy jajeczno-cukrowej i wymieszać, aż powstanie gładkie ciasto.
5. Delikatnie wymieszać z masłem i czekoladą.
6. Przełać ciasto do foremek na muffinki.
7. Piec muffinki w urządzeniu nagrzanym do temperatury **180°C przez około 5–6 minut**.
8. Czekoladowe muffinki najlepiej smakują na ciepło.

10. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Przed przesunięciem lub czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż ostygnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztuszczowej należy wyjąć wtyczkę sieciową **12** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie używać ostrych lub rysujących powierzchni środków czyszczących.

WSKAZÓWKA: Należy pamiętać, że po osuszeniu urządzenia we wgłębieniach mogą pozostać krople wody. Pozostawić wszystkie elementy do całkowitego wyschnięcia.

Aksesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
- Koszy frytkownicy **2**, wkładek grillowych **11** i koszy do smażenia **10** nie wolno myć w zmywarce do naczyń.
- Wyciągnąć do góry wkładki grillowe **11** i kosze do smażenia **10** z kosza frytkownicy **2**. Po wyczyszczeniu należy upewnić się, że nóżki koszy do smażenia **10** podczas wkładania są skierowane w dół. Wcisnąć kosze do smażenia **10** w dół tak, aby przylegały do dna.

WSKAZÓWKA: Części te można również umyć ręcznie ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Słukać dokładnie czystą wodą.

- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

Obudowa

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

Komora wewnętrzna

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

11. Przechowywanie

- Przed schowaniem frytkownicy...
... należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **12** z gniazdka,
... urządzenie musi ostygnąć i
... wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.
- Nawinąć przewód zasilający **7** wokół uchwytu do nawijania przewodu **6**.
Nawijać przewód w kierunku wskazanym przez symbol na uchwycie.

12. Utylizacja

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

13. Rozwiązywanie problemów

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błędy	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przygotowania	<ul style="list-style-type: none"> • Za duża ilość lub za grube kawałki? • Za niska temperatura lub za krótki czas smażenia?
Silne wydzielanie dymu i zapachu	<ul style="list-style-type: none"> • Czy na elemencie grzejnym 3 znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia kosza frytkownicy 2 nie powinien przekraczać oznaczenia MAX 9.

14. Dane techniczne

Model:	SHFDV 2470 A1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	2470 W
Pobór mocy w stanie wyłączenia:	≤0,3 W
Automatyczne przełączenie do stanu wyłączenia:	<15 minut

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.

15. 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 usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

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

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

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

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

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

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

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

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 519553_2507** 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) **519553_2507**.



Centrum Serwisowe



PL Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 519553_2507



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Saturs

1. Pārskats	113
2. Paredzētais lietojums	114
3. Drošības norādes	114
4. Piegādes komplektācija	117
5. Eksploatācijas uzsākšana	118
6. Displeja pārskats	119
7. Īsā pamatinformācija par cepšanu	120
8. Lietošana	121
8.1 Elektroapgādes pieslēgums	121
8.2 Ieslēgšana/Izslēgšana	121
8.3 Režģa ieliktni	121
8.4 Groza izvēle	121
8.5 Lietošanas pamatprincipi	122
8.6 Programmu lietošana	122
8.7 Gatavošanas procesa pārtraukšana	123
8.8 Funkcija SYNC COOK	124
8.9 Funkcija SYNC FINISH	124
8.10 Gatavošanas procesa beigas	125
8.11 Programmu pārskats	126
8.12 Gatavošanas tabula	127
9. Receptes	128
9.1 Divu veidu frī kartupeļi ar garšaugu majonēzi	128
9.2 Marinēti vistu spārniņi ar frī kartupeļiem	129
9.3 Gaļas bumbiņas ar grilētiem dārzeņiem Vidusjūras gaumē	129
9.4 Cukīni un baklažānu iesmiņi	130
9.5 Cepts kamambēra siers ar dzērvenēm	131
9.6 Lasis paciņās	131
9.7 Ziedkāpostu rozetes ar Harissa pastu	132
9.8 Kraukšķīgi Briseles kāposti ar speķi	133
9.9 Mini pīca ar šķiņķi un rukolu	133
9.10 Šokolādes kūciņas ar šķidru centru	134
10. Tīrīšana	134
11. Uzglabāšana	135
12. Utilizācija	135
13. Problēmu risināšana	136
14. Tehniskie dati	136
15. HOYER Handel GmbH garantija	137

1. Pārskats

- 1 Korpus
- 2 Fritera grozi: augšējais grozs (1) / apakšējais grozs (2)
- 3 Sildelements (iekšējā nodalījuma augšpusē)
- 4 Ventilācijas atveres
- 5 Displejs ar indikatoriem un pogām
- 6 Vada uztinējs
- 7 Pieslēguma vads
- 8 Groza rokturis
- 9 **MAX** Groza maksimālā uzpildes augstuma atzīme (1)/(2): 3,5 litri katram
- 10 Fritēšanas ieliktnis
- 11 Režģa ieliktnis
- 12 Kontaktdakša (attēlā nav redzama)

Liels paldies par jūsu uzticību!

Apsveicam ar jaunā karstā gaisa fritera iegādi!

Lai droši rīkotos ar produktu un uzzinātu par tā visām funkcijām:

- **Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes, lūdzu, rūpīgi izlasiet šīs lietošanas instrukcijas.**
- **Galvenais, ievērojiet drošības norādījumus!**
- **Ierīci drīkst izmantot tikai atbilstoši šajā lietošanas instrukcijā sniegtajiem norādījumiem.**
- **Saglabājiēt 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.**

Novēlam patīkamu jaunā karstā gaisa fritera lietošanu!

Simboli uz ierīces



Šis simbols brīdina par pieskaršanos karstām virsmām.



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

2. Paredzētais lietojums

Karstā gaisa friteris ir paredzēts ēdienu gatavošanai, izmantojot karstu gaisu līdz maksimāli 240 °C temperatūrai.

Karstā gaisa friteris ir paredzēts privātai lietošanai mājāsaiņniecībā. Karstā gaisa friteris drīkst lietot tikai sausās iekštelpās.

Šo ierīci nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem.

Paredzamā nepareizā lietošana

Karstā gaisa friteris nav paredzēts šķidrumu uzsildīšanai.

3. Drošības norādes

Brīdinājuma norādes

Atbilstošajos gadījumos lietošanas instrukcijā ir izmantoti šādi brīdinājumi:




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

BRĪDINĀJUMS! Vidējs risks: brīdinājuma neievērošana var izraisīt savainojumus vai būtiskus materiālos zaudējumus.

UZMANĪBU: Neliels risks: brīdinājuma neievērošana var izraisīt nelielus savainojumus vai nebūtiskus materiālos zaudējumus.

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

Drošas lietošanas norādījumi

- ⊙ 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 fīrīt ierīci vai veikt apkopi lietotāja līmenī, ja vien viņi nav vismaz 8 gadus veci un netiek uzraudzīti.
- ⊙ Jānodrošina, ka bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, atrodas drošā attālumā no ierīces un tās pieslēguma vada.
- ⊙ Nepareiza ierīces lietošana var izraisīt savainojumus.
-  ⊙ Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, piemēram, ventilācijas atverēm aizmugurē. Grozu satveriet tikai aiz roktura.
- ⊙ Gatavošanas laikā no ventilācijas atverēm izplūst karsts tvaiks. Izvairieties no saskares ar tvaikiem.
- ⊙ Ja ierīces barošanas vads ir bojāts, jums jāliek ražotājam vai tā klientu apkalpošanas dienestam, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju to nomainīt, lai novērstu apdraudējumus.
- ⊙ Šildelementiem nedrīkst veikt mitro tīrīšanu.
- ⊙ Šī ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- ⊙ Šī ierīce ir paredzēta arī lietošanai mājās un līdzīgās vietās, piemēram...
 - ...veikalos, birojos un citās darbavietās esošās darbinieku virtuvēs;
 - ...lauksaimniecības uzņēmumos;
 - ...klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
 - ...naktsmītnēs ar brokastīm.
- ⊙ Skatiet nodaļu par tīrīšanu (skatīt "Tīrīšana" 134. lpp.).



BĪSTAMI – apdraudējums bērniem!

- ⊙ Raugieties, lai bērni nekādā gadījumā nevarētu noraut lejā karstā gaisa frīteri (piemēram, aiz barošanas kabeļa). Applaucēšanās gadījumā pastāv draudi dzīvībai!
- ⊙ Iepakojuma materiāli nav bērnu rotaļlietas. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisiņiem. Pastāv nosmakšanas risks.



BĪSTAMI – apdraudējums 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, savā ķermenī sadala gaisu atšķirīgi un ir ievērojami mazāki nekā cilvēki. Tādēļ putniem var būt ļoti kaitīgi ieelpot pat nelielu daudzumu dūmu, kas rodas šīs ierīces darbības laikā. Kad izmantojat šo ierīci, putni ir jāpārvieta uz citu telpu.



BĪSTAMI – mitruma radīts elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Sargiet ierīci no mitruma, ūdens pilēm vai šļakatām.
- ⊙ Ierīci, pieslēguma vadu vai kontaktdakšu nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķidrumos.
- ⊙ Ja ierīcē iekļūst šķidrums, nekavējoties atvienojiet kontaktdakšu. Pirms atkārtotas ieslēgšanas lieciet pārbaudīt ierīci.
- ⊙ Ja ierīce tomēr iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet kontaktdakšu un tikai pēc tam izņemiet ierīci no ūdens. Šādā gadījumā ierīci vairs nedrīkst lietot, nogādājiet to uz specializētu darbnīcu pārbaudes veikšanai.
- ⊙ Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.



BĪSTAMĪBA, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Nesāciet lietot ierīci, ja ierīcei vai pieslēguma vadam ir redzami bojājumi vai ierīce iepriekš ir nokritis.
- ⊙ Ja izmantojat pagarinātāju, tam ir jāatbilst šīs ierīces tehniskajiem datiem.
- ⊙ Nepievienojiet ierīci pie paneļa ar vairākām kontaktlīdzdām. Tādējādi varat izraisīt pārslodzi.
- ⊙ Izvelciet pieslēguma vadu tā, lai neviens nevarētu uz tā uzkāpt, aiz tā aizķerties vai paklupt.
- ⊙ Pievienojiet kontaktdakšu tikai pie pareizi uzstādītas, viegli pieejamas kontaktlīdzdas ar drošības kontaktiem, kuru spriegums atbilst ierīces tehnisko datu plāksnītē norādītajām specifikācijām. Kontaktlīdzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
- ⊙ Raugiet, lai pieslēguma vads netiktu sabojāts uz asām malām vai karstām virsmām. Neapīniet pieslēguma vadu ap ierīci.
- ⊙ Ierīces uzstādīšanas laikā raugiet, lai pieslēguma vads netiktu iespīlēts vai sašpiests.
- ⊙ Arī pēc izslēgšanas ierīce nav pilnībā atvienota no energoapgādes tīkla. Lai tā būtu pilnībā atvienota, atvienojiet kontaktdakšu.
- ⊙ Lai atvienotu kontaktdakšu no kontaktlīdzdas, vienmēr satveriet pašu kontaktdakšu, nevis velciet aiz pieslēguma vada.
- ⊙ Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktlīdzdas:
 - pēc katras lietošanas reizes
 - ja rodas darbības traucējums
 - ja ierīci ilgāku laiku neizmantojat
 - pirms ierīces tīrīšanas
 - negaisa laikā
- ⊙ Lai izvairītos no apdraudējuma, neveiciet izstrādājumā nekādas izmaiņas.

Lieciet remonta darbus veikt tikai specializētai darbnīcai vai servisa centram.



BĪSTAMI – Ugunsbīstamība!

- ⊙ Nekādā gadījumā neatstājiet ergoapgādes tīklam pieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- ⊙ Lietošanas laikā karstā gaisa friteris ir nepārtraukti jāuzrauga. Tādējādi, vadoties pēc neparastām smakām vai trokšņiem, jūs varat savlaicīgi konstatēt problēmu rašanos.
- ⊙ Nekādā gadījumā neapklājiet ierīci un nenovietojiet to uz mikstiem priekšmetiem (piem., divieļiem).
- ⊙ Visās ierīces pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.
- ⊙ Nelietojiet karstā gaisa friteri tieši zem sienas skapīša, sienas kontaktligzdas vai arī aizkaru, papīra vai tamlīdzīgu viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Lietojiet karstā gaisa friteri tikai uz stabilas, līdzenas, neslidošas, sausas un ugunsdrošas darba virsmas, lai novērstu ierīces apgāšanos vai noslidēšanu.



BĪSTAMI – apdegumu savainojumu risks!

- ⊙ Nepieskarieties ierīces un tās iekšējo nodalījumu karstajām virsmām. Izmantojiet krāsns cimdus vai katlu satveršanai paredzētu drānu.
- ⊙ Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms veicat tās tīrīšanu vai noliekat to glabāšanā.
- ⊙ Nepārvietojiet un netrānsportējiet karstā gaisa friteri, kamēr tas ir ieslēgts.

BRĪDINĀJUMS par materiāliem zaudējumiem!

- ⊙ Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.
- ⊙ Nekādā gadījumā nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām (piemēram, plīts), kā arī karstuma avotu vai atklātas liesmas tuvumā.

- ⊙ Raugiet, lai ēdienu sastāvdaļas nesa-skartos ar sildelementu iekšējo nodalījumu augšpusē un nepieķertos pie tā.
- ⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ⊙ Ierīce ir aprīkota ar neslidošām plastmasas kājiņām. Tā kā mēbeles ir pārklātas ar dažādām lakām un plastmasas materiāliem, kā arī apstrādātas ar dažādiem kopšanas līdzekļiem, nav iespējams pilnībā izslēgt iespēju, ka dažiem no šiem materiāliem ir tādas sastāvdaļas, kuru dēļ plastmasas kājiņu piesūkšanās rezultātā šie materiāli var tikt bojāti. Ja nepieciešams, novietojiet zem ierīces neslidošu paliktni.

4. Piegādes komplektācija

- 1 karstā gaisa friteris
- 2 grozi **2** ar tīrīšanas ieliktņiem **10** un režģa ieliktņiem **11**
- 1 pilna lietošanas instrukcija (pieejama tiešsaistē)
- 1 īsa lietošanas instrukcija (iekļauta ierīces komplektācijā)
- 1 receptu grāmatiņa (iekļauta ierīces komplektācijā)

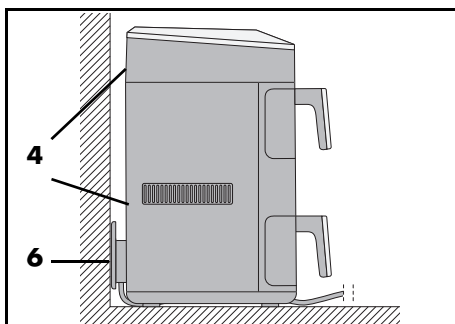
5. Eksploatācijas uzsākšana

- Noņemiet visu iepakojuma materiālu. **Iepakojuma materiālu atlikumi, piemēram, putupolistirola gabaliņi, ir pilnībā jāizņem no iekšējiem nodalījumiem.**



BĪSTAMI – aizdegšanās risks!

Ierīces aizmugurē un sānos atrodas ventilācijas atveres **4**. Darbības laikā no ventilācijas atverēm izplūst karsts tvaiks.



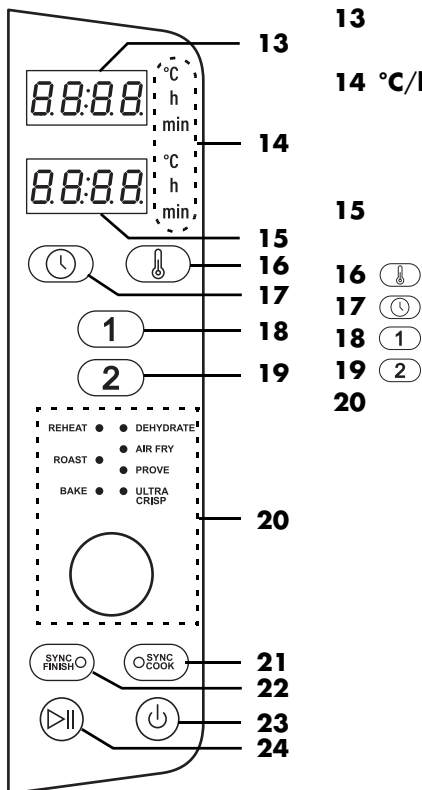
- ⊙ Nekādā gadījumā nenosedziet ventilācijas atveres **4**.
- ⊙ Nelietojiet karstā gaisa frīteri tieši zem sienas skapīša, sienas kontaktligzdas vai arī aizkaru, papīra vai tamlīdzīgu viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Visās ierīces pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.

NORĀDE: Sākotnējās darbības laikā var rasties neliela dūmu un smakas izdalīšanās. To izraisa sildelementa **3** montāžas līdzekļi, un tas nav izstrādājuma defekts. Nodrošīniet pietiekamu ventilāciju.

- Novelciet aizsargplēves un līmējamās lentes no ierīces, bet nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti ierīces aizmugurē.
- Pārbaudiet, vai visi piederumi ir pieejami un bez bojājumiem.

- Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ierīci un visus piederumus.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas, neslīdošas un karstumizturīgas pamatnes.
- Ievietojiet kontaktdakšu **12** kontaktligzdā, kas atbilst tehniskās datu plāksnītes datiem. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc ieslēgšanas.

6. Displeja pārskats



- 13** Ciparu rādījums (piemēram, temperatūra, gatavošanas laiks) grozam **1**
- 14 °C/h/min** °C iedegas, kad tiek parādīta temperatūra
h vai **min** iedegas, ja laiks tiek rādīts stundās (h) vai minūtēs (min)
- 15** Ciparu rādījums (piemēram, temperatūra, gatavošanas laiks) grozam **2**
- 16** Poga: Temperatūra
- 17** Poga: Laiks
- 18** **1** Poga: Grozs **1** augšējais
- 19** **2** Poga: Grozs **2** apakšējais
- 20** Grozāmais regulators: Temperatūras un gatavošanas laika iestatīšana / programmas izvēle
REHEAT (Uzsildīšana)
DEHYDRATE (Žāvēšana)
AIR FRY (Fritēšana): Ik pēc 5 minūtēm atskan kratīšanas atgādinājums.
ROAST (Gaļas izstrādājumu cepšana)
PROVE (Rauga mīklas atlaidināšana/raudzēšana)
BAKE (Mīklas izstrādājumu cepšana)
ULTRA CRISP (kraukšķīgai garoziņai)

- 21** Poga + LED **SYNC COOK**: Abi grozi darbojas ar vienādām vērtībām.
- 22** Poga + LED **SYNC FINISH**: Abu grozu gatavošanas laika beigas ir sinhronizētas.
- 23** Poga: Ieslēgt/izslēgt
- 24** Poga: Palaišana/pauze

7. Īsā pamatinformācija par cepšanu

Pārtikas produktu sagatavošana

- Lai varētu cept pārtikas produktus, tiem jābūt maksimāli sausiem. Nosusiniet pagatavojamo produktu vai atbrīvojiet saldētu pārtikas produktu no ledus.
- Dziļi sasaldētus produktus atbrīvojiet no maksimāli daudz ūdens un ledus, pirms liekat tos karstā gaisa fritēri.
- Ja pārtikas produktiem ir panējums, raugieties, lai tas maksimāli stingri turētos pie pārtikas produkta.

Cepšanas laiks 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 **2** nedrīkst papildīt augstāk par atzīmi **MAX 9**.
- Akrilamīds ir iespējami kancerogēna viela. Lai nodrošinātu pēc iespējas mazāku akrilamīda veidošanos, izvairieties no pārāk spēcīgas apbrūnināšanas.

Lai iegūtu vienmērīgu brūnumu ^{1 2}

¹: kad pagājusi apt. ¼ no gatavošanas laika (ik pēc 5 minūtēm), sakratīt vai apgriezt otrādi, tāpat to darīt 3 reizes gatavošanas laikā.

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

Ja vēlaties, lai pārtikas produkti (piemēram, frī kartupeļi vai vistas nageti) iegūtu vienmērīgu brūnuma pakāpi, tiek cepšanas laikā ir 1–3 reizes jāsakrata.

1. Izvelciet grozu **2**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1** un sakratiet sastāvdaļas. Veicot frī kartupeļu sakratīšanu, raugieties, lai, piemēram, frī kartupeļi tiktu kārtīgi samaisīti un iekšpusē esošie kartupeļi, kas vēl nav izcepušies, tiktu izvīzīti uz ārpusi. Izņemot grozu **2**, ierīce automātiski izslēdzas.
2. Ievietojiet grozu **2** atpakaļ ierīcē. Ierīce automātiski ieslēdzas un darbojas līdz gatavošanas laika beigām.

Mīklas izstrādājumu cepšana

Mīklu **nekādā gadījumā** nedrīkst likt tieši grozā **2**. Pēc sagatavošanas ielieciet mīklu cepamveidnē vai kādā citā karstumizturīgā veidnē (piemēram, kēksiņu veidnītēs). Ievietojiet to ar mīklu grozā **2**.

Informācija par iepakojumu

Ja uz saldētu produktu iepakojuma nevarat atrast gatavošanas laikus karstā gaisa fritēriem, skatiet konvekcijas krāsnīm paredzētos laikus.

8. Lietošana



BĪSTAMĪ - apdegumu risks!

- ⊙ Darbības laikā ierīces virsmas var spēcīgi sakarst. Nepieskarieties karstajām ierīces daļām, piemēram, ventilācijas atverēm **4** ierīces aizmugurē.
- ⊙ Gatavošanas laikā no ventilācijas atverēm **4** izplūst karsts tvaiks. Izvairieties no saskares ar tvaikiem.
- ⊙ Nepārvietojiet un netrānsportējiet karstā gaisa frīteri, kamēr tas ir ieslēgts.



BRĪDINĀJUMS: mantisko zaudējumu risks!

- ⊙ Ierīci nekad nedrīkst darbināt bez groza **2**!

8.1 Elektroapgādes pieslēgums

- Kad ierīce ir uzstādīta, pievienojiet kontaktdakšu **12** pie aizsargkontaktlīdzes, kas atbilst tehnisko datu plāksnītē norādītajām specifikācijām. Kontaktlīdzei ir jābūt viegli pieejamai arī pēc ieslēgšanas.

8.2 Ieslēgšana/Izslēgšana

- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu  **23**, lai ieslēgtu ierīci, kad tā atrodas gaidstāves režīmā.
 - Atskan īss skaņas signāls.
 - Displejā **13/15** tiek parādīta iepriekš iestatītā temperatūra **180 °C**.
- Vēlreiz nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu  **23**, ierīci jebkurā laikā var aktivizēt no gaidstāves režīma. Šis darbojas arī tad, ja ir aktivizēta kāda programma.

NORĀDE: Pēc gaidstāves režīma aktivizēšanas ventilators var turpināt darboties līdz pat 1 minūtei.

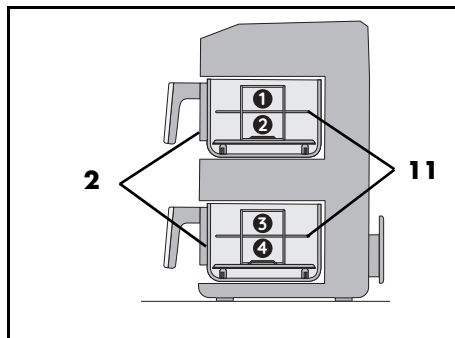
8.3 Režģa ieliktni

BRĪDINĀJUMS: mantisko zaudējumu risks!




- ⊙ Grozus **2** nedrīkst piepildīt virs atzīmes **MAX 9**.

NORĀDE: Īpaši piemērots mazākām ēdiena porcijām, kuras gatavošanas procesā nav jāapgriež vai jāsakrata.

Izmantojot režģa ieliktnus **11**, vienlaikus var pagatavot līdz 4 dažādām porcijām.



8.4 Groza izvēle

1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu  **23**, lai ieslēgtu frīteri.
2. Nospiežot pogu  **18** augšējam grozam vai pogu  **19** apakšējam grozam, jūs izvēlaties nepieciešamo grozu. Izvēlēta groza simbols mirgo.

NORĀDE: Ja 15 sekunžu laikā netiek nospiesta neviena poga, izvēlētā groza simbols beidz mirgot. Šādā gadījumā vēlreiz nospiediet pogu **1** **18**, vai **2** **19**, lai turpinātu iestatīšanu.

8.5 Lietošanas pamatprincipi

Jābūt izpildītiem šādiem nosacījumiem:

- Ierīce ir ieslēgta.
- Grozs ir izvēlēts, nospiežot pogu **1** **18**, vai **2** **19**.

Programmas aktivizēšana

- Īsi nospiediet grozāmo regulatoru **20** un pēc tam pagrieziet to, līdz iedegas vēlamās programmas LED lampiņa. Tad programma ir izvēlēta.

Manuālā gatavošana

- Jūs varat tieši iestatīt temperatūru un gatavošanas laiku. Nospiežot pogu Palaišana/pauze **24**, gatavošana tiek uzsākta ar iestatītajām vērtībām.

Temperatūras maiņa

Temperatūru var iestatīt ar 5 grādu soli diapazonā no 40 līdz 240 °C.

- Programmā **ULTRA CRISP** temperatūru nevar mainīt.
- Programma **PROVE** ļauj izvēlēties 35 °C vai 75 °C temperatūru.
- Visās pārējās programmās minimālā temperatūra ir 60 °C.
- Programmai **DEHYDRATE** maksimālā temperatūra ir 90 °C.
- Nospiediet pogu **16**. Displejā **5** mirgo temperatūra.
- Grieziet grozāmo regulatoru **20**, līdz tiek rādīta vēlamā temperatūra. Mirgošana apstājas apt. 15 sekundes pēc iestatīšanas. Jaunā temperatūra tiek saglabāta.

NORĀDE: Ja temperatūra tiek iestatīta augstāka par 200 °C, gatavošanas procesa beigās automātiski tiek aktivizēta dzesēšanas funkcija. Displejā parādās uzraksts **COOL**, un ventilators turpina darboties vēl 1 minūti. Šo atdzesēšanas procesu nevar apstādināt.

Laika maiņa

Gatavošanas laiku var iestatīt ar 1 minūtes soli no 1 līdz 60 minūtēm.

- Temperatūras iestatījumiem virs 200 °C, līdz 30 minūtēm
- Programmā **DEHYDRATE** no 1 stundas līdz 24 stundām ar 15 minūšu soli.
- Programmā **PROVE** no 15 minūtēm līdz 4 stundām ar 5 minūšu soli.
- Nospiediet pogu **17**. Displejā **5** mirgo laiks.
- Grieziet grozāmo regulatoru **20**, līdz tiek rādīts vēlamais laiks. Mirgošana apstājas apt. 15 sekundes pēc iestatīšanas. Jaunais laiks tiek saglabāts.

8.6 Programmu lietošana

NORĀDE:

- Raugiet, lai ēdieni nesaskartos ar karsto sildelementu **3** ierīces iekštelpas augšpusē un tur nepieliptu.
- Temperatūras un gatavošanas laika vērtības var mainīt jebkurā laikā, izņemot tad, ja ir aktivizēta funkcija **SYNC FINISH**.
- **ĀTRĀ STARTA FUNKCIJA**
Kad ierīce atrodas gaidstāves režīmā, ieslēdziet to, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu **23**. Nospiežot palaišanas/pauzes pogu **24**, abiem groziem tiek palaists gatavošanas process ar iepriekš iestatītu temperatūras vērtību 180 °C un gatavošanas

laika vērtību 15 min. Ja vēlaties izmantot tikai vienu grozu, pirms sākšanas nospiediet pogu **1** 18 vai **2** 19.

Ierīcei ir iepriekš iestatītas programmas atsevišķiem pārtikas produktiem un pagatavošanas metodēm. Izvēloties programmu, gandrīz vienmēr varat veikt arī šādus pielāgojumus:

- Temperatūra
- Gatavošanas laiks
- Pēc funkcijas **SYNC FINISH** aktivizēšanas jūs vairs nevarat mainīt temperatūru un gatavošanas laiku.

1. Sagatavojiet pārtikas produktu un ievietojiet to grozā **2**.
2. Iebīdīet grozu korpusā **1**.
3. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai to ieslēgtu **23**.
4. Nospiediet pogu **1** 18 vai **2** 19, lai izvēlētos nepieciešamo grozu.
5. Īsi nospiediet grozāmo regulatoru **20** un pēc tam pagrieziet to, līdz iedegas vēlamās programmas LED lampiņa. Displejā **5** tiek parādīta izvēlētas programmas temperatūra.

NORĀDE: Nospiežot taustiņu **1** 18 vai **2** 19, izvēlieties nepieciešamo grozu.

Katra poga mirgo aptuveni 15 sekundes. Kamēr indikators mirgo, lai mainītu temperatūru, nospiediet pogu **16**, lai mainītu gatavošanas laiku nospiediet pogu **17**. Kamēr attiecīgā vērtība mirgo displejā **5**, to ir iespējams mainīt, griežot grozāmo regulatoru. Pēc pagriešanas iestatītā vērtība turpinās mirgot aptuveni 15 sekundes. Rādījums pārstāj mirgot: jaunā vērtība tiek saglabāta.

6. Palaidiet gatavošanas procesu, nospiežot pogu Palaišana/pauze **24**. Programma sākas. Displejā **5** tiek parādīts atlikušais darbības laiks.

8.7 Gatavošanas procesa pārtraukšana

NORĀDE:

- Ja 15 minūtes netiek veikta neviena darbība, ierīce automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā.
- Pārāk gara pauze var negatīvi ietekmēt gatavošanas rezultātu.

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

1. Izņemiet grozu **2** no korpusa **1**, turot aiz roktura **8**. Izņemot grozu, ierīce automātiski izslēdzas.
 - Atlikušais darbības laiks tiek uzrādīts kā mirgojoša vērtība.
 - Ventilators pārstāj darboties, līdz grozs **2** tiek atkal ievietots korpusā.
2. Ievietojiet grozu atpakaļ ierīcē. Ierīce automātiski ieslēdzas un darbojas līdz gatavošanas laika beigām.







vai

1. Īsi nospiediet Palaišanas/pauzes pogu **24**, lai apturētu gatavošanas procesu.
 - Atlikušais darbības laiks tiek uzrādīts kā mirgojoša vērtība.
 - Ventilators pārstāj darboties, līdz gatavošanas process atsākas.
2. Vēlreiz nospiediet Palaišanas/pauzes pogu **24**, lai turpinātu gatavošanas procesu.

8.8 Funkcija SYNC COOK


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

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




1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu  **23**, lai ieslēgtu karstā gaisa frīteri.
2. Nospiediet pogu **SYNC COOK**  **21**. Pogas **21** LED lampiņa iedegas un grozu  un  simboli mirgo.
3. Iestatiet temperatūru vai laiku, nospiežot pogu  **16** vai  **17** un pagriežot grozāmo regulatoru **20**.

vai

Izvēlieties kādu programmu, nospiežot un pagriežot grozāmo regulatoru **20**.


4. Palaidiet gatavošanas procesu, nospiežot Palaišanas/pauzes pogu  **24**.


Iestatītās vērtības tiek lietotas abiem groziem.

- Pogas **SYNC COOK**  **21** LED lampiņa iedegas un grozu  un  simboli mirgo.
- Vai attiecīgi mirgo izvēlētā programma.
- Tiek parādīts atlikušais darbības laiks.

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




Gatavošanas procesa laikā varat arī pārslēgties uz citu programmu.

1. Gatavošanas laikā nospiediet Palaišanas/pauzes pogu  **24**.



2. Izvēlieties nepieciešamo programmu, nospiežot un pagriežot grozāmo regulatoru **20**.
3. Vēlreiz nospiediet Palaišanas/pauzes pogu  **24**.









Abi grozi turpina darboties ar izvēlēto programmu.

Jūs jebkurā laikā varat pārtraukt funkciju **SYNC COOK**.

- Gatavošanas laikā vēlreiz nospiediet pogu **SYNC COOK**  **21**.
 - Pogas  **21** LED lampiņa nodziest.
 - Visu programmu, kas nebija pabeigta pirms pogas  **21** nospiešanas, izpilde tiek turpināta abiem groziem.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

Jūs varat sinhronizēt groza  un  darbību, lai abi gatavošanas procesi tiktu pabeigti vienlaicīgi.

1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu  **23**, lai ieslēgtu karstā gaisa frīteri.
2. Nospiediet pogu  **18**, lai izvēlētos grozu .
3. Iestatiet gatavošanas laiku un temperatūru vai izvēlieties kādu programmu, nospiežot un pagriežot grozāmo regulatoru **20**.
4. Nospiediet pogu  **19**, lai izvēlētos grozu .
5. Iestatiet gatavošanas laiku, temperatūru vai programmu.
6. Nospiediet pogu **SYNC FINISH**  **22**.
7. Palaidiet gatavošanas procesu, nospiežot Palaišanas/pauzes pogu  **24**.
 - Pogas **SYNC FINISH**  **22** LED lampiņa deg.

- Atlikušais darbības laiks tiek uzrādīts darbībā esošā groza indikatorā **13/15**.
 - Nestrādājošā groza indikatorā/ tiek uzrādīts rādījums [**—**].
- Gatavošanas process abiem groziem tiek palaists ar attiecīgajiem iestatījumiem.
 - Laiku un temperatūru vairs nevar regulēt.
 - Grozs 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 un displejā **5** uz īsu brīdi parādās uzraksts *End* (Beigas). Pēc tam ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.
- Lai atvienotu ierīci no elektroapgādes tīkla, pēc lietošanas atvienojiet kontaktdakšu **12**.
1. Izņemiet grozu **2** no korpusa **1**, turot aiz roktura **8**. Novietojiet to uz karstumizturīgās pamatnes.
 2. Novietojiet ēdienes uz sagatavotiem šķīvjiem/sagatavotās bļodās.
 3. Ļaujiet ierīcei un piederumiem atdzist, pirms tos pārvietojat vai tīrāt.

NORĀDE: Piemēram, ja apbrūnināšanas pakāpe vēl neatbilst jūsu cerībām, varat manuāli pielāgot gatavošanas procesu. Iebīdīet papildīto grozu **2** atpakaļ korpusā **1** un vēlreiz palaidiet gatavošanas procesu. Pēc pāris minūtēm pārbaudiet brūnuma pakāpi. Lai to izdarītu, vienkārši izņemiet grozu **2**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1**.

8.10 Gatavošanas procesa beigas

- Pēc gatavošanas laika beigām atskan 3 skaņas signāli un displejā **5** uz īsu brīdi parādās uzraksts *End* (Beigas). Pēc tam ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

NORĀDE: Ja temperatūra tiek iestatīta augstāka par 200 °C, gatavošanas procesa beigās automātiski tiek aktivizēta dzesēšanas funkcija. Displejā parādās uzraksts *COOL*, un ventilators turpina darboties vēl 1 minūti. Šo atdzesēšanas procesu nevar apstādināt.

- Grozam **2**, būs nepieciešama karstumizturīga virsma, kā arī šķīvvis vai bļoda (vajadzības gadījumā iepriekš sasildīta).

8.11 Programmu pārskats

- Nākamajā tabulā ir sniegta pamata iestatīšanas palīdzība un parādītas programmu iepriekš iestatītās un iespējamās vērtības.

Programma	Lietošanas piemēri	Iepriekš iestatītā temperatūra (regulējams diapazons)	Iepriekš iestatītais laiks (regulējams diapazons)
REHEAT	Uzsildīšana	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
ROAST	Steiki, kotletes	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
BAKE	Kēksiņi, kūkas un maizītes	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
DEHYDRATE	Pārtikas produktu dehidrēšana/žāvēšana (plūmes, ābolu šķēlītes)	60 °C (60 – 90 °C)	2 St. (1 – 24 St.)
AIR FRY	Vistas stilbiņi, saldēti frī kartupeļi ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
PROVE	Rauga mīklas atpūtināšana/raudzēšana	75 °C (35 – 75 °C)	45 Min. (15 Min. – 4 St.)
ULTRA CRISP	Garozīņas apcepšana	240 °C (nevar izmainīt)	10 Min. (1 – 30 Min.)

8.12 Gatavošanas tabula

- Gatavošanas tabulā norādītās temperatūras un laika vērtības ir orientējošas. Temperatūra un gatavošanas ilgums var atšķirties atkarībā no produktu īpašībām, lieluma un daudzuma, kā arī no jūsu garšas preferencēm.

Gatavojamais produkts	°C	Minūtes	Optimālais daudzums vienā grozā	Maksimālais daudzums vienā grozā
Frī kartupeļi ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Vistas stilbiņi ²	200	30	450 g	750 g
Dārzeņi ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Uzsildāmās maizītes ²	180	8	3 gabali	4 gabali
Kēksiņi	150	19	4 gabali	6 gabali
Laša fileja	200	16	100 g	500 g
Steiks ^{2,3}	240	5 – 20	100 g	500 g

Augšrakstā norādītajiem cipariem ^{1,2,3} ir šāda nozīme:

¹: sakratiet vai apgrieziet ik pēc 5 minūtēm.

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

³: gatavošanas procesa beigās automātiski uz 1 minūti tiek aktivizēta dzesēšanas funkcija. Displejā parādās uzraksts *COOL*.

9. Receptes

9.1 Divu veidu frī kartupeļi ar garšaugu majonēzi

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas majonēzei

1	ola
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
	Sāls

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu garšaugu majonēzi, ielieciet olu un sinepes traukā ar augstām malām un kārtīgi samaisiet ar rokas blenderi.
2. Maisīšanas laikā pielejiet eļļu vienmērīgi šķidrā plūsmā, līdz izveidojas viendabīga krēmveida masa.
3. Pievienojiet garšaugus un pēc garšas sāli, piparus un citrona sulu.
4. Nomizojiet, tad nomazgājiet un nosusiniet kartupeļus un saldus kartupeļus.
5. Sagrieziet kartupeļus un saldus kartupeļus apmēram 1 cm biezās stienīšos, ielieciet katru veidu savā bļodā kopā ar 1 ēdamkaroti eļļas un samaisiet.
6. Ielieciet frī kartupeļus aerogrilā.
7. Cepiet abu veidu frī kartupeļus paralēli ar vienādām vērtībām.
8. Aktivizējiet funkciju **SYNC COOK**.
Tagad jums visas vērtības ir jāiestata ti-

kai vienu reizi, un abu veidu kartupeļi tiek pagatavoti vienlaicīgi.

9. Iestatiet gatavošanas laiku **25 minūtes** un gatavošanas temperatūru **200 °C** un sāciet cepšanas procesu.
10. **Pēc 15 minūtēm** samaziniet **temperatūru līdz 180 °C** un kārtīgi sa-
kratiet frī kartupeļus.
11. Pievienojiet frī kartupeļiem sāli un pasnie-
dziet kopā garšaugu majonēzi.

9.2 Marinēti vistu spārniņi ar frī kartupeļiem

Sastāvdaļas 2 personām

Sastāvdaļas

250 g saldētu frī kartupeļu
Apt. 8 vistu spārniņi

Sastāvdaļas marinādei

6 ēdamkarotes saulespuķu vai rapšu eļļas
6 ēdamkarotes saldskābās čili mērces
4 ēdamkarotes tomātu kečupa
4 ēdamkarotes etiķa
1–2 tējkarotes sāls
1–2 tējkarotes paprikas
1–2 tējkarotes čili piparu pārslu

Pagatavošana

1. Lielā bļodā samaisiet visas marinādes sastāvdaļas.
2. Ielieciet vistu spārniņus bļodā, samaisiet ar marinādi un atstājiet tos uz apt. 1 stundu ievilkties marinādē.
3. Novietojiet vistu spārniņus vienu otram blakus uz **1. groza** ieliktna un iestatiet gatavošanas laiku **15 minūtes** un gatavošanas temperatūru **190 °C**.
4. **2. grozā** ievietojiet 250 g saldētu frī kartupeļu un iestatiet gatavošanas temperatūru **200 °C** un gatavošanas laiku **20 minūtes**.
5. Aktivizējiet funkciju **SYNC FINISH** un sāciet cepšanas procesu. Tagad gatavošanas procesi tiek sinhronizēti tā, ka abos grozos tie tiek pabeigti vienā laikā.
6. Kad pagājusi puse no cepšanas laika, apmaisiet/apgrīziet sastāvdaļas, lai tās vienmērīgi izceptos.
7. Gatavošanas laika beigās pārbaudiet vistu spārniņus un frī kartupeļus un izņemiet, ja tie ir kārtīgi izcepušies.

9.3 Gaļas bumbiņas ar grilētiem dārzeņiem Vidusjūras gaumē

Sastāvdaļas 2 personām

Sastāvdaļas marinādei

2 ēdamkarotes olīveļļas
1 ķiploka daiviņa
½ tējkarote rozmarīna
½ tējkarote oregano
½ tējkarote majorāna
Sāls, pipari

Sastāvdaļas grilētajiem dārzeņiem

1 maza cukīni
1 maza sarkanā paprika
1 sīpols
150 g ķiršu tomātu

Sastāvdaļas gaļas bumbiņām

250 g maltas liellopa gaļas
½ maza sarkanā sīpola
Olīveļļa
3 saišķi gludlapu pētersīļu
1 olas dzeltenums
1 ēdamkarotes rīvmaizes
Paprikas pulveris (pikantais)
Sāls, pipari

Pagatavošana

1. Nomizojiet un sasmalciniet ķiploka daiviņas.
2. Bļodā samaisiet visas marinādes sastāvdaļas.
3. Nomazgājiet un nomizojiet dārzeņus.
4. Sagrieziet cukīni un papriku kumosā lieluma gabaliņos.
5. Pārgrieziet ķiršu tomātus uz pusēm.
6. Sagrieziet sīpolu daiviņās.
7. Ievietojiet dārzeņus marinādē un visu rūpīgi samaisiet. Ļaujiet dārzeņiem marinēties, kamēr jūs sagatavojat gaļas bumbiņas.
8. Lai sagatavotu gaļas bumbiņas, sarkano sīpolu nomizojiet, sasmalciniet un

nedaudz apcepjiet olīveļļā, līdz tas kļūst mīksts un caurspīdīgs.

9. Nomazgājiet pētersīļus, nožāvējiet tos, nokratot mitrumu, un sasmalciniet to lapas.
10. Pievienojiet maltajai gaļai pagatavotos sīpola gabaliņus, sasmalcinātos pētersīļus, saputotu olas dzeltenumu un rīvmaizi un mīciet, līdz izveidojas viendabīga masa. Pievienojiet garšvielas pēc garšas.
11. Ar mitrām rokām izveidojiet no maltās gaļas vienāda lieluma bumbiņas.
12. Novietojiet gaļas bumbiņas uz **1. groza** ieliktna. Iestatiet gatavošanas temperatūru **180 °C** un gatavošanas laiku **apt. 15 minūtes**.
13. Apmaisiet marinētos dārzeņus un ievietojiet tos **2. grozā**. Iestatiet gatavošanas temperatūru **180 °C** un gatavošanas laiku **apt. 20 minūtes**.
14. Aktivizējiet funkciju **SYNC FINISH** un sāciet cepšanas procesu. Tagad gatavošanas procesi tiek sinhronizēti tā, ka abos grozos tie tiek pabeigti vienā laikā.
15. Kad pagājusi puse no cepšanas laika, apmaisiet/apgrieziet sastāvdaļas, lai tās vienmērīgi izceptos.
16. Gatavošanas laika beigās pārbaudiet gaļas bumbiņas un dārzeņus un izņemiet, ja tie ir kārtīgi izcepušies.

PADOMS. Cepšanas laiks ir atkarīgs no gaļas bumbiņu vai dārzeņu gabaliņu lieluma.

9.4 Cukīni un baklažānu iesmiņi

Sastāvdaļas 4 porcijām

NORĀDE. Nepārsniedziet maksimālo iepildīšanas augstumu! Ja nepieciešams, cepiet 2 piegājienos.

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

1. Bļodā samaisiet garšaugus, garšvielas un eļļu.
2. Sagrieziet cukīni un baklažānus 2 cm biežās ripiņās. Sagrieziet sīpolu četrās daļās.
3. Ielieciet dārzeņus garšvielu un eļļas maisījumā.
4. Uzduriet dārzeņus uz iesmiņiem, pārmaiņus liekot cukīni un baklažānus.
5. Cepiet dārzeņu iesmiņus **15 minūtes 200 °C temperatūrā**.
6. Kad pagājusi puse no cepšanas laika, apgrieziet iesmiņus.

9.5 Cepts kamambēra siers ar dzērvenēm

Sastāvdaļas 4 porcijām

NORĀDE. Sākumā pārbaudiet, vai grozā vienu otram blakus var ievietotu 4 veselus kamambēra gabalus. Ja tas nav iespējams, cepiet kamambēra gabalus 2 piegājienos.

Sastāvdaļas

4	kamambēra gabali (katrs līdz 150 g)
2	olas
2 ēdamkarotes	krējuma
6 ēdamkarotes	rīvmaizes
4 ēdamkarotes	marinētu dzērveņu
	Sāls, pipari

Pagatavošana

1. Saputojiet olas kopā ar krējumu un pievienojiet sāli un piparus.
2. Ieberiet rīvmaizi dziļā šķīvī.
3. Iegremdējiet atdzesētos kamambēra gabalus (veselus vai sadalītus ceturtdaļās) olu masā un pēc tam apviļājiet rīvmaizē, līdz panējums stingri aptver sieru.
4. Cepiet kamambēra gabalus **aptuveni 5–10 minūtes 200 °C temperatūrā**, līdz tie kļūst zeltaini brūni.
5. Pasniedziet kamambēru kopā ar dzērvenēm.

9.6 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	miksta sviesta
1	neapstrādāts laims
	Sāls, pipari

Pagatavošana

1. Kartupeļus nomizojiet, nomazgājiet un izvāriet sālsūdenī. Kad kartupeļi ir izvārījušies, nolejiet ūdeni un sagrieziet tos plānās ripiņās.
2. Pēc tam noņemiet spinātiem kātiņus, nomazgājiet tos un atstājiet tos uz īsu brīdi, lai notecētu ūdens.
3. Šalotes sīpoliem un ķiplokiem noņemiet mizu un sagrieziet tos mazos kubiņos. Sautējiet tos katlā ar eļļu, līdz tie kļūst mīksti un caurspīdīgi.
4. Pievienojiet spinātus un īsu brīdi sautējiet kopā, līdz lapas izšķīst. Pēc tam noņemiet katlu no plīts un novietojiet malā.
5. Noskalojiet lasi, nosusiniet un sagrieziet divos gabalos.
6. Nomazgājiet pētersīļus un baziliku, nožāvējiet tos, nokratot mitrumu, un sasmalciniet to lapas.
7. Ļaujiet ūdenim notecēt no kaperiem un sagrieziet tos lielākos gabalos.
8. Samaisiet kaperus un sasmalcinātos garšaugus ar sviestu.
9. Nomazgājiet laimu karstā ūdenī, nosusiniet un sagrieziet šķēlēs.

10. Sagatavojiet divas lielas cepampapīra loksnes.
11. Novietojiet kartupeļu ripiņas vidū un pārkaisiet ar sāli un pipariem. Uzlieciet virsū spinātus un lasi.
12. Uzlieciet mazus gabaliņus ar kaperiem samaisītā sviesta uz laša un virsū uzlieciet laima šķēles.
13. Pārlieciet cepampapīru pāri sastāvdaļām un sānos cieši noslēdziet.
14. Cepiet paciņas **apt. 20 minūtes 200 °C temperatūrā**, novietojot tās vienu otrai blakus.
15. Tad noņemiet cepampapīru un uzreiz pasniedziet ēdienu.

9.7 Ziedkāpostu rozetes ar Harissa pastu

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

1	mazs ziedkāposts
3 ēdamkarotes	miltu
150 ml	kokosriekstu piena
1 ½ tējkarotes	saldā paprika
½ tējkarote	ķiploku pulvera
1 ēdamkarote	Harissa pastas (asums pēc jūsu izvēles)
	Sāls, pipari

Pagatavošana

1. Notīriet ziedkāpostu un sadaliet mazās rozetēs.
2. Pārējās sastāvdaļas samaisiet bieža viendabīgā mīklā. Ja mīkla ir pārāk šķidra, pievienojiet vēl nedaudz miltu.
3. Pa vienai iemērciet ziedkāpostu rozetes mīklā un ļaujiet liekajai mīklai notecēt.
4. Cepiet panējumā iegremdētās ziedkāpostu rozetes pa porcijām. Lai ziedkāpostu rozetes būtu ļoti kraukšķīgas, tās nedrīkst atrasties pārāk tuvu viena otrai.
5. Iestatiet gatavošanas temperatūru **180 °C** un gatavošanas laiku **20 minūtes** un sāciet cepšanas procesu.
6. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet ziedkāpostu rozetes uz otru pusi.

PADOMS. Šim ēdiens lieliski sader ar jogurta mērcīti.

9.8 Kraukšķīgi Briseles kāposti ar speķi

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

400 g	Briseles kāpostu
40 g	caurauguša speķa
4	ķiploka daiviņas
1 ēdamkarote	olīveļļas
	Sāls, pipari

PADOMS. Šis ēdiens vislabāk garšos, ja izmantosiet svaigus Briseles kāpostus, taču tā pagatavošanai var izmantot arī saldētus Briseles kāpostus. Šādā gadījumā negrieziet galviņas uz pusēm. Gatavošanas laiks un temperatūra nemainās.

Pagatavošana

1. Nofīriet Briseles kāpostus un pārgrieziet galviņas uz pusēm.
2. Speķi sagrieziet plānās šķēlītēs.
3. Nesasmalciniet ķiploka daiviņas, atstājiet tās veselas.
4. Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā un pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.
5. Gatavojiet **apt. 15–20 minūtes 180 °C temperatūrā.**
6. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet vai apgrieziet otrādi sastāvdaļas.
7. Katru porciju pasniedziet ar 2 ķiploka daiviņām. Pēc garšas izspiediet un baudiet mikstumu no ķiploka daiviņām.

9.9 Mini pica ar šķiņķi un rukolu

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

1. Noklājiet darba virsmu ar miltiem, picas mīklu izrullējiet uz tās un sagrieziet taisnstūra gabalos, kuru izmērs ir apmēram par 1 cm mazāks par groza virsmu.
2. Viegli saduriet mīklu ar dakšīņu.
3. Sagrieziet mozzarella sieru plānās šķēlēs.
4. Uzklājiet uz mīklas tomātu biezeni, pievienojiet sāli, piparus un oregano, un uzlieciet mozzarella šķēlītes.
5. Cepiet picas pa porcijām **apt. 7 minūtes 180 °C temperatūrā.**
6. Sadaliet vītināto šķiņķi uz picām un tad cepiet tās vēl 3–5 minūtes. Cepiet **3–5 minūtes.**
7. Kad picas malas kļūst gaiši brūnas, izņemiet to un uzlieciet nomazgātu rukolu.
8. Uzlejiet nedaudz olīveļļas uz mini picām un pasniedziet.

PADOMS. Atkarībā no mīklas biezuma picas gatavošana var aizņemt 1–2 minūtes mazāk vai vairāk.

9.10 Šokolādes kūciņas ar šķidru centru

Sastāvdaļas 8 kūciņām

NORĀDE. Sākumā pārbaudiet, cik daudz mafinu veidnišu var vienlaicīgi ievietot aērogrilā.

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

1. Sasmalciniet šokolādi un izkausējiet to ūdens peldē.
2. Pievienojiet sviestu un izkausējiet to.
3. Saputojiet olas un cukuru stingrās putās.
4. Izsiļājiet miltus virs olu un cukura masas un maisiet, līdz iegūstat viendabīgu mīklu.
5. Lēnām iecilājiet šokolādes un sviesta maisījumu.
6. Pildiet mīklu mafinu veidnēs.
7. Uzsildiet ierīci un cepiet šokolādes kūciņas **apt. 5–6 minūtes 180 °C temperatūrā.**
8. Ēdiet šokolādes kūciņas, kamēr tās ir siltas.

10. Tīrīšana



BĪSTAMĪ - apdegumu risks!

- ⊙ Pirms ierīces pārvietošanas vai tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.



BĪSTAMĪ - elektriskās strāvas trieciena risks!

- ⊙ Pirms sākat karstā gaisa fritera tīrīšanu, atvienojiet kontaktdakšu **12** no kontaktligzdas.
- ⊙ Karstā gaisa friteri nedrīkst iegremdēt ūdenī.

BRĪDINĀJUMS: mantisko zaudējumu risks!

- ⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

NORĀDE: Ņemiet vērā, ka pēc nožūšanas, atverēs vēl var būt ūdens pilieni. Novietojiet visas detaļas žūšanai un ļaujiet tām pilnībā nožūt.

Piederumi

- Notīriet lielus pārtikas produktu atlikumus.
- Grozus **2**, režģa ieliktnus **11** un fritēšanas ieliktnus **10** var magāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Izņemiet režģa ieliktnus **11** un fritēšanas ieliktnus **10** no groziem **2**, paceļot tos uz augšu. Kad ievietojat ieliktnus **10** atpakaļ pēc tīrīšanas, raugieties, lai to kājiņas būtu vērstas uz leju. Spiediet ieliktnus **10** uz leju, līdz tie saskaras ar groza pamatni.

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

- Piedegušas ēdienu atliekas sākumā atmieksējiet.

- Pagaidiet, līdz visas detaļas pilnībā izžūst, pirms tās novietot glabāšanai vai atkārtoti lietot.

Korpuss

- Korpusa **1** ārpusi noslaukiet ar mitru drānu, izmantojot nelielu daudzumu maiga tīrīšanas līdzekļa.
- Nosusiniet sausu ar virtuves dvieli.

Iekšējais nodalījums

1. Izfīriek iekšējo nodalījumu ar mīkstu sūkli, nelielu ūdens un maiga tīrīšanas līdzekļa daudzumu.
2. Pēc tam vairākas reizes izslaukiet ar mitru mikrošķiedru drānu, starp slaucīšanas reizēm izskalojot un izgriežot drānu.
3. Nosusiniet sausu ar virtuves dvieli.

11. Uzglabāšana

- Pirms novietošanas karstā gaisa frīterī ilgstošai glabāšanai...
... kontaktakšai **12** jābūt atvienotai no kontaktligzdas,
... ierīcei jābūt pilnībā atdzisušai un
... visām detaļām jābūt pilnībā sausām.
- Uztiniet pieslēguma vadu **7** uz vada uztinēja **6**. Ievērojiet uz vada uztinēja norādīto uztīšanas virziena simbolu.

12. Utilizācija

Uz šo produktu attiecas Eiropas Savienības direktīva 2012/19/ES. Simbols, kurā attēlots nosvītrots atkritumu konteiners ar riteņiem, nozīmē, ka produkta utilizācija



Eiropas Savienībā jāveic atkritumu dalītas vākšanas ietvaros. Tas attiecas gan uz produktu, gan uz visiem ar šo simbolu apzīmētajiem piederumiem. Apzīmētos produktus nedrīkst utilizēt parastajos sadzīves atkritumos, tie jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas vietā.

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



Iepakojums

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

13. Problēmu risināšana

Ja jūsu ierīce nedarbojas, kā vēlaties, lūdzu, vispirms izskatiet šo kontrolsarakstu. Vairumā gadījumu ir tikai neliela problēma, kuru varat novērst pats.



BĪSTAMĪ elektriskās strāvas triecienu risks!

- ⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet pats labot ierīci.

Kļūda	Iespējamie cēloņi / pasākumi
Nav funkcijas	<ul style="list-style-type: none"> Vai ir nodrošināta strāvas padeve? Pārbaudiet pieslēgumu.
Ēdiens pēc ieteiktā laika vēl nav gatavs	<ul style="list-style-type: none"> Vai ievietotais daudzums nebija pārāk liels vai gabali pārāk biezi? Vai iestatītā temperatūra vai gatavošanas laiks nav pārāk mazs?
Rodas daudz dūmu un ir spēcīga smaka	<ul style="list-style-type: none"> Vai pie sildelementa 3 ir pārtikas produktu atlikumi, kas deg uzsildīšanas laikā? Grozus 2 nedrīkst piepildīt virs atzīmes MAX 9.

14. Tehniskie dati

Modelis:	SHFDV 2470 A1
Tīkla spriegums:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Aizsardzības klase:	I
Jauda:	2470 W
Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī:	≤ 0,3 W
Automātiska pārslēgšanās uz izslēgšanas stāvokli:	< 15 minūtes

Izmantotie simboli

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

Iespējamās tehniskās izmaiņas.

15. 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, saglabājiet 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 precī. Šīs garantijas pakalpojums paredz, ka trīs gadu laikā jāuzrāda bojātā ierīce un pirkuma apliecinājums (pirkuma čeks), kā arī tūsmā rakstiski jānorāda, kur un kad radies bojājums.

Ja mūsu garantija sedz defekta novēršanu, saņemsiet atpakaļ salabotu vai jaunu precī. 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 ietekmēs radītajā bojājumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

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

- Lūdzu, saglabājiet artikula numuru **IAN: 519553_2507**, kā arī pirkuma čeku, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāksnītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļūmes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa centru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto 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 kvadrāt kodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN) **519553_2507**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.



Servisa centrs

LV Serviss Latvijā

Tālr.: 80005808

E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 519553_2507



Piegādātājs

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

Vispirms sazinieties ar minēto servisa centru.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

VĀCIJA

Sisukord

1. Ülevaade	141
2. Otstarbekohane kasutamine	142
3. Ohutusjuhised	142
4. Tarnekomplekt	145
5. Kasutuselevõtt	146
6. Ekraani ülevaade	147
7. Väike frittimise ABC	148
8. Juhtimine	149
8.1 Toiteühendus	149
8.2 Sisse-/väljalülitamine	149
8.3 Restid	149
8.4 Küpsetuskorvi valimine	149
8.5 Käsitsemine	150
8.6 Programmide kasutamine	150
8.7 Küpsetusprotsessi katkestamine	151
8.8 Funktsioon SYNC COOK	151
8.9 Funktsioon SYNC FINISH	152
8.10 Küpsetusprotsessi lõpp	153
8.11 Programmide ülevaade	154
8.12 Küpsetamisaja tabel	155
9. Retseptid	156
9.1 Kahte sorti friikartulid ürdimajoneesiga	156
9.2 Marineeritud kanatiivad sügavkülmutatud friikartulitega	157
9.3 Lihapallid Vahemere grillitud köögiviljadega	157
9.4 Kabatšoki- ja baklažaanivardad	158
9.5 Küpsetatud Camembert jöhvikatega	159
9.6 Rullitud lõhe	159
9.7 Lillkapsas harissaga	160
9.8 Krõbedad rooskapsad peekoniga	161
9.9 Minipitsa singi ja rukolaga	161
9.10 Vedela sisuga šokolaaditartletid	162
10. Puhastamine	162
11. Hoiustamine	163
12. Utiliseerimine	163
13. Tõrkeotsing	164
14. Tehnilised andmed	164
15. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii	165

1. Ülevaade

- 1 Korpus
- 2 Küpsetuskorvid: ülemine küpsetuskorv (1) / alumine küpsetuskorv (2)
- 3 Küttekeha (sisemuse ülaosas)
- 4 Õhu väljalaskeavad
- 5 Ekraan koos näidikute ja nuppudega
- 6 Juhtmehoidik
- 7 Ühenduskaabel
- 8 Küpsetuskorvi käepide
- 9 **MAX** küpsetuskorvi maksimaalse täitetaseme märgistus (1)/(2); 3,5 liitrit
- 10 Frittimiskorv
- 11 Rest
- 12 Toitepistik (illustreerimata)

Täname Teid usalduse eest!

Õnnitleme teid uue kuumaõhufritüüri soetamise puhul.

Toote ohutuks käsitsemiseks ja selle võimaste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

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

Loodame, et uuest kuumaõhufritüürist on teile palju rõõmu.

Sümbolid seadmel



See sümbol hoiatab Teid kuuma pinna puudutamise eest.



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

2. Otstarbekohane kasutamine

Kuumaõhufritüür on ette nähtud toiduainete küpsetamiseks kuumas õhus temperatuuril kuni 240 °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 juhendis 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. Faktid ja eripärad, mida tuleks seadme kasutamisel arvestada.

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 olevat õhuava. Puudutage küpsetuskorve ainult käepidemest.
- ⊙ Küpsetamise ajal tuleb õhuavadest 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.
- ⊙ See seade on mõeldud samuti kasutamiseks koduses majapidamises ja kodumajapidamiste sarnastes kohtades, näiteks...
 - ... töötajatele mõeldud köökides, kauplustes, kontorites ja muudel äripindadel;
 - ... põllumajanduslikes käitistes;
 - ... klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
 - ... hommikusöögiga pansioonites.
- ⊙ Vaadake puhastamise kohta käivat peatükki (vt "Puhastamine" lk 162).



Lastele OHTLIK!

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



OHT lemmik- ja koduloomadele 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 suitsugase, mis selle seadme kasutamise ajal tekib. Seadme kasutamise ajaks tuleb linnud viia teise tuppa.



Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

- ⊙ Kaitske seadet niiskuse, tilkva 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 kukunud.
- ⊙ 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 juhtmest.
- ⊙ 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 spetsiaalseeritud töökojas või teeninduskeskuses.



OHT – tuleoht!

- ⊙ Ärge jätke vooluvõrku ühendatud seadet kunagi järelevalveta.
- ⊙ Jälgige kuumaõhufritööri 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 kuumaõhufritööri otse seinakappide, seinakontaktide all ega kardinade, paberi või muude sarnaste tuleohtlike esemete läheduses.
- ⊙ Kasutage kuumaõhufritööri ainult kindlal, tasasel, libisemiskindlal, kuival ja mittesüttival tööpinnal, et vältida selle ümberminekut või maha libisemist.



OHT – põletusvigastused!

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

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Kasutage ainult originaaltarvikuid.
- ⊙ Ärge kunagi asetage seadet kuumadele pindadele (nt pliidiplaadid) ega soojusallikate või lahtise tule lähedale.
- ⊙ Veenduge, et toit ei puutuks vastu sise-muse ülaosas olevat kuuma küttekeha ega kleepuks selle külge.
- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiiv-seid puhastustarvikuid.
- ⊙ Seade on varustatud libisemiskindlate plastjalgadega. Kuna mööbel on kaetud mitmesuguste värvide ja plastikute-ga ning töödeldud erinevate hooldusvahenditega, ei saa täielikult vä-

listada, et mõned neist ainetest sisalda-vad komponente, mis mõjutavad ja pehmendavad seadme plastikust jalgu. Vajaduse korral asetage seadme alla li-bisemiskindl aluskate.

4. Tarnekomplekt

- 1 kuumaõhufrititüür
- 2 Küpsetuskorvi **2** koos frittimiskorvide **10** ja restidega **11**
- 1 täielik kasutusjuhend (veebis)
- 1 lühijuhend (seadmega kaasas)
- 1 retseptivihik (seadmega kaasas)

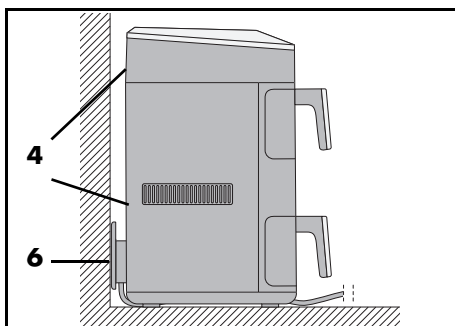
5. Kasutuselevõtt

- Eemaldage kogu pakkematerjal.
Elkõige peab seadme sisemus olema täiesti vaba pakendijääkidest, näiteks vahtplasti purudest.



OHT - tuleoht!

Seadme tagaküljel ja küljel asuvad õhu väljalaskeavad **4**. Seadme töötamisel väljub õhu väljalaskeavadest kuuma auru.



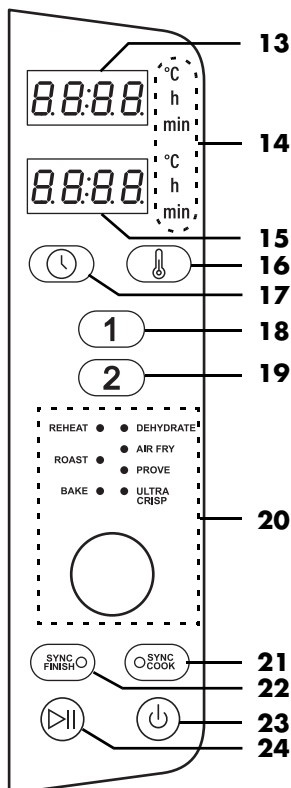
- ⊙ Ärge kunagi katke õhu väljalaskeavasid **4** kinni.
- ⊙ Ärge kasutage kuumaõhufritööri otse seinakappide, seinakontaktide all ega kardinade, paberi või muude sarnaste tuleohtlike esemete läheduses.
- ⊙ Pöörake tähelepanu vaba ruumi olemasolule seadme kõikidel külgedel ja kohal.



MÄRKUS. Esimese kasutuskorra ajal võib tekkida kerge suits ja lõhn. See on tingitud küttekeha **3** paigaldusvahenditest ega ole tootedefekt. Tagage piisav ventilatsioon.

- Eemaldage seadmelt kaitsekiled ja liimiriivad, kuid ärge eemaldage seadme tagaküljel olevat tüübisilti.
- Kontrollige, kas kõik tarvikud on olemas ja kahjustamata.
- Enne esimest kasutuskorda puhastage seade ja kõik tarvikud.

- Asetage seade kuivale tasasele libise-miskindlale pinnale.
- Ühendage toitepistik **12** pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele tehnilistele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

6. Ekraani ülevaade



- 13** Küpsetuskorvi (1) arvandmete kuvamine (nt temperatuur, küpsetusaeg)
- 14** °C/h/min °C põleb temperatuuri kuvamisel **h** oder **min** põleb, kui aega kuvatakse tundides (h) või minutites (min)
- 15** Küpsetuskorvi (2) arvandmete kuvamine (nt temperatuur, küpsetusaeg)
- 16**  Nupp: Temperatuur
- 17**  Nupp: Aeg
- 18** (1) Nupp: Küpsetuskorv (1) ülal
- 19** (2) Nupp: Küpsetuskorv (2) all
- 20** Pöördregulaator: Temperatuuri ja küpsetusaja seadistamine / programmi valik

REHEAT (soojendamine)

DEHYDRATE (kuivatamine)





AIR FRY (küpsetamine): Kuulete iga 5 minuti järel raputamise meeldetuletust.

ROAST (praadimine)

PROVE (laske pärmitaignal kerki/puhata)

BAKE (küpsetamine)

ULTRA CRISP (krõbeda pealispinna jaoks)

- 21**  Nupp + LED **SYNC COOK**: Mõlemad küpsetuskorvid töötavad samade väärtustega.
- 22**  Nupp + LED **SYNC FINISH**: Sünkroniseeritakse mõlema küpsetuskorvi küpsetusaja lõpp.
- 23**  Nupp: Sisse/välja
- 24**  Nupp: Start/paus

7. Väike frittimise ABC

Toiduainete ettevalmistamine

- Frittimiseks peavad kõik toiduained olema võimalikult kuivad. Kuivatage frititavat toitu või eemaldage külmutatud toidu küljest jää.
- Külmutatud toiduainete puhul eemalda võimalikult palju vett ja jääd, enne kui panete need kuumaõhufritiüri.
- 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 **2** ei tohi täita rohkem kui määrgistuse **MAX 9**.
- Akrüülamiidid võivad olla kantserogeenne. Akrüülamiidi moodustumise vältimiseks vältige liigset pruunistamist.

Ühtlaseks pruunistamiseks ^{1 2}

- ¹: Pärast iga ¼ küpsetusaja (iga 5 minuti järel) möödumist raputage või keerake, st 3 korda küpsetusaja jooksul.
- ²: raputage või keerake poole küpsetusaja möödumisel.

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

1. Tõmmake küpsetuskorv **2** 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 **2** väljatõmbamisel automaatselt välja.
2. Asetage küpsetuskorv **2** uuesti seadmesse. Seade lülitub küpsetusaja lõppemiseni automaatselt uuesti sisse.

Küpsetamine

Mitte mingil juhul ei tohi tainast panna otse küpsetuskorvi **2**. Pärast ettevalmistamist pange tainas küpsetusvormi või muusse kuumuskindlasse vormi (nt muffinivormidesse). Seejärel asetage see koos tainaga küpsetuskorvi **2**.

Pakenditeave

Kui sügavkülmutatud toote pakendilt puudub kuumaõhufritiüri küpsetusaeg, võtke aluseks ringleva õhuga ahju küpsetusaeg.

8. Juhtimine



PÕLETUSOHT!

- ⊙ Töö ajal võivad seadme pinnad muutuda kuumaks. Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava **4**.
- ⊙ Küpsetamise ajal tuleb õhuavadest **4** kuuma auru. Ärge puutuge vastu auru.
- ⊙ Ärge liigutage ega transportige kuuma õhufritüüri, kui see on sisse lülitatud.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Seadet ei tohi mingil juhul kasutada ilma küpsetuskorvita **2**!

8.1 Toiteühendus

- Kui seade on valmis kasutamiseks, pange toitepistik **12** kaitsekontaktidega pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

8.2 Sisse-/väljalülitamine

- Seadme ooterežiimist sisselülitamiseks vajutage sisse/välja nuppu **23**.
 - Kostub lühike helisignaal.
 - Eelseadistatud temperatuur 180 °C kuvatakse näidikutel **13/15**.
- Seadme saab igal ajal ooterežiimi lülitada, vajutades uuesti sisse/välja nuppu **23**. See toimib ka käimasolevate programmide puhul.

MÄRKUS. Pärast ooterežiimile lülitumist võib ventilaator töötada veel kuni minuti.

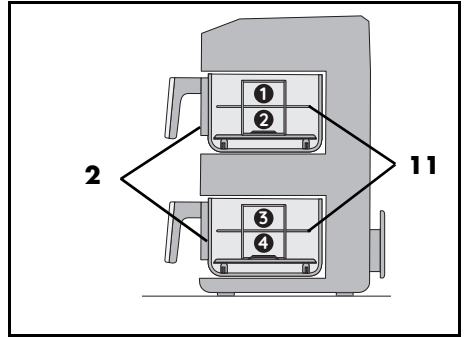
8.3 Restid

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Küpsetuskorve **2** ei tohi täita rohkem kui märgistuseni **MAX 9**.

MÄRKUS. Sobib eriti hästi väikeste toiduportsjonite jaoks, mida pole tarvis küpsetamise käigus keerata ega raputada.

Kasutades reste **11**, saate korraga küpsetada kuni 4 erinevat portsjonit.



8.4 Küpsetuskorvi valimine

1. Vajutage nuppu sisse/välja **23**, et fritüür sisse lülitada.
2. Vajutades nuppu **18** ülemise **19** või alumise korvi jaoks, valite soovitud küpsetuskorvi. Valitud küpsetuskorvi sümbol vilgub.

MÄRKUSED. Kui 15 sekundi jooksul ühtegi nuppu ei vajutata, lõpetab valitud küpsetuskorvi sümbol vilkumise. Sellisel puhul vajutage uuesti nuppu **18** või **19**, et seadistusega jätkata.

8.5 Käsitsemine

Järgmiste toimingute eeldus:

- Seade on sisse lülitatud.
- Küpsetuskorv on valitud nupu **1** **18** või **2** **19** vajutamisega.

Programmide avamine

- Vajutage lühidalt pöördregulaatorit **20** ja keerake seda seejärel, kuni soovitud programmi LED-tuli põleb. Seejärel valitakse programm.

Käitsi keetmine

- Temperatuuri ja küpsetusaega saab reguleerida. Vajutades nuppu start/paus **▶** **24** algab küpsetamine seadistatud väärtustega.

Temperatuuri muutmine

Temperatuuri saab seadistada viie kraadi kaupa vahemikus 40 kuni 240 °C.

- Programmis **ULTRA CRISP** ei saa temperatuuri muuta.
- Programmis **PROVE** saab valida 35 °C või 75 °C.
- Kõikides programmides on minimaalne temperatuur 60 °C.
- Programmis **DEHYDRATE** on maksimaalne temperatuur 90 °C.
- Vajutage nuppu **ⓘ** **16**. Ekraanil **5** vilgub temperatuur.
- Pöörake pöördregulaatorit **20**, kuni kuvatakse soovitud temperatuuri. Vilkumine lõpeb u 15 sekundit pärast seadistamist. Uus temperatuur on salvestatud.

MÄRKUS. Temperatuuriseadistuse korral üle 200 °C aktiveeritakse küpsetusprotsessi lõpus automaatselt jahutusfunktsioon. Ekraanil kuvatakse **COOL** ja ventilaator töötab veel 1 minuti jooksul. Seda jahutusprotsessi ei saa peatada.

Aja muutmine

Küpsetusaega saab seadistada ühe minuti kaupa vahemikus 1 kuni 60 minutit.

- Temperatuuriseadistuse korral üle 200 °C kuni 30 minutit
- Programmis **DEHYDRATE** 1 tunni kuni 24 tunnini, 15-minutilistes sammudes.
- Programmis **PROVE** 15 tunnist kuni 4 tunnini, 5-minutilistes sammudes.
- Vajutage nuppu **⏸** **17**. Ekraanil **5** vilgub aeg.
- Pöörake pöördregulaatorit **20**, kuni kuvatakse soovitud aeg. Vilkumine lõpeb u 15 sekundit pärast seadistamist. Uus temperatuur on kinnitatud.




8.6 Programmide kasutamine





MÄRKUSED.


- Veenduge, et toit ei puutuks vastu sise-muse ülaosas olevat kuuma küttekeha **3** ega kleepuks selle külge.
- Temperatuuri ja küpsetusaega saab muuta igal ajal, välja arvatud pärast funktsiooni **SYNC FINISH** aktiveerimist.
- **KIIRKÄIVITUSFUNKTSIOON**
Lülitage seade ooterežiimilt nupuga sisse/välja **⏻** **23** sisse. Vajutades uuesti nuppu start/paus **▶** **24** algab küpsetamine eelseadistatud temperatuuriga 180 °C ja eelseadistatud küpsetusajaga 15 min mõlemas küpsetuskorvis. Kui soovite kasutada ainult ühte küpsetuskorvi, vajutage enne alustamist nuppu **1** **18** või **2** **19**.

Mõne toiduaine ja valmistusviisi jaoks on seadmel eelseadistatud programmid. Programmi valimisel saate alati teha ka järgmisi lisaseadistusi.

- Temperatuur
- Küpsetusaeg

- Pärast funktsiooni **SYNC FINISH** aktiveerimist ei saa temperatuuri ega küpsetusaega muuta.
1. Valmistage toit ette ja pange see küpsetuskorvi **2**.
 2. Libistage küpsetuskorv korpusesse **1**.
 3. Vajutage sisselülitamiseks nuppu Sisse/välja  **23**.
 4. Valige soovitud küpsetuskorv, vajutades nuppu  **18** või  **19**.
 5. Vajutage lühidalt pöördregulaatorit **20** ja keerake seda seejärel, kuni soovitud programmi kõrval olev LED-tuli põleb. Ekraanil **5** kuvatakse valitud programmi temperatuur.

MÄRKUS. Valige soovitud küpsetuskorv, vajutades nuppu  **18** või  **19**. Vastav nupp vilgub u 15 sekundit. Vilkumise ajal vajutage temperatuuri muutmiseks nuppu  **16**, küpsetusaja muutmiseks vajutage nuppu  **17**. Kuni vastav väärtus ekraanil **5** vilgub, saate seda pöördregulaatori pööramisega muuta. Pärast pööramist vilgub seadistatud väärtus veel u 15 sekundit. Näidik lakkab vilkumast: Uus väärtus on salvestatud.

6. Käivitage küpsetamine, vajutades nuppu start/paus  **24**. Programm käivitatakse. Ekraanil **5** kuvatakse järelejäänud tööaeg.

8.7 Küpsetusprotsessi katkestamine



MÄRKUSED.

- Kui u 15 minutit on seadet käsitsemata möödunud, lülitub seade ooterežiimile.
- Liiga pikk paus võib küpsetustulemust negatiivselt mõjutada.

Küpsetusprotsessi saate igal ajal katkestada, nt küpsusastme kontrollimiseks.

1. Tõmmake küpsetuskorv **2** käepidemest **8** hoides korpusest **1** välja. Seade lülitub korvide väljatõmbamisel automaatselt välja.
 - Ülejäänud tööaeg kuvatakse vilkuvalt.
 - Ventilator peatub, kuni küpsetuskorv **2** on uuesti sisestatud.
2. Asetage küpsetuskorv uuesti seadmesse. Seade lülitub küpsetusaja lõppemiseni automaatselt uuesti sisse.



või

1. Küpsetusprotsessi katkestamiseks vajutage korraks nuppu Start/paus  **24**.
 - Ülejäänud tööaeg kuvatakse vilkuvalt.
 - Ventilator peatub, kuni küpsetusprotsessi jätkatakse.
2. Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage uuesti nuppu Start/paus  **24**.

8.8 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  **23**, et fritüür sisse lülitada.
2. Vajutage nuppu **SYNC COOK**  **21**. Nupu **21** LED-tuli süttib ja küp-

setuskorvide sümbolid (1) ja (2) vilguvad.

3. Vajutage nuppu (1) **16** või (2) **17** ja keerake pöördregulaatorit **20** temperatuuri või kellaaja seadistamiseks.

või

Valige üks programmidest, vajutades ja keerates pöördregulaatorit **20**.

4. Alustage küpsetusprotsessi, vajutades nuppu Start/paus (1) **24**.

Seadistatud väärtusi kasutatakse mõlemal küpsetuskorvil.

- Nupu **SYNC COOK** (1) **21** LED-tuli ja küpsetuskorvide (1) ja (2) sümbolid süttivad.
- Vajaduse korral süttib valitud programm.
- Kuvatakse ülejäänud tööaeg.

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

Küpsetamisprotsessi ajal saate minna üle ka programmile.

1. Selleks vajutage küpsetamise ajal nuppu Start/paus (1) **24**.
2. Valige soovitud programm, vajutades ja keerates pöördregulaatorit **20**.
3. Seejärel vajutage uuesti nuppu start/stop Start/paus (1) **24**.

Mõlemad küpsetuskorvid töötavad nüüd valitud programmiga edasi.

Te saate funktsiooni **SYNC COOK** igal ajal katkestada.

- Selleks vajutage küpsetamise ajal uuesti nuppu **SYNC COOK** (1) **21**.
 - Nupu (1) **21** LED-tuli kustub.
 - Iga programm, mis enne nupu (1) **21** vajutamist oli aktiivne, jätkub mõlemale küpsetuskorvile.

8.9 Funktsioon SYNC FINISH

Saate sünkroonida küpsetuskorvid (1) ja (2) nii, et mõlemad küpsetusprotsessid lõpevad samal ajal.

1. Vajutage nuppu sisse/välja (1) **23**, et fritüür sisse lülitada.
2. Vajutage nuppu (1) **18**, et valida küpsetuskorv (1).
3. Seadistage küpsetusaeg, temperatuur või valige programm, vajutades ja keerates pöördregulaatorit **20**.
4. Vajutage nuppu (2) **19**, et valida küpsetuskorv (2).
5. Seadistage küpsetusaeg, temperatuur või valige välja programm.
6. Vajutage nuppu **SYNC FINISH** (1) **22**.
7. Alustage küpsetusprotsessi, vajutades nuppu Start/paus (1) **24**.

- Nupu **SYNC FINISH** (1) **22** LED-tuli süttib.
- Ülejäänud tööaeg kuvatakse töötava küpsetuskorvi ekraanil **13/15**.
- Veel mittetöötava küpsetuskorvi ekraanil/ kuvatakse []].

- Küpsetustoiming algab mõlemal küpsetuskorvil vastavalt nende seadistusele.
- Aega ja temperatuuri ei saa enam muuta.
- 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.
- Iga küpsetuskorvi küpsetusaja lõpus kostub kolm piiksu ja ekraanile **5** ilmub koraks tekst *End*. Seejärel lülitub seade ooterežiimi.

8.10 Küpsetusprotsessi lõpp

- Küpsetusaja lõpus kostub kolm piiksu ja ekraanile **5** ilmub korraks tekst *End*. Seejärel lülitub seade ooterežiimi.

MÄRKUS. Temperatuuriseadistuse korral üle 200 °C aktiveeritakse küpsetusprotsessi lõpus automaatselt jahutusfunktsioon. Ekraanil kuvatakse *COOL* ja ventilaator töötab veel 1 minuti jooksul. Seda jahutusprotsessi ei saa peatada.

- Küpsetuskorvi **2** jaoks on vaja kuumuskindlat alust, samuti taldrikut või kaussi (soovi korral eelsoojendatuna).
 - Seadme vooluvõrgust eemaldamiseks tõmmake toitepistik **12** pesast välja.
1. Tõmmake küpsetuskorv **2** käepidemest **8** hoides korpusest **1** välja. Asetage see kuumuskindlale pinnale.
 2. Pange toit valmis pandud taldrikule/kaussi.
 3. Laske seadmel ja tarvikel enne puhastamist maha jahtuda.

MÄRKUS. Kui nt küpsusaste ei vasta veel teie soovidele, saate küpsetamisprotsessi käitsi muuta. Lükake täidetud küpsetuskorv **2** uuesti korpusesse **1** ja alustage küpsetamist uuesti. Mõne minuti pärast kontrollige küpsusastet. Selleks tõmmake küpsetuskorv **2** käepidemest **8** hoides lihtsalt korpusest **1** välja.

8.11 Programmide ülevaade

- Järgnevas tabelis on toodud seadistamise nõuanded ning eelseadistatud ja väärtused ja võimalikud programmide väärtused.

Programm	Kasutusnäited	eelseadistatud temperatuur (seadistusvahemik)	eelseadistatud aeg (seadistusvahemik)
REHEAT	Soojendamine	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
ROAST	Steigid, karbonaadid	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
BAKE	Muffinid, koogid ja küpsetised	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
DEHYDRATE	Kuivatatud toit (ploomid, õuna- viilud)	60 °C (60 – 90 °C)	2 h (1 – 24 h)
AIR FRY	Kanakintsud, külmutatud friikar- tulid ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
PROVE	Laske pärmitaignal kerkida/pu- hata	75 °C (35 – 75 °C)	45 Min. (15 Min. – 4 h)
ULTRA CRISP	Krõbe praad	240 °C (mitte muudetav)	10 Min. (1 – 30 Min.)

8.12 Küpsetamisaja tabel

- Temperatuuri ja aja andmed küpsetustabelis on soovituslikud. Temperatuur ja aeg võivad varieeruda sõltuvalt toidu laadist, suurusest, kogusest ning teie maitsest.

Toit	°C	Minutid	optimaalne kogus küpsetuskorvi kohta	maksimaalne kogus küpsetuskorvi kohta
Friikartulid ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Kanakintsud ²	200	30	450 g	750 g
Köögivili ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Küpsetatud sai ²	180	8	3 tk	4 tk
Muffinid	150	19	4 tk	6 tk
Lõhefilee	200	16	100 g	500 g
Steik ^{2,3}	240	5 – 20	100 g	500 g

Ülanumbrid ^{1,2,3} tähendavad järgmist.

¹: raputage või keerake iga 5 minuti järel.

²: raputage või keerake poole küpsetusaja möödumisel.

³: Küpsetusprotsessi lõpus aktiveeritakse jahutusfunktsioon automaatselt 1 minutiks. COOL kuvatakse ekraanil.

9. Retseptid

9.1 Kahte sorti friikartulid ürdimajoneesiga

Koostisained 4 portsjonile

Majoneesi koostisained

1	muna
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
	Soola

Valmistamine

1. Ürdimajoneesi jaoks asetage munakollane ja sinep kõrgesse kaussi ning segage saumikseriga.
2. Segamise ajal valage õhukese joana õli, kuni moodustub ühtne kreemjas segu.
3. Lisage ürdid ja maitsestage soola, pipra ja sidrunimahlaga.
4. Koorige ja peske kartulid ja maguskartulid, tupsutage need kuivaks.
5. Lõigake kartulid ja maguskartulid umbes 1 cm paksusteks kangideks ning segage mõlemad kausis 1 spl õliga läbi.
6. Asetage friikartulid küpsetuskorvi.
7. Küpsetage mõlemat tüüpi friikartuleid paralleelselt samade väärtuste juures.
8. Aktiveerige funktsioon **SYNC COOK**. Nüüd tuleb väärtused määrata ainult üks kord ja mõlemad friikartulitüübid saavad korraga valmis.
9. Seadistage väärtusteks **25 minutit** ja **200 °C** ning alustage küpsetamist.

10. **Pärast 15 minutit** vähendage temperatuur väärtusele **180 °C** ja raputage friikartuleid põhjalikult.
11. Lisage friikartulitele soola ja serveerige koos ürdimajoneesiga.

9.2 Marineeritud kanatiivad sügavkülmutatud friikartulitega

Koostisained 2 inimesele

Koostisained

250 g sügavkülmutatud friikartuleid
Umbes 8 kanatiiba

Marinaadi koostisained

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

Valmistamine

1. Segage kõik marinaadi koostisosad suures kausis kokku.
2. Asetage kanatiivad kaussi, segage marinaadis ja laske umbes 1 tund marinaadis seista.
3. Asetage kanatiivad kõrvuti **küpsetuskorvi 1** ja seadke väärtusteks **15 minutit** ja **190 °C**.
4. Lisage **küpsetuskorvi 2** 250 g külmutatud friikartuleid ja seadke väärtusteks **200 °C** ja **20 minutit**.
5. Aktiveerige funktsioon **SYNC FINISH** ja alustage küpsetamist. Küpsetamisprotsessid on nüüd sünkroniseeritud, nii et mõlemad küpsetuskorvid on korraga valmis.
6. Küpsetamisaja keskel segage/keerake koostisosi, et need küpseksid ühtlaselt.
7. Küpsetusaja lõpus kontrollige kanatiibu ja friikartuleid ning võtke välja, kui need on valmis.

9.3 Lihapallid Vahemere grillitud köögiviljadega

Koostisained 2 inimesele

Marinaadi koostisained

2 spl oliiviõli
1 küüslauguküüs
½ tl rosmariini
½ tl pune
½ tl majaraani
Soola, pipart

Grillitud köögiviljade koostisained

1 väike kabatšokk
1 väike punane paprika
1 sibul
150 g kirsstomateid

Lihapallide koostisained

250 g veisehakkliha
½ väikest punast sibulat
Oliiviõli
3 lehtpeterselli vart
1 munakollane
1 spl riivsaia
Paprikapulbrit (rosee pipar)
Soola, pipart

Valmistamine

1. Koorige ja hakkige küüslauguküüs peeneks.
2. Segage kausis kõik marinaadi koostisosad kokku.
3. Peske ja puhastage köögiviljad.
4. Lõigake kabatšokk ja paprika suupärasteks tükkideks.
5. Poolitage kirsstomatid.
6. Lõigake sibul viiludeks.
7. Lisage köögiviljad marinaadile ja segage põhjalikult. Laske köögiviljadel lihapallide valmistamise ajal marinaadis seista.
8. Lihapallide jaoks koorige ja hakkige punane sibul peeneks ning praadige

väheses oliiviõlis, kuni see on läbipaistev.

9. Peske petersell ära, raputage kuivaks ja hakkige lehed peeneks.
10. Sõtkuge hakkliha koos ettevalmistatud sibulatükkide, hakitud peterselli, klopitud munakollase ja riivsaiaiga ühtlaseks seguks ning maitsestage.
11. Vormige märgade kätega hakklihasegust väikesed ja ühtlased pallid.
12. Asetage lihapallid **küpsetuskorvi 1**. Seadke väärtuseks **180 °C** ja **umbes 15 minutit**.
13. Segage marineeritud köögivilju üks kord ja asetage need **küpsetuskorvi 2**. Seadke väärtuseks **180 °C** ja **umbes 20 minutit**.
14. Aktiveerige funktsioon **SYNC FINISH** ja alustage küpsetamist.
Küpsetamisprotsessid on nüüd sünkroniseeritud, nii et mõlemad küpsetuskorvid on korraga valmis.
15. Küpsetamisaja keskel segage/keerake koostisosi, et need küpseksid ühtlaselt.
16. Küpsetusaja lõpus kontrollige lihapalle ja köögivilju ning võtke välja, kui need on valmis.

NÄPUNÄIDE. Küpsetamisajad olenevad lihapallide või köögiviljatükkide suurusest.

9.4 Kabatšoki- ja baklažaanivardad

Koostisained 4 portsjonile

MÄRKUS. Jälgige maksimaalset täitetaset! Vajalikuks võib osutada 2 küpsetustsükli.

Koostisained

½ tl	pipart
½ tl	vürtsipipart
½ tl	koriandrit
½ tl	kuivatatud tüümiani
½ tl	kuivatatud harilikku pune
1 tl	soola
50 ml	oliiviõli
2	baklažaan
2	kabatšokki
2	sibulat
	Puidust vardad

Valmistamine

1. Segage kausis kokku ürdid, vürtsid ja õli.
2. Lõigake kabatšokk ja baklažaan 2 cm paksusteks viiludeks. Lõigake sibulad veeranditeks.
3. Lisage köögiviljad vürtsi-õlisegule.
4. Tõstke köögiviljad vaheldumisi varrastele.
5. Küpsetage vardaid **200 °C juures 15 minutit**.
6. Poole aja möödumisel keerake vardaid.

9.5 Kūpsetatud Camembert jõhvikatega

Koostisained 4 portsjonile

MÄRKUS. Kõigepealt kontrollige, kas 4 Camemberti mahuvad kūpsetuskorvi. Kui ei, siis kūpsetage Camemberti 2 kaupa.

Koostisained

4	Camemberti (igaüks kuni 150 g)
2	muna
2 spl	koort
6 spl	riivsaia
4 spl	jõhvikaid purgist
	Soola, pipart

Valmistamine

1. Vispeldage 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. Kūpsetage Camemberti tükke **200 °C juures 5–10 minutit**, kuni need on kuldpruunid.
5. Serveerige Camemberti koos jõhvikatega.

9.6 Rullitud lõhe

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	tõtlemata laim
	Soola, pipart

Valmistamine

1. Koorige ja peske kartulid ära ning keetke neid soolaga maitsestatud keevas vees. Seejärel nõrutage vesi ära ja lõigake kartulid õhukesteks viiludeks.
2. Puhastage ja peske spinat ära ning nõrutage hästi.
3. Koorige šalottsibul ja küüslauk ning lõika väikesteks kuubikuteks. Praadige õlis, kuni see on läbipaistev.
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. Loputage laimi kuuma veega, tupsutage kuivaks ja lõigake viiludeks.
10. Laotage välja kaks suurt tükki kūpsetuspaberit.
11. Asetage 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 ja sulgege küljed tihedalt.
14. Küpsetage kõrvuti **200 °C juures u 20 minutit**.
15. Seejärel eemaldage paber ja serveeri-ge roog kohe.

9.7 Lillkapsas harissaga

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

1	väike lillkapsas
3 spl	jahu
150 ml	kookospiima
1 ½ tl	paprikapulbrit
½ tl	küüslaugupulbrit
1 spl	harissa pastat (vastavalt soo- vitud vürtsikusele)
	Soola, pipart

Valmistamine

1. Puhastage lillkapsas ja jagage see väikesteks õisikuteks.
2. Segage ülejäänud koostisosad paksuks ja ühtlaseks tainaks. Kui tainas on liiga vedel, lisage jahu.
3. Kastke lillkapsa õisikud ükshaaval tainasse ja nõrutage üleliigne tainas maha.
4. Küpsetage paneeritud lillkapsa õisikud portsjonitena. Need ei tohiks olla liiga tihedalt, et saavutada mõnus krõbedus.
5. Seadke temperatuuriks **180 °C** ja küpsetusajaks **20 minutit** ning alustage küpsetamist.
6. Poole aja möödumisel pöörake lillkapsad ümber.

NÄPUNÄIDE. Sobib hästi koos värsket jogurtikastmega.

9.8 Krõbedad rooskapsad peekoniga

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

400 g	rooskapsast
40 g	triibulist peekonit
4	küüslauguküünt
1 spl	oliiviõli
	Soola, pipart

NÄPUNÄIDE. See retsept maitseb kõige paremini värskete rooskapsastega, kuid seda võib valmistada ka külmutatud rooskapsastega. Sel juhul ärge lõigake õisikuid pooleks. Küpsetusaeg ja -temperatuur jäävad samaks.

Valmistamine

1. Puhastage rooskapsas ja poolitage õisikud.
2. Lõigake peekon õhukesteks viiludeks.
3. Jätke küüslauguküüned koorimata.
4. Segage kõik koostisosad kausis ning maitsestage soola ja pipraga.
5. Küpsetage **180 °C juures u 15–20 minutit**.
6. Poole aja möödumisel raputage või pöörake koostisosi.
7. Serveerige iga portsjoniga 2 küüslauguküünt. Olenevalt maitsest pigistage küüslauguküüntest pehme osa välja ja nautige.

9.9 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, harilikku pune

Valmistamine

1. Rullige pitsatainas jahusel tööpinnal lahti ja lõigake sellest välja ristkülikud, mis on 1 cm väiksemad kui küpsetuskorvi pind.
2. Torgake tainas kergelt kahvliga läbi.
3. Lõigake mozzarella õhukesteks viiludeks.
4. Määrige tainale tomatipüree, maitsestage soola, pipra ja punega ning pange peale mozzarellaviilud.
5. Küpsetage pitsaviile 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.

9.10 Vedela sisuga šokolaaditartletid

Koostisained 8 tartleti jaoks

MÄRKUS. Kõigepealt kontrollige, mitu muffinivormi korraga küpsetuskorvi mahub.

Koostisained

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

Valmistamine

1. Hakkige šokolaad tükkideks ja laske vesivannil sulada.
2. Lisage võid ja laske ka sellel sulada.
3. Vahustage munad ja suhkur kohevaks vahuks.
4. Sõeluge muna ja suhkruga segusse jahu ning segada ühtlaseks tainaks.
5. Segage sisse šokolaadi-võisegu.
6. Valage tainas muffinivormidesse.
7. Küpsetage šokolaaditartlette **180 °C juures umbes 5–6 minutit**.
8. Nautige šokolaaditartletit soojalt.

10. Puhastamine



PÕLETUSOHT!

- ⊙ Enne seadme liigutamist või puhastamist laske sel jahtuda.



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Enne kuumaõhufritiüüri puhastamist tõmmake toitepistik **12** pistikupesast välja.
- ⊙ Kuumaõhufritiüüri ei tohi vette kasta.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiivseid puhastustarvikuid.

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

Lisatarvikud

- Eemaldage suuremad toidujäägid.
- Frittimiskorve **10**, reste **11** ja küpsetuskorve **2** võib pesta nõudepesumasinas.
- Võtke restid **11** ja frittimiskorvid **10** küpsetuskorvidest **2** ülespoole välja. Pärast puhastamist veenduge selle sisestamise ajal, et frittimisresti sisendi **10** jalad oleks suunaga ülespoole. Vajutage frittimisresti **10** allapoole, kuni põhjani.

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

- Kõrbenud toidujääke pehmendage leotamise abil.
- Enne seadme ärapanekut või uuesti kasutamist laske kõigil osadel täiesti ära kuivada.

Korpus

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

Sisemus

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

11. Hoiustamine

- Enne kui panete kuumaõhufritüüri ära ...
... tuleb toitepistik **12** vooluvõrgust ee-
maldada,
... seade maha jahutada ja
... kõik osad peavad olema täiesti kui-
vad.
- Kerige toitejuhe **7** ümber juhtmehoidi-
ku **6**. Pöörake tähelepanu kaabli keri-
misseadmel olevale mähise suuna
sümbolile.

12. Utiliseerimine

Sellele tootele kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EL: Lä-
bikriipsutatud ratastel
prügikonteineri sümbol tä-
hendab, et toode kogutakse
Euroopa Liidus jäätmekäitlu-
se raames eraldi. See kehtib toote ja selle
sümboliga tähistatud tarvikute kohta. Nii tä-
histatud tooteid ei tohi utiliseerida koos tava-
lise olmeprügiga, vaid need tuleb viia
taaskasutatavate elektri- ja elektroonikajät-
mete kogumispunkti.



See taaskasutuse sümbol tähis-
tab nt väärtuslikku eset või ma-
terjale. Taaskasutus aitab
vähendada tooraine kulu ja
koormust keskkonnale. Jäätme-
käitluse alast teavet ja lähima kogumispunkti
asukoha leiate oma linna puhastusteenistuse
leheküljelt või kollastelt lehekülgedelt.



Pakend

Kui soovite utiliseerida pakendit, siis pööra-
ke tähelepanu oma asukohariigi vastavatele
keskkonnaeeskirjadele.

13. Tõrkeotsing

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



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Arge mitte mingil juhul proovige seadet ise parandada.

Viga	Võimalikud põhjused / meetmed
Seade ei tööta	<ul style="list-style-type: none"> • Kas toide on olemas? • Kontrollige ühendust.
Toit ei ole pärast soovitatud aega valmis.	<ul style="list-style-type: none"> • Kas kogus oli liiga suur või tükid liiga paksud? • Kas temperatuur oli liiga madal või küpsetusaeg liiga lühike?
Tugev suitsu ja lõhna teke	<ul style="list-style-type: none"> • Kas mõnel küttekehal 3 on toidujääke, mis kuumutamisel kõrbevad? Küpsetuskorve 2 ei tohi täita rohkem kui märgistuseni MAX 9.

Kasutatud sümbolid

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

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

14. Tehnilised andmed

Mudel:	SHFDV 2470 A1
Toitepinge:	220–240 V ~ 50 Hz
Kaitseklass:	I
Võimsus:	2470 W
Võimsustarve väljalülitatud olekus:	≤ 0,3 W
Automaatne väljalülitumine:	< 15 minutit

15. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii

Hea klient!

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

Garantiitingimused

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

Garantiiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

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

Garantii maht

Seade toodeti järgides rangeid kvaliteedinõudeid ja seda kontrolliti hoolikalt enne tarnimist.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

Garantii ei hõlma kuluosi, millele mõjub tavapärase kulumine, ja puurunevate 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. Väärja ja mitteotstarbekohase käsitlemise, toore jõu rakendamise ja sekkumiste, mida ei ole teinud meie volitatud teeninduskeskus, korral kaotab garantii kehtivuse.

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleeme kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmisi juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number **IAN: 519553_2507** ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteartikli numbri leiате 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) **519553_2507** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.



Teeninduskeskus

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

IAN: 519553_2507



Tarnija

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSAMAA

Turinys

1. Apžvalga	169
2. Naudojimas pagal paskirtį	170
3. Saugos nurodymai	170
4. Komplektacija	173
5. Naudojimo pradžia	174
6. Ekranų apžvalga	175
7. Gruzdinimo mažas 1x1	176
8. Naudojimas	177
8.1 Elektros jungtis	177
8.2 Įjungimas / išjungimas	177
8.3 Grotelių įdėklai	177
8.4 Gruzdinimo krepšelio parinkimas	177
8.5 Bazinis valdymas	178
8.6 Programų naudojimas	178
8.7 Gaminimo proceso nutraukimas	179
8.8 SYNC COOK funkcija	179
8.9 SYNC FINISH funkcija	180
8.10 Gaminimo proceso pabaiga	181
8.11 Programų apžvalga	182
8.12 Kepimo lentelė	183
9. Receptai	184
9.1 Dviejų rūšių gruzdintos bulvytės su prieskoninių žolelių majonezu	184
9.2 Marinuoti vištienos sparneliai su šaldytomis bulvytėmis	185
9.3 Faršo rutuliukai su Viduržemio jūros stiliumi kepintomis daržovėmis	185
9.4 Cukinių ir baklažanų iešmeliai	186
9.5 Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis	187
9.6 Lašišos pakelyje	187
9.7 Kalafiorių žiedai su harisa	188
9.8 Traškūs Briuselio kopūstai su šonine	189
9.9 Mini pica su kumpiu ir rukola	189
9.10 Šokoladiniai pyragėliai su skystu įdaru	190
10. Valymas	190
11. Saugojimas	191
12. Šalinimas	191
13. Problemų sprendimas	192
14. Techniniai duomenys	192
15. HOYER Handel GmbH garantija	193

1. Apžvalga

- 1 Korpusas
- 2 Gruzdinimo krepšeliai: viršutinis gruzdinimo krepšelis (1) / apatinis gruzdinimo krepšelis (2)
- 3 Kaitinimo elementas (viršutinėje vidaus patalpos pusėje)
- 4 Oro išleidimo angos
- 5 Ekranas su indikatoriais ir mygtukais
- 6 Laido apvija
- 7 Maitinimo laidas
- 8 Gruzdinimo krepšelio rankena
- 9 **MAX** Gruzdinimo krepšelio maksimalaus pripildymo aukščio žymė (1)/(2): atitinkamai 3,5 litro
- 10 Gruzdinimo įdėklas
- 11 Grotelių įdėklas
- 12 Kištukas (nepavaizduotas)

Dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują karšto oro gruzdintuvę.

Kad galėtumėte saugiai naudoti gaminį ir susipažinti su jo funkcijomis, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

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

Linkime ilgai ir patogiai naudotis savo naująja karšto oro gruzdintuve!

Simboliai ant prietaiso



Šis simbolis įspėja, kad negalima liesti karštų paviršių.



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 ne aukštesniame nei 240 °C temperatūros ore.

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

Prietaisą draudžiama naudoti komercinėms reikmėms.

Naudojimas ne pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvėje draudžiama šildyti skysčius.

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

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

Saugaus naudojimo instrukcijos

- ⊙ Prietaisą vaikai nuo 8 metų amžiaus ir ribotų fizinių, sensorinių ar protinių galimybių asmenys ar neturintys reikalingų žinių ir (arba) patirties asmenys gali naudoti tik tada, kai jie yra prižiūrimi arba buvo atitinkamai išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir žino su juo susijusius galimus pavojus. Vaikams draudžiama 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 elektros laido.
- ⊙ Netinkamai naudojant galima susižeisti.



- ⊙ Nelieskite karštų prietaiso dalių, pvz., oro išleidimo angų galinėje pusėje. Gruzdinimo krepšelius imkite tik už rankenos.
- ⊙ Gruzdinimo metu iš oro išleidimo angų sklinda karšti garai. Nelieskite garų.
- ⊙ Jei pažeistas prietaiso tinklo laidas, kad būtų galima išvengti pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo skyrius arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- ⊙ Šildymo elementus draudžiama valyti drėgnu būdu.
- ⊙ Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikrodiniu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ⊙ Prietaisas taip pat skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose, pavyzdžiui...
 - ... parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų virtuvėlėse;
 - ... ūkių objektuose;
 - ... viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo vietose, kai jį naudoja klientai;
 - ... nakvynę ir pusryčius siūlančiuose svečių namuose.
- ⊙ Atkreipkite dėmesį į skyrių apie valymą (žr. „Valymas“ 190 psl.).



PAVOJUS vaikams!

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



Naminiams ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS!

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



PAVOJUS paukščiams!

- ⊙ Paukščiai greičiau kvėpuoja, skirtingai paskirsto orą savo kūne ir yra žymiai mažesni nei žmonės. Todėl paukščiams gali būti labai pavojinga įkvėpti net ir mažiausią dūmų kiekį, susidarantį šio prietaiso veikimo metu. Jeigu naudojate šį prietaisą, paukščius reikėtų išnešti į kitą patalpą.



Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

- ⊙ Saugokite prietaisą nuo drėgmės, vandens lašų arba pusrslų.
- ⊙ Prietaisą, maitinimo laidą ir kištuką draudžiama nardinti į vandenį arba kitus skysčius.
- ⊙ Jei į prietaisą patektų skysčio, iš karto ištraukite kištuką. Prieš pradėdami vėl naudoti prietaisą, jį patikrinkite.
- ⊙ Jei prietaisas įkrito į vandenį, nedelsdami ištraukite kištuką ir tik tada išimkite prietaisą. Šiuo atveju prietaiso daugiau nenaudokite – paveskite jį patikrinti specializuotose dirbtuvėse.
- ⊙ Nevaldykite prietaiso šlapiomis rankomis.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Nepradėkite naudoti prietaiso, jei matyti, kad prietaisas arba jo elektros laidas pažeistas, arba jei prieš tai prietaisas buvo nukritęs.
- ⊙ Jei naudojate ilgintuvą, jis turi atitikti šio įrenginio technines specifikacijas.
- ⊙ Prietaiso nejunkite į kištukinių lizdų ilgintuvą. gali susidaryti perkrova.
- ⊙ Elektros laidą nutieskite taip, kad niekas ant jo neužliptų, neužsikabintų arba neužkliūtų.
- ⊙ Kištuką junkite tik į tvarkingai įrengtą, gerai prieinamą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti patogų pasiekti ir prijungus kištuką.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad elektros laido nepažeistų aštrūs kampai arba karštos vietos. Elektros laido nevyniokite aplink prietaisą.
- ⊙ Pastatydami prietaisą stebėkite, kad elektros aidas nebūtų įstrigęs arba prispaustas.
- ⊙ Net ir išjungtas prietaisas nėra visiškai atjungtas nuo elektros tinklo. Norėdami tai padaryti, ištraukite kištuką iš lizdo.
- ⊙ Traukdami kištuką iš kištukinio lizdo, traukite ne už elektros laido, bet už kištuko.
- ⊙ Ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo:
 - po kiekvieno naudojimo,
 - atsiradus gedimui,
 - jei prietaiso nenaudojate,
 - prieš valydami prietaisą,
 - audros metu.
- ⊙ Siekdami išvengti pavojų, neatlikite jokių prietaiso modifikacijų. Remonto darbus paveskite atlikti tik specializuotoms dirbtuvėms arba aptarnavimo centrui.



PAVOJUS – Gaisro pavojus!

- ⊙ Niekada nepalikite be priežiūros į elektros tinklą įjungto prietaiso.
- ⊙ Gamindami maistą karšto oro gruzdintuvėje visada ją prižiūrėkite. Tokiu būdu galite anksti atpažinti kylančias problemas pagal nejprastus kvapus ar garsus.
- ⊙ 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, kištukiniai lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
- ⊙ Siekiant, kad karšto oro gruzdintuvė nepvirstų ir nenuslystų, naudokite ją tik ant tvirto, lygaus, neslidaus, sauso ir nedegaus darbinio paviršiaus.



PAVOJUS susižaloti nusideginant!

- ⊙ Nelieskite karštų prietaiso ir vidinių paviršių. Naudokite orkaitės pirštines ar puodkėles.
- ⊙ Prieš prietaisą valydami arba atidedami, palaukite, kol jis visiškai atvės.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Naudokite tik originalius priedus.
- ⊙ Niekada nestatykite prietaiso ant įkaitusių paviršių (pvz., ant kaitlentės), šalia šilumos šaltinių arba atviros liepsnos.
- ⊙ Stebėkite, kad patiekalai nesiliestų prie karštų šildymo elementų vidinių dalių viršutinėje pusėje ir ten nepriliptų.
- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.
- ⊙ Prietaisas turi neslidžias plastikines kojeles. Kadangi baldai būna padengti įvairiais dažais ir plastikais bei prižiūri-

mi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima visiškai atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagų sudedamosios dalys galėtų paveikti ir suminkštinti plastikines kojeles. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.

4. Komplektacija

- 1 karšto oro gruzdintuvė
- 2 gruzdintuvės krepšeliai **2** su gruzdinimo įdėklais **10** ir grotelių įdėklas **11**
- 1 išsami naudojimo instrukcija (internete)
- 1 glausta instrukcija (pridedama prie prietaiso)
- 1 receptų sąsiuvinis (pridedamas prie prietaiso)

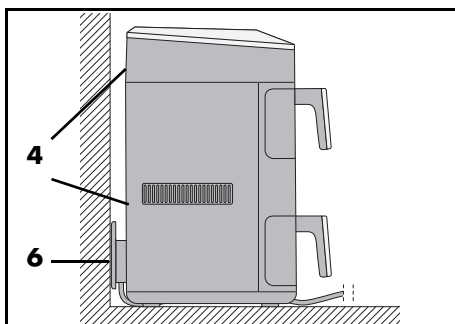
5. Naudojimo pradžia

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
Visų pirma, vidinėse dalyse neturi būti jokių pakuotės likučių, pavyzdžiui, polistireno trupinių.



PAVOJUS – Gaisro pavojus!

Prietaiso galinėje pusėje ir šone yra oro išleidimo angos **4**. Veikimo metu per oro išleidimo angas pasišalina karšti garai.



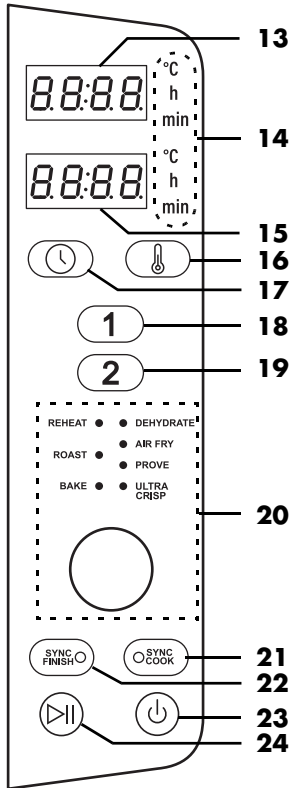
- ⊙ Niekada neuždenkite oro išleidimo angų **4**.
- ⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
- ⊙ Įsitinkinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.

PASTABA: Pirmojo naudojimo metu gali susidaryti šiek tiek dūmų ir atsirasti nemalonus kvapas. Taip nutinka dėl kaitinimo elementų **3** montavimo priemonių. Tai nelaikoma gaminio defektu. Privaloma užtikrinti tinkamą vėdinimą.

- Nuo prietaiso nuimkite apsauginę plėvelę ir lipnią juostelę, tačiau nenuimkite prietaiso galinėje pusėje esančios specifikacijų lentelės.
- Patikrinkite, ar yra visi priedai ir ar jie nepažeisti.

- Prieš pirmą naudojimą išvalykite įrenginį ir visus priedus.
- Prietaisą statykite ant sauso, lygaus, nesislidaus, karščiui atsparaus paviršiaus.
- Kištuką **12** įkiškite į kištukinį lizdą, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.

6. Ekranu apžvalga



- 13** Gruzdinimo krepšelio (1) skaitmenų rodmuo (pvz., temperatūros, gaminimo laiko)
- 14 °C/h/min** °C šviečia, kai rodoma temperatūra
Šviečia **h** arba **min**, kai trukmė rodoma valandomis (h) arba minutėmis (min)
- 15** Gruzdinimo krepšelio (2) skaitmenų rodmuo (pvz., temperatūros, gaminimo laiko)
- 16** Mygtukas: temperatūra
- 17** Mygtukas: trukmė
- 18** (1) Mygtukas: Gruzdinimo krepšelis (1) viršuje
- 19** (2) Mygtukas: Gruzdinimo krepšelis (2) apačioje
- 20** Sukamasis reguliatorius: Temperatūros ir kepimo trukmės nustatymas / programos pasirinkimas
REHEAT (pašildymas)
DEHYDRATE (džiovinimas)
AIR FRY (gruzdinimas): Atitinkamai po 5 minučių, suskamba priminimas, kad reikia papurtyti.
ROAST (skrudinimas)
PROVE (mielinės teslos laikymas / kildymas)
BAKE (kepimas)
ULTRA CRISP (traškių paviršių formavimas)

21 Mygtukas + šviesos diodas **SYNC COOK** (Sinchronizuotas virimas):

Abu gruzdinimo krepšeliai veikia tomis pačiomis vertėmis.

22 Mygtukas + šviesos diodas **SYNC FINISH** (Sinchronizuota pabaiga):

Abiejų gruzdinimo krepšelių gaminimo trukmės pabaigos sinchronizuoja.

23 Mygtukas: Įjungimas / išjungimas

Mygtukas: Įjungimas / išjungimas

24 Mygtukas: Paleidimas / pertrauka

Mygtukas: Paleidimas / pertrauka

7. Gruzdinimo mažas 1x1

Maisto produktų paruošimas

- Visi gruzdinami maisto produktai privalo būti kaip įmanoma sausi. Nusausinkite gruzdinamus maisto produktus, o nuo šaldytų maisto produktų nuvalykite ledą.
- Gaminant šaldytą maistą, prieš sudėdami maistą į karšto oro gruzdintuvę, pašalinkite kuo daugiau vandens ir ledo.
- Kepdami džiovėsiuose apvoliotus maisto produktus, įsitikinkite, kad džiovėsiuose apvoliotas maistas kuo tvirtiau prilipęs.

Gruzdinimo trukmė ir temperatūra

- Norėdami pasiekti skanų ir sveiką rezultatą, turėtumėte labai atidžiai laikytis ant pakuotės pateiktų nurodymų dėl temperatūros ir kepimo trukmės.
- Vienu metu gruzdinkite nedidelį maisto kiekį.
- Gruzdinimo krepšelių **2** negalima pripildyti daugiau nei iki žymos **MAX 9**.
- Akrilamidas galimai sukelia vėžį. Kad susidarytų kuo mažiau akrilamido, venkite per didelio apskrudimo.

Kad tolygiai apskrustų ^{1 2}

- ¹: praėjus atitinkamai ¼ gaminimo trukmės (kas 5 minutes) pakratykite arba apverskite, taigi 3 kartus per visą gaminimo trukmę.
- ²: pakratykite arba apverskite praėjus pusei kepimo trukmės.

Jei maisto produktui svarbu tolygus apskrudimas (pvz., gruzdintoms bulvytėms arba vištienos gabaliukams), kepimo metu juos reikia 1–3 kartus pakratyti.

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **2** / už rankenos **8** iš korpuso **1** ir suplakite sudedamąsias dalis. Kratydami stebėkite, kad pavyzdžiui, gruzdintos bulvytės būtų gerai išmaišytos ir viduje esančios, neparuoštos bulvytės patektų į išorę. Prietaisas automatiškai išjungiamas išėjus gruzdinimo krepšelį **2**.
2. Gruzdinimo krepšelį **2** vėl įdėkite į prietaisą. Prietaisas vėl įsijungia automatiškai, kol baigiasi kepimo trukmė.

Kepimas

Tešlos **jokiu būdu** negalima dėti tiesiai į gruzdinimo krepšelį **2**. Paruoštą tešlą sudėkite į kepimo formą arba kitą karščiui atsparią formą (pvz., keksiukų formeles). Jas su tešla įdėkite į gruzdinimo krepšelį **2**.

Pakuotės informacija

Jei ant šaldytų produktų pakuotės nerandate karšto oro gruzdintuvės kepimo trukmės, orientuokitės į konvekcinių krosnelių trukmes.

8. Naudojimas



Nudegimų PAVOJUS!

- ⊙ Naudojimo metu prietaiso paviršiai gali įkaisti. Nelieskite karštų prietaiso dalių, pvz., oro išleidimo angų **4** galinėje pusėje.
- ⊙ Gruzdinimo metu iš oro išleidimo angų **4** sklinda karšti garai. Nelieskite garų.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.



ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Prietaiso jokių būdu negalima naudoti be gruzdintuvės krepšelio **2**!

8.1 Elektros jungtis

- Kai prietaisas pastatytas, kištuką **12** įkiškite į kištukinį lizdą, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.

8.2 Įjungimas / išjungimas

- Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  **23**, kad prietaisą įjungtumėte iš budėjimo režimo.
 - Pasigirsta trumpas signalas.
 - Rodoma iš anksto nustatyta temperatūra **180 °C** rodmenyse **13/15**.
- Dar kartą paspaudus įjungimo / išjungimo mygtuką  **23** prietaisą bet kuriuo metu galima perjungti į budėjimo režimą. Tai veikia ir veikiant programoms.

PASTABA: Įjungus budėjimo režimą ventiliatorius dar gali veikti iki vienos minutės.

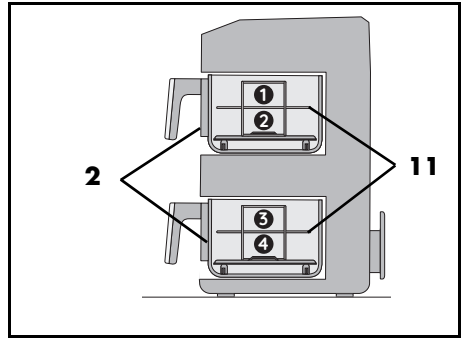
8.3 Grotelių įdėklai

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!




- ⊙ Gruzdinimo krepšelių **2** negalima pripildyti daugiau nei iki žymos **MAX 9**.



PASTABA: Ypač tinka mažesnėms patiekalų porcijoms, kurių gaminimo metu nereikia vartyti arba purtyti.

Naudodami grotelių įdėklą **11** vienu metu galite gaminti iki 4 skirtingų porcijų.



8.4 Gruzdinimo krepšelio parinkimas

1. Paspauskite mygtuką „Įjungti / Išjungti“  **23**, kad įjungtumėte gruzdintuvę.
2. Paspaudę viršutinio arba  **19** apatinio mygtuką  **18** pasirinksite pageidaujama gruzdinimo krepšelį. Mirksi pasirinkto gruzdinimo krepšelio simbolis.

PASTABOS: Jei per 15 sekundžių nepaspaudžiamas joks mygtukas, pasirinkto gruzdinimo krepšelio simbolis liaujasi mirksėti. Tokiu atveju dar kartą paspauskite mygtuką  **18** arba  **19**, kad galėtumėte tęsti nustatymus.

8.5 Bazinis valdymas

Toliau pateiktiems punktam taikoma:

- Prietaisas yra įjungtas.
- Gruzdinimo krepšelis buvo parinktas paspaudus mygtuką (1) **18** arba (2) **19**.

Programų iškvietimas

- Spustelėkite sukamąjį reguliatorių **20** ir sukite tol, kol švies pageidaujamos programos šviesos diodas. Programa tuomet yra parinkta.

Rankinis virimas

- Temperatūrą ir kepimo trukmę galite nustatyti tiesiogiai. Paspauskite paleidimo / pertraukos mygtuką (▶) **24**, kad pradėtumėte kepti esant nustatytoems ver-tėms.

Temperatūros keitimas

Temperatūrą galima nustatyti 5 laipsnių in-tervalais nuo 40 iki 240 °C.

- Programoje **ULTRA CRISP** temperatūros keisti negalima.
- Programoje **PROVE** galima pasirinkti 35 °C arba 75 °C.
- Visose kitose programose minimali temperatūra yra 60 °C.
- Programoje **DEHYDRATE** maksimali temperatūra yra 90 °C.
- Paspauskite mygtuką (ⓘ) **16**. Ekra-ne **5** mirksi temperatūra.
- Sukite sukamąjį reguliatorių **20**, kol bus rodomas pageidaujama temperatūra. Nustačius maždaug po 15 sekundžių mirksėjimas liaujasi. Perimama naujoji temperatūra.

PASTABA: kai temperatūros nustatymas viršija 200 °C, baigiantis kepimo procesui automatiškai aktyvinama aušinimo funkcija. Ekране parodoma **COOL** ir 1 minutę veikia ventiliatorius. Šio aušinimo proceso sustabdyti negalima.

Laiko keitimas

Kepimo trukmę galima nustatyti 1 minutės žingsniu nuo 1 iki 60 minučių.

- Kai temperatūros nustatymas viršija 200 °C iki 30 minučių
- Programoje **DEHYDRATE** nuo 1 iki 24 valandų 15 minučių žingsniais
- Programoje **PROVE** nuo 15 minučių iki 4 valandų 5 minučių žingsniais
- Paspauskite mygtuką (⏸) **17**. Ekra-ne **5** pradeda mirksėti trukmė.
- Sukite sukamąjį reguliatorių **20**, kol bus rodoma pageidaujama trukmė. Nustačius maždaug po 15 sekundžių mirksėjimas liaujasi. Perimama naujoji trukmė.




8.6 Programų naudojimas





PASTABOS:


- Stebėkite, kad patiekalai nesiliestų prie karšto šildymo elemento **3** vidinės dalies viršutinėje pusėje ir te nepriliptų.
- Bet kuriuo metu galite keisti temperatūrą ir kepimo trukmę, išskyrus tada, kai aktyvinta **SYNC FINISH** funkcija.
- **GREITOS PRADŽIOS FUNKCIJA**
Įjunkite prietaisą iš budėjimo režimo naudodami (⏻) **23** įjungimo / išjungimo mygtuką. Paspauskite paleidimo / pertraukos mygtuką (▶) **24**, kad pradėtumėte kepti abiejuose gruzdinimo krepšeliuose esant nustatytai temperatūrai 180 °C ir nustatytai gaminimo trukmei 15 min. Jeigu norėtumėte naudoti tik vieną gruzdinimo krepšelį, prieš pradėdami paspauskite mygtuką (1) **18** arba (2) **19**.

Kai kuriems maisto produktams ir paruošimo būdams prietaise yra nustatytos programos. Jeigu norite pasirinkti programą, papildomai beveik visuomet galite atlikti šiuos nustatymus:

- temperatūra
- kepimo trukmė

- Kai aktyvinta **SYNC FINISH** funkcija, temperatūros ir gaminimo trukmės keisti negalite.
- 1. Paruoškite maisto produktus ir sudėkite juos į gruzdinimo krepšelį **2**.
- 2. Gruzdinimo krepšelį įstumkite į korpusą **1**.
- 3. Norėdami įjungti, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  **23**.
- 4. Paspausdami mygtuką  **18** arba  **19** pasirinkite pageidaujamą gruzdinimo krepšelį.
- 5. Spustelėkite sukamąjį reguliatorių **20** ir sukite tol, kol švies šviesos diodas prie pageidaujamos programos. Ekране **5** rodoma iš anksto nustatyta pasirinktos programos temperatūra.

PASTABA: paspausdami mygtuką  **18** arba  **19** pasirinkite pageidaujamą gruzdinimo krepšelį. Atitinkamas mygtukas mirksi maždaug 15 sekundžių. Kol mirksi, norėdami pakeisti temperatūrą paspauskite mygtuką  **16**, norėdami pakeisti trukmę, paspauskite mygtuką  **17**. Kol ekrane mirksi atitinkama vertė **5**, galite ją keisti sukdami sukamąjį reguliatorių. Pasukus nustatyta vertė dar mirksi maždaug 15 sekundžių. Rodmuo nustoja mirksėti: primama naujoji vertė.

- 6. Kepimo procesą pradėkite paspausdami paleidimo / pertraukos mygtuką  **24**. Paleidžiama programa. Ekране **5** rodoma likusi trukmė.

8.7 Gaminimo proceso nutraukimas



PASTABOS:

- Po 15 minučių, prietaisas persijungia į budėjimo režimą.
- Per ilgą pertrauka gali neigiamai paveikti kepimo rezultatą.

Gaminimo procesą galite bet kuriuo metu nutraukti, pvz., kad patikrintumėte apskrudimo laipsnį.

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **2** už rankenos **8** iš korpuso **1**. Prietaisas automatiškai išjungiamas išėmus krepšelį.
 - Rodoma mirksinti likusi trukmė.
 - Ventilatorius sustoja, kol vėl neįstumiama gruzdinimo krepšelis **2**.
2. Gruzdinimo krepšelį vėl įdėkite į prietaisą. Prietaisas vėl įsijungia automatiškai, kol baigiasi kepimo trukmė.







arba

1. Trumpai spustelėkite paleidimo / pertraukos mygtuką  **24**, kad nutrauktumėte gaminimo procesą.
 - Rodoma mirksinti likusi trukmė.
 - Ventilatorius sustoja, kol netęsiama gaminimo procesas.
2. Norėdami tęsti kepimo procesą, dar kartą paspauskite paleidimo / sustabdymo mygtuką  **24**.

8.8 SYNC COOK funkcija


Naudodami šią funkciją abiejuose gruzdinimo krepšeliuose tuo pačiu metu galite gaminti didesnius kiekius naudodami tą pačią gaminimo trukmę ir temperatūrą.

Iš anksto nustatyta abiejų gruzdinimo krepšelių temperatūra ir gaminimo trukmė yra 180 °C ir 15 minučių. Nustatytas vertes galite keisti arba pasirinkti programą.




1. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  **23**, kad įjungtumėte gruzdintuvę.
2. Paspauskite mygtuką **SYNC COOK**  **21**. Šviečia mygtuko **21** šviesos diodas ir mirksi gruzdinimo krepšelių  ir  simboliai.
3. Paspausdami mygtukus  **16** arba  **17** ir pasukdami sukamąjį reguliatorių **20** nustatykite temperatūrą arba trukmę.

arba

Paspausdami ir pasukdami sukamąjį reguliatorių **20** pasirinkite vieną iš programų.



- Virimo procesą pradėkite paspausdami paleidimo / pertraukos mygtuką  **24**.

Nustatytos vertės taikomos abiem gruzdinimo krepšeliams.

- Šviečia mygtuko **SYNC COOK**  **21** šviesos diodas ir gruzdinimo krepšelių  ir  simboliai.
- Prireikus šviečia pasirinkta programa.
- Rodoma likusi kepimo trukmė.




PASTABA: Bet kuriuo gaminimo proceso metu galite keisti temperatūros ir gaminimo trukmės vertes.

Gaminimo proceso metu taip pat galite pa-keisti programą.



- Gaminimo proceso metu paspauskite mygtuką Paleidimas / pertrauka  **24**.
- Paspausdami ir pasukdami sukamąjį reguliatorių **20** pasirinkite pageidaujama programą.
- Dar kartą paspauskite mygtuką Paleidimas / pertrauka  **24**.










Abu gruzdinimo krepšeliai veikia pasirinkta programa.

Bet kuriuo metu galite nutraukti **SYNC COOK** funkciją.

- Gaminimo proceso metu dar kartą paspauskite mygtuką **SYNC COOK**  **21**.
- Užgesa mygtuko  **21** šviesos diodas.
- Kiekviena programa, kuri nebuvo užbaigta paspaudus mygtuką  **21**, tęsiama abiem gruzdinimo krepšeliams.

8.9 SYNC FINISH funkcija

Gruzdinimo krepšelius  ir  galite sinchronizuoti taip, kad abu gaminimo procesai baigsis tuo pačiu metu.

- Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  **23**, kad įjungtumėte gruzdintuvę.
- Paspauskite mygtuką  **18**, kad pasirinktumėte gruzdinimo krepšėlį .
- Nustatykite gaminimo trukmę, temperatūrą arba paspausdami ir pasukdami sukamąjį reguliatorių **20** programą.
- Paspauskite mygtuką  **19**, kad pasirinktumėte gruzdinimo krepšėlį .
- Nustatykite gaminimo trukmę, temperatūrą arba programą.
- Paspauskite mygtuką **SYNC FINISH**  **22**.
- Gaminimo procesą pradėkite paspausdami paleidimo / pertraukos mygtuką  **24**.
- Šviečia mygtuko **SYNC FINISH**  **22** šviesos diodas.
- Likusi trukmė rodoma veikiančio gruzdinimo krepšelio rodmenyje **13/15**.
- Rodoma  veikiančio gruzdinimo krepšelio rodmenyje.

- Gaminimo procesas pradedamas abiem gruzdinimo krepšeliams su atitinkamais nustatytais.
- Daugiau nebegalima pritaikyti trukmės ir temperatūros.
- Gruzdinimo krepšelio su trumpesne gaminimo trukme laikas baigiasi likus maždaug 15 sekundžių iki gruzdinimo krepšelio su ilgesne gaminimo trukme.
- Jeigu abiejų skrudinimo krepšelių kepimo trukmė vienoda, pirmajame gruzdinimo krepšelyje kepimo procesas pradedamas 15 sekundžių anksčiau negu antrojo gruzdinimo krepšelio.
- Pasibaigus gaminimo trukmei, suskamba 3 signalai ir ekrane **5** trumpai paro-

doma *End*. Po to prietaisas perjungiamas į budėjimo režimą.

8.10 Gaminimo proceso pabaiga

- Pasibaigus gaminimo trukmei, suskamba 3 signalai ir ekrane **5** trumpai parodoma *End (pabaiga)*. Po to prietaisas perjungiamas į budėjimo režimą.

PASTABA: kai temperatūros nustatymas viršija 200 °C, baigiantis kepimo procesui automatiškai aktyvinama aušinimo funkcija. Ekrane parodoma *COOL* ir 1 minutę veikia ventiliatorius. Šio aušinimo proceso sustabdyti negalima.

- Gruzdinimo krepšeliui **2** Jums reikės karščiui atsparaus padėklo ir lėkštės ar dubens (jei reikia, iš anksto pašildyto).
 - Norėdami prietaisą atjungti nuo elektros tinklo, jį panaudoję ištraukite kištuką **12**.
1. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **2** už rankenos **8** iš korpuso **1**. Jį pastatykite ant karščiui atsparaus padėklo.
 2. Patiekalus sudėkite į paruoštą lėkštę / dubenį.
 3. Prieš valydami prietaisą, palaukite, kol jis ir priedai atvės.

PASTABA: jeigu jūs netenkintų pavyzdžiui, apskrudimo laipsnis, kepimo procesą galite keisti rankiniu būdu. Užpildytą gruzdinimo krepšelį **2** vėl įstumkite į korpusą **1** ir iš naujo pradėkite kepimo procesą. Po poros minučių patikrinkite apskrudimo laipsnį. Tuomet ištraukite gruzdinimo krepšelį **2** už rankenos **8** iš korpuso **1**.

8.11 Programų apžvalga

- Toliau pateiktoje lentelėje pateikiama esminė nustatymų pagalba ir parodytos programos iš anksto nustatytos ir galimo vertės.

Programa	Naudojimo pavyzdžiai	iš anksto nustatyta temperatūra (reguliuojamas diapazonas)	iš anksto nustatyta trukmė (reguliuojamas diapazonas)
REHEAT	Pašildymas	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Kepsniai, kotletai	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Keksiukai, pyragai ir kepiniai	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Maisto produktų dehidratavimas / džiovinimas (slyvos, obuolių skiltelės)	60 °C (60 – 90 °C)	2 val. (1 – 24 val.)
AIR FRY	Vištienos blauzdelės, šaldytos bulvytės ¹	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
PROVE	Mielinės tešlos laikymas / kildymas	75 °C (35 – 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 val.)
ULTRA CRISP	Skrudinimas	240 °C (negalima keisti)	10 min. (1 – 30 min.)

8.12 Kepimo lentelė

- Temperatūros ir kepimo trukmės duomenys kepimo lentelėje yra tik orientaciniai. Priklausomai nuo maisto pobūdžio, dydžio ir kiekio, taip pat nuo jūsų skonio, temperatūra ir trukmė gali skirtis.

Kepamas produktas	°C	Minutės	optimalus kiekis vienam gruzdinimo krepšeliui	maksimalus kiekis vienam gruzdinimo krepšeliui
Gruzdintos bulvytės ¹	190	25 – 35	560 g	870 g
Vištienos blauzdelės ²	200	30	450 g	750 g
Daržovės ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Naminės bandelės ²	180	8	3 vnt.	4 vnt.
Keksiukai	150	19	4 vnt.	6 vnt.
Lašišos filė	200	16	100 g	500 g
Kepsnys ^{2,3}	240	5 – 20	100 g	500 g

Pakelti skaitmenys ^{1,2,3} reiškia:

- ¹: pakratykite arba apverskite kas 5 minutes.
- ²: pakratykite arba apverskite praėjus pusei kepimo trukmės.
- ³: baigiantis kepimo procesui automatiškai aktyvinama 1 minutės trukmės aušinimo funkcija. Ekrane parodoma *COOL*.

9. Receptai

9.1 Dviejų rūšių gruzdintos bulvytės su prieskoninių žolelių majonezu

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

Majonezo sudedamosios dalys

1	kiaušinis
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
	Druskos

Paruošimas

1. Majonezui su prieskoninėmis žolelėmis paruošti įdėkite kiaušinį ir garstyčias į aukštą puodelį ir, naudodami rankinį maišytuvą, trumpai išmaišykite.
2. Pilkite aliejų plona srovele ir maišykite tol, kol susidarys kreminė vienalytė masė.
3. Įberkite žolelių ir paskaninkite druska, pipirais ir citrinos sultimis.
4. Nulupkite, nuplaukite ir nusausinkite bulves ir batatus.
5. Supjaustykite bulves ir batatus maždaug 1 cm storio lazdelėmis ir atskiruose dubenyse sumaišykite juos su 1 valgomuoju šaukštu aliejaus.
6. Bulvytes suberkite į gruzdintuvę.
7. Abiejų rūšių bulvytes kepkite tuo pačiu metu nustatę tas pačias vertes.

8. Įjunkite funkciją **SYNC COOK**. Dabar turėsite vertes nustatyti tik vieną kartą ir abiejų rūšių bulvytės iškeps vienu metu.
9. Nustatykite **25 min.** laiko ir **200 °C** temperatūros vertes ir pradėkite gruzdinti.
10. **Praėjus 15 minučių** sumažinkite temperatūrą **iki 180 °C** ir pakratykite bulvytes.
11. Pasūdykite bulvytes ir patiekite su majonezu bei prieskoninėmis žolelėmis.

9.2 Marinuoti vištienos sparneliai su šaldytomis bulvytėmis

Sudedamosios dalys 2 asmenims

Sudedamosios dalys

250 g šaldytų bulvyčių
Maždaug 8 vištienos sparneliai

Marinato sudedamosios dalys

6 valgomieji šaukštai saulėgrąžų arba
rapsų aliejaus
6 valgomieji šaukštai „Sweet'n Hot
Chili“ padažo

4 valgomieji šaukštai pomidorų kečupo
4 valgomieji šaukštai acto
1–2 arbatiniai šaukšteliai druskos
1–2 arbatiniai šaukšteliai paprikos
1–2 arbatiniai šaukšteliai aitriųjų paprikų
dribsnių

Paruošimas

1. Dideliame dubenyje sumaišykite visas marinato sudedamąsias dalis.
2. Sudėkite vištienos sparnelius į dubenį, įmaišykite marinatą ir palikite apie 1 valandą marinuotis.
3. Sudėkite vištienos sparnelius vieną šalia kito į **gruždinimo krepšelį 1** ir nustatykite **15 minučių** ir **190 °C** temperatūros vertes.
4. Sudėkite 250 g šaldytų bulvyčių į **gruždinimo krepšelį 2** ir nustatykite **20 minučių** ir **200 °C** temperatūros vertes.
5. Įjunkite funkciją **SYNC FINISH** ir pradėkite kepti. Kepimas dabar sinchronizuojamas taip, kad maistas abiejuose krepšeliuose paruošiamas vienu metu.
6. Atitinkamai praėjus pusei kepimo laiko produktus sumaišykite arba apverskite, kad iškeptų tolygiai.
7. Pasibaigus gaminimo laikui patikrinkite, ar vištienos sparneliai ir bulvytės iškepę, ir jei taip, juos išimkite.

9.3 Faršo rutuliukai su Viduržemio jūros stiliumi kepintomis daržovėmis

Sudedamosios dalys 2 asmenims

Marinato sudedamosios dalys

2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
1 skiltelė česnako
½ arbatinis šaukštelis rozmarinų
½ arbatinis šaukštelis raudonėlių
½ arbatinis šaukštelis mairūno
Druskos, pipirų

Sudedamosios dalys kepintoms daržovėms

1 maža cukinija
1 maža raudonoji paprika
1 svogūnas
150 g vyšninių pomidorų

Faršo rutuliukų sudedamosios dalys

250 g jautienos faršo
½ mažo raudonojo svogūno
alyvuogių aliejaus
3 stiebelių petražolių
1 kiaušinio trynys
1 valgomojo šaukšto džiūvėsėlių
Paprikos miltelių (rausvai aštrių)
Druskos, pipirų

Paruošimas

1. Česnaką nulupkite ir smulkiai supjaustykite.
2. Visas marinato sudedamąsias dalis sumaišykite dubenėlyje.
3. Nuplaukite ir nuvalykite daržoves.
4. Supjaustykite cukinijas ir paprikas norimo dydžio gabalėliais.
5. Supjaustykite vyšninius pomidorus per pusę.

6. Supjaustykite svogūną skiltelėmis.
7. Sudėkite daržoves į marinatą ir viską gerai išmaišykite. Kol ruošite faršo rutuliukus, palikite daržoves pasimarinuoti.
8. Faršo rutuliukams nulupkite raudonąjį svogūną, smulkiai supjaustykite ir pakepinkite nedideliame kiekyje alyvuogių aliejaus.
9. Nuplaukite petražoles, nusauskite ir smulkiai supjaustykite lapelius.
10. Išminkykite faršą su pakepintais svogūnais, pjaustytomis petražolėmis, išplaktu kiaušinio tryniu ir džiovėsėliais iki tolygios masės ir pagal skonį pagardinkite prieskoniais.
11. Drėgnomis rankomis suformuokite mažus faršo rutuliukus.
12. Sudėkite faršo rutuliukus į **gruzdinimo krepšelį 1**. Nustatykite **180 °C ir apie 15 minučių** vertes.
13. Dar kartą išmaišykite marinuotas daržoves ir sudėkite į **gruzdinimo krepšelį 2**. Nustatykite **180 °C ir apie 20 minučių** vertes.
14. Įjunkite funkciją **SYNC FINISH** ir pradėkite kepti. Kepimas dabar sinchronizuojamas taip, kad maistas abiejuose krepšeliuose paruošiamas vienu metu.
15. Atitinkamai praėjus pusei kepimo laiko produktus sumaišykite arba apverskite, kad iškeptų tolygiai.
16. Pasibaigus gaminimo laikui patikrinkite, ar faršo rutuliukai ir daržovės iškepę, ir jei taip, juos išimkite.

PATARIMAS: Kepimo laikas priklauso nuo faršo rutuliukų ir daržovių gabalėlių dydžio.

9.4 Cukinių ir baklažanų iešmeliai

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

PASTABA: Atkreipkite dėmesį į maks. pripildymo aukštį! Jį viršijus, gruzdinti gali tekti 2 kartus.

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Dubenyje sumaišykite žoleles, prieskonius ir aliejų.
2. Supjaustykite cukinijas ir baklažanus 2 cm storio griežinėliais. Supjaustykite svogūnus ketvirčiais.
3. Sudėkite daržoves į prieskonių ir aliejaus mišinį.
4. Pakaitomis suverkite daržoves ant iešmelių.
5. Kepkite iešmelius **200 °C temperatūroje maždaug 15 minučių**.
6. Praėjus pusei laiko iešmus apverskite.

9.5 Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

PASTABA: Pirmiausia patikrinkite, ar į gruzdinimo krepšį telpa 4 sveiki „Camembert“ sūriai vienas šalia kito. Jei ne, kepkite „Camembert“ sūrį per 2 ciklus.

Sudedamosios dalys

4	„Camembert“ sūriai (iki 150 g)
2	kiaušiniai
2 valgomieji šaukšteliai	grietinės
6 valgomieji šaukštai	džiūvėselių
4 valgomieji šaukštai	spanguolių uogienės
	Druskos, pipirų

Paruošimas

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

9.6 Lašišos pakelyje

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. Tuomet nupilkite vandenį ir supjaustykite bulves plonais griežinėliais.
2. Nuvalykite ir nuplaukite špinatus ir gerai nusauskinkite.
3. Nulupkite ir mažais kubeliais supjaustykite askalotinius česnakus ir česnakus. Puode aliejuje kepkite svogūnus, kol jie taps skaidrūs.
4. Sudėkite špinatus ir trumpai pakepinkite, kol suminkštės. Tada nukelkite keptuvę nuo ugnies ir padėkite į šalį.
5. Nuplaukite lašišą, nusauskinkite ir supjaustykite į dvi dalis.
6. Nuplaukite petražoles ir bazilikus, nusauskinkite ir smulkiai supjaustykite lapelius.
7. Nusauskinkite ir stambiai supjaustykite kaparėlius.
8. Į sviestą įmaišykite kaparėlius ir smulkintas žoleles.
9. Nuplaukite žaliąją citriną karštu vandeniu, nusauskinkite 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 ir gerai užspauskite šonus.
14. Vieną šalia kito sudėtus paketėlius **kepkite 200 °C temperatūroje maždaug 20 minučių**.
15. Tada nuimkite popierių ir iš karto patiekite.

9.7 Kalafiorų žiedai su harisa

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

1	mažas žiedinis kopūstas
3 valgomieji šaukštai	miltų
150 ml	kokosų pieno
1 ½ arbatinio šaukštelio	saldžiosios paprikos
½ arbatinio šaukštelio	česnakų miltelių
1 valgomas šaukštas	harisos pastos (norimo aštrumo)
	Druskos, pipirų

Paruošimas

1. Nuplaukite kalafiorą ir padalinkite žiedynais.
2. Likusius ingredientus sumaišykite į tirštą, tolygią tešlą. Jei tešla per skysta, įdėkite dar šiek tiek miltų.
3. Kalafioro žiedus po vieną pamirkykite tešloje ir nuvarvinkite tešlos perteklių.
4. Išmirkytus kalafiorų žiedus kepkite porcijomis. Kad būtų traškūs, nesudėkite jų per arti vienas kito.
5. Nustatykite **180 °C** temperatūrą ir **20 minučių** gaminimo laiką ir pradėkite kepimą.
6. Praėjus pusei laiko kalafiorų žiedus apverskite.

PATARIMAS: Kartu tinka natūralaus jogurto padažas.

9.8 Traškūs Briuselio kopūstai su šonine

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

400 g	Briuselio kopūstų
40 g	pusriebės šoninės
4	česnako skiltelės
1 valgomas	šaukštas alyvuogių aliejaus
	Druskos, pipirų

PATARIMAS: Šis patiekalas skaniausias su šviežiais Briuselio kopūstais, tačiau jį galima ruošti ir su šaldytais. Tokiu atveju Briuselio kopūstų nepjaustykite. Gaminimo laikas ir temperatūra lieka tokie patys.

Paruošimas

1. Briuselio kopūstus nuplaukite ir supjaustykite per pusę.
2. Supjaustykite šoninę plonomis juostelėmis.
3. Česnako skiltelių nelupkite ir nepjaustykite.
4. Visas sudedamąsias dalis sumaišykite dubenyje ir pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.
5. Viską gaminkite **180 °C temperatūroje apie 15–20 minučių**.
6. Praėjus pusei laiko sudedamąsias dalis pakratykite arba apverskite.
7. Patiekite prie kiekvienos porcijos pridėdami po 2 česnako skilteles. Pagal skonį galite išspausti česnako minkštimą ir valgyti su patiekalu.

9.9 Mini pica su kumpiu ir rukola

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Iškočiokite picos tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus ir išpjaukite stačiakampius, kurie būtų 1 cm mažesni už gruzdinimo krepšio paviršių.
2. Tešlą lengvai pabadykite šakute.
3. Supjaustykite „Mozzarella“ sūrį plonais griežinėliais.
4. Ant tešlos paskirstykite pomidorų tyrę, pagardinkite druska, pipirais ir raudonėliais, ant viršaus uždėkite „Mozzarella“ griežinėlius.
5. Picos gabalėlius kepkite porcijomis **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 nuplauto mis gražgarstėmis.
8. Apšlakstykite picas trupučiu alyvuogių aliejaus ir patiekite.

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

9.10 Šokoladiniai pyragėliai su skystu įdaru

Sudedamosios dalys 8 pyragėliams

PASTABA: Prieš pradėdami patikrinkite, kiek keksiukų formelių telpa į gruzdintuvę.

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Susmulkinkite šokoladą ir ištirpinkite vandens vonelėje.
2. Įdėkite sviestą ir taip pat ištirpinkite.
3. Kiaušinius ir cukrų išplakite iki putų.
4. Persijokite miltus į kiaušinių ir cukraus masę ir maišykite, kol tešla bus tolygi.
5. Supilkite šokolado ir sviesto mišinį.
6. Šupilkite tešlą į keksiukų formeles.
7. Šokoladinius pyragėlius kepkite įkaitintame prietaise **180 °C temperatūroje apie 5–6 minutes**.
8. Skanaukite šokoladinius pyragėlius šiltais.

10. Valymas



Nudegimų PAVOJUS!

- ⊙ Prieš prietaisą judindami arba valydami, palaukite, kol jis visiškai atvės.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Prieš valydami karšto oro gruzdintuvę, iš kištuko ištraukite kištuką **12**.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvę draudžiama nardinti į vandenį.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.

PASTABA: Atkreipkite dėmesį, kad po džiovinimo erdmėse vis dar gali būti vandens lašelių. Leiskite visoms dalims visiškai išdžiūti ore.

Priedai

- Pašalinkite didelius maisto produktų likučius.
- Gruzdinimo krepšelius **2**, grotelių įdėklus **11** ir gruzdinimo įdėklus **10** galima plauti indaplovėje.
- Grotelių įdėklus **11** ir gruzdinimo įdėklus **10** iškelkite iš gruzdinimo krepšelių **2**. Išvalę įdėdami įsitikinkite, kad gruzdinimo įdėklų **10** kojelės būtų nukreiptos į viršų. Gruzdinimo įdėklus **10** įspauskite, kol jie lies dugną.

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

- Prieš tai užmerkite pridegusius patiekalo likučius.
- Prieš padėdami saugoti arba vėl naudodami, leiskite visoms dalims visiškai išdžiūti.

Korpusas

- Nuvalykite korpuso **1** išorę drėgna šluoste su trupučiu ploviklio.
- Nusausinkite indų rankšluosčiu.

Vidinė dalis

1. Vidinę dalį valykite švelnia kempine, naudodami šiek tiek vandens ir švelnaus ploviklio.
2. Kelis kartus nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste, retkarčiais nuskalaudami ir išgręždami.
3. Nusausinkite indų rankšluosčiu.

11. Saugojimas

- Prieš padedant saugoti karšto oro gruzdintuvę, ... reikia ištraukti tinklo kištuką **12**, ... prietaisas privalo būti atvėsęs ir ... visos dalys turi būti visiškai sausos.
- Elektros laidą **7** suvyniokite ant laido apvijos **6**. Atsižvelkite į vyniojimo krypties simbolį ant laido apvijos.

12. 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.

13. Problemų sprendimas

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



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Jokiū būdu nebandykite patys remontuoti prietaiso.

Klaida	Galimos priežastys / priemonės
Neveikia	<ul style="list-style-type: none"> • Ar užtikrintas elektros tiekimas? • Patikrinkite jungtį.
Patiekalai pasibaigus rekomenduojamai trukmei vis dar neparuošti	<ul style="list-style-type: none"> • Ar buvo per didelis kiekis arba per stori gabalai? • Ar buvo nustatyta per žema temperatūra arba per trumpa kepimo trukmė?
Susidaro daug dūmų, stiprus kvapas	<ul style="list-style-type: none"> • Ar ant kaitinimo elemento 3 yra maisto produktų likučių, kurie kaisdami gali degti? Gruzdinimo krepšelių 2 negalima pripildyti daugiau nei iki žymos MAX 9.

14. Techniniai duomenys

Modelis:	SHFDV 2470 A1
Tinklo įtampa:	220–240 V ~ 50 Hz
Apsaugos klasė:	I
Galia:	2470 W
Energijos suvartojimas, kai išjungtas:	≤ 0,3 W
Automatinis perjungimas į išjungto būseną:	< 15 minučių

Naudojami simboliai

	G epürfte S icherheit (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.

Pasiliekame teisę atlikti techninius pakeitimus.

15. HOYER Handel GmbH garantija

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

Garantijos sąlygos

Garantijos terminas prasideda nuo pirkimo datos. Gerai saugokite originalų pirkimo kvitą. Šio dokumento reikia kaip pirkimo įrodymo. Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos paaiškėtų medžiagų arba gamybos trūkumų, šį gaminį – savo nuožiūra – 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 galėtumėme sparčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 519553_2507**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliniam puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisiekitė 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 programines įrangas.



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „Lidl“ paslaugų portalą (www.lidl-service.com), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **519553_2507**, galėsite atsisiųsti reikiamą naudojimo instrukciją.



Aptarnavimo centras

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

IAN: 519553_2507



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