

SILVERCREST®



DIGITAL AIR FRYER SHFD 1400 C1

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

08/2024 ID: SHFD 1400 C1_24_V1.1

FI Käyttöohje
DIGITAALINEN KUUMAILMAKEITIN

PL Instrukcja obsługi
**CYFROWA FRYTKOWNICA
BEZTŁUSZCZOWA**

EE Kasutusjuhend
DIGITAALNE KUUMAÕHUFRITÜÜR

DE AT CH Bedienungsanleitung
DIGITALE HEIßLUFTFRITTEUSE

SE Bruksanvisning
DIGITAL VARMLUFTSFRITÖS

LT Vartotojo vadovas
**SKAITMENINĖ KARŠTO ORO
GRUZDINTUVĖ**

LV Lietošanas instrukcija
**KARŠTĀ GAISA TAUKVĀRES
KATLS**

IAN 467257_2407

3

IAN 467257_2407

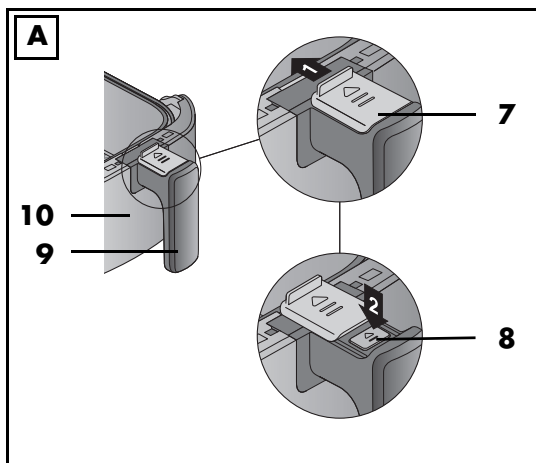
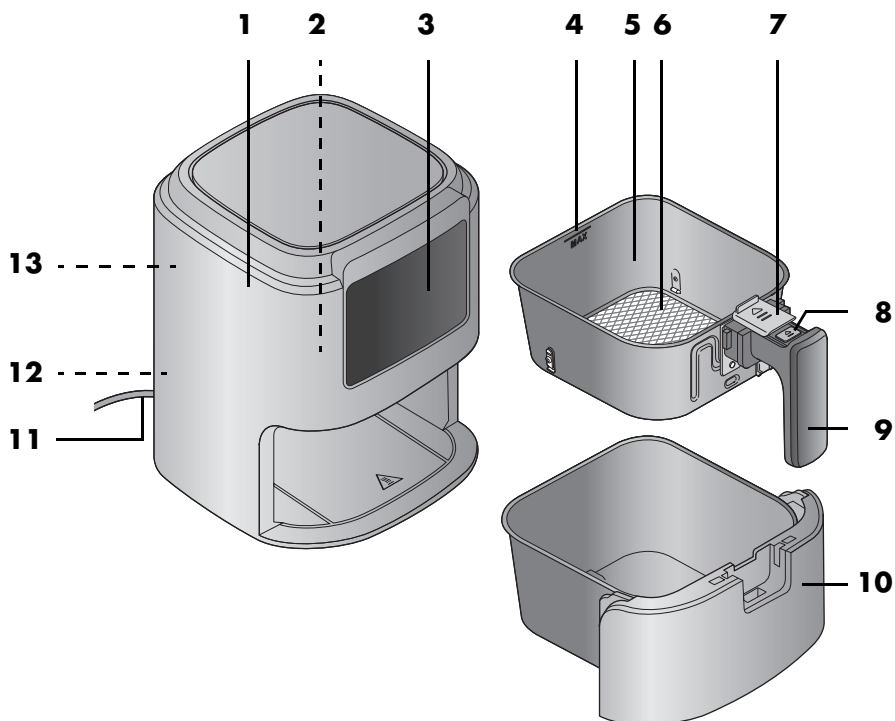
FI SE PL LT EE LV



<i>Suomi</i>	2
<i>Svenska</i>	24
<i>Polski</i>	46
<i>Lietuviškai</i>	70
<i>Eesti keel</i>	94
<i>Latviski</i>	116
<i>Deutsch</i>	140



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



Sisältö

1. Yleiskatsaus	3
2. Määräystenmukainen käyttö	4
3. Turvaohjeita	4
4. Toimituksen sisältö	7
5. Käyttöönotto	8
6. Kosketusnäytön yleiskatsaus	9
7. Friteerauksen perusteet	10
8. Käyttö	11
8.1 Virtaliitäntä	11
8.2 Kosketusnäyttö	11
8.3 Päälle-/pois päältä-kytkentä	11
8.4 Manuaaliset asetukset	12
8.5 Ohjelmien käyttö	12
8.6 Kypsennysprosessin keskeytys	13
8.7 Kypsennysprosessin päätyminen	13
8.8 Ohjelmien yleiskatsaus / Kypsennystaulukko	14
9. Reseptit	15
9.1 Peruna-bataattiranskalaiset yrttimajoneesilla	15
9.2 Makkarat aamunutussa	15
9.3 Paistettua camembertia puolukoiden kanssa	16
9.4 Täytetyt tomaatit	16
9.5 Kikhernejauhoista valmistettu falafel	17
9.6 Lohi pakkauksessa	17
9.7 Kesäkurpitsa-munakoiso-vartaat	18
9.8 Minipizza kinkulla ja rucolalla	18
9.9 Marinoidut kanansiivet	19
9.10 Suklaafondantit	19
10. Puhdistus	20
11. Säilytys	20
12. Osien hävittäminen	21
13. Häiriötapauksessa	21
14. Tekniset tiedot	22
15. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH	22

1. Yleiskatsaus

- 1 Kotelo
- 2 Lämmituselementti (sisätilan yläosassa)
- 3 Kosketusnäyttö ilmoituksilla ja anturipainikkeilla
- 4 **MAX** Merkintä friteerauskorin korkeinta täyttömäärää varten (korkein täyttömäärä on 2,4 litraa)
- 5 Friteerauskori
- 6 Siiviläosa
- 7 Vapautussuoja
- 8 Painike friteerauskorin vapautukseen
- 9 Friteerauskorin kahva
- 10 Pannu; tänne neste kerääntyy kypsennettäessä
- 11 Liitosjohto verkkopistokkeella
- 12 Välike johtokelalla
- 13 Poistoilman aukko

Sydämellinen kiitos luottamuksestasi!

Onnittelumme uuden kuumailma-friteerauskeittimesi johdosta.

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

- **Ennen ensimmäistä käyttöä on tämä käyttöohje luettava huolellisesti läpi.**
- **Turvaohjeita on välttämättä noudatettava!**
- **Laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.**
- **Säilytä tämä käyttöohje myöhemmää tarvetta varten.**
- **Jos laite annetaan toiselle henkilölle, tulisi tämän käyttöohjeen olla mukana. Käyttöohje on osa tuotetta.**

Toivomme, että uudesta kuumailma-friteerauskeittimestäsi on paljon iloa!

Symbolit laitteessa



Tämä symboli varoittaa koskemasta kuumaan pintaan.



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

2. Määräystenmukainen käyttö

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

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

Laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

Ennakoitava väärinkäyttö

Kuumailma-friteerauskeitin ei sovellu nesteiden lämmittämiseen.

3. Turvaohjeita

Varoituksiin liittyvää

Tarpeen mukaan käytetään tässä käyttöohjeessa 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, sensoriset tai henkiset kyvyt tai 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 käyttöjahuoltoa, 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 kuumiin laitteen osiin kuten esim. poistoilman aukkoon takasivulla. Tartu friteerauskoriin vain kahvasta.
- ⊙ Friteerauksen aikana poistoilman aukosta poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.
- ⊙ Jos laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, on se vaihdettava valmistajan tai tämän asiakaspalvelun tai vastaavasti pätevän henkilön toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.
- ⊙ Lämmityselementtejä ei saa pyyhkiä kostealla liinalla.
- ⊙ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastinkellon tai erillisen kauko-ohjauksen kautta.
- ⊙ Tämä laite on myös tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja kotitalouksien kaltaisissa sovelluksissa, kuten...
 - ... myymälöiden, toimistojen ja muiden kaupallisten alueiden työntekijöiden keittiöissä;
 - ... maatalouskiinteistöissä;
 - ... hotellien, motellien ja muiden asuinrakennusten asiakkailta;
- ⊙ bed and breakfastissa.
- ⊙ Huomioi puhdistusta koskeva luku (katso "Puhdistus" sivulla 20).



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 kotija hyötyeläimille. Lisäksi eläimet voivat myös vaurioittaa laitetta. Siksi eläimet on periaatteessa 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 tippu- ja roiskevedeltä.
- ⊙ Laitetta, liitosjohtoa ja verkkopistoketta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
- ⊙ Jos laitteeseen pääsee nestettä, on verkkopistoke irrotettava välittömästi. Sen jälkeen laite on annettava tarkastaa, ennen kuin se otetaan uudelleen käyttöön.
- ⊙ Jos laite on päässyt putoamaan veteen, irrota verkkopistoke välittömästi ja ota laite vasta tämän jälkeen ylös vedestä. Älä ota laitetta tällöin enää käyttöön, vaan anna se ensin ammattimaisen korjaamon tarkastettavaksi.
- ⊙ Älä käytä laitetta märin käsin.



VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Älä ota laitetta käyttöön, jos laitteessa tai liitosjohdossa on näkyviä vaurioita tai jos laite on aiemmin päässyt putoamaan.
- ⊙ Jos käytät jatkojohtoa, sen on sovellettava tämän laitteen teknisiin tietoihin.
- ⊙ Älä liitä laitetta jatkopistorasiaan. Seurauksena voi olla ylikuormitus.
- ⊙ Asettele liitosjohto siten, ettei kukaan voi astua sen päälle, jäädä siihen kiinni tai kompastua siihen.
- ⊙ Liitä laitteen verkkopistoke vain hyvin ulottuvilla olevaan ja asianmukaisesti asennettuun suojakosketinpistorasiaan, jonka jännite vastaa laitteen tyyppikilven merkintää. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen hyvin saavutettava.
- ⊙ Pidä huolta siitä, ettei liitosjohto pääse vaurioitumaan terävien kulmien tai kuumien paikkojen takia. Älä kierrä liitosjohtoa laitteen ympärille.
- ⊙ Laitteen 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 sattuu häiriö,
 - ... kun et käytä laitetta,
 - ... ennen kuin puhdistat laitteen, ja
 - ... 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 seinäpistorasoiden alla, äläkä verhojen, paperin tai vastaavien palavien kohteiden lähetyvillä.
- ⊙ 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 puhdistamista tai säilytyspaikkaan asettamista.
- ⊙ Älä liikuta tai kuljeta päällekytkettyä kuumailma-friteerauskeitintä.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

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

4. Toimituksen sisältö

- 1 Kuumailma-friteerauskeitin
- 1 Pannu **10**
- 1 Friteerauskori **5** siiviläosalla **6**
- 1 Täydellinen käyttöohje (internetissä)
- 1 Pikaopas (laitteen mukana)

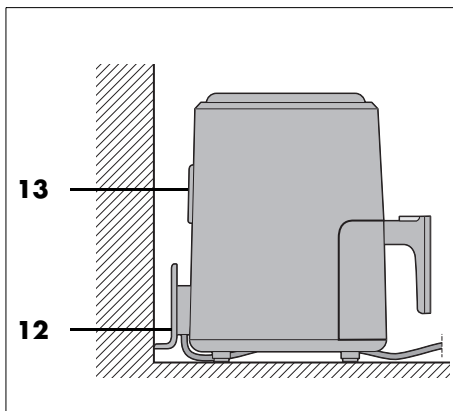
5. Käyttöönotto

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



VAARA - palovaara!

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



- Älä koskaan peitä poistoilman aukkoa **13**.
- Älä käytä kuumailma-friteerauskeitintä suoraan yläkaappien tai seinäpistorasioiden alla, äläkä verhojen, paperin tai vastaavien palavien kohteiden läheisyydellä.
- Huomioi, että laitteen kaikilla puolilla ja yllä on vapaata tilaa.
- Poista pahvi friteerauskorin **5** ja pannun **10** välistä.

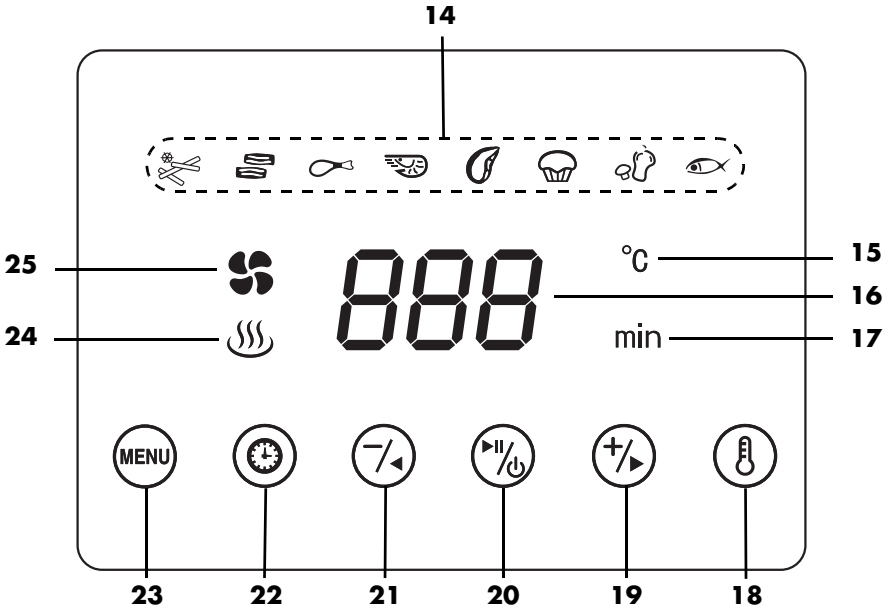
Kuva A:









- Vedä pannu **10** kahvalla **9** ulos kotelosta **1**.
- Työnnä vapautussuoja **7** nuolen suuntaan.
- Paina painiketta friteerauskorin **8** vapautukseen ja nosta friteerauskori **5** ylöspäin ulos pannusta **10**.

OHJE: ensimmäisen käytön aikana voi muodostua hieman höyryä ja hajua. Se johtuu lämmityselementissä **2** käytetyistä asennus-apuaineista, joten kysymyksessä ei ole tuotevirhe. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.

- Poista suojakelmut ja teipit laitteesta, älä kuitenkaan poista tyypikilpeä laitteen alapuolelta.
- Tarkista, että kaikki laitteeseen kuuluvat tarvikkeet ovat mukana eikä niissä ole vaurioita.
- Puhdista laite ja kaikki lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttöä (katso "Puhdistus" sivulla 20).
- Aseta laite kuivalle, tasaiselle, pitävälle ja lämmönkestävälle alustalle.
- Aseta verkkopistoke **11** pistorasiaan, joka vastaa tyypikilven arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.

6. Kosketusnäytön yleiskatsaus



- 14** Ohjelmasymbolit (katso "Ohjelmien yleiskatsaus / Kypsennystaulukko" sivulla 14)
- 15 °C** Lämpötilan yksikkö
- 16** Numeroiden näyttö (esim. lämpötila, kypsennysaika)
- 17 min** Kypsennysajan yksikkö
- 18**  Painike: kypsennyslämpötilan näyttö
- 19**  Painike: lämpötilan korotus / kypsennysajan pidennys
- 20**  Painike: päälle-/pois päältä-kytkentä / ohjelma Start/Stop
- 21**  Painike: lämpötilan alennus / kypsennysajan lyhennys
- 22**  Painike: kypsennysajan näyttö
- 23**  Painike: toistuva painaminen ohjelman valitsemiseksi
- 24**  Kuumennussymboli: palaa, kun laite kuumentaa
- 25**  Tuuletinsymboli: vilkkuu, kun tuuletin on käytössä

7. Friteerauksen perusteet

Elintarvikkeiden valmistelu

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

Friteerausaika ja -lämpötila

- Maukkaan ja terveellisen tuloksen saavuttamiseksi on lämpötilan ja friteerausajan valinnassa noudatettava tarkalleen pakkauksen ohjeita.
- Friteeraa vain pieniä määriä kerrallaan.
- Friteerauskorin **5** saa täyttää vain merkintään **MAX 4** asti.
- Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava aine. Jotta akryyliamidia muodostuu mahdollisimman vähän, on vältettävä liian voimakasta ruskistusta.

Tasaista ruskistusta varten ^{1 2}

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

²: Ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

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

1. Vedä pannu **10** ja friteerauskori **5** kahvalla **9** ulos kotelosta **1** ja ravistele ainekset. Huomioi ravistellessa, että ranskalaiset perunat sekoittuvat hyvin ja että sisällä olevat, raa'at ranskalaiset pääsevät ulos. Laite sammuu automaattisesti, kun pannu **10** ja friteerauskori **5** poistetaan.
2. Aseta pannu **10** ja friteerauskori **5** jälleen laitteeseen. Laite kytkeytyy automaattisesti päälle kypsennysajan päättymiseen asti.

Leivonta

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

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 aukkoon **13** takasivulla.
- ⊙ Käytä patakintaita tai patalappuja käsitellessäsi pannua **10** ja friteerauskorria **5**.
- ⊙ Friteerauksen aikana poistoilman aukosta **13** poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.
- ⊙ Älä liikuta tai kuljeta päällekytkettyä kuumailma-friteerauskeitintä.


VAROITUS aineellisista vahingoista!


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

8.1 Virtaliitântä

- Kun laite on paikallaan, aseta verkkopistoke **11** suojakosketinpistorasiaan, joka vastaa tyyppikilvessä olevia arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.
 - Kaikki kosketusnäytön **3** ilmoitukset palavat hetken aikaa.
 - Kuuluu kaksinkertainen äänimerkki.
 - Painikkeen Start/Stop  **20** symboli palaa. Palava symboli ilmaisee valmiustilan.


8.2 Kosketusnäyttö

Kosketusnäytöllä **3** on symboleita, jotka vain näyttävät toiminnot, esim. kuumennus-symboli  **24**.








Muut symbolit ovat (myös) komentopainikkeita, esim. painike Start/Stop  **20**.

Komentopainikkeita kutsutaan tässä käyttöohjeessa painikkeiksi luettavuuden parantamiseksi.

8.3 Päälle-/pois päältä-kytkentä

- Paina painiketta Start/Stop  **20** laitteen käynnistämiseksi valmiustilasta.
 - Näytössä **3** näytetään ohjelmasympolit **14** ja alempi rivi painikkeilla **18 – 23**.
 - Esiasetettu lämpötila **180 °C** ja esiasetettu kypsennysaika **15 min** näytetään vilkkuen vuorotellen.
-

OHJE: jos kytket laitteen pois päältä heti päällekytkennän jälkeen painamalla pitkään painiketta Start/Stop  **20**, käynnistyy tuuletin n. 1 minuutin ajaksi.

- Paina toistuvasti painiketta Menu  **23** halutun ohjelman valitsemiseksi.
- Paina painiketta Start/Stop  **20** uudeleen käynnistäaksesi laitteen.
 - Kuumennusymboli  **24** näkyy.
 - Tuuletinsymboli  **25** vilkkuu.
 - Säädetty lämpötila ja kypsennysaika näytetään vuorotellen.
 - Kypsennysaika lasketaan alas.
 - Valittu ohjelmasympoli **14** vilkkuu.
- Voit kytkeä päällekytketyn laitteen valmiustilaan pitämällä painiketta Start/Stop  **20** painettuna.
 - Kuuluu äänimerkki.
 - Tuuletin toimii vielä n. 1 minuutin ja tuuletinsymboli  **25** vilkkuu.
 - Näytössä **3** näkyy vain symboli  **20**.
- Irrota verkkopistoke **11** laitteen täydellistä poiskytkentää ja verkosta erottamista varten.

8.4 Manuaaliset asetukset

Laitteen ollessa päällekytkettynä on näytössä **3** näkyvillä alempi rivi painikkeilla **18** – **23**. Siinä voit muuttaa lämpötilan ja kypsennysajan asetuksia milloin vain, esim. myös ohjelman ollessa jo käynnissä.

- Lämpötilapainikkeella **18** ja asetuspainikkeilla **19/21** asetat lämpötilan välille 80 °C - 200 °C:
 - Paina lämpötilapainiketta **18**.
 - Paina lyhyesti asetuspainikkeita **19/21** 5°C-askelille. Pidä painettuna nopeaan eteen-/taaksepäin liikkumiseen.
- Kypsennysajan painikkeella **22** ja asetuspainikkeilla **19/21** asetat kypsennysajan välille 1 - 60 minuuttia:
 - Paina kypsennysajan painiketta **22**.
 - Paina lyhyesti asetuspainikkeita **19/21** 1-minuutin-askelille. Pidä painettuna nopeaan eteen-/taaksepäin liikkumiseen.

8.5 Ohjelmien käyttö

OHJEET:



- Huomioi, etteivät ruoat pääse koskettamaan kuumaa lämmityselementtiä **2** sisältä yläosassa ja liimautumaan siihen kiinni.
- **PIKAKÄYNNISTYS-TOIMINTO**
Käynnistä laite valmiustilasta painikkeella Start/Stop **20**. Painamalla uudelleen painiketta Start/Stop käynnistetään kypsentäminen esiasetetulla lämpötilalla 180 °C ja esiasetetulla kypsennysajalla 15 min.

Laitteessa on esiasetettuja ohjelmia monille elintarvikkeille ja ruoanvalmistusmenetelmille. Kun valitset ohjelman, voit lisäksi milloin tahansa muuttaa seuraavia asetuksia:






- Lämpötila
 - Kypsennysaika
1. Valmistele elintarvikkeet ja laita ne friteerauskoriin **5**.
 2. Aseta friteerauskori **5** pannuun **10**.
 3. Työnnä pannu **10** koteloon **1**.
 4. Kytke laite päälle painikkeella Start/Stop **20**.
 5. Paina toistuvasti painiketta Menu **23** halutun ohjelman valitsemiseksi. Vastava symboli vilkkuu.
 6. Käynnistä kypsennysprosessi painikkeella Start/Stop **20**.
 - Ohjelmasymboli vilkkuu. Muut ohjelmasymbolit eivät ole näkyvissä.
 - Tuuletinsymboli **25** vilkkuu.
 - Kuumennussymboli **24** palaa.
 - Painikkeet **18**, **19**, **20**, **21**, **22** ja **23** palavat.

8.6 Kypsennysprosessin keskeytys

Voit milloin tahansa keskeyttää kypsennysprosessin esim. ruskistusasteen tarkastamiseksi.

1. Vedä pannu **10** kahvalla **9** ulos kotelosta **1**. Laitte sammuu automaattisesti, kun pannu **10** poistetaan.
 - Painikesymboli  **20** vilkkuu.
 - Kuumennussymboli  **24** ei ole enää näkyvillä.
 - Ohjelmasympoli vilkkuu.
 - Lämpötila ja kypsennysaika näytetään vuorotellen.
 - Tuuletin pysähtyy, kunnes pannu **10** on jälleen paikallaan.
2. Aseta pannu **10** jälleen laitteeseen. Laitte kytkeytyy automaattisesti päälle kypsennysajan päättymiseen asti.

tai

1. Paina lyhyesti painiketta Start/Stop  **20** keskeyttääksesi kypsennysprosessin.
 - Kuuluu äänimerkki.
 - Painikesymboli  **20** vilkkuu.
 - Kuumennussymboli  **24** ei ole enää näkyvillä.
 - Ohjelmasympoli vilkkuu.
 - Tuuletinsymboli  **25** vilkkuu.
 - Lämpötila ja kypsennysaika näytetään vuorotellen.
 - Tuuletin toimii vielä n. 1 minuutin ajan.
2. Paina painiketta Start/Stop  **20** uudeen kypsennysprosessin jatkamiseksi.









8.7 Kypsennysprosessin päätyminen

- Kun ohjelma on suoritettu loppuun, kuuluu äänimerkki. Tuuletin toimii vielä n. 1 minuutin ajan.
 - Tarvitset lämmönkestävän alustan pannulle **10** ja friteerauskorille **5** sekä lautasen tai kulhon (tarvittaessa esilämmitettyinä).
 - Irrota käytön jälkeen verkkopistoke **11** laitteen erottamiseksi verkosta.
1. Vedä pannu **10** kahvalla **9** ulos kotelosta **1**. Aseta pannu **10** lämmönkestävälle alustalle.
 2. **Kuva A:** työnnä vapautussuoja **7** nuolen suuntaan.
 3. Paina painiketta friteerauskorin vapautukseen **8** ja nosta friteerauskori **5** ylöspäin ulos pannusta **10**.
 4. Aseta friteerauskori **5** lämmönkestävälle alustalle. Aseta ruoat valmistellulle lautaselle / valmisteltuun kulhoon.
 5. Anna laitteen ja tarvikkeiden jäähtyä, ennen kuin puhdistat ne.

OHJE: jos esim. ruskistusaste ei vastaa toiveitasi, voit muuttaa kypsennysprosessia manuaalisesti (katso "Manuaaliset asetukset" sivulla 12). Työnnä pannu **10** täytetyllä friteerauskorilla **5** jälleen koteloon **1** ja käynnistä kypsennysprosessi uudelleen. Vedä tätä varten vain pannu **10** kahvalla **9** ulos kotelosta **1** ja aseta se sitten jälleen paikalleen.

8.8 Ohjelmien yleiskatsaus / Kypsennystaulukko

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

Symboli kosketusnäytöllä	Ohjelma/Käyttö	esisäädetty lämpötila (säädettyvä alue)	esisäädetty aika (säädettyvä alue)
	Pakastetut ranskalaiset perunat ¹ (optimaalinen määrä n. 350 g, korkein määrä n. 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Pekoni	180 °C (80 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)
	Linnunliha osina, esim. koivet ² (optimaalinen määrä 4 osaa)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	Katkaravut	180 °C (80 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	Pihvit, kotletit	200 °C (80 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Muffinit, kakut ja leivonnaiset	160 °C (80 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Vihannekset ² (optimaalinen määrä n. 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min (1 – 60 min)
	Kala	180 °C (80 – 200 °C)	14 min (1 – 60 min)

Korotetut numerot ^{1,2} tarkoittavat:

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

²: Ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

OHJE: lämpötilaa voidaan säädettyvällä alueella korottaa tai alentaa 5 °C-askelin.

9. Reseptit

9.1 Peruna-bataattiranskalaiset yrttimajoneesilla

Ainekset 4 annokseen

Ainekset majoneesiin

1	munankeltuainen
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 perunoi- ta
2 ruokalusikkaa	auringonkukkaöljyä

Ruoanvalmistus

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

9.2 Makkarat aamunutussa

Ainekset 4 annokseen

Ainekset

8	makkaraa (esim. frankfur- tin- tai wieninmakkarat)
1 pakkaus	lehtitaikinaa Suolaa & pippuria
2 ruokalus- kallista	sinappia
2	kananmunaa

Ruoanvalmistus

1. Kauli lehtitaikina jauhotetulla työtaso-
lla.
2. Leikkaa makkarat 4 cm pituisiksi pa-
loiksi.
3. Sivele kaulitulle lehtitaikinalle sinappia
ja mausta suolalla ja pippurilla.
4. Leikkaa taikina 3 cm leveiksi suikaleik-
si.
5. Kääri makkarat lehtitaikinaan niin, että
ne näkyvät hieman sivuilta.
6. Vatkaa munat ja voitele niillä lehtitaiki-
na.
7. Paina lehtitaikinan päät kiinni.
8. Laita makkarat friteerauskoriin. Huomi-
oi max. täyttömäärä. Mahdollisesti tu-
lee tehdä kaksi friteerauskertaa.
9. Paista halutun maun ja ruskistusasteen
mukaan 200 °C:ssa n. 12-15 minuuttia.

9.3 Paistettua camembertia puolukoiden kanssa

Ainekset 4 annokseen

OHJE: Tarkasta heti alussa, voitko laittaa 4 camemberttiä kokonaisuena vierekkäin friteerauskoriin. Jos ei, friteeraa camembertit 2 erässä.

Ainekset

4	camembertia (jokainen 150 g asti)
2	kananmunaa
2 ruokalusi-kallista	kermaa
6 ruokalusi-kallista	korppujauhoja
4 ruokalusi-kallista	puolukoita lasista
Maun mukaan suolaa & pippuria	

Ruoanvalmistus

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

9.4 Täytetyt tomaatit

Ainekset 4 annokseen

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

Ainekset

12 ruokalusi-kallista	oliiviöljyä
12	keskikokoista tomaattia
4	valkosipulin kynttä
2 nippua	litteää lehtipersiljaa
4 viipaletta	paahtoleipää (normaali koko)
1 teelusikallinen	suolaa
4 ripausta	pippuria
80 g	vastaraastettua parmesania

Ruoanvalmistus

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

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

9.5 Kikhernejauhoista valmistettu falafel

Ainekset 4 annokseen

OHJE: Huomioi max. täyttömäärä. Mahdollisesti tulee tehdä 2 friteeraus kertaa.

Ainekset

240 g	kikhernejauhoja
240 ml	vettä
8 ruokalusikallista	oliiviöljyä
4	valkosipulin kynttä
2	salottisipulia
2 nippua	persiljaa
1 teelusikallinen	suolaa
3 teelusikallista	kuminaa
1 teelusikallinen	leivinjauhetta
	Hieman sitruunamehua

Ruoanvalmistus

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

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	lohifileettä (ilman nahkaa)
1	oksa persiljaa
1	oksa basilikaa
1 ruokalusikallinen	kapriksia
2 ruokalusikallista	pehmeää voita
1	käsittelemätön limetti
	Suolaa, pippuria

Ruoanvalmistus

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

- Laita perunaviipaleet kunkin keskelle ja mausta suolalla ja pippurilla. Aseta pinaatti ja lohi niiden päälle.
- Laita kaprisvoi hiutaleiksi lohelle ja asettele päälle limettiviipaleita.
- Taita paperi ainesten päälle, sulje reunat tiukasti ja laita pakkaukset vierekkäin friteerauskoriin.
- Kypsennä 200 °C:ssa n. 20 minuuttia.
- Poista sitten paperi ja tarjoile aterialla heti.

9.7 Kesäkurpitsa- munakoiso-vartaat

Ainekset 4 annokseen

OHJE: Huomioi max. täyttömäärä. Mahdollisesti tulee tehdä 2 friteerauskertaa.

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

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

9.8 Minipizza kinkulla ja rucolalla

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

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

9.9 Marinoidut kanansiivet

Ainekset 2 hengelle

Ainekset

n. 8	kanansiipeä
1 - 2 teelusikallista	suolaa
1 - 2 teelusikallista	paprikaa

Ainekset marinadille

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

Ruoanvalmistus

1. Sekoita kaikki marinadin ainekset isossa kulhossa.
2. Lisää kanansiivet kulhoon ja sekoita ne marinadin kanssa.
3. Annan kanansiipien maustua marinadissa n. 1 tunti.
4. Aseta kanansiivet vierekkäin friteerauskoriin ja säädä se 190 °C:een 15 minuutiksi.
5. Käännä kanansiivet kypsennysajan puolivälissä.
6. Tarkista kanansiivet kypsennysajan lopussa ja ota ne pois, jos olet tyytyväinen.

Vihje: Jos kanansiivistä halutaan rapeampia, voi niitä paistaa vielä 200 °C:ssa noin 5 minuutin ajan.

9.10 Suklaafondantit

Ainekset 8 fondantille

OHJE: Voit valmistaa 4 fondanttia kerralla.

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

1. Hienonna suklaa ja sulata se vesihautteessa.
2. Lisää voita ja anna senkin sulaa.
3. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
4. Siivilöi jauhot seoksen päälle ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
5. Kääntele joukkoon suklaa-voiseos.
6. Kaada taikina muffinssivuokiin ja laita ne friteerauskoriin. Aseta tämä esilämmitettyyn laitteeseen.
7. Aseta lämpötilaksi 180 °C ja kypsennysajaksi 5-6 minuuttia.
8. Paista suklaafondantit ja nauti lämpimänä.

10. Puhdistus



VAARA palovammoista!

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



VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Irrota verkkopistoke **11** 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.

Lisäosat

- Poista karkeat elintarvikkeiden jäämät.
- Friteerauskori **5** ja siiviläosa **6** on mahdollista puhdistaa astianpesukoneessa. Paina siiviläosa ylöspäin ulos friteerauskorista. Huomioi puhdistuksen jälkeen asettaessasi siiviläosaa, että sen kohouma osoittaa ylöspäin. Paina siiviläosa reunoista alas, kunnes se kiinnittyy paikalleen.

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

- Liota ensin kiinnipalaneita ruoanjäämiä.
- Puhdista pannu **10** käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee perusteellisesti puhtaalla vedellä.
- 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 pesuainetta.
- Kuivaa sitten astiapyyhkeellä.

Sisätila

1. Puhdista sisätila pehmeällä sienellä, vähällä vedellä ja miedolla pesuaineella.
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 **11** irrotettava,
... laitteen on oltava jäähtynyt ja
... kaikkien osien on oltava täysin kuivia.
- Kierrä liitosjohto **11** johtokelalle **12**.

12. Osien hävittäminen

Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen. Ylivivattu 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 / apukeino
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 liian alhainen?
Voimakas savun- ja hajunmuodostus	<ul style="list-style-type: none">• Onko lämmityselementissä 2 elintarvikkeiden jäämiä, jotka palavat kuumennuksessa? Friiteerauskorin 5 saa täyttää vain merkintään MAX 4 asti.

14. Tekniset tiedot

Malli:	SHFD 1400 C1
Verkköjännite:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Suojaluokka:	I
Teho:	1400 W

Käytetyt symbolit

	Geprüfte Sicherheit (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 takuumme 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 takuu aika ei ala uudelleen.

Takuuaika ja lakisääteiset vaatimukset

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

Takuun laajuus

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

Takuu kattaa materiaali- tai valmistusvirheet.

Tämä takuu ei koske niitä kulutussia, 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: 467257_2407** ja ostokuitti kaupan todisteeksi.
- Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kairverruksesta, käyttöohjeen kansisivulta (alhaalla vasemmalla) tai tarrasta laitteen taka- tai alapuolella.
- Toimintavirheiden tai muiden vikojen ilmaantuessa ota ensin yhteyttä seuraavassa mainittuun palvelukeskukseen **puhelimitse** tai **sähköpostin kautta**.
- Vialliseksi todetun laitteen voit lähettää sitten maksutta ilmoitettuun palveluosoitteeseen, liitä mukaan ostosite (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) **467257_2407**.



Palvelukeskus

FI Huolto Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: hoyer@lidl.fi

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

IAN: 467257_2407



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	25
2. Avsedd användning.....	26
3. Säkerhetsanvisningar	26
4. Leveransomfattning	29
5. Innan första användningen.....	30
6. Översikt pekskärm	31
7. Litet ABC om fritering.....	32
8. Användning.....	33
8.1 Anslutning till ström	33
8.2 Peksärmen	33
8.3 På-/avstängning	33
8.4 Manuella inställningar	34
8.5 Använda program	34
8.6 Avbryta tillagningen	35
8.7 Tillagningen färdig.....	35
8.8 Översikt program / tillagningstabell	36
9. Recept	37
9.1 Blandade pommes frites med örtmajonnäs	37
9.2 Smördegsinbakad korv.....	37
9.3 Inbakad camembert med lingon.....	38
9.4 Fyllda tomater	38
9.5 Falafel av kikärtsmjöl.....	39
9.6 Lax i knyten	39
9.7 Spett med zucchini och aubergine	40
9.8 Minipizzor med skinka och ruccola	40
9.9 Marinerade kycklingvingar	41
9.10 Chokladbakelse med flytande mitt.....	41
10. Rengöring.....	42
11. Förvaring.....	42
12. Avfallshantering	43
13. Problemlösning.....	43
14. Tekniska data.....	44
15. Garanti från HOYER Handel GmbH	44

1. Översikt

- 1 Hölje
- 2 Värmeelement (på ovansidan invändigt)
- 3 Pekskärm med angivelser och sensorknappar
- 4 **MAX** Markering för maximal påfyllningsnivå i friteringskorgen (maximal påfyllningsnivå är 2,4 liter)
- 5 Friteringskorg
- 6 Silinsats
- 7 Upplåsningsskydd
- 8 Knapp för att låsa upp friteringskorgen
- 9 Handtag på friteringskorgen
- 10 Panna; här samlas vätskan från tillredningen
- 11 Anslutningskabel med stickpropp
- 12 Distans med kabelupplindning
- 13 Frånluftsöppning

Många tack för ditt förtroende!

Vi gratulerar till din nya varmluftsfrityös.

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

- **Läs igenom den här bruksanvisningen noggrant innan första användningen.**
- **Det är mycket viktigt att följa säkerhetsanvisningarna!**
- **Apparaten får endast användas på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen.**
- **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!

Symboler på apparaten



Den här symbolen varnar mot att beröra den heta ytan.



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

2. Avsedd användning

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

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

Apparaten får inte användas för yrkesbruk.

Förtusebart 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.

VARNING! Medelhög risk: om varningen ignoreras kan allvarliga personskador eller saksador inträffa.

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

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

Anvisningar för säker användning

- ⊙ Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller bristande kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och har förstått vilka faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte genomföras av barn såvida de inte är över 8 år och hålls under uppsikt.
- ⊙ Barn som är yngre än 8 år skall hållas borta från apparaten och anslutningskabeln.
- ⊙ Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador.
-  ⊙ Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluft-söppningen på baksidan. Ta endast på friteringskorgen på handtaget.
- ⊙ Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluft-söppningen. 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 med en fuktig trasa.
- ⊙ 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 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 42).



FARA för barn!

- ⊙ Se till att barn aldrig kan dra ner den heta varmluftsfröten (t.ex. med elkablen). Livsfara vid brännskador!
- ⊙ 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 vattenstänk.
- ⊙ 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 dess förrinnan.
- ⊙ 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 från uttaget, ...
... efter varje användning,
... när en störning föreligger,
... när du inte använder apparaten,
... innan du rengör apparaten och
... vid åskväder.
- ⊙ Produkten får inte förändras, risk för skador föreligger. Låt endast behörig fackhandel eller servicecentret 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 saksador!

- ⊙ Använd endast originaltillbehör.
- ⊙ Ställ aldrig apparaten på heta ytor (t.ex. spisplattor) eller i närheten av värmekällor eller öppen eld.
- ⊙ Se till att maten inte berör det heta värmeelementet på ovasidan invändigt och fastnar där.
- ⊙ Använd inte skarpa eller repande rengöringsmedel.
- ⊙ Apparaten har glidsäkra 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 plastföterna. Lägg ev. ett halksäkert underlägg under apparaten.

4. Leveransomfattning

- 1 varmluftsfrity
- 1 panna **10**
- 1 friteringskorg **5** med silinsats **6**
- 1 fullständig bruksanvisning (på internet)
- 1 snabbguide (medföljer apparaten)

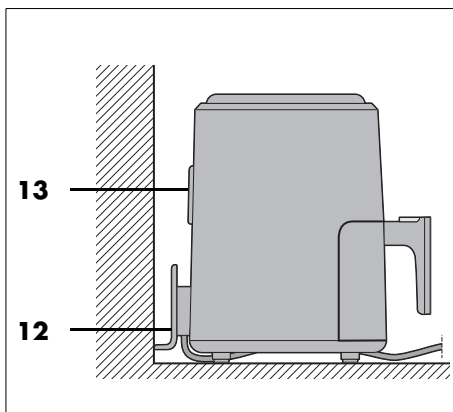
5. Innan första användningen

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



FARA - brandfara!

På baksidan av apparaten finns frånluftsöppningen **13**. Ur frånluftsöppningen kommer det varm ånga vid användningen.



- ⊙ Täck aldrig över frånluftsöppningen **13**.
- ⊙ Använd inte varmluftsfritysen direkt under överskåp, vägguttag och inte i närheten av gardiner, papper eller liknande brännbara föremål.
- ⊙ Se till att det finns fritt utrymme på alla sidor och över apparaten.
- ⊙ Ta bort pappan mellan friteringskorg **5** och panna **10**.

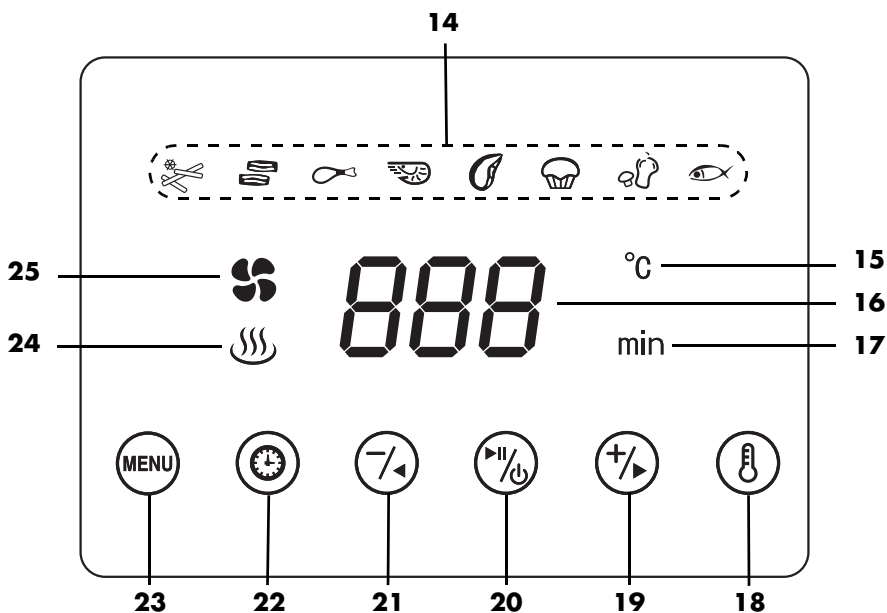
Bild A:









1. Dra ut pannan **10** i handtaget **9** från höljet **1**.
2. Skjut upplåsningsskyddet **7** i pilriktningen.
3. Tryck på knappen för att låsa upp friteringskorgen **8** och lyft upp friteringskorgen **5** uppåt från pannan **10**.

OBSERVERA: vid den första användningen kan en lätt rök- och luktutveckling förekomma. Detta beror på monteringsmedel på värmeelementet **2** och är inget produktfel. Se till att ventilationen är tillräcklig.

- Dra bort skyddsfolier och tejprensor från apparaten, dock inte typskylten på apparatens undersida.
- Kontrollera att alla tillbehörsdelar finns och är oskadade.
- Rengör apparaten och alla tillbehörsdelar innan första användningen (se "Rengöring" på sida 42).
- Ställ apparaten på ett torrt, jämnt, halksäkert, värmebeständigt underlag.
- Sätt in stickproppen **11** i ett uttag som uppfyller uppgifterna på typskylten. Det måste gå enkelt att komma åt uttaget även när man har satt på.

6. Översikt pekskärm



- 14** Programsymboler (se "Översikt program / tillagningstabell" på sida 36)
- 15 °C** Enhet för temperaturen
- 16** Angivelse av siffror (t.ex. temperatur, tillagningstid)
- 17 min** Enhet för tillagningstiden
- 18**  Knapp: visa tillagningstemperatur
- 19**  Knapp: öka temperaturen / förlänga tillagningstiden
- 20**  Knapp: sätta på/stänga av / program start/stopp
- 21**  Knapp: minska temperaturen / korta tillagningstiden
- 22**  Knapp: visa tillagningstid
- 23**  Knapp: tryck flera gånger för att välja ett program
- 24**  Uppvärmningssymbol: lyser när apparaten värms upp
- 25**  Fläktsymbol: blinkar när fläkten är igång

7. Litet ABC om fritering

Förbereda livsmedlen

- Alla livsmedel måste vara så torra som möjligt innan friteringen. Torka av det som ska friteras och ta bort isen på frys-ta 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.
- Friteringskorgen **5** får inte fyllas mer än upp till markeringen **MAX 4**.
- Akrylamid kan eventuellt vara cancerframkallande. För det skall bildas så lite akrylamid som möjligt, undvik att bryna för mycket.

För att få jämn bryningsgrad ^{1 2}

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

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

1. Dra pannan **10** inkl. friteringskorgen **5** i handtaget **9** från höljet **1** och skaka ingredienserna. När du skakar, se till att dina pommes frites blandas väl och att pommes frites som ligger mot mitten och ännu inte är färdig kommer utåt. Apparaten stängs av automatiskt när man tar ut pannan **10** inkl. friteringskorg **5**.

2. Sätt ner pannan **10** inkl. friteringskorg **5** i apparaten igen. Apparaten sätts på automatiskt igen fram till att tillagningstiden har gått.

Baka

Deg får **aldrig** läggas direkt i friteringskorgen **5**. Efter förberedelserna placerar du degen i en bakform eller någon annan värmebeständig form (t.ex. muffinsformar). Du ställer sedan formarna med degen i friteringskorgen **5**.

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 varm. Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluftsöppningen **13** på baksidan.
- Använd grytvantar eller grytlappar för att ta i pannan **10** och friteringskorgen **5**.
- Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluftsöppningen **13**. Ta inte in i ångan.
- Flytta eller transportera inte varmluftsfristen när den är påkopplad.

VARNING för saksador!

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

8.1 Anslutning till ström

- När apparaten är uppställd, sätt in stickproppen **11** i ett jordat uttag som uppfyller uppgifterna på typskylten. Det måste gå enkelt att komma åt uttaget även när man har satt på.
 - Alla angivelser på pekskärmen **3** lyser kort.
 - En dubbel signalton blir utlöst.
 - Symbolen i knappen Start/Stop **20** lyser. Den lysande symbolen signalerar standbyläget.

8.2 Peksjärmen

På pekskärmen **3** finns symboler som visar funktionerna, t.ex. uppvärmningssymbolen **24**.

Andra symboler är (också) en brytare, t.ex. knappen Start/Stop **20**. Brytarna betecknas i de här anvisningarna som knappar för läsbarhetens skull.

8.3 På-/avstängning

- Tryck på knappen Start/Stop **20** för att sätta på apparaten från standbyläget.
 - På displayen **3** visas programsymbolerna **14** och den nedre raden med knapparna **18** – **23**.
 - Den förinställda temperaturen **180 °C** och den förinställda tillagningstiden **15 min** visas omväxlande blinkande.

OBSERVERA: om du stänger av apparaten igen direkt igen efter att den har satts på genom en lång tryckning på knappen Start/Stop **20** sätts fläkten på under ca. 1 minut.

- Tryck flera gånger på knappen Meny **23** för att välja det önskade programmet.
- Tryck igen på knappen Start/Stop **20** för att starta apparaten.
 - Uppvärmningssymbolen **24** visas.
 - Fläktsymbolen **25** blinkar.
 - Den inställda temperaturen och tillagningstiden visas omväxlande.
 - Tillagningstiden räknas ner.
 - Den valda programsymbolen **14** blinkar.
- När apparaten är igång, håll knappen Start/Stop **20** intryckt för att koppla apparaten till standbyläget.
 - En signalton hörs.
 - Fläkten fortsätter att gå ca. 1 minut och fläktsymbolen **25** blinkar.
 - På displayen **3** visas endast symbolen **20**.
- För att stänga av apparaten helt och frånskilja den från elnätet, dra ut stickproppen **11**.

8.4 Manuella inställningar

När apparaten är påkopplad syns på displayen **3** den nedre raden med knapparna **18** – **23**. Med dem kan du alltid ändra inställningarna för temperaturen och tillagningstiden, t.ex. också när ett program redan är igång.

- Med temperaturknappen **18** och inställningsknapparna **19/21** ställer du in temperaturen mellan 80 °C och 200 °C:
 - Tryck på temperaturknappen **18**.
 - Tryck kort på inställningsknapparna **19/21** för 5°C-steg. Håll intryckt för att gå snabbt framåt/bakåt.
- Med tillagningstidknappen **22** och inställningsknapparna **19/21** ställer du in tillagningstiden mellan 1 och 60 minuter:
 - Tryck på tillagningstidknappen **22**.
 - Tryck kort på inställningsknapparna **19/21** för 1-minutsteg. Håll intryckt för att gå snabbt framåt/bakåt.

8.5 Använda program

OBSERVERA:



- Se till att maten inte berör det heta värmeelementet **2** på ovsidan invändigt och fastnar där.
- **SNABBSTARTSFUNKTION**
Sätt på apparaten från standbyläget med knappen Start/Stopp **20**. Genom att trycka igen på knappen Start/Stopp **20** startas tillagningen med den förinställda temperaturen 180 °C och den förinställda tillagningstiden 15 min.

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






- Temperatur
 - Tillagningstid
1. Förbered livsmedlen och lägg dem i friteringskorgen **5**.
 2. Sätt in friteringskorgen **5** i pannan **10**.
 3. Skjut in pannan **10** i höljet **1**.
 4. Sätt på apparaten med knappen Start/Stopp **20**.
 5. Tryck flera gånger på knappen Meny **23** för att välja det önskade programmet. Den aktuella symbolen blinkar.
 6. Starta tillagningen med knappen Start/Stopp **20**.
 - Programsymbolen blinkar. De andra programsymbolerna döljs.
 - Fläktsymbolen **25** blinkar.
 - Uppvärmningssymbolen **24** lyser.
 - Knapparna **18**, **19**, **20**, **21**, **22** och **23** lyser.

8.6 Avbryta tillagningen

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

1. Dra ut pannan **10** i handtaget **9** från höljet **1**. Apparaten stängs av automatiskt när pannan **10** tas ut.
 - Knappsymbolen  **20** blinkar.
 - Uppvärmningssymbolen  **24** visas inte längre.
 - Programsymbolen blinkar.
 - Temperatur och tillagningstid visas omväxlande.
 - Fläkten stoppar tills pannan **10** har skjutits in igen.
2. Sätt in pannan **10** igen i apparaten. Apparaten sätts på automatiskt igen fram till att tillagningstiden har gått.

eller

1. Tryck kort på knappen Start/ Stopp  **20** för att avbryta tillagningen.
 - En signalton hörs.
 - Knappsymbolen  **20** blinkar.
 - Uppvärmningssymbolen  **24** visas inte längre.
 - Programsymbolen blinkar.
 - Fläktsymbolen  **25** blinkar.
 - Temperatur och tillagningstid visas omväxlande.
 - Fläkten fortsätter att gå ca. 1 minut.
2. Tryck på knappen Start/Stop  **20** igen för att fortsätta tillagningen.









8.7 Tillagningen färdig

- När programmet har körts till slutet hörs en akustisk signal. Fläkten fortsätter att gå ca. 1 minut.
 - Du behöver ett värmebeständigt underlag för pannan **10** och friteringskorgen **5** plus en tallrik eller en skål (ev. förvärd).
 - För att koppla bort apparaten från elnätet, dra ut stickproppen **11** efter användningen.
1. Dra ut pannan **10** i handtaget **9** från höljet **1**. Sätt pannan **10** på det värmebeständiga underlaget.
 2. **Bild A:** skjut upplåsningsskyddet **7** i pilriktningen.
 3. Tryck på knappen för att låsa upp friteringskorgen **8** och lyft upp friteringskorgen **5** uppåt från pannan **10**.
 4. Ställ friteringskorgen **5** på det värmebeständiga underlaget. Placera maten på de förberedda tallrikarna/i den förberedda skålen.
 5. Låt apparaten och tillbehören svalna innan du rengör dem.

OBSERVERA: om bryningsgraden inte är som du önskar kan du ändra tillagningen manuellt (se "Manuella inställningar" på sida 34). Skjut in pannan **10** med den fyllda friteringskorgen **5** i höljet **1** igen och starta tillagningen igen. Du drar då bara ut pannan **10** i handtaget **9** från höljet **1** och sätter sedan in den igen.

8.8 Översikt program / tillagningstabell

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

Symbol på pekskärmen	Program/användning	förinställd temperatur (inställbart intervall)	förinställd tid (inställbart intervall)
	Frysst pomes frites ¹ (optimal mängd ca. 350 g, maximal mängd ca. 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Fläsk	180 °C (80 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)
	Fågel i delar, t.ex. lår ² (optimal mängd 4 delar)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min. (1 – 60 min.)
	Jätteräkor	180 °C (80 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min.)
	Biff/kotletter	200 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Muffins, kakor och bakverk	160 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Grönsaker ² (optimal mängd ca. 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min. (1 – 60 min.)
	Fisk	180 °C (80 – 200 °C)	14 min. (1 – 60 min.)

De upphöjda siffrorna ^{1,2} betyder:

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

²: Skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.

OBSERVERA: i det inställbara intervallet kan temperaturen höjas eller minskas i steg på 5 °C.

9. Recept

9.1 Blandade pommes frites med örtmajonnäs

Ingredienser för 4 portioner

Ingredienser för majonnäsen

1	äggula
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

Tillagning

1. Börja med örtmajonnäsen genom att tillsätta äggula och senap i en hög bägare och blanda med stavmixer.
2. Under tiden du blandar häller du i olja i en tunn stråle tills det blir en krämig, enhetlig massa.
3. Tillsätt örter och smaka av med salt, peppar och citronsaft.
4. Skala, skölj och torka potatisen och sötpotatisen.
5. Skär potatisen och sötpotatisen i ungefär 1 cm tjocka stavar och blanda dem med oljan i en skål.
6. Lägg pommes fritesen i friteringskorgen. Observera den maximala påfyllningsnivån. Du behöver eventuellt fritera i två omgångar.
7. Ställ in på 25 minuter, 200 °C.
8. Sänk temperaturen till 180 °C efter 15 minuter och skaka pommes fritesen ordentligt.
9. Salta pommes fritesen och servera med örtmajonnäsen.

9.2 Smördegsinbakad korv

Ingredienser för 4 portioner

Ingredienser

8	korvar (varmkorv eller wienkorv)
1 paket	smördeg
	Salt och peppar
2 matskedar	senap
2	ägg

Tillagning

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

9.3 Inbakad camembert med lingon

Ingredienser för 4 portioner

OBSERVERA: Kontrollera först om totalt 4 camembert-ostar får plats bredvid varandra i friteringskorgen. Om inte friterar du ostarna i två omgångar.

Ingredienser

4	camembert-ostar (upp till 150 g vardera)
2	ägg
2 matskedar	gräddde
6 matskedar	ströbröd
4 matskedar	lingon
Valfri mängd salt och peppar	

Tillagning

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

9.4 Fyllda tomater

Ingredienser för 4 portioner

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

Ingredienser

12 matskedar	olivolja
12	medelstora tomater
4	vitlöksklyftor
2 buntar	slätpersilja
4 skivor	rostat bröd (normalstora)
1 tesked	salt
4 nypor	peppar
80 g	färskriven parmesan

Tillagning

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

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

9.5 Falafel av kikärtsmjöl

Ingredienser för 4 portioner

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

Ingredienser

240 g	kikärtsmjöl
240 ml	vatten
8 matskedar	olivolja
4	vitlösklyftor
2	schalottenlökar
2 buntar	persilja
1 tesked	salt
3 teskedar	spiskummin
1 tesked	bakpulver
	Lite citronsaft

Tillagning

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

9.6 Lax i knyten

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

250 g	fast potatis
100 g	färsk spenat
1	schalottenlök
1	vitlösklyfta
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 vatten med salt i. Häll sedan av vattnet och skiva potatisen.
2. Ansa och skölj spenaten och skaka av vattnet ordentligt.
3. Skala schalottenlöken och vitlöken, skär dem i små tärningar, tillsätt dem i en kastrull med olja och stek tills de blir genomskinliga.
4. Tillsätt spenat och fräs en liten stund tills bladen mjuknar. Ta av kastrullen från spisen och ställ den åt sidan.
5. Skölj laxen, torka av den och skär den i två bitar.
6. Skölj persiljan och basilikan, skaka av och finhacka sedan bladen.
7. Låt kaprisen droppa ur och grovhacka den.
8. Knåda ihop kaprisen och de hackade örterna med smöret.
9. Skölj limen i varmt vatten, torka den och skiva den.
10. Förbered 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 bakplåtspapperet över ingredienserna, förslut det ordentligt och lägg knytena bredvid varandra i friteringskorgen.
14. Tillaga i 200 °C i ca 20 minuter.
15. Ta sedan bort papperet och servera direkt.

9.7 Spett med zucchini och aubergine

Ingredienser för 4 portioner

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

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 örterna och kryddorna med olja i en skål.
2. Skär zucchinierna och auberginerna i 2 cm tjocka skivor och fyrdela lökarna.
3. Tillsätt grönsakerna i blandningen av olja och kryddor.
4. Sätt grönsakerna på spetten.
5. Tillaga spetten i 200 °C i 15 minuter. Vänd spetten efter halva tillagningstiden.

9.8 Minipizzor med skinka och ruccola

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

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

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

9.9 Marinerade kycklingvingar

Ingredienser för 2 personer

Ingredienser

Ca 8 kycklingvingar
1–2 teskedar salt
1–2 teskedar paprika

Ingredienser för marinaden

6 matskedar solros- eller rapsolja
6 matskedar sötstark chilisås
4 matskedar ketchup
4 matskedar vinöger
1–2 teskedar chiliflingor

Tillagning

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

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

9.10 Chokladbakelse med flytande mitt

Ingredienser för 8 bitar

OBSERVERA: Du kan förbereda 4 bitar åt gången.

Ingredienser

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

Tillagning

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

10. Rengöring



FARA för brännskador!

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



FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Dra ut stickproppen **11** från uttaget innan du rengör varmluftsfritysen.
- ⊙ Varmluftsfritysen får inte doppas i vatten.

VARNING för saksador!

- ⊙ Använd inte skarpa eller repande rengöringsmedel.

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

Tillbehörsdelar

- Ta bort grova livsmedelsrester.
 - Friteringskorgen **5** och silinsatsen **6** kan rengöras i diskmaskin. Du trycker ut silinsatsen uppåt ur friteringskorgen. Se till att silinsatsens välvning pekar uppåt när den sätts in efter rengöringen. Tryck ner silinsatsen på kanterna så det märks att den hakar in.
-

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.
- Rengör pannan **10** för hand med varmt vatten och diskmedel. Efterskölj noga med klart vatten.
- 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 varmluftsfritysen ...
... måste stickproppen **11** dras ut,
... apparaten ha svalnat och
... alla delar måste vara helt torra.
- Linda anslutningskabeln **11** kring kabelupplindningen **12**.

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 återvinningssymbolen markerar att t.ex. ett föremål eller materialdelar kan återvinnas. Återvinning reducerar förbrukningen av material och skonar miljön.



Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land där förpackningen avfallshanteras.

13. Problemlösning

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



FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Försök inte att reparera apparaten själv.

Fel	Möjliga orsaker / åtgärder
Ingen funktion	<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 värmeelementet 2 som blir brända vid uppvärmningen? Friteringskorgen 5 får inte fyllas mer än upp till markeringen MAX 4.

14. Tekniska data

Modell:	SHFD 1400 C1
Nätspänning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Skyddsklass:	I
Effekt:	1400 W

Symboler som används

	Geprüfte Sicherheit (kontrollerad säkerhet): apparaterna måste uppfylla de allmänt erkända tekniska reglerna och den tyska produktsäkerhetslagen Produktsicherheitsgesetz (ProdSG).
	Med CE-märkningen försäkras HOYER Handel GmbH EU-överensstämmelse.
	Den här symbolen påminner om att avfallshandla förpackningen miljövänligt.
	Material som kan återvinnas är märkta med återvinningsymbolen (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: 467257_2407** och kassakvitto 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 dekal 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) **467257_2407**.



Service-Center

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

IAN: 467257_2407



Leverantör

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Spis treści

1. Przegląd	47
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	48
3. Wskazówki bezpieczeństwa	48
4. Zakres dostawy	52
5. Uruchomienie	52
6. Opis dotykowego wyświetlacza	53
7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy	54
8. Obsługa	55
8.1 Przyłącze elektryczne	55
8.2 Wyświetlacz dotykowy	55
8.3 Włączanie/wyłączanie	55
8.4 Ustawienia ręczne	56
8.5 Korzystanie z programów	56
8.6 Przerwanie procesu smażenia	57
8.7 Koniec procesu smażenia	57
8.8 Przegląd programów / tabela smażenia	58
9. Przepisy	59
9.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym	59
9.2 Kiełbaski w cieście francuskim	59
9.3 Pieczony camembert z żurawiną	60
9.4 Faszerowane pomidory	60
9.5 Falafel z mąki z ciecierzycy	61
9.6 Łosoś w papilotach	61
9.7 Szaszłyki z cukinii i bakłażana	62
9.8 Mini pizza z szynką i rukolą	62
9.9 Marynowane skrzydełka z kurczaka	63
9.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem	63
10. Czyszczenie	64
11. Przechowywanie	64
12. Utylizacja	65
13. Rozwiązywanie problemów	65
14. Dane techniczne	66
15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	66

1. Przegląd

- 1 Obudowa
- 2 Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
- 3 Wyświetlacz dotykowy ze wskaźnikami i przyciskami czujników
- 4 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza frytkownicy (maksymalna wysokość napełnienia wynosi 2,4 litra)
- 5 Kosz frytkownicy
- 6 Wkład sitkowy
- 7 Zabezpieczenie przed odblokowaniem
- 8 Przycisk do odblokowywania kosza frytkownicy
- 9 Rączka kosza frytkownicy
- 10 Patelnia; tutaj zbiera się ciecz ze smażenia
- 11 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 12 Element dystansowy z podstawą do nawijania przewodu
- 13 Otwór wylotu powietrza

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztłuszczowej.

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

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Niniejszą 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 część produktu.**

Życzymy Państwu dużo radości podczas korzystania z nowej frytkownicy beztłuszczowej!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały, z których wykonano urządzenie, nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



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

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

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

WSKAZÓWKA: Sytuacje i aspekty, które należy brać pod uwagę podczas używania 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 wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Urządzenie oraz przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- ⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.



- ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza. Dlatego należy chwycić kosz frytkownicy wyłącznie za rączkę.
- ⊙ Podczas przyrządzania frytek z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie wolno wycierać na mokro elementu grzejnego.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania zarówno w gospodarstwach domowych, jak i podobnych obiektach, na przykład...
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych miejsc związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 64).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Gorącą frytkownicę należy zabezpieczyć w taki sposób, aby dzieci nie mogły jej ściągnąć (np. ciągnąc za przewód zasilający). Poparzenia zagrażają życiu!
- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie dla ptaków!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzone w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć przewód sieciowy. Przed ponownym

uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym opisywanego urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przecięcia.
- ⊙ Przewód zasilający należy układać w taki sposób, aby wykluczyć ryzyko ewentualnego nadeięcia, zaczepienia lub potknięcia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.

- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... po każdym użyciu,
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku nieużywania urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia oraz
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia, nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Naprawy należy przeprowadzać wyłącznie w specjalistycznej firmie lub w centrum serwisowym.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – niebezpieczeństwo poparzenia!

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

niepalnym blacie roboczym, aby zapobiec jego przewróceniu lub przesunięciu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

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

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztuszczowa
- 1 patelnia **10**
- 1 kosz do frytkownicy **5** z wkładem sitkowym **6**
- 1 Kompletna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 Skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

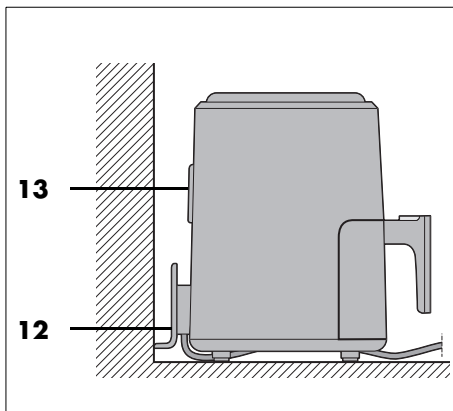
5. Uruchomienie

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie pożarem!

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



- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **13**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, pa-

pieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.

- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Usunąć tekturę znajdującą się między koszem do frytkownicy **5** a patelnią **10**.

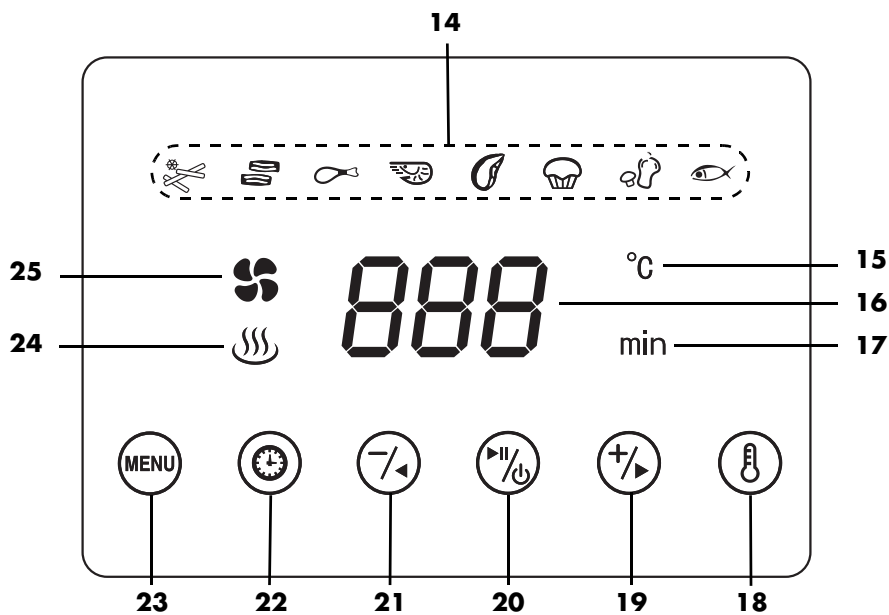
Rys. A:

1. Wyjąć patelnię **10** za rączkę **9** z obudowy **1**.
2. Przesunąć zabezpieczenie przed odblokowaniem **7** w kierunku strzałki.
3. Naciśnąć przycisk **8** do odblokowania kosza frytkownicy i wyjąć kosz **5** do góry z patelni **10**.

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

- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie” na stronie 64).
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **11** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

6. Opis dotykowego wyświetlacza



- 14** Symbole programowania (patrz „Przegląd programów / tabela smażenia” na stronie 58)
- 15 °C** Jednostka temperatury
- 16** Wyświetlanie cyfr (np. temperatura, czas smażenia)
- 17 min** Jednostka czasu smażenia
- 18** Przycisk: wyświetlanie temperatury smażenia
- 19** Przycisk: zwiększanie temperatury/wydłużanie czasu smażenia
- 20** Przycisk: włączanie/wyłączanie/start/stop programu
- 21** Przycisk: zmniejszanie temperatury/skrócenie czasu smażenia
- 22** Przycisk: wyświetlanie czasu smażenia
- 23** Przycisk: naciśnięcie kilkakrotnie, aby wybrać program
- 24** Symbol nagrzewania: świeci podczas nagrzewania się urządzenia
- 25** Symbol wentylatora: miga podczas pracy wentylatora

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 przymarznęty do żywności.
- W przypadku mrożonek, przed ich włożeniem do frytkownicy należy usunąć jak najwięcej wody i lodu.
- Podczas smażenia panierowanych produktów pamiętać o tym, aby panierka możliwie ściśle przylegała do żywności.

Czas i temperatura smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu przyrządzania.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza do frytkownicy **5** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 4**.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.

Aby uzyskać równomierne zarumienienie ^{1 2}

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

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

1. Wyciągnąć patelnię **10** z koszem frytkownicy **5** za rączkę **9** z obudowy **1** i potrząsnąć składnikami. Podczas wstrząsania frytki muszą się dobrze wymieszać, a te leżące w środku, surowe, muszą znaleźć się na zewnątrz. Po wyjęciu patelni **10** z koszem **5** urządzenie automatycznie się wyłącza.
2. Włożyć patelnię **10** z koszem **5** do urządzenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

Pieczenie

Ciasta **nie wolno** wkładać bezpośrednio do kosza frytkownicy **5**. Po przygotowaniu ciasto włożyć do foremki do pieczenia lub innej foremki odpornej na wysoką temperaturę (np. foremka na babki). Następnie foremkę z ciastem włożyć do kosza **5**.

Informacje na opakowaniach

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

8. Obsługa




NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **13**.
- ⊙ Do chwytania patelni **10** i kosza frytkownicy **5** używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Podczas przyrządzania frytek z otworu wylotu powietrza **13** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączanej frytkownicy beztluszczowej.


OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!


- ⊙ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez kosza **5**!

8.1 Przyłącze elektryczne


- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **11** do gniazdka ze stykiem ochronnym spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.
 - Na wyświetlaczu dotykowym **3** zapalają się na chwilę wszystkie kontrolki.
 - Uruchamia się dwukrotny sygnał dźwiękowy.
 - Świeci się symbol przycisku start/stop  **20**. Świecący się symbol sygnalizuje tryb czuwania.


8.2 Wyświetlacz dotykowy





Na wyświetlaczu **3** dotykowym znajdują się symbole pokazujące tylko funkcje, np. symbol nagrzewania  **24**.




Inne symbole mają (również) formę powierzchni przyciskowej, np. przycisk start/stop  **20**. Powierzchnie przyciskowe określone są w niniejszej instrukcji w celu lepszej czytelności pojęciem przycisków.

8.3 Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk start/stop  **20**, aby włączyć urządzenie z trybu czuwania.
 - Na wyświetlaczu **3** wyświetlane są symbole programu **14** i dolna linijka z przyciskami **18 – 23**.
 - Domyślnie ustawiona temperatura **180°C** i domyślnie ustawiony czas smażenia **15 min** migają na przemian na wyświetlaczu.













WSKAZÓWKA: Jeśli urządzenie zostanie wyłączone natychmiast po włączeniu przez dłuższe naciśnięcie przycisku start/stop  **20**, wentylator włączy się na ok. 1 minutę.

- Nacisnąć kilkakrotnie przycisk menu  **23**, aby wybrać żądany program.
- Nacisnąć ponownie przycisk start/stop  **20**, aby włączyć urządzenie.
 - Wyświetlany jest symbol nagrzewania  **24**.
 - Miga symbol wentylatora  **25**.
 - Naprzemiennie wyświetlana jest ustawiona temperatura i czas smażenia.
 - Czas smażenia odliczany jest w dół.
 - Miga wybrany symbol programu **14**.

- W trakcie pracy urządzenia nacisnąć i przytrzymać przycisk start/stop  **20** w celu przełączenia urządzenia w tryb czuwania.
 - Włącza się sygnał dźwiękowy.
 - Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę i miga symbol wentylatora  **25**.
 - Na wyświetlaczu **3** widoczny jest tylko symbol  **20**.
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia i odłączenia od prądu należy wyciąć wtyczkę sieciową **11** z gniazda.



8.4 Ustawienia ręczne

Gdy urządzenie jest włączone, na wyświetlaczu **3** widoczna jest dolna linijka z przyciskami **18** – **23**. Przy ich pomocy można w każdym momencie zmieniać ustawienia temperatury i czasu smażenia potrawy, np. także w przypadku już uruchomionego programu.












- Przyciskami temperatury  **18** i przyciskami ustawień  **19**/ **21** ustawić temperaturę w przedziale od 80°C do 200°C:
 - nacisnąć przycisk temperatury  **18**.
 - Krótko naciskać przyciski ustawień  **19**/ **21** w celu przełączania temperatury każdorazowo o 5°C. Przytrzymać przycisk wciśnięty w celu szybkiej zmiany temperatury w górę lub w dół.
- Przyciskiem czasu smażenia  **22** i przyciskami ustawień  **19**/ **21** ustawić czas smażenia w przedziale od 1 do 60 minut:
 - nacisnąć przycisk czasu smażenia  **22**.
 - Krótko naciskać przyciski ustawień  **19**/ **21** w celu przełączania czasu smażenia każdorazowo o 1 minutę. Przytrzymać przycisk wciśnięty w celu szybkiej zmiany czasu smażenia w górę lub w dół.

8.5 Korzystanie z programów

WSKAZÓWKI:



- Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejącego **2** na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.
- **FUNKCJA SZYBKIEGO STARTU**
Włączyć urządzenie z trybu czuwania przyciskiem start/stop  **20**. Poprzez ponowne wciśnięcie przycisku start/stop  **20** rozpoczyna się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze 180°C i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący 15 min.

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






- Temperatura
 - Czas smażenia
1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu frytkownicy **5**.
 2. Włożyć kosz frytkownicy **5** do patelni **10**.
 3. Wsunąć patelnię **10** do obudowy **1**.
 4. Włączyć urządzenie przyciskiem start/stop  **20**.
 5. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk menu  **23**, aby wybrać żądany program. Odpowiedni symbol miga.
 6. Włączyć proces smażenia przyciskiem start/stop  **20**.
 - Miga symbol programu. Symbole innych programów są wyłączone.
 - Miga symbol wentylatora  **25**.
 - Świeci się symbol nagrzewania  **24**.
 - Przyciski  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** i  **23** świecą się.

8.6 Przerwanie procesu smażenia

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

1. Wyjąć patelnię **10** za rączkę **9** z obudowy **1**. Po wyjęciu patelni **10** urządzenie automatycznie się wyłącza.
 - Miga symbol przycisku  **20**.
 - Symbol nagrzewania  **24** nie jest już wyświetlany.
 - Miga symbol programu.
 - Naprzemiennie wyświetlane są temperatura i czas smażenia.
 - Wentylator zatrzymuje się do momentu ponownego wsunięcia patelni **10**.
2. Włożyć patelnię **10** z powrotem do urządzenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

albo

1. Nacisnąć krótko przycisk start/stop  **20**, aby przerwać proces smażenia.
 - Zabrzmi sygnał akustyczny.
 - Miga symbol przycisku  **20**.
 - Symbol nagrzewania  **24** nie jest już wyświetlany.
 - Miga symbol programu.
 - Miga symbol wentylatora  **25**.
 - Naprzemiennie wyświetlane są temperatura i czas smażenia.
 - Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę.
2. Nacisnąć ponownie przycisk start/stop  **20**, aby kontynuować proces smażenia.

8.7 Koniec procesu smażenia









- Po wykonaniu programu do końca rozlega się sygnał akustyczny. Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę.
- Potrzebna będzie żaroodporna podkładka do patelni **10** i kosz do frytkownicy **5** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).
- W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **11** z gniazda.

1. Wyjąć patelnię **10** za rączkę **9** z obudowy **1**. Postawić patelnię **10** na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
2. **Rys. A:** Przesunąć zabezpieczenie przed odblokowaniem **7** w kierunku strzałki.
3. Nacisnąć przycisk **8** do odblokowania kosza frytkownicy i wyjąć kosz **5** do góry z patelni **10**.
4. Postawić kosz frytkownicy **5** na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu/w przygotowanej misce.
5. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i elementu wyposażenia należy odczekać do momentu ich całkowitego schłodzenia.

WSKAZÓWKA: jeśli np. stopień zarumienienia nie spełnia jeszcze określonych wymagań, można zmienić ręcznie ustawienia procesu smażenia (patrz „Ustawienia ręczne” na stronie 56). Wsunąć z powrotem patelnię **10** z napełnionym koszem frytkownicy **5** do obudowy **1** i ponownie rozpocząć proces smażenia. Aby to zrobić, wystarczy wyciągnąć patelnię **10** z obudowy **1** za rączkę **9**, a następnie włożyć ją ponownie.

8.8 Przegląd programów / tabela smażenia

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

Symbol na wyświetlaczu dotykowym	Program/użycie	Domyslnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Zaprogramowany czas (dostępny zakres regulacji)
	Frytki mrożone ¹ (optymalna ilość ok. 350 g, maksymalna ilość ok. 640 g)	180°C (80–200°C)	20 min (1–60 min)
	Boczek	180°C (80–200°C)	10 min (1–60 min)
	Drób w kawałkach, np. udka ² (optymalna ilość 4 części)	180°C (80–200°C)	22 min (1–60 min)
	Krewetki	180°C (80–200°C)	12 min (1–60 min)
	steiki/kotlety	200°C (80–200°C)	15 min (1–60 min)
	Babeczki, ciasta i wypieki	160°C (80–200°C)	15 min (1–60 min)
	Warzywa ² (optymalna ilość ok. 750 g)	180°C (80–200°C)	22 min (1–60 min)
	Ryby	180°C (80–200°C)	14 min (1–60 min)

Numerы indeksów górnych ^{1,2} oznaczają:

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

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

WSKAZÓWKA: Temperatura może być w ustawianym zakresie zwiększana lub zmniejszana zawsze o 5°C.

9. Przepisy

9.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

Składniki na majonez

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

Składniki na frytki

- 250 g batatów
- 250 g ziemniaków satatkowych
- 2 łyżki oleju słonecznikowego

Przygotowanie

1. Aby przygotować majonez ziołowy, należy wbić żółtko i dodać musztardę do wysokiego naczynia, a następnie zmiksować mieszaninę za pomocą blendera ręcznego.
2. Podczas miksowania dolewać olej cienkim strumieniem aż do uzyskania kremowej, jednorodnej masy.
3. Dodać zioła i doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
4. Obrąć, umyć i osuszyć ziemniaki i bataty.
5. Pokroić ziemniaki i bataty w słupki o grubości około 1 cm i wymieszać je z olejem w misce.
6. Włożyć tak przygotowane frytki do kosza frytkownicy. Zwrócić uwagę na maksymalny poziom napełnienia. Może być konieczne wykonanie dwóch cykli smażenia.
7. Ustawić czas na 25 minut oraz temperaturę 200°C.

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

9.2 Kiełbaski w cieście francuskim

Składniki na 4 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

1. Rozwałkować ciasto francuskie na posypanym mąką blacie.
2. Pokroić kiełbaski na kawałki o długości 4 cm.
3. Rozwinięte ciasto francuskie posmarować musztardą i doprawić solą i pieprzem.
4. Pokroić ciasto na paski o szerokości 3 cm.
5. Zawinąć kiełbaski w ciasto francuskie tak, aby lekko wystawały po bokach.
6. Roztrzepać jajka i posmarować nimi ciasto francuskie.
7. Docisnąć końce ciasta francuskiego mocno do siebie.
8. Włożyć kiełbaski do kosza frytkownicy. Zwrócić uwagę na maksymalny poziom napełnienia. Może być konieczne wykonanie dwóch cykli smażenia.
9. Piec w temperaturze 200°C przez około 12–15 minut, w zależności od upodobania i pożądanego stopnia zarumienienia.

9.3 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 serów na 2 cykle.

Składniki

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

Przygotowanie

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

9.4 Faszzerowane pomidory

Składniki na 4 porcje

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

Składniki

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

Przygotowanie

1. Umyć pomidory, usunąć szypułki i odciąć górną część.
2. Ostrożnie wyjąć mięsz łyżką i odsączyć pomidory, umieszczając je wydrążoną stroną do dołu w sitku.
3. Obracć czosnek.
4. Umyć i osuszyć pietruszkę.
5. Następnie pokruszyć chleb tostowy i umieścić go w blenderze, dodając tam również oliwę, czosnek, pietruszkę, sól, pieprz i parmezan.
6. Wszystkie składniki zblendować.
7. Umieść farsz w pomidorach.
8. Umieścić pomidory w koszyku do smażenia.
9. Smażyć w temperaturze 180°C przez ok. 10 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 140°C i smażyć przez kolejne 5 minut.

Rada: Smażyć pomidory bez górnej części, wtedy nadzienie stanie się brązowe i chrupiące na wierzchu. Jeśli wstawisz pomidory z górną częścią, czas smażenia wydłuży się o ok. 3 minuty, ale nadzienie pozostanie nadal miękkie.

9.5 Falafel z mąki z ciecierzycy

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Zwracać uwagę na maksymalny poziom napełnienia. Może być konieczne wykonanie 2 cykli smażenia.

Składniki

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

Przygotowanie

1. Umyć i osuszyć natkę pietruszki, oskubać listki i bardzo drobno posiekać.
2. Szalotkę i ząbki czosnku obrać i pokroić w kostkę.
3. Wymieszać pietruszkę, szalotkę, czosnek, mąkę z ciecierzycy, kumin, proszek do pieczenia i sól.
4. Zagotować wodę i stopniowo dodawać ją do masy z mąki. Całość wyrobić na jednolite i stosunkowo zwarte ciasto.
5. Pozostawić ciasto na 15 minut, aby odpoczęło.
6. Następnie dodać 1 łyżkę oliwy z oliwek i odrobinę soku z cytryny.
7. Wilgotnymi dłońmi uformować z ciasta kulki wielkości orzecha włoskiego i umieścić jedną obok drugiej na wkładce koszyka do smażenia.
8. Najpierw smażyć falafel w temperaturze 180°C przez około 6 minut. Następnie zwiększyć temperaturę do 200°C i smażyć przez kolejne 4 minuty.

9. Wlać 7 łyżek oliwy z oliwek do miski i ostrożnie wrzucić do niej falafel.
10. Falafel ponownie umieścić na wkładce i smażyć w temperaturze 200°C przez ok. 6 minut na złoty kolor.

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

10. Przygotować dwa duże kawałki papieru do pieczenia.
11. Umieścić plastry ziemniaków na środku i doprawić solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć szpinak i łososia.
12. Łososia posmarować masłem kaparowym i udekorować plasterkami limonki.
13. Złożyć papier, dobrze uszczelnić po bokach, formując z niego papiloty i umieścić je obok siebie w koszu frytkownicy.
14. Smażyć w temperaturze 200°C przez około 20 minut.
15. Następnie usunąć papier i podać danie. Najlepiej smakuje na gorąco.

9.7 Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Zwracać uwagę na maksymalny poziom napełnienia. Może być konieczne wykonanie 2 cykli smażenia.

Składniki

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

Przygotowanie

1. Wymieszać zioła, przyprawy i olej w misce.
2. Cukinie i bakłażany pokroić w plastry o grubości 2 cm, a cebule w ćwiartki.
3. Dodać warzywa do mieszanki przypraw i oleju.
4. Naprzemiennie nabijać warzywa na patyczki do szaszłyków.
5. Smażyć w temperaturze 200°C przez około 15 minut. Obrócić szaszłyki w połowie czasu smażenia.

9.8 Mini pizza z szynką i rukolą

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

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

8. Skropić minipizze odrobiną oliwy i gotowe.

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

9.9 Marynowane skrzydełka z kurczaka

Składniki dla 2 osób

Składniki

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

Składniki na marynatę

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

Przygotowanie

1. Wymieszać wszystkie składniki marynaty w dużej misce.
2. Włożyć skrzydełka kurczaka do miski i połączyć je z marynatą.
3. Umieścić kawałki kurczaka w marynacie na ok. 1 godzinę.
4. Skrzydełka kurczaka ułożyć jedno obok drugiego w koszyku do smażenia i nastawić go na 190°C na 15 minut.
5. Obrócić skrzydełka kurczaka w połowie czasu pieczenia.
6. Pod koniec sprawdzić, czy się dobrze usmażyły, a następnie wyjąć.

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

9.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartałek

WSKAZÓWKA: Za jednym razem można przygotować 4 tartaletki.

Składniki

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

Przygotowanie

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

10. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO popa- rzenia!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy należy wyjąć wtyczkę sieciową **11** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami mate- rialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

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

Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
 - Kosz do frytkownicy **5** i wkład sitkowy **6** można myć w zmywarce do naczyń. Wyciągnąć wkład sitkowy **6** z kosza do frytkownicy **5** do góry. Przy mocowaniu wkładu sitkowego **6** po czyszczeniu upewnić się, że wypukła część jest skierowana ku górze. Ostrożnie wciskać wkład sitkowy **6** na jego brzegach w dół aż do słyszalnego zatrzaśnięcia.
-

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

- Przypalane resztki potraw należy wcześniej namoczyć.
- Patelnię **10** czyścić ręcznie przy użyciu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Przepłukać dokładnie czystą wodą.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

Obudowa

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

Komora wewnętrzna

1. Przemyc 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 **11** z gniazdka,
... urządzenie musi ostygnąć,
... wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.
- Nawiniąć przewód zasilający **11** wokół podstawy do nawijania przewodu **12**.

12. Utylizacja

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



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



Opakowanie

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

13. Rozwiązywanie problemów

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!







- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny / działania
Brak Funkcja	<ul style="list-style-type: none">• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?• Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przy-smażenia	<ul style="list-style-type: none">• Za duża ilość lub za grube kawałki?• Za niska temperatura smażenia lub za krótki czas smażenia?
Silne dymienie i intensywne zapachy	<ul style="list-style-type: none">• Czy na elemencie grzejnym 2 znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia kosza do frytkownicy 5 nie powinien przekraczać oznaczenia MAX 4.

14. Dane techniczne

Model:	SHFD 1400 C1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1400 W

Użyte symbole

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

Zmiany techniczne zastrzeżone.

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 produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

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

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

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

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

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

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

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

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

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 467257_2407** 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.



Postępując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **467257_2407**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 467257_2407



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

Turinys

1. Apžvalga	71
2. Naudojimas pagal paskirtį	72
3. Saugos nurodymai	72
4. Komplektas	75
5. Naudojimo pradžia	76
6. Jutiklinio ekrano apžvalga	77
7. Pagrindinė informacija apie gruzdinimą	78
8. Naudojimas	79
8.1 Maitinimo jungtis	79
8.2 Jutiklinis ekranas	79
8.3 Įjungimas ir išjungimas	79
8.4 Rankiniai nustatymai	80
8.5 Programos naudojimas	80
8.6 Gaminimo proceso nutraukimas	81
8.7 Gaminimo proceso pabaiga	81
8.8 Programų apžvalga / Gaminimo lentelė	82
9. Receptai	83
9.1 Mišrios gruzdintos bulvytės su majonezu su prieskoninėmis žolelėmis	83
9.2 Dešrelės tešloje	83
9.3 Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis	84
9.4 Įdaryti pomidorai	84
9.5 Falafeliai iš avinžirnių miltų	85
9.6 Lašišos pakeliai	85
9.7 Cukinių ir baklažanų iešmeliai	86
9.8 Mini pica su kumpiu ir rukola	87
9.9 Marinuoti vištienos sparneliai	87
9.10 Šokoladiniai pyragėliai su skystu viduriu	88
10. Valymas	88
11. Sandėliavimas	89
12. Šalinimas	89
13. Problemų sprendimas	90
14. Techniniai duomenys	90
15. HOYER Handel GmbH garantija	91

1. Apžvalga

- 1 Korpusas
- 2 Kaitinimo elementas (vidinės dalies viršuje)
- 3 Jutiklinis ekranas su indikatoriais ir jutikliniais mygtukais
- 4 **MAX** Gruzdinimo krepšelio maksimalaus pripildymo lygio žyma (maksimalus pripildymo lygis yra 2,4 litro)
- 5 Gruzdinimo krepšelis
- 6 Sietinis įdėklas
- 7 Atpalaidavimo mygtuko apsauginis įtaisas
- 8 Gruzdinimo krepšelio atpalaidavimo mygtukas
- 9 Gruzdinimo krepšelio rankena
- 10 Indas; čia surenkamas gaminant maistą susidaręs skystis
- 11 Elektros laidas su kištuku
- 12 Tarpiklis su įtaisu laidui apvynioti
- 13 Oro išleidimo anga

Nuoširdžiai dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują karšto oro gruzdintuvę.

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

- **Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.**
- **Būtinai laikykitės saugos nurodymų!**
- **Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.**
- **Saugokite šią instrukciją, kad galėtumėte ją paskaityti vėliau.**
- **Perduodami šį prietaisą kitiems, pridėkite ir šią naudojimo instrukciją. Naudojimo instrukcija yra sudėtinė gaminio dalis.**

Linkime ilgai ir patogiai naudotis savo naująja karšto oro gruzdintuve!

Simboliai ant prietaiso



Šis simbolis įspėja, kad neliestumėte karšto paviršiaus.



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

2. Naudojimas pagal paskirtį

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

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

Draudžiama prietaisą naudoti komercinėms reikmėms.

Naudojimas ne pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvė netinka skysčiams kaitinti.

3. Saugos nurodymai

Įspėjimai

Prireikus šioje naudojimo instrukcijoje vartojami toliau nurodyti įspėjamieji žodžiai:



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

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

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

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

Saugaus veikimo nurodymai

- ⊙ Šiuo įrenginiu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai, taip pat asmenys su ribotais fiziniais, psichiniais, jutimais gebėjimais arba kuriems trūksta patirties ir (ar) žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudotis įrenginiu ir suvokia pavojus. Draudžiama vaikams žaisti su prietaisu. Draudžiama vaikams valyti įrenginį 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 įrenginio ir jo jungties.
- ⊙ Dėl netinkamo naudojimo galimi sužalojimai.



- ⊙ Nelieskite karštų prietaiso dalių, pvz., užpakalinėje pusėje esančios oro išleidimo angos. Gruzdinimo krepšelį imkite tik už rankenos.
- ⊙ Gruzdinant iš oro išleidimo angos išeina karšti garai. Garų nelieskite.
- ⊙ Jei pažeista įrenginio elektros tiekimo sistema, kad būtų galima išvengti pavojų, ją turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo skyriaus specialistas arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- ⊙ Šildymo elementų negalima valyti drėgna šluoste.
- ⊙ Šis įrenginys negali būti naudojamas su išoriniu laikrodiniu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ⊙ Prietaisas skirtas naudoti butyje ir panašiose vietose, pavyzdžiui:
 - ... parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų personalo virtuvėse,
 - ... ūkiuose,
 - ... viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo vietose, kai jį naudoja klientai,
 - ... nakvynę ir pusryčius siūlančiuose svečių namuose.
- ⊙ Atkreipkite dėmesį į skyrių apie valymą (žr. „Valymas“ 88 psl.).



PAVOJUS vaikams!

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



Naminiam ir ūkio gyvūnams kylantis bei jų keliamas PAVOJUS!

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



PAVOJUS paukščiams!

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



Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

- ⊙ Saugokite įrenginį nuo drėgmės, vandens lašų arba pusrslų.
- ⊙ Draudžiama įrenginį, elektros laidą arba elektros kištuką nardinti į vandenį arba kitus skysčius.
- ⊙ Jei į įrenginį patektų skysčio, iš karto ištraukite kištuką. Prieš pradėdami vėl naudoti prietaisą, jį patikrinkite.
- ⊙ Tačiau jei įrenginys įkristų į vandenį, iš karto ištraukite elektros kištuką ir tik tada išimkite įrenginį. Šiuo atveju įrenginio daugiau nenaudokite – paveskite jį patikrinti specializuotose dirbtuvėse.
- ⊙ Nenaudokite įrenginio šlapiomis rankomis.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Nepradėkite naudoti įrenginio, jei matyti, kad įrenginys ar laidas pažeistas arba jei prieš tai įrenginys buvo nukritęs.
- ⊙ Jei naudojate prailginimo kabelį, jis turi atitikti šio įrenginio techninius duomenis.
- ⊙ Nejunkite įrenginio į kelių lizdų bloką. Elektros tinklas gali būti perkrautas.
- ⊙ Elektros laidą nutieskite taip, kad niekas ant jo negalėtų užminti, už jo užsikabinti arba užkliūti.
- ⊙ Elektros kištuką junkite tik į tvarkingai įrengtą, gerai prieinamą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinis lizdas turi būti gerai prieinamas ir prijungus kištuką.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad maitinimo laido nepažeistų aštrūs kampai arba karštos vietos. Nevyniokite maitinimo laido aplink prietaisą.
- ⊙ Statydami prietaisą atkreipkite dėmesį į tai, kad elektros laidas nebūtų sugnybtas arba suspaustas.
- ⊙ Net ir išjungtas prietaisas nėra visiškai atjungtas nuo elektros tinklo. Norėdami tai padaryti, ištraukite kištuką iš lizdo.
- ⊙ Traukdami elektros kištuką iš kištukinio lizdo, visada traukite ne už laido, bet už kištuko.
- ⊙ Ištraukite kištuką iš elektros lizdo:
 - ... po kiekvieno naudojimo;
 - ... atsiradus gedimui,
 - ... nenaudodami prietaiso,
 - ... prieš prietaisą plaudami ir ... per perkūniją.
- ⊙ Siekdami išvengti pavojų, nedarykite jokių prekės pakeitimų. Remontą paveskite atlikti tik specializuotoms dirbtuvėms ir (arba) techninės priežiūros centrams.



PAVOJUS – gaisro pavojus!

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



Susižalojimo PAVOJUS dėl nudegimo!

- ⊙ Nelieskite karštų įrenginio ir jo vidaus paviršių. Naudokite orkaitės pirštines arba puodkeles.
- ⊙ Prieš valydami įrenginį arba jį atidėdami, palaukite, kol jis visiškai atvės.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Naudokite tik originalius priedus.
- ⊙ Niekada nestatykite įrenginio ant karštų paviršių (pvz., viryklės), šalia šilumos šaltinių arba atviros liepsnos.
- ⊙ Įsitikinkite, kad maistas nesiliečia ir neprilipo prie kaitinimo elemento, esančio vidinės dalies viršuje.
- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.
- ⊙ Įrenginys turi neslidžias plastikines kojeles. Kadangi baldai būna padengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis ir prižiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagų sudedamosios dalys silikonines kojeles galėtų paveikti ir suminkštinti. Jei reikia, po įrenginiu padėkite neslidų pagrindą.

4. Komplektas

- 1 karšto oro gruzdintuvė
- 1 indas **10**
- 1 gruzdinimo krepšelis **5** su sietiniu įdėklu **6**
- 1 pilnas vartotojo vadovas (internete)
- 1 trumpas darbo pradžios vadovas (pridedamas prie įrenginio)

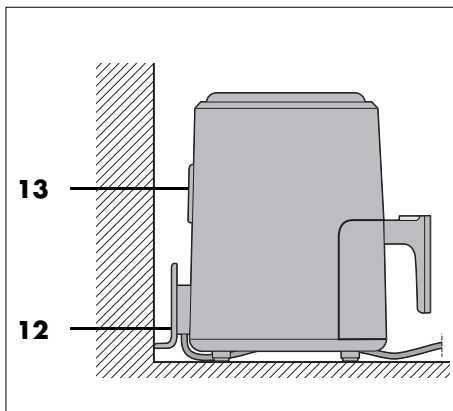
5. Naudojimo pradžia

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



PAVOJUS – Gaisro pavojus!

Prietaiso užpakalinėje dalyje yra oro išleidimo anga **13**. Prietaisui veikiant, iš oro išleidimo angos išeina karšti garai.



- ⊙ Niekada neuždenkite oro išleidimo angos **13**.
- ⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
- ⊙ Įsitikinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.
- ⊙ Išimkite kartoną tarp gruzdinimo krepšelio **5** ir indo **10**.

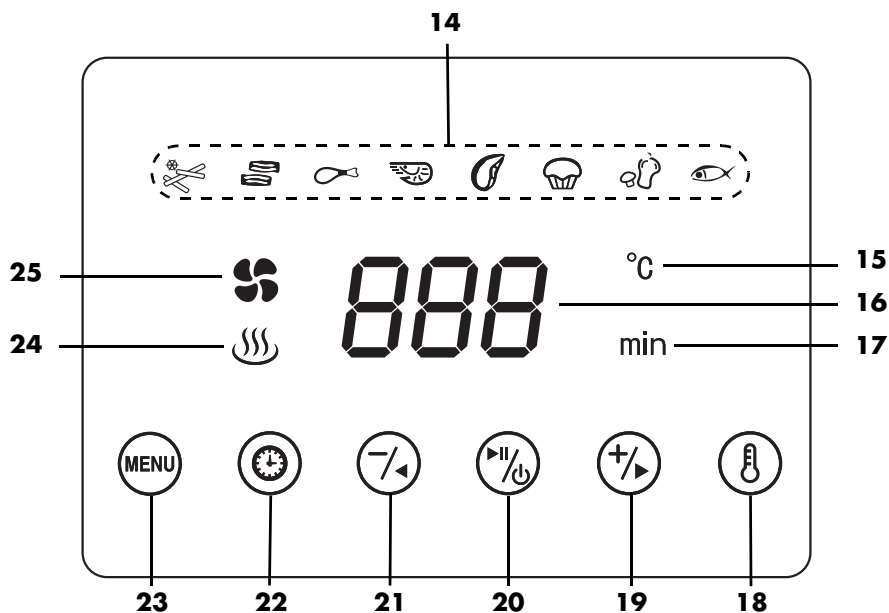
A pav.









1. Indą **10** iš korpuso **1** ištraukite paėmę už rankenos **9**.
2. Pastumkite atpalaidavimo mygtuko apsauginį įtaisą **7** rodyklės kryptimi.
3. Paspauskite gruzdinimo krepšeliui atpalaiduoti skirtą mygtuką **8** ir iškelkite gruzdinimo krepšėlį **5** iš indo **10**.

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

- Nuo prietaiso nuimkite apsauginę plėvelę ir lipnią juostelę, tačiau nenuimkite specifikacijų lentelės, esančios prietaiso apačioje.
- Patikrinkite, ar yra visos dalys ir ar jos nepažeistos.
- Prieš pirmą naudojimą išvalykite įrenginį ir visus priedus (žr. „Valymas“ 88 psl.).
- Prietaisą statykite ant sauso, lygaus, neslidaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- Įkiškite elektros kištuką **11** į kištukinį lizdą, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Net ir prijungus kištuką, kištukinis lizdas turi būti lengvai prieinamas.

6. Jutiklinio ekrano apžvalga



- 14** Programos simboliai (žr. „Programų apžvalga / Gaminimo lentelė“ 82 psl.)
- 15 °C** Temperatūros vienetas
- 16** Skaitmenų rodmuo (pvz., temperatūros, gaminimo laiko)
- 17 min** Gaminimo laiko vienetas
- 18**  Mygtukas: Gaminimo temperatūros rodmuo
- 19**  Mygtukas: Temperatūros padidinimas / gaminimo laiko pailginimas
- 20**  Mygtukas: Įjungimas / išjungimas / Programos paleidimas / sustabdymas
- 21**  Mygtukas: Temperatūros sumažinimas / gaminimo laiko sutrumpinimas
- 22**  Mygtukas: Gaminimo laiko rodmuo
- 23**  Mygtukas: paspauskite dar kartą, kad pasirinktumėte programą
- 24**  Kaitinimo simbolis: šviečia, kai prietaisas kaitina
- 25**  Ventilatoriaus simbolis: mirksi, kai ventilatorius veikia

7. Pagrindinė informacija apie gruzdinimą

Maisto produktų paruošimas

- Norint gruzdinti visas maistas turi būti kuo sausesnis. Maisto produktus, kuriuos gruzdinsite, nusauskite, o nuo šaldytų maisto produktų nuvalykite ledą.
- Prieš šaldytus maisto produktus dėdami į karšto oro gruzdintuvę pašalinkite kuo daugiau vandens ir ledo.
- Jei maisto produktai apvolioti džiovintose, stebėkite, kad jie ant maisto produkto gerai laikytųsi.

Gruzdinimo laikas ir temperatūra

- Siekiant, kad paruoštas maistas būtų skanus ir sveikas, pasirinkdami temperatūrą ir gruzdinimo laiką tiksliai laikykitės duomenų, kurie nurodyti ant pakuotės.
- Vienu metu gruzdinkite nedidelį maisto kiekį.
- Gruzdinimo krepšelio **5** negalima pripildyti daugiau nei iki žymos **MAX 4**.
- Akrilamidas gali turėti kancerogeninį poveikį. Kad akrilamido susidarytų kuo mažiau, neskrudinkite per ilgai, kad patiekalas per daug neapskrustytų.

Kad apskrustų tolygiai ^{1 2}

¹: Pakratykite arba apverskite praėjus 1/3 ir 2/3 gaminimo laiko.

²: Pakratykite arba apverskite praėjus pusei gaminimo laiko.

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

1. Ištraukite indą **10** ir gruzdinimo krepšeljį **5** iš korpuso **1** laikydami už rankenos **9** ir pakratykite ingredientus. Kratydami stebėkite, kad gruzdintos bulvytės būtų gerai išmaišytos ir viduje esančios, neparuoštos bulvytės patektų į išorę. Prietaisas automatiškai išsijungia, kai ištraukiamas indas **10** ir gruzdinimo krepšelis **5**.
2. Vėl įdėkite indą **10** ir gruzdinimo krepšeljį **5** į prietaisą. Kol nepasibaigė gaminimo laikas, prietaisas vėl įsijungia automatiškai.

Kepimas

Tešlos **jokiu būdu** negalima dėti tiesiai į gruzdinimo krepšeljį **5**. Paruošę tešlą sudėkite į kepimo formą arba kitą karščiui atsparią formą (pvz., keksiukų formeles). Tada formas su tešla dėkite į gruzdinimo krepšeljį **5**.

Pakuotės informacija

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

8. Naudojimas



PAVOJUS nusideginti!

- Naudojimo metu įrenginio paviršiai gali įkaisti. Nelieskite karštų prietaiso dalių, pvz., užpakalinėje pusėje esančios oro išleidimo angos **13**.
- Norėdami paimti indą **10** ir gruzdinimo krepšelį **5**, naudokite orkaitės pirštines ar puodkėles.
- Gruzdinant iš oro išleidimo angos **13** išeina karšti garai. Garų nelieskite.
- Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- Prietaiso jokiū būdu negalima naudoti be gruzdinimo krepšelio **5**!

8.1 Maitinimo jungtis

- Kai prietaisas yra pastatytas, elektros kištuką **11** įkiškite į lizdą su įžeminimu, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinis lizdas turi būti lengvai prieinamas ir prijungus kištuką.
 - Visi jutikliniame ekrane **3** esantys indikatoriai trumpam užsidega.
 - Sužadinas dvigubas garsinis signalas.
 - Šviečia įjungimo / išjungimo mygtuko simbolis **20**. Apšviestas simbolis reiškia, kad įjungtas budėjimo režimas.

8.2 Jutiklinis ekranas

Jutikliniame ekrane **3** yra simbolių, rodančių tik funkcijas, pvz., kaitinimo simbolis **24**.

Kiti simboliai žymi (taip pat) ekrano mygtukus, pvz., įjungimo / išjungimo mygtuką **20**. Šioje instrukcijoje ekrano mygtukai sutrumpintai vadinami tiesiog mygtukais.

8.3 Įjungimas ir išjungimas

- Norėdami įjungti budėjimo režime esantį prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **20**.
 - Ekrane **3** rodomi programų simboliai **14** ir apatinė eilutė su mygtukais **18 – 23**.
 - Iš anksto nustatyta temperatūra **180 °C** ir iš anksto nustatytas gamini-
mo laikas **15 min** rodomi mirksinčiai pakaitomis.

PASTABA: Jei įjungę prietaisą jį iškart vėl išjungsite ilgai spausdami įjungimo / išjungimo mygtuką **20**, ventiliatorius įsijungs maždaug 1 minutei.

- Spaudinėkite mygtukų meniu **23**, kad pasirinktumėte norimą programą.
- Norėdami paleisti prietaisą, dar kartą paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **20**.
 - Rodomas kaitinimo simbolis **24**.
 - Mirksi ventiliatoriaus simbolis **25**.
 - Nustatyta temperatūra ir kepimo laikas rodomi pakaitomis.
 - Įsijungia atgalinis kepimo laiko skaičiavimas.
 - Mirksi pasirinktos programos simbolis **14**.
- Norėdami prietaisą perjungti į budėjimo režimą, prietaisui veikiant, laikykite paspaudę įjungimo / išjungimo mygtuką **20**.
 - Pasigirsta garsinis signalas.
 - Ventiliatorius veikia dar maždaug 1 min ir mirksi ventiliatoriaus simbolis **25**.
 - Ekrane **3** matomas tik simbolis **20**.
- Norėdami prietaisą visiškai išjungti ir atjungti nuo elektros tinklo, ištraukite kištuką **11**.

8.4 Rankiniai nustatymai

Kai prietaisas įjungtas, ekrane **3** matoma apatinė eilutė su mygtukais **18** - **23**. Jais galite bet kada pakeisti temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus, pvz., net ir tada, jei programa jau veikia.

- Temperatūros mygtuku **18** ir nustatymo mygtukais **19** / **21** nustatykite temperatūrą tarp 80 °C ir 200 °C:
 - Paspauskite temperatūros mygtuką **18**.
 - Trumpai paspauskite nustatymo mygtukus **19** / **21** 5 °C žingsniais. Laikykite nuspaustą, jei norite greitai eiti pirmyn / atgal.
- Gaminimo laiko mygtuku **22** ir nustatymo mygtukais **19** / **21** nustatykite gaminimo laiką tarp 1 ir 60 min:
 - Paspauskite gaminimo laiko mygtuką **22**.
 - Trumpai paspauskite nustatymo mygtukus **19** / **21** 1 min žingsniais. Laikykite nuspaustą, jei norite greitai eiti pirmyn / atgal.

8.5 Programos naudojimas

PASTABOS:



- Įsitikinkite, kad maistas nesiliečia ir neprilipo prie kaitinimo elemento **2**, esančio vidinės dalies viršuje.
- **GREITOS PRADŽIOS FUNKCIJA**
Budėjimo režime esantį prietaisą įjunkite paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką **20**. Dar kartą paspaudus įjungimo / išjungimo mygtuką **20**, pradama gaminti pagal iš anksto nustatytą temperatūrą 180 °C ir iš anksto nustatytą gaminimo laiką 15 min.

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






- Temperatūra
 - Kepimo laikas
1. Iš anksto paruoškite maisto produktus ir įdėkite į gruzdinimo krepšelį **5**.
 2. Gruzdinimo krepšelį **5** įdėkite į indą **10**.
 3. Įstatykite indą **10** į korpusą **1**.
 4. Prietaisą įjunkite įjungimo / išjungimo mygtuku **20**.
 5. Spaudinėkite mygtukų meniu **23**, kad pasirinktumėte norimą programą. Mirksi atitinkamas simbolis.
 6. Gaminimo procesą pradėkite paspaudę įjungimo / išjungimo mygtuką **20**.
 - Mirksi programos simbolis. Kiti programos simboliai neišryškinami.
 - Mirksi ventiliatoriaus simbolis **25**.
 - Šviečia kaitinimo simbolis **24**.
 - Šviečia mygtukai **18**, **19**, **20**, **21**, **22** ir **23**.

8.6 Gaminimo proceso nutraukimas

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

1. Indą **10** iš korpuso **1** ištraukite paėmę už rankenos **9**. Ištraukiant indą **10**, prietaisas išsijungia automatiškai.
 - Mirksi mygtuko simbolis  **20**.
 - Kaitinimo simbolis  **24** neberodomas.
 - Mirksi programos simbolis.
 - Temperatūra ir gaminimo laikas rodomi pakaitomis.
 - Ventilatorius sustoja, kol indas **10** vėl įstatomas.
2. Indą **10** vėl įdėkite į prietaisą. Kol nepasibaigė gaminimo laikas, prietaisas vėl įsijungia automatiškai.

arba

1. Norėdami nutraukti gaminimo procesą, trumpai paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  **20**.
 - Pasigirsta signalas.
 - Mirksi mygtuko simbolis  **20**.
 - Kaitinimo simbolis  **24** neberodomas.
 - Mirksi programos simbolis.
 - Mirksi ventilatoriaus simbolis  **25**.
 - Temperatūra ir gaminimo laikas rodomi pakaitomis.
 - Ventilatorius veikia dar maždaug 1 min.
2. Norėdami tęsti gaminimo procesą, vėl trumpai paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  **20**.

8.7 Gaminimo proceso pabaiga









- Pasibaigus programai, pasigirsta garsinis signalas. Ventilatorius veikia dar maždaug 1 min.
- Jums prireiks karščiui atsparaus padėklo indui **10** ir gruzdinimo krepšeliui **5**, taip pat lėkštės ar dubenėlio (jei reikia, iš anksto pašildyto).
- Norėdami prietaisą atjungti nuo elektros tinklo, jį panaudoję ištraukite kištuką **11**.

1. Indą **10** iš korpuso **1** ištraukite paėmę už rankenos **9**. Padėkite indą **10** ant karščiui atsparaus paviršiaus.
2. **A pav.** Pastumkite atpalaidavimo mygtuko apsauginį įtaisą **7** rodyklės kryptimi.
3. Paspauskite gruzdinimo krepšeliui atpalaiduoti skirtą mygtuką **8** ir iškelkite gruzdinimo krepšelį **5** iš indo **10**.
4. Padėkite gruzdinimo krepšelį **5** ant karščiui atsparaus paviršiaus. Padėkite patiekalus ant paruoštos lėkštės / dubens.
5. Prieš valydami prietaisą ir priedus, leiskite jiems atvėsti.

PASTABA: Jei, pavyzdžiui, apskrudimo laipsnis dar nėra toks kaip pageidaujate, gaminimo procesą galite pakeisti rankiniu būdu (žr. „Rankiniai nustatymai“ 80 psl.). Įstumkite indą **10** su užpildytu gruzdinimo krepšeliu **5** atgal į korpusą **1** ir vėl pradėkite gaminimo procesą. Po kelių minučių patikrinkite apskrudimo laipsnį. Tiesiog laikydami už rankenos **9** ištraukite indą **10** iš korpuso **1** ir vėl jį įdėkite.

8.8 Programų apžvalga / Gaminimo lentelė

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

Simbolis jutiklinia- me ekrane	Programa / Naudojimas	iš anksto nustatyta temperatūra (reguliuojamas diapazonas)	iš anksto nu- statytas laikas (reguliuojamas diapazonas)
	Šaldytos gruzdintos bulvytės ¹ (optimalus kiekis – apie 350 g, maksimalus kiekis – apie 640 g)	180 °C (80–200 °C)	20 min (1–60 min)
	Šoninė	180 °C (80–200 °C)	10 min. (1–60 min)
	Paukštienos dalys, pvz., šlaunelės ² (optimalus kiekis 4 dalys)	180 °C (80–200 °C)	22 min (1–60 min)
	Krevetės	180 °C (80–200 °C)	12 min. (1–60 min)
	Kepsniai, kotletai	200 °C (80–200 °C)	15 min. (1–60 min)
	Keksiukai, pyragai ir kepiniai	160 °C (80–200 °C)	15 min. (1–60 min)
	Daržovės ² (optimalus kiekis – apie 750 g)	180 °C (80–200 °C)	22 min (1–60 min)
	Žuvis	180 °C (80–200 °C)	14 min (1–60 min)

Pakelti skaitmenys ^{1,2} reiškia:

¹: Pakratykite arba apverskite praėjus 1/3 ir 2/3 gaminimo laiko.

²: Pakratykite arba apverskite praėjus pusei gaminimo laiko.

PASTABA: Temperatūrą galima didinti arba mažinti reguliuojamame diapazone 5 °C žingsniais.

9. Receptai

9.1 Mišrios gruzdintos bulvytės su majonezu su prieskoninėmis žolelėmis

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

Majonezo sudedamosios dalys

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

Gruzdintų bulvyčių sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

6. Gruzdintas bulvytes sudėkite į gruzdinimo krepšį. Laikykites didžiausio užpildymo aukščio. Gali tekti atlikti du kepimo ciklus.
7. Nustatykite viryklę 25 minutems ant 200 °C temperatūros.
8. Praėjus 15 minučių sumažinkite temperatūrą iki 180 °C ir gerai suplakite bulvytes.
9. Pasūdykite gruzdintas bulvytes ir patiekite su majonezu su prieskoninėmis žolelėmis.

9.2 Dešrelės tešloje

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Iškočiokite sluoksniuotą tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus.
2. Supjaustykite dešreles 4 cm ilgio gabalėliais.
3. Iškočiotą sluoksniuotą tešlą ištepkite garstyčiomis ir pagardinkite druska bei pipirais.
4. Supjaustykite tešlą 3 cm pločio juostelėmis.
5. Suvyniokite dešreles į sluoksniuotą tešlą taip, kad jos šiek tiek išsikištų šonuose.
6. Išplakite kiaušinius ir jais aptepkite sluoksniuotą tešlą.
7. Tvirtai suspauskite sluoksniuotos tešlos galus.
8. Įdėkite dešreles į gruzdinimo krepšį. Laikykites didžiausio užpildymo aukščio. Gali tekti atlikti du kepimo ciklus.

9. Kepkite 200 °C temperatūroje apie 12–15 minučių, priklausomai nuo skonio ir apskrudimo laipsnio.

9.3 Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

PASTABA: Pačioje pradžioje patikrinkite, ar į gruzdinimo krepšį galite sudėti 4 sveikus „Camembert“ sūrius vieną šalia kito. Jei ne, apdorokite „Camembert“ sūrį per 2 kepimo ciklus.

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

9.4 Įdaryti pomidorai

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

PASTABA: Priklausomai nuo pomidorų dydžio, į gruzdinimo krepšį gali netilpti visi iš karto. Tokiu atveju pomidorų likučius apdorokite antrą kartą.

Sudedamosios dalys

- | | |
|----|---|
| 12 | valgomųjų šaukštų alyvuogių aliejaus |
| 12 | vidutinio dydžio pomidorų |
| 4 | česnako skiltelės |
| 2 | ryšulėliai petražolių |
| 4 | riekelės skrudintos duonos (įprasto dydžio) |
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
4 žiupsneliai pipirų
80 g šviežiai tarkuoto parmezano sūrio

Paruošimas

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

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

9.5 Falafeliai iš avinžirnių miltų

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

PASTABA: Atkreipkite dėmesį į didžiausią užpildymo aukštį. Gali tekti atlikti 2 kepimo ciklus.

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Nuplaukite ir nusausinkite petražoles, nuskabykite lapus ir labai smulkiai supjaustykite.
2. Nulupkite ir kubeliais supjaustykite askaloninį česnaką ir česnako skilteles.
3. Sumaišykite petražoles, askaloninius česnakus, česnaką, avinžirnių miltus, kmynus, kepimo miltelius ir druską.
4. Užvirinkite vandenį ir palaiapsniui supilkite į miltų mišinį. Visą išminkykite iki vientisos ir gana tvirtos tešlos.
5. Palikite tešlą 15 minučių pastovėti.
6. 1 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus.
7. Šlapiomis rankomis iš tešlos suformuokite maždaug graikinio riešuto dydžio rutuliukus ir sudėkite juos vieną šalia kito ant gruzdinimo krepšio padėklo.
8. Pirmiausia falafelius kepkite 180 °C temperatūroje maždaug 6 minutes. Tada dar 4 minutes kepkite 200 °C temperatūroje.

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

9.6 Laišos pakeliai

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Nulupkite ir nuplaukite bulves, išvirkite verdančiame pasūdytame vandenyje, nusausinkite ir supjaustykite plonais griežinėliais.
2. Tuo tarpu nuvalykite ir nuplaukite špinatus ir gerai nusausinkite.
3. Nulupkite askaloninį česnaką ir česnaką, supjaustykite mažais kubeliais, sudėkite į keptuvę su aliejumi ir pakepinkite, kol apskrus.
4. Sudėkite špinatus ir trumpai pakepinkite, kol suminkštės. Tada nukelkite keptuvę nuo ugnies ir padėkite į šalį.
5. Nuplaukite laišą, nusausinkite ir supjaustykite į dvi dalis.

- Nuplaukite petražoles ir bazilikus, nusauskinkite ir smulkiai supjaustykite lapelius.
- Nusauskinkite ir stambiai supjaustykite kaparėlius.
- Į sviestą įmaišykite kaparėlius ir smulkintas žoleles.
- Nuplaukite žaliąją citriną karštu vandeniu, nusauskinkite ir supjaustykite griežinėliais.
- Paruoškite du didelius kepimo popieriaus lapus.
- Į vidurį sudėkite bulvių griežinėlius ir pagardinkite druska bei pipirais. Ant viršaus sudėkite špinatus ir lašišą.
- Ant lašišos užtepkite kaparėlių sviesto ir ant viršaus uždėkite žaliosios citrinos griežinėlių.
- Užlenkite popierių ant sudedamųjų dalių, gerai užspauskite šonus ir sudėkite pakelius vieną šalia kito į kepimo krepšelį.
- Kepkite 200 °C temperatūroje maždaug 20 minučių.
- Tada nuimkite popierių ir iš karto patiekite patiekalą.

9.7 Cukinių ir baklažanų iešmeliai

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

PASTABA: Atkreipkite dėmesį į didžiausią užpildymo aukštį. Gali tekti atlikti 2 kepimo ciklus.

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

- Dubenyje sumaišykite žoleles, prieskonius ir aliejų.
- Supjaustykite cukinijas ir baklažanus 2 cm storio griežinėliais, o svogūnus – ketvirčiais.
- Sudėkite daržoves į prieskonių ir aliejaus mišinį.
- Suverkite daržoves ant iešmelių pakaitomis.
- Kepkite iešmelius 200 °C temperatūroje maždaug 15 minučių. Įpusėjęs kepimo laikui apverskite iešmelius.

9.8 *Mini pica su kumpiu ir rukola*

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

1 pakelis	picos tešlos
1 skardinė	susmulkintų pomidorų
200 g	mozzarella
1 ryšulėlis	rukolos
100 g	„Serrano“ kumpio
	Alyvuogių aliejaus
	Druskos, pipirų ir raudonėlio

Paruošimas

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

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

9.9 *Marinuoti vištienos sparneliai*

Sudedamosios dalys 2 asmenims

Sudedamosios dalys

Maždaug 8	vištienos sparneliai
1-2	arbatiniai
šaukšteliai	druskos
1-2	arbatiniai
šaukšteliai	paprikos

Marinato sudedamosios dalys

6	valgomieji	
šaukštai		saulėgrąžų ir rapsų aliejaus
6	valgomieji	
šaukštai		„Sweet'n Hot Cilli“ padažo
4	valgomieji	
šaukštai		pomidorų kečupo
4	valgomieji	
šaukštai		acto
1-2	arbatiniai	
šaukšteliai		aitriųjų paprikų dribsnių

Paruošimas

1. Dideliame dubenyje sumaišykite visas marinato sudedamąsias dalis.
2. Sudėkite vištienos sparnelius į dubenį ir sumaišykite juos su marinatu.
3. Palikite vištienos gabalėlius marinatė 1 valandą.
4. Vištienos sparnelius sudėkite vieną šalia kito į gruzdinimo krepšį ir 15 minučių kepkite 190 °C temperatūroje.
5. Apverskite vištienos sparnelius įpusėjus gaminimo laikui.
6. Kepimo pabaigoje patikrinkite vištienos šlauneles ir ištraukite jas, kai įsitikinsite, kad esate patenkinti.

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

9.10 Šokoladiniai pyragėliai su skystu viduriu

Sudedamosios dalys 8 pyragėliams

PASTABA: Vienu metu galite paruošti 4 pyragėlius.

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

10. Valymas



PAVOJUS nusideginti!

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



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

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

ISPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.

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

Priedai

- Pašalinkite rupius maisto likučius.
- Gruzdinimo krepšį **5** ir sietinį įdėklą **6** galima plauti indaplovėje. Išstumkite sietinį įdėklą aukštyn iš gruzdinimo krepšelio. Išvalę įdėdami įsitikinkite, kad sietinio įdėklo išlinkis būtų nukreiptas į viršų. Spauskite sietinį įdėklą ties kraštais, kol jis akivaizdžiai užsifiksuos.

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

- Prieš tai išmirkykite pridegusius maisto likučius.
- Indą **10** valykite rankomis šiltu vandeniu ir plovikliu. Tada kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.
- Palikite visas dalis visiškai išdžiūti, prieš padėdami jas į dėžutę arba prieš vėl naudodami.

Korpusas

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

Vidus

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

11. Sandėliavimas

- Prieš padedant karšto oro gruzdintuvę...
... reikia ištraukti elektros kištuką **11**,
... prietaisas turi būti atvėsęs, ir
... visos dalys turi būti visiškai sausos.
- Užvyniokite elektros laidą **11** ant įtaiso laidui apvynioti **12**.

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 šį kontrolinį sąrašą. Galbūt problema nedidelė ir ją galite pašalinti patys.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Jokiu būdu nebandykite patys remontuoti prietaiso.

Gedimas	Galimos priežastys / priemonės
Jrenginys neveikia	<ul style="list-style-type: none"> • Ar įjungtas elektros tiekimas? • Patikrinkite jungtį.
Patiekalas po rekomenduojamo laiko dar neparuoštas.	<ul style="list-style-type: none"> • Ar kiekis buvo per didelis, gabaliukai buvo per stori? • Ar temperatūra ir kepimo laikas buvo nustatyti per žemi?
Susidaro daug dūmų, stiprus kvapas	<ul style="list-style-type: none"> • Ar ant kaitinimo elemento 2 yra maisto likučių, kurie kaitinant dega? Gruzdinimo krepšelio 5 negalima pripildyti daugiau nei iki žymos MAX 4.

14. Techniniai duomenys

Modelis:	SHFD 1400 C1
Tinklo įtampa:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Apsaugos klasė:	I
Galia:	1400 W

Naudojami simboliai

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

Pasilikame 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 nustatytomis teisėmis. Šių įstatymuose nustatytų teisių toliau nurodyta mūsų garantija neapriboja.

Garantijos sąlygos

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

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

Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

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

Garantijos apimtis

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

Garantija taikoma medžiagų arba gamybos trūkumams.

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

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

Naudojimasis garantija

Kad galėtumėme sparčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 467257_2407**, 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) **467257_2407**, galėsite atsisiųsti reikiamą naudojimo instrukciją.



Aptarnavimo centras

LT Aptarnavimo centras Lietuvoje
Tel. 880033144
El. paštas: hoyer@lidl.lt

IAN: 467257_2407



Tiekėjas

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VOKIETIJA

Sisukord

1. Ülevaade	95
2. Otstarbekohane kasutamine	96
3. Ohutusjuhised	96
4. Tarnekomplekt	99
5. Kasutuselevõtt	100
6. Puutekraani ülevaade	101
7. Väike 1x1 frittimise ABC	102
8. Kasutamine	103
8.1 Toiteühendus	103
8.2 Puutekraan	103
8.3 Sisse-/väljalülitamine	103
8.4 Käsitsi seadistamine	104
8.5 Programmide kasutamine	104
8.6 Küpsetusprotsessi katkestamine	105
8.7 Küpsetusprotsessi lõpp	105
8.8 Programmide ülevaade / küpsetustabel	106
9. Retseptid	107
9.1 Segatud friikartulid ürdimajoneesiga	107
9.2 Rullitud vorstikesed	107
9.3 Küpsetatud camembert jõhvikatega	108
9.4 Täidisega tomatid	108
9.5 Kikerhernejahust valmistatud falafel	109
9.6 Rullitud lõhe	109
9.7 Kabatšoki- ja baklažaanivardad	110
9.8 Minipitsa singi ja rukolaga	110
9.9 Marineeritud kanatiivad	111
9.10 Vedela sisemusega šokolaadikook	111
10. Puhastamine	112
11. Hoiustamine	112
12. Utiliseerimine	113
13. Tõrkeotsing	113
14. Tehnilised andmed	114
15. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii	114

1. Ülevaade

- 1 Korpus
- 2 Küttekeha (sisemuse ülaosas)
- 3 Puutekraan koos näidikute ja puutenuppudega
- 4 **MAX** Tähistab küpsetuskorvi maksimaalset täitekõrgust (maksimaalne täitekõrgus on 2,4 liitrit)
- 5 Küpsetuskorv
- 6 Sõel
- 7 Avamiskaitse
- 8 Nupp küpsetuskorvi lahti lukustamiseks
- 9 Küpsetuskorvi käepide
- 10 Pann; kuhu koguneb toiduvalmistamisel tekkiv vedelik
- 11 Võrgupistikuga toitejuhe
- 12 Vahemaa hoidik koos juhtmehoidikuga
- 13 Õhuava

Täname usalduse eest!

Õnnitleme teid uue kuumaõhufritüüri soetamise puhul.

Toote ohutuks käsitsemiseks ja selle võimaste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

- **Lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi, enne kui hakkate seadet esimest korda kasutama.**
- **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.

Seadmel olevad sümbolid



See sümbol hoiatab teid kuuma pinna puudutamise eest.



Sümboliga tähistatud materjalid ei mõjuta toiduainete maitset ega lõhna.

2. Otstarbekohane kasutamine

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

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

Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.

Ettenähtav väärkasutus

Kuumaõhufritüür ei sobi vedelike soojendamiseks.

3. Ohutusjuhised

Hoiatused

Vajaduse korral kasutatakse selles 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: asjaolud ja iseärasused, mida tuleks seadme käsitsemisel 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 nende üle tehakse järelevalvet või 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 frittimiskorvi ainult käepidemest.
- ⊙ Frittimise ajal tuleb õhuavast kuuma auru. Ärge puutuge vastu auru.
- ⊙ Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, tootja kliendi teenindus 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 kasutamiseks kodus majapidamises ja kodumajapidamiste sarnastes kohtades, näiteks...
 - ... töötajatele mõeldud köökides kauplustes, kontorites ja muudel äripindadel;
 - ... põllumajanduslikes kaitistes;
 - ... klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
 - ... hommikusöögiga pansionites.
- ⊙ Vaadake puhastamise kohta käivat peatükki (vt "Puhastamine" lk 112).



Lastele OHTLIK!

- ⊙ Hoolitsege selle eest, et lapsed ei saaks kuumahüfritüüri (nt toitejuhtmest) lauvalt alla tõmmata. Põletuse korral on surmaoht!
- ⊙ Pakkematerjal ei ole mõeldud mängimiseks. Ärge lubage lastel kilekottidega mängida. Lämmumisoht.



OHT lemmikloomadele ja põllumajandusloomadele!

- ⊙ Elektriseadmed võivad ohustada lemmikloomi 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 suitsukoguse, mis selle seadme kasutamise ajal tekib. Seadme kasutamise ajaks tuleb linnud viia teise tuppa.



Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

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



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Ärge kasutage seadet, kui seadmel või ühendusjuhtmel on nähtavaid kahjustusi või kui seade on eelnevalt maha kukkunud.
- ⊙ Kui kasutate pikendusjuhet, peab see vastama seadme tehnilistes andmetes toodud nõuetele.
- ⊙ Ärge ühendage seadet mitme pesaga pistikupessa. Sellest võib tekkida ülekoormus.
- ⊙ Asetage toitejuhe nii, et keegi ei saaks sellele astuda, sellesse kinni jääda ega selle otsa komistada.
- ⊙ Ühendage toitepistik ainult nõuetekohaselt paigaldatud ja kergesti ligipääsetavasse kaitsekontaktidega pistikupessa, mille pinget vastab tüübisildile. Pistikupessa peab ka pärast ühendamist olema hästi ligipääsetav.
- ⊙ Veenduge, et ühenduskaablit ei saaks kahjustada teravad servad ega kuumad kohad. Ärge mähkige toitejuhet seadme ümber.
- ⊙ Seadme ülespanekul veenduge, et toitejuhe ei oleks kuskile kinni jäänud ega muljutud.
- ⊙ Seade ei ole 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 kasutusorda,
 - ... rikke ilmnemisel,
 - ... kui te seadet ei kasuta,
 - ... enne seadme puhastamist ja
 - ... äikese ajal.
- ⊙ Ohtude vältimiseks ärge muutke toodet. Parandustöid laske teha ainult spetsialiseerunud 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 kardinat, 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.

Varalise kahju HOIATUS!

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

4. Tarnekomplekt

- 1 Kuumaõhufritüür
- 1 Pann **10**
- 1 Küpsetuskorv **5** sõelaga **6**
- 1 pilniga lietotāja rokasgrāmata (internetā)
- 1 īsa lietošanas instrukcija (iekļauta kopā ar ierīci)

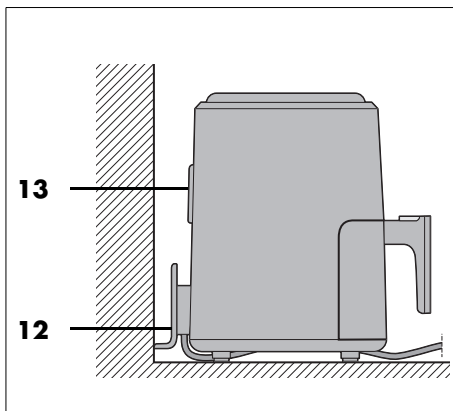
5. Kasutuselevõtt

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



OHT – tuleoht!

Seadme tagaküljel asub õhuava **13**. Õhuavast väljub seadme töötamisel kuuma auru.



- ⊙ Ärge kunagi katke õhuava **13** kinni.
- ⊙ Ärge kasutage kuumaõhufritüüri otse seinakappide, seinakontaktide all ega kardinat, paberi või muude sarnaste tuleohtlike esemete läheduses.
- ⊙ Pöörake tähelepanu vaba ruumi olemasolule seadme kõikidel külgedel ja kohal.
- ⊙ Eemaldage kartong küpsetuskorvi **5** ja panni **10** vahelt.

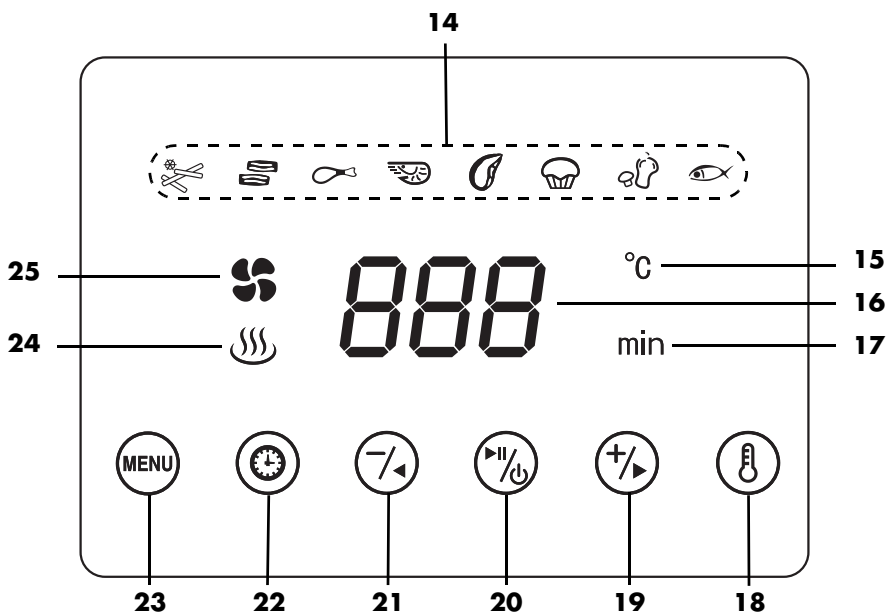
Pilt A:









1. Tõmmake pann **10** käepideme **9** abil korpusest **1** välja.
2. Libistage avamiskaitset **7** noole suunas.
3. Vajutage nuppu **8** küpsetuskorvi lukustuse avamiseks ja tõstke küpsetuskorv **5** suunaga üles pannilt **10** välja.

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

- Eemaldage seadmelt kaitsekiled ja liimribad, kuid ärge eemaldage seadme alumisel küljel olevat tüübisilti.
- Kontrollige, et kõik osad on olemas ja need ei ole kahjustatud.
- Enne esimest kasutuskorda puhastage seade ja kõik tarvikud (vt "Puhastamine" lk 112).
- Asetage seade kuivale tasasele libise-miskindlale pinnale.
- Ühendage toitepistik **11** pistikupesasse, mis vastab tüübisildil olevatele tehnilistele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

6. Puutekraani ülevaade



- 14** Programmi sümbolid (vt "Programmide ülevaade / küpsetustabel" lk 106)
- 15 °C** Temperatuuriühik
- 16** Numbrite kuvamine (nt temperatuur, küpsetusaeg)
- 17 min** Küpsetusaja ühik
- 18**  Nupp: Kuva küpsetamistemperatuur
- 19**  Nupp: Temperatuuri tõstmine / küpsetusaja pikendamine
- 20**  Nupp: Sisse-/väljalülitamine / programmi käivitamine/peatamine
- 21**  Nupp: Temperatuuri langetamine / küpsetusaja lühendamine
- 22**  Nupp: Kuva küpsetusaeg
- 23**  Nupp: programmi valimiseks vajutage korduvalt
- 24**  Soojendussümbol: süttib seadme soojenemisel
- 25**  Ventilatori sümbol: vilgub ventilatori töötamise ajal

7. Väike 1x1 frittimise ABC

Toiduainete ettevalmistamine

- Frittimiseks peavad kõik toiduained olema võimalikult kuivad. Kuivatage frititav toit või eemaldage külmutatud toidu küljest jää.
- Külmutatud toiduainete puhul eemaldage võimalikult palju vett ja jääd, enne kui panete need kuumaõhufritiüüri.
- 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 korraka ainult väike kogus.
- Küpsetuskorvi **5** ei tohi täita rohkem kui tähistuseni **MAX 4**.
- Akrüülamiidid võib olla kantserogeenne. Akrüülamiidi moodustumise vältimiseks vältige liigset pruunistamist.

Ühtlaseks pruunistamiseks ^{1 2}

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

Kui toit (nt friikartulid või kananagitsad) vajab ühtlast pruunistamist, tuleb seda frittimise ajal 1–2 korda raputada.

1. Tõmmake pann **10** koos küpsetuskorviga **5** käepidemest **9** hoides korpusest **1** välja ja raputage toitu. Raputades veenduge, et friikartulid saaks korralikult segatud ja et seespool asetsenud friikartulid jääks nüüd välja-poolle. Seade lülitub panni **10** ja küpsetuskorvi **5** eemaldamisel automaatselt välja.
2. Asetage pann **10** koos küpsetuskorviga **5** uuesti seadmesse. Seade lülitub küpsetusaja lõppemiseni automaatselt uuesti sisse.

Küpsetamine

Mitte mingil juhul ei tohi tainast panna otse küpsetuskorvi **5**. Pärast ettevalmistamist pange tainas küpsetusvormi või muusse kuumuskindlasse vormi (nt muffinivormidesse). Seejärel asetage see koos tainaga küpsetuskorvi **5**.

Pakenditeave

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

8. Kasutamine




PÕLETUSOHT!

- ⊙ Töö ajal võivad seadme pinnad muuta kuumaks. Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava **13**.
- ⊙ Kasutage panni **10** ja küpsetuskorvi **5** haaramiseks pajakindaid või -lappe.
- ⊙ Frittimise ajal tuleb õhuavast **13** kuuma auru. Ärge puutuge vastu auru.
- ⊙ Ärge liigutage ega transportige kuuma õhufritiüri, kui see on sisse lülitatud.


Varalise kahju HOIATUS!


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

8.1 Toiteühendus


- Kui seade on valmis kasutamiseks, pange toitepistik **11** kaitsekontaktidega pistikupesasse, mis vastab tüübisildil olevatele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.
 - Kõik näidikud puutetundlikul ekraanil **3** süttivad korra.
 - Kõlab topelt-helisignaali.
 - Süttib nupu Start/Stop  **20** sümbol. Valgustatud sümbol tähistab ooterežiimi.


8.2 Puutekraan








Puutekraanil **3** on sümboleid, mis näitavad ainult funktsioone, näiteks soojendussümbol  **24**.

On teisi sümboleid, mis tähistavad (ka) lülituala, nt nupp Start/Stop  **20**. Selles juhendis nimetatakse lülitilasid parema loetavuse huvides nuppudeks.

8.3 Sisse-/väljalülitamine






- Seadme ooterežiimist sisselülitamiseks vajutage nuppu Start/Stop  **20**.
 - Ekraanil **3** kuvatakse programmide sümبولid **14** ja alumine rida nuppudega **18 – 23**.
 - Eelseadistatud temperatuur 180 °C ja eelseadistatud küpsetusaeg *15 min* vilguvad vaheldumisi.

MÄRKUS: Kui lülitate seadme välja kohe pärast sisselülitamist, vajutades pikalt nuppu Start/Stop  **20**, lülitub ventilaator sisse umbes 1 minutiks.

- Soovitud programmi valimiseks vajutage korduvalt nupumeenüüd  **23**.
- Seadme käivitamiseks vajutage uuesti nuppu Start/Stop  **20**.
 - Kuvatakse soojendussümbol  **24**.
 - Ventilaatori sümbol  **25** vilgub.
 - Eelseadistatud temperatuur ja küpsetusaeg vilguvad vaheldumisi.
 - Hakkab toimuma küpsetusaja mahaarvestus.
 - Valitud programmi sümbol **14** vilgub.
- Seadme töötamise ajal vajutage pikalt nuppu Start/Stop  **20**, et lülitada seade ooterežiimile.
 - Kõlab helisignaali.
 - Ventilaator jätkab töötamist u 1 minuti jooksul ja ventilaatori ikoon  **25** vilgub.
 - Ekraanil **3** on näha ainult sümbol  **20**.
- Seadme täielikuks väljalülitamiseks ja vooluvõrgust eemaldamiseks tõmmake võrgupistik **11** pesast välja.



8.4 Käsitsi seadistamine

Kui seade on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil **3** alumine rida nuppudega **18** – **23**. See võimaldab teil igal ajal muuta temperatuuri ja küpsetusaja seadeid, isegi kui programm juba töötab.












- Temperatuurinupust  **18** ja seadistusnuppudest  **19**/ **21** saate seadistada temperatuuri vahemikku 80 °C kuni 200 °C järgmiselt.
 - Vajutage temperatuurinuppu  **18**.
 - Vajutage lühidalt seadistusnuppe  **19**/ **21** 5 °C võrra üles-alla reguleerimiseks. Hoidke all kiireks edasi-/tagasikerimiseks.
- Küpsetusaja nupust  **22** ja seadistusnuppudest  **19**/ **21** saate seadistada küpsetusaja vahemikku 1 kuni 60 minutit järgmiselt.
 - Vajutage küpsetusaja nuppu  **22**.
 - Vajutage lühidalt seadistusnuppe  **19**/ **21** 1 minuti võrra reguleerimiseks. Hoidke all kiireks edasi-/tagasikerimiseks.

8.5 Programmide kasutamine

MÄRKUSED:



- Veenduge, et toit ei puutuks vastu sise-muse ülasas olevat kuuma küttekeha **2** ega kleepuks selle külge.
- **KIIRKÄIVITUSFUNKTSIOON**
Lülitage seade ooterežiimist sisse nupuga Start/Stop  **20**. Vajutades uuesti nuppu Start/Stop  algab küpsetamine eelseadistatud temperatuuriga 180 °C ja eelseadistatud küpsetusajaga 15 min.

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






- Temperatuur
 - Küpsetusaeg
1. Valmistage toit ette ja pange see küpsetuskorvi **5**.
 2. Asetage küpsetuskorv **5** pannile **10**.
 3. Lükake pann **10** korpusesse **1**.
 4. Lülitage seade sisse nupuga Start/Stop  **20**.
 5. Soovitud programmi valimiseks vajutage korduvalt nupumeenüüd  **23**. Vastav sümbol vilgub.
 6. Käivitage küpsetamine nupuga Start/Stop  **20**.
 - Programmi sümbol vilgub. Teiste programmide sümboleid ei kuvata.
 - Ventilatori sümbol  **25** vilgub.
 - Soojendussümbol  **24** põleb.
 - Nupud  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** ja  **23** põlevad.

8.6 Küpsetusprotsessi katkestamine

Küpsetusprotsessi saate igal ajal katkestada, nt küpsusastme kontrollimiseks.

1. Tõmmake pann **10** käepideme **9** abil korpusest **1** välja. Seade lülitub panni **10** eemaldamisel automaatselt välja.
 - Nupu sümbol  **20** vilgub.
 - Soojenduss mbolit  **24** enam ei kuvata.
 - Programmi sümbol vilgub.
 - Temperatuur ja k psetusaeg vilguvad vaheldumisi.
 - Ventilaator peatub, kuni pann **10** on uuesti sisestatud.
2. Asetage pann **10** uuesti seadmesse. Seade lülitub küpsetusaja lõppemiseni automaatselt uuesti sisse.

või

1. Küpsetusprotsessi katkestamiseks vajutage korraks nuppu Start/Stop  **20**.
 - Signaal kõlab.
 - Nupu sümbol  **20** vilgub.
 - Soojenduss mbolit  **24** enam ei kuvata.
 - Programmi sümbol vilgub.
 - Ventilaatori sümbol  **25** vilgub.
 - Temperatuur ja k psetusaeg vilguvad vaheldumisi.
 - Ventilaator jätkab t otamist u 1 minuti jooksul.
2. Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage uuesti nuppu Start/Stop  **20**.









8.7 Küpsetusprotsessi lõpp

- Kui programm on lõpuni jõudnud, kõlab helisignaal. Ventilaator jätkab t otamist u 1 minuti jooksul.
 - Panni **10** ja k psetuskorvi **5** jaoks on vaja kuumuskindlat alust, samuti taldrikut või kaussi (vajadusel eelsoojendatud).
 - Seadme vooluvõrgust eemaldamiseks tõmmake võrgupistik **11** pesast välja.
1. Tõmmake pann **10** käepideme **9** abil korpusest **1** välja. Asetage pann **10** kuumuskindlale pinnale.
 2. **Pilt A:** Libistage avamiskaitset **7** noole suunas.
 3. Vajutage nuppu **8** k psetuskorvi lukustuse avamiseks ja tõstke k psetuskorvi **5** suunaga üles pannilt **10** välja.
 4. Asetage k psetuskorvi **5** kuumuskindlale pinnale. Pange toit valmispandud taldrikule/kaussi.
 5. Laske seadmel ja tarvikutel enne puhastamist maha jahtuda.

MÄRKUS: Kui nt küpsusaste ei vasta veel teie soovidele, saate k psetamisprotsessi käsitsi muuta (vt "Käsitsi seadistamine" lk 104). Lükake pann **10** koos täidetud küpsetuskorviga **5** tagasi korpusesse **1** ja alustage k psetamisprotsessi uuesti. Mõne minuti pärast kontrollige k psusastet. Selleks tõmmake lihtsalt pann **10** käepideme **9** abil korpusest **1** välja ja seej rel sisestage see uuesti.

8.8 Programmide ülevaade / küpsetustabel

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

Sümbol puuteekraanil	Programm/kasutamine	eelseadistatud temperatuur (reguleeritav vahemik)	eelseadistatud aeg (reguleeritav vahemik)
	Külmutatud friikartulid ¹ (optimaalne kogus u 350 g, maksimaalne kogus u 640 g)	180 °C (80–200 °C)	20 min (1–60 min)
	Peekon	180 °C (80–200 °C)	10 min (1–60 min)
	Tükeldatud linnuliha, nt poolkoidavad ² (optimaalne kogus 4 tk)	180 °C (80–200 °C)	22 min (1–60 min)
	Krevetid	180 °C (80–200 °C)	12 min (1–60 min)
	Steigid, karbonaadid	200 °C (80–200 °C)	15 min (1–60 min)
	Muffinid, koogid ja küpsetised	160 °C (80–200 °C)	15 min (1–60 min)
	Köögivilj ² (optimaalne kogus u 750 g)	180 °C (80–200 °C)	22 min (1–60 min)
	Kala	180 °C (80–200 °C)	14 min (1–60 min)

Ülanumbrid ^{1,2} tähendavad järgmist.

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

²: raputage või keerake poole küpsetusaja möödumisel.

MÄRKUS: temperatuuri saab reguleeritavas vahemikus 5 °C kaupa tõsta või langetada.

9. Retseptid

9.1 Segatud friikartulid ürdimajoneesiga

Koostisained 4 portsjonile

Majoneesi koostisained

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

Friikartulite koostisained

250 g	maguskartulit
250 g	salatikartulit
2 spl	päevalilleõli

Valmistamine

1. Ürdimajoneesi jaoks pange munakollased ja sinep kõrgesse kruusi ning segage see segu saumikseriga läbi.
2. Segamise ajal valage õhukese joana õli, kuni moodustub ühtne kreemjas mass.
3. Lisage ürdid ja maitsestage soola, pipra ja sidrunimahlaga.
4. Koorige, peske ja tupsutage kuivaks kartulid ja maguskartulid.
5. Lõigake kartulid ja maguskartulid umbes 1 cm paksusteks kangideks ning segage need kausis õliga läbi.
6. Asetage friikartulid küpsetuskorvi. Järgige maksimaalset täitmise kõrgust. Võimalik, et peate tegema kaks praadimistsükli.
7. Seadistage väärtusteks 25 minutit ja 200 °C.
8. Vähendage uuesti temperatuuri 180 °C-ni 15 minuti möödumisel ja raputage friikartuleid.
9. Soolake friikartulid ja serveerige ürdimajoneesiga.

9.2 Rullitud vorstikesed

Koostisained 4 portsjonile

Koostisained

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

Valmistamine

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

9.3 Kūpsetatud camembert jōhvikatega

Koostisained 4 portsjonile

MÄRKUS: Kohe alguses kontrollige, kas saate kūpsetuskorvi 4 Camembert' tervelt ũksteise kõrvale panna. Kui ei, siis praadige Camembert'd 2 partiina.

Koostisained

4	Camembert' (igaũks kuni 150 g)
2	muna
2 spl	koort
6 spl	riivsaia
4 spl	jōhvikat purgist
Maitse jãrgi soola ja pipart	

Valmistamine

1. Vahustage munad koorega ning maitsestage soola ja pipraga.
2. Asetage riivsaia sũgavale taldrikule.
3. Tõstke jahtunud Camembert (tervelt vōi neljandikuna) lãbi munasegu ja seejãrel veeritage riivsaia, kuni paneering katab juustu tihedalt.
4. Kūpsetage Camemberti tũkke 200 °C juures u 5-10 minutit, kuni need on kul-dpruunid.
5. Serveerige Camembert koos jōhvikatega.

9.4 Tãidisega tomatid

Koostisained 4 portsjonile

MÄRKUS: Olenevalt tomatite suuruselt ei pruugi kōik korruga kūpsetuskorvi mahtuda. Sel juhul tōodelge ũlejãanud tomateid teises etapis.

Koostisained

12 spl	oliiviõli
12	keskmise suurusega tomatid
4	kũuslaugukũnt
2 kimpu	lamedalehelist peterselli
4 viilu	rõstsaia (normaalne suurus)
1 tl	soola
4 nãpuotsatãit	pipart
80 g	vãrskelt riivitud parmesani

Valmistamine

1. Peske tomatid ära, eemaldage varred ja lõigake ũlaosa ära.
2. Tõstke puuviljad ettevaatlikult lusikaga vãlja ja laske neil kurnis nõrguda.
3. Koorige kũuslaug ära.
4. Peske petersell ära ja siis kuivatage.
5. Nũud rebige rõstsaia lahti ja pange see koos ũlejãanud õli, kũuslaugu, peterselli, soola, pipra ja parmesaniga blende-risse.
6. Hakkige kōik koostisained peeneks.
7. Sisestage tãidis tomatitesse.
8. Asetage tomatid kūpsetuskorvi.
9. Kūpsetage esmalt 180 °C juures u 10 minutit, seejãrel 140 °C juures veel 5 minutit.

Nãpunãide: Kui kūpsetate tomateid ilma kaaneta, muutub tãidis pealt pruuniks ja krõbedaks.

Kui panete kūpsemise ajal tomatitele kaane peale, pikeneb kūpsetusaeg umbes 3 minuti vōrra ja tãidis jããb pehmeks.

9.5 Kikerhernejahust valmistatud falafel

Koostisained 4 portsjonile

MÄRKUS: Pöörake tähelepanu maksimaalsele täitmise kõrgusele. Võimalik, et peate tegema 2 praadimistsükli.

Koostisained

240 g	kikerhernejahu
240 ml	vett
8 spl	oliiviõli
4	küüslauguküünt
2	šalottsibulat
2 kimpu	peterselli
1 tl	soola
3 tl	köömneid
1 tl	küpsetuspulbrit
	Natuke sidrunimahla

Valmistamine

1. Peske ja kuivatage petersell ära, lõigake ära lehed ja hakkige väga peeneks.
2. Koorige ja tükeldage šalottsibul ja küüslauguküüned.
3. Segage petersell, šalottsibul, küüslauk, kikerhernejahu, köömned, küpsetuspulber ja sool kokku.
4. Ajage vesi keema ja lisage seda vähehaaval jahusegule. Töödelge kõik ühtlaseks ja suhteliselt tihkeks tainaks.
5. Laske tainal 15 minutit seista.
6. Seejärel sõtkuge sisse 1 spl oliiviõli ja veidi sidrunimahla.
7. Vormige taignast märgade kätega umbes kreeka pähkli suurused pallid ja asetage need kõrvuti küpsetuskorvi vahetükile.
8. Esmalt küpseta falafelit 180 °C juures u 6 minutit. Seejärel küpsetage 200 °C juures veel 4 minutit.
9. Nüüd lisage kaussi 7 spl oliiviõli ja asetage sinna ettevaatlikult falafel.
10. Asetage falafel tagasi vahetükile ja praadige umbes 6 minutit 200°C juures, kuni see on kuldpruun.

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	tõotlemata laim
	Soola, pipart

Valmistamine

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

12. Asetage kapparivõi helvestena lõhele ja tõstke peale laimiviilud.
13. Murdke paber koostisainete peale, sulgege küljed tihedalt ja asetage pakid kõrvuti küpsetuskorvi.
14. Küpsetage 200 °C juures u 20 minutit.
15. Seejärel eemaldage paber ja serveeri roog kohe.

9.7 Kabatšoki- ja baklažaanivardad

Koostisained 4 portsjonile

MÄRKUS: Pöörake tähelepanu maksimaalsele täitmise kõrgusele. Võimalik, et peate tegema 2 praadimisüklit.

Koostisained

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

Valmistamine

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

9.8 Minipitsa singi ja rukolaga

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

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

Valmistamine

1. Rullige pitsatainas jahusel tööpinnal lahti ja lõigake sellest välja ristkülikud, mis on 1 cm võrra väiksemad kui küpsetuskorvi pind.
2. Torgake tainas kergelt kahvliga läbi.
3. Lõigake mozzarella õhukesteks viiludeks.
4. Määrige tainas püreestatud tomatitega kokku, maitsestage soola, pipra ja hariliku punega ning asetage peale mozzarellaviilud.
5. Küpsetage pitsatükke ükshaaval 180 °C juures umbes 7 minutit.
6. Laotage tükidele Serrano sink ja küpseta neid veel 3-5 minutit.
7. Kui pitsa servad hakkavad kergelt pruunistuma, eemaldage tükid ja määrige peale pestud rukola.
8. Niristage minipitsadele veidi oliiviõli ja serveeri.

Näpunäide: Olenevalt taigna paksusest vajab pitsa 1-2 minutit pikemat või lühemat aega.

9.9 Marineeritud kanatiivad

Koostisained 2 inimesele

Koostisained

U 8	kanavarrast
1-2 tl	soola
1-2 tl	paprikat

Marinaadi koostisained

6 spl	päevalille- või rapsiõli
6 spl	Sweet'n Hot Cilli kastet
4 spl	tomatiketšupit
4 spl	äädikat
1-2 tl	tšillihelbeid

Valmistamine

1. Segage suures kausis kõik marinaadi koostisosad kokku.
2. Lisage kaussi kanatiivad ja segage need marinaadiga.
3. Laske kanatükidel u 1 tund marinaadis seista.
4. Asetage kanatiivad kõrvuti küpsetukorvi ja viige temperatuur 15 minutiks 190°C juurde.
5. Keerake kanatiibasid poole küpsetusaja möödumisel.
6. Küpsetusaja lõpus kontrollige kanakoi- basid ja eemaldage sellised, millega olete rahul.

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

9.10 Vedela sisemusega šokolaadikook

Koostisained 8 tartletti jaoks

MÄRKUS: Ühe korraga on võimalik valmistada 4 tartletti.

Koostisained

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

Valmistamine

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

10. Puhastamine



PÕLETUSOHT!

- ⊙ Enne seadme liigutamist või puhastamist laske sel jahtuda.



Elektrilöögi OHT!

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

Varalise kahju HOIATUS!

- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiivseid puhastustarvikuid.

MÄRKUS: Palun pidage silmas, et pärast kuivamist võib õõnsustes olla veel veepiisku. Laske kõigil detailidel õhu käes täielikult ära kuivada.

Lisatarvikud

- Eemaldage suuremad toidujäägid.
- Küpsetuskorvi **5** ja sõela **6** saab pesta nõudepesumasinas. Lükake sõel küpsetuskorvist suunaga üles välja. Pärast puhastamist sisestamise ajal veenduge, et sõela kõverus oleks suunaga ülespoole. Suruge sõela servadest alla, kuni see märgatavalt lukustub.

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

- Kõrbenud toidujääke pehmendage leotamise abil.
- Puhastage panni **10** käsitsi sooja vee ja nõudepesuvahendi abil. Loputage hoolikalt puhta veega.
- Enne seadme ärapanekut või uuesti kasutamist laske kõigil osadel täiesti ära kuivada.

Korpus

- Pühkige korpus **1** väljastpoolt niisutatud lapiga väikese koguse õrnatoimelise puhastusvahendiga.
- Kuivatage köögirätikuga üle.

Sisemus

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

11. Hoiustamine

- Enne kui panete kuumaõhufritüüri ära ...
 - ... tuleb toitepistik **11** vooluõrgust eemaldada,
 - ... seade maha jahutada ja
 - ... kõik osad täielikult kuivatada.
- Kerige toitejuhe **11** ümber juhtmehoidiku **12**.

12. Utiliseerimine

Sellele tootele kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EL: Lääbikriipsutatud ratastel prügikonteineri sümbol tähendab, et toode kogutakse Euroopa Liidus jäätmekäitluse raames eraldi. See kehtib toote ja selle sümboliga tähistatud tarvikute kohta. Nii tähistatud tooteid ei tohi utiliseerida koos tavalise olmeprügiga, vaid need tuleb viia taaskasutatavate elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti.



See taaskasutuse sümbol tähistab nt väärtuslikku eset või materjali. Taaskasutus aitab vähendada tooraine kulu ja koormust keskkonnale. Jäätmekäitluse alast teavet ja lähima kogumispunkti asukoha leiate oma linna puhastusteenistuse leheküljelt või kollastelt lehekülgedelt.



Pakend

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

13. Tõrkeotsing

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



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Ärge 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 soovitud 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 küttekehal 2 on toidujääke, mis kuumutamisel kõrbevad? Küpsetuskorvi 5 ei tohi täita rohkem kui tähistuseni MAX 4.

14. Tehnilised andmed

Mudel:	SHFD 1400 C1
Toitepinge:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Kaitseklass:	I
Võimsus:	1400 W

Kasutatud sümbolid

	Geprüfte Sicherheit – kontrollitud ohutus Seadmed peavad vastama üldtunnustatud tehnika reeglitele ja tooteohutuse (Produktsicherheitsgesetz (ProdSG)) seadusele.
	CE märgisega avaldab HOYER Handel GmbH, et toode vastab ELi nõuetele.
	See sümbol juhib tähelepanu sellele, et pakend tuleb keskkonnasõbralikult utiliseerida.
	Taaskasutus sümboliga (3 nooled) on rähistatud 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.

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 asendamise eest ei alga uus garantiiperiood.

Garantiiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

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

Garantii maht

Seade toodeti järgides rangeid kvaliteedinõudeid ja seda kontrolliti hoolikalt enne tarnimist.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

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

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

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

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleemi kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmisi juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number
IAN: 467257_2407 ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteartikli numbrile leiate tüübisildilt, graveeringult, juhendi esilehelt (all vasakul) või kleebiselt seadme taga- või alumiselt küljelt.
- Kui tekkima peaks talitlushäireid või muid puuduseid, võtke esmalt ühendust järgnevalt toodud teeninduskeskusega **telefoni** või **e-kirja** teel.
- Sel juhul saate lisades ostutõendi (kassatšekk) ja märkides, millises puudus seisneb ja kuna see tekkis, defektseks loetud toote saata Teie jaoks saatekuluta Teile nimetatud teeninduse aadressile.

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



Selle QR-koodiga jõuate otse Lidli teeninduslehele (www.lidl-service.com) ja saate tooteartikli numbrile (IAN) **467257_2407** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.



Teeninduskeskus

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

IAN: 467257_2407



Tarnija

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSAMAA

Saturs

1. Pārskats	117
2. Paredzētais lietojums	118
3. Drošības norādījumi	118
4. Komplektācija	121
5. Uzstādīšana	122
6. Skārienjutīgā ekrāna pārskats	123
7. Fritēšanas mazais 1x1	124
8. Lietošana	125
8.1 Elektrības pieslēgums	125
8.2 Skārienjutīgais ekrāns	125
8.3 Ieslēgšana/izslēgšana	125
8.4 Manuālie iestatījumi	126
8.5 Programmas lietošana	126
8.6 Gatavošanas procesa pārtraukšana	127
8.7 Gatavošanas procesa beigas	127
8.8 Programmu pārskats/gatavošanas tabula	128
9. Receptes	129
9.1 Frī kartupeļi ar piedevām un majonēzi ar zaļumiem	129
9.2 Ietītās desiņas	129
9.3 Cepts kamambēra siers ar dzērvenēm	130
9.4 Pildīti tomāti	130
9.5 Falafels no aunazirņu miltiem	131
9.6 Lasis paciņās	131
9.7 Cukīni-baklažānu iesms	132
9.8 Mini pica ar šķiņķi un rukolu	133
9.9 Marinēti vistas spārniņi	133
9.10 Šokolādes kūciņas ar šķidru pildījumu	134
10. Tīrīšana	134
11. Uzglabāšana	135
12. Utilizēšana	135
13. Problēmas risinājums	136
14. Tehniskie dati	136
15. HOYER Handel GmbH garantija	137

1. Pārskats

- 1 Korpuss
- 2 Sildelements (iekšējā nodalījuma augšpusē)
- 3 Skārienjutīgais ekrāns ar rādījumiem un sensoru taustiņiem
- 4 **MAX** Groziņa maksimālā piepildījuma augstuma atzīme (maksimālais piepildījuma augstums ir 2,4 litri)
- 5 Groziņš
- 6 Sietveida ieliktnis
- 7 Atbloķēšanas aizsargs
- 8 Groziņa atbloķēšanas taustiņš
- 9 Groziņa rokturis
- 10 Panna; šeit gatavošanas laikā satek šķidrums
- 11 Pieslēguma vads ar kontaktspraudni
- 12 Starplika ar kabeļa uztišanas ietvaru
- 13 Ventilācijas atvere

Pateicamies par jūsu uzticēšanos!

Apsveicam ar jaunas karstā gaisa cepeškrāsns iegādi.

Lai droši rīkotos ar ierīci un iepazītu visu funkciju apjomu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

- **Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.**
- **Noteikti ievērojiet drošības norādījumus!**
- **Ierīci drīkst izmantot tikai atbilstoši šajā lietošanas instrukcijā sniegtajai informācijai.**
- **Uzglabājiet šīs lietošanas instrukcijas, lai vēlāk varētu atrast nepieciešamo informāciju.**
- **Ja nododat ierīci citai personai, pievienojiet arī šo lietošanas instrukciju. Lietošanas instrukcija ir ierīces sastāvdaļa.**

Vēlam Jums gūt daudz prieka darbā ar jauno karstā gaisa cepeškrāsni!

Simboli uz ierīces



Šis simbols brīdina par pieskaršanos karstai virsmai.



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

2. Paredzētais lietojums

Karstā gaisa cepeškrāsns ir paredzēta pārtikas gatavošanai, izmantojot karstu gaisu līdz maksimālajai temperatūrai 200 °C. Karstā gaisa cepeškrāsns ir paredzēta privātai lietošanai mājāsaimniecībā. Karstā gaisa cepeškrāsni drīkst lietot tikai iekštelpās. Ierīci nedrīkst lietot komerciāliem mērķiem.

Paredzamā nepareizā lietošana

Cepeškrāsns nav piemērots šķidrumu uzsildīšanai.

3. Drošības norādījumi

Brīdinājumi

Vajadzības gadījumā lietošanas instrukcijā tiek izmantoti tālāk norādītie brīdinājumi.



BRIESMAS! Liels risks: brīdinājuma neievērošana var apdraudēt dzīvību.

BRĪDINĀJUMS! Vidēji liels risks: brīdinājuma neievērošana var izraisīt traumas vai nopietnu mantisku kaitējumu.

UZMANĪBU: Neliels risks: brīdinājuma neievērošana var izraisīt nelielas traumas vai mantisku kaitējumu.

PIEZĪME. Apstākļi, kas jāņem vērā, darbojoties ar ierīci.

Drošas lietošanas norādījumi

- ⊙ Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar samazinātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un/vai zināšanu trūkumu, ja tās tiek uzraudzītas vai 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 vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- ⊙ Jānodrošina, lai bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, atrastos drošā attālumā no iekārtas un tās elektrības vada.
- ⊙ Nepareizas lietošanas gadījumā var tikt izraisītas traumas.



- ⊙ Nepieskarieties karstām ierīces daļām, piemēram, ventilācijas atverei ierīces aizmugurē. Groziņu satveriet tikai aiz roktura.
- ⊙ Fritēšanas laikā no ventilācijas atveres tiek izdalīti karsti tvaiki. Izvairieties no saskarsmes ar tvaikiem.
- ⊙ Ja ierīces tīkla pieslēguma vads ir bojāts, ļaujiet ražotājam vai viņa klientu apkalpošanas dienestam, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju nomainīt vadu, lai izvairītos no apdraudējuma.
- ⊙ Sildelementus nedrīkst noslaucīt ar mitru drānu.
- ⊙ Iekārta nav paredzēta lietošanai kopā ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālās vadības sistēmu.
- ⊙ Ierīce ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā vai tamlīdzīgā veidā, piemēram...
 - ... darbinieku virtuvēs, veikalos, birojos un citās darbavietu virtuvēs;
 - ... lauksaimniecības īpašumos;
 - ... klientu viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
 - ... pansijās.
- ⊙ Skatiet nodaļu par tīrīšanu (skatīt "Tīrīšana" 134. lpp.).



BRIESMAS bērniem!

- ⊙ Gādājiet, lai bērni nekad nevarētu noraut zemē sakarsušu karstā gaisa cepeškrāsi (piem., paraujot aiz tīkla kabeļa). Aplaucēšanās apdraud dzīvību!
- ⊙ Iepakojuma materiāls nav nekāda rotaļlieta. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisiņiem. Pastāv nosmakšanas risks.



BRIESMAS mājdzīvniekiem un mājlopiem!

- ⊙ Elektroierīces var apdraudēt mājdzīvniekus un mājlopus. Turklāt dzīvnieki var arī sabojāt ierīci. Tāpēc vienmēr sargājiet elektroierīces no dzīvniekiem.



BRIESMAS putniem!

- ⊙ Putni elpo ātrāk nekā cilvēki, citādi sadala gaisu savā ķermenī un ir ievērojami mazāki nekā cilvēki. Tādēļ putniem var būt ļoti bīstami ieelpot pat nelielu dūmu daudzumu, kas tiek radīts šīs iekārtas lietošanas laikā. Izmantojot šo iekārtu, mājas putni ir jānovieto citā telpā.



BRIESMAS no mitruma izraisīta elektriskās strāvas trieciena!

- ⊙ Sargājiet ierīci no mitruma, kā arī ūdens pilēm vai šļakatām.
- ⊙ Ierīci, tās vadu vai kontaktspraudni nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķidrumos.
- ⊙ Ja ierīcē iekļūst šķidrums, nekavējoties atvienojiet tīkla spraudni. Pirms atkārtotas ieslēgšanas lieciet pārbaudīt ierīci.
- ⊙ Ja ierīce tomēr iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet tīkla spraudni un tikai pēc tam izņemiet no ūdens ierīci. Šādā gadījumā neturpiniet lietot ierīci, bet gan lieciet to pārbaudīt speciālā darbnīcā.
- ⊙ Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Nelietojiet ierīci, ja ierīcei vai pieslēguma vadam ir acīmredzami bojājumi vai ierīce iepriekš ir nokritusi zemē.
- ⊙ Ja izmantojat pagarinātāju, tam ir jāatbilst šīs iekārtas tehniskajiem datiem.
- ⊙ Nepieslēdziet iekārtu pie vairāku rozešu bloka. Tādējādi var izraisīt pārslodzi.
- ⊙ Izvietojiet pieslēguma vadu tā, lai neviens nevarētu uz tā uzkāpt, aizķerties vai pakļupt.
- ⊙ Pieslēdziet kontaktspraudni tikai pareizi montētai, viegli pieejamai kontaktligzdai ar drošības kontaktiem, kuru spriegums atbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas datu plāksnītes. Kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
- ⊙ Raugieties, lai pieslēguma vads netiktu sabojāts uz asām šķautnēm vai karstām virsmām. Neapstāp ierīci.
- ⊙ Uzmanieties, lai ierīces uzstādīšanas laikā pieslēguma vads netiktu iespīlēts vai saspīests.
- ⊙ Ierīce, arī tad, kad tā ir izslēgta, nav pilnībā atslēgta no elektrības tīkla. Lai atvienotu ierīci no elektrības tīkla, ir jāizrauj kontaktspraudnis.
- ⊙ Lai atvienotu tīkla spraudni no kontaktligzdas, vienmēr velciet, turot aiz spraudņa, nevis aiz pieslēguma vada.
- ⊙ Atvienojiet tīkla spraudni no kontaktligzdas ...
 - ... pēc katras lietošanas reizes;
 - ... ja rodas darbības traucējumi;
 - ... kad ierīce netiek lietota;
 - ... pirms ierīces tīrīšanas;
 - ... negaisa laikā.
- ⊙ Lai izvairītos no apdraudējuma, nepārveidojiet ierīci. Ierīces remontdarbus drīkst veikt tikai speciālā darbnīcā vai servisa centrā.



BRIESMAS - aizdegšanās risks!

- ⊙ Nekad neatstājiet bez uzraudzības ieslēgtu ierīci.
- ⊙ Lietošanas laikā karstā gaisa cepeškrāsns ir nepārtraukti jāpārrauga. Tādējādi jūs savlaicīgi atpazīsiet potenciālas problēmas, par kurām liecina neparasta smaka vai troksnis.
- ⊙ Nekad neapklājiet ierīci un nenolieciet uz mīkštiem priekšmetiem (piem., dvieļiem).
- ⊙ Visās iekārtas pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.
- ⊙ Neizmantojiet karstā gaisa cepeškrāsni tieši zem piekārtiem skapīšiem, zem sienas kontaktligzdas vai aizkaru, papīru vai tamlīdzīgu uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Izmantojiet cepeškrāsni tikai uz stabilas, līdzenas, neslidošas, sausas un neuzliesmojošas darba virsmas, lai novērstu iekārtas apgāšanos vai noslīdēšanu.



BRIESMAS - apdedzinoties gūtas traumas!

- ⊙ Nepieskarieties iekārtas karstajām virsmām un iekārtas iekšpusei. Izmantojiet krāsns cimdus vai virtuves lupatu.
- ⊙ Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms sākat to tīrīt vai noliekat malā.
- ⊙ Nepārvietojiet un netrānsportējiet karstā gaisa cepeškrāsni, kamēr tā ir ieslēgta.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.
- ⊙ Nekad nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām (piemēram, plīts), kā arī karstuma avotu vai atklātas uguns tuvumā.
- ⊙ Uzmaniet, lai ēdieni nesaskartos ar karsto sildelementu ierīces iekštelpas augšpusē un tur nepieliptu.
- ⊙ Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ⊙ Ierīce ir aprīkota ar neslidošām plastmasas kājiņām. Tā kā mēbeles ir pārklātas ar dažādām lakām un plastmasas elementiem un apstrādājamas ar dažādiem kopšanas līdzekļiem, nav iespējams pilnībā izslēgt, ka daži no šo materiālu komponentiem var bojāt silikona kājiņas. Ja nepieciešams, zem ierīces novietojiet neslidošu paliktņi.

4. Komplektācija

1 karstā gaisa cepeškrāsns

1 panna **10**

1 groziņš **5** ar sietveida ieliktni **6**

1 pilnīga lietotāja rokasgrāmata (internetā)

1 īsa lietošanas instrukcija

(iekļauta kopā ar ierīci)

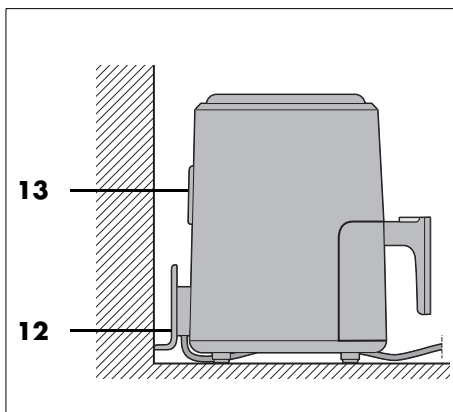
5. Uzstādīšana

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



BRIESMAS - aizdegšanās risks!

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



- ⊙ Ventilācijas atveri **13** nekādā gadījumā nedrīkst nosēgt.
- ⊙ Neizmantojiet karstā gaisa cepeškrāsni tieši zem piekārtiem skapīšiem, zem sienas kontaktligzdas vai aizkaru, papīru vai tamlīdzīgu uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Visās iekārtas pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.
- ⊙ Izņemiet kartonu, kas ievietots starp groziņu **5** un pannu **10**.

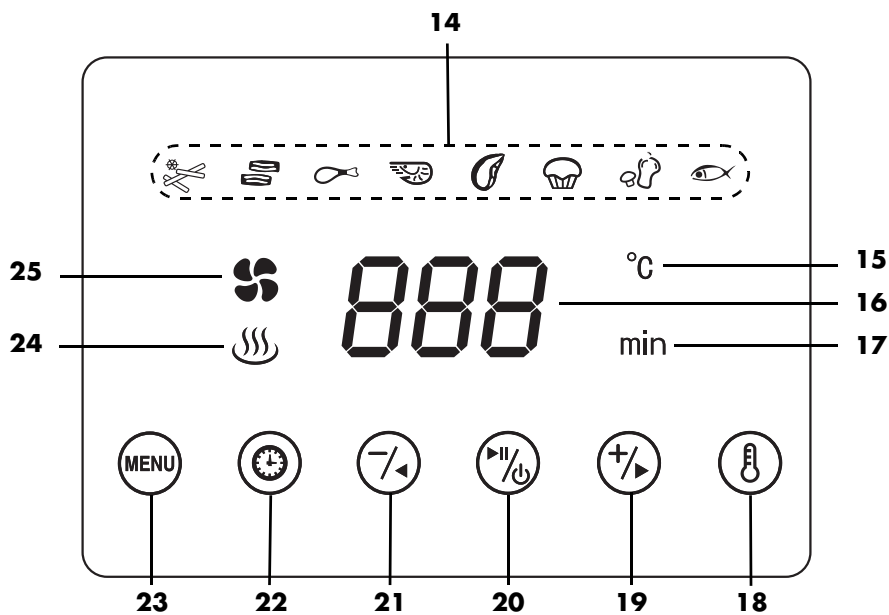
A attēls:

1. Izvelciet pannu **10**, turot aiz roktura **9**, no korpusa **1**.
2. Pārbīdīet atbloķēšanas aizsargu **7** bultiņas virzienā.
3. Nospiediet groziņa atbloķēšanas taustiņu **8** un celiet groziņu **5** uz augšu no pannas **10**.

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

- Novelciet aizsardzības foliju un līmējamo lentes no iekārtas, tomēr nenoņemiet datu plāksnīti iekārtas apakšpusē.
- Pārliecinieties, ka visi piederumi ir piegādāti un nav bojāti.
- Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet iekārtu un visus piederumus (skatīt "Tīrīšana" 134. lpp.).
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas, neslīdošas un karstumizturīgas pamatnes.
- Ievietojiet kontaktspraudni **11** kontaktligzdā, kas atbilst datu plāksnītes datiem. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.

6. Skārienjutīgā ekrāna pārskats



- 14** Programmas simboli (skatīt "Programmu pārskats/gatavošanas tabula" 128. lpp.)
- 15 °C** Temperatūras mērvienība
- 16** Ciparu rādījums (piem., temperatūra, gatavošanas laiks)
- 17 min** Gatavošanas laika mērvienība
- 18** Taustiņš: parādīt gatavošanas temperatūru
- 19** Taustiņš: paaugstināt temperatūru/pagarināt gatavošanas laiku
- 20** Taustiņš: ieslēgt/izslēgt / palaist/apturēt programmu
- 21** Taustiņš: pazemināt temperatūru/saīsināt gatavošanas laiku
- 22** Taustiņš: parādīt gatavošanas laiku
- 23** Taustiņš: nospiegt atkārtoti, lai izvēlētos programmu
- 24** Apsildes simbols: deg, ja ierīce tiek apsildīta
- 25** Ventilatora simbols: mirgo, kad darbojas ventilators

7. Fritēšanas mazais 1x1

Produktu sagatavošana

- Visiem pārtikas produktiem pirms fritēšanas jābūt iespējami sausiem. Nosusiniet fritējamo produktu vai no sasaldētiem produktiem nofiriet nost ledu.
- No ātri sasaldētiem produktiem atdaliel tik daudz ūdens un ledus, cik iespējams, pirms liekat pārtikas produktu karstā gaisa cepeškrāsnī.
- Ja pārtikas produkti ir panēti, raugieties, lai panējums cieši turētos pie fritējamā produkta.

Fritēšanas ilgums un temperatūra

- Lai iegūtu garšīgu un veselīgu rezultātu, jums vajadzētu ļoti precīzi ievērot uz iepakojuma sniegtās norādes, kad izvēlaties temperatūru un fritēšanas ilgumu.
- Vienā reizē ieteicams fritēt tikai nelielu daudzumu.
- Groziņu **5** nedrīkst piepildīt augstāk par atzīmi **MAX 4**.
- Akrilamīds var izraisīt vēzi. Lai minimizētu akrilamīda veidošanos, izvairieties no pārāk intensīvas apcepšanas (pārāk brūns ēdiens).

Lai iegūtu vienmērīgu brūnumu ^{1 2}

-
- ¹: Pēc 1/3 un 2/3 gatavošanas laika sakratīt vai apgriezt otrādi.
- ²: Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratīt vai apgriezt otrādi.
-

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

1. Izvelciet pannu **10** kopā ar groziņu **5**, turot aiz roktura **9**, no korpusa **1** un sakratiet sastāvdaļas. Kratot raugieties, lai frī kartupeļi tiktu labi samaisīti un iekšpusē esošie, vēl negatavie kartupeļi nonāktu augšpusē. Kad pannu **10** kopā ar groziņu **5** izņem no ierīces, tā automātiski izslēdzas.
2. Ievietojiet pannu **10** kopā ar groziņu **5** atpakaļ ierīcē. Ierīce automātiski ieslēdzas un darbojas līdz gatavošanas laika beigām.

Miklas izstrādājumu cepšana

Miklu **nekādā gadījumā** nedrīkst ielikt tieši groziņā **5**. Pēc sagatavošanas ielieciet miklu cepamveidnē vai kādā citā karstumizturīgā veidnē (piemēram, mafinu veidnītēs). Tad veidni ar miklu ievietojiet groziņā **5**.

Informācija uz iepakojuma

Ja uz ātri sasaldēto produktu iepakojuma nevar atrast gatavošanas laiku karstā gaisa cepeškrāsnī, tad orientējieties pēc laika, kāds norādīts cepeškrāsnim ar gaisa cirkulāciju.

8. Lietošana




BRIESMAS risks!

- Lietošanas laikā iekārtas virsmas var kļūt karstas. Nepieskarieties karstām ierīces daļām, piemēram, ventilācijas atverei **13** ierīces aizmugurē.
- Lai satvertu pannu **10** un groziņu **5**, lietojiet virtuves cimdus vai katlu drāniņas.
- Fritēšanas laikā no ventilācijas atveres **13** tiek izdalīti karsti tvaiki. Izvairieties no saskarsmes ar tvaikiem.
- Nepārvietojiet un netrānsportējiet karstā gaisa cepeškrāsni, kamēr tā ir ieslēgta.


BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!


- Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bez groziņa **5**!

8.1 Elektrības pieslēgums


- Kad ierīce ir uzstādīta, iespraudiet kontaktspraudni **11** aizsargātā kontaktligzdā, kas atbilst datu plāksnītes datiem. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
 - Skārienjutīgajā ekrānā **3** uz īsu brīdi iedegas visi rādījumi.
 - Atskan divi skaņas signāli.
 - Palaišanas/apturēšanas taustiņa  **20** simbols deg. Apgaismotais simbols norāda gaidīšanas režīmu.


8.2 Skārienjutīgais ekrāns





Skārienjutīgajā ekrānā **3** ir redzami simboli, kas rāda tikai funkcijas, piem., apsildes simbols  **24**.

Pārējie simboli ir (arī) attēloti kā ekrāna pogas, piem., palaišanas/apturēšanas taustiņš  **20**. Šādi nospiežami simboli ērtības pēc šajā instrukcijā tiek saukti par taustiņiem.

8.3 Ieslēgšana/izslēgšana

- Nospiediet palaišanas/apturēšanas taustiņu  **20**, lai ieslēgtu ierīci, kad tā atrodas gaidstāves režīmā.
 - Ekrānā **3** tiek parādīti programmu simboli **14** un apakšējā rinda ar taustiņiem **18 – 23**.
 - Pārmaiņus mirgo noklusējuma temperatūra 180°C un gatavošanas laiks 15 min.

PIEZĪME. Ja ierīci pēc ieslēgšanas ņūlīt atkal izslēdz, ilgi spiežot palaišanas/apturēšanas taustiņu  **20**, uz 1 minūti ieslēdzas ventilators.

- Atkārtoti nospiediet taustiņu Izvēlne  **23**, lai izvēlētos vajadzīgo programmu.
- Vēlreiz nospiediet palaišanas/apturēšanas taustiņu  **20**, lai palaistu ierīci.
 - Tiek rādīts apsildes simbols  **24**.
 - Ventilatora simbols  **25** mirgo.
 - Pārmaiņus tiek rādīta iestatītā temperatūra un gatavošanas laiks.
 - Tiek veikta gatavošanas laika atskaitē.
 - Izvēlētās programmas simbols **14** mirgo.

- Kad ierīce darbojas, turiet nospiestu palaišanas/apturēšanas taustiņu **20**, lai pārslēgtu ierīci gaidstāves režīmā.
 - Atskan skaņas signāls.
 - Ventilators turpina darboties apmēram vēl 1 minūti, ventilatora simbols **25** mirgo.
 - Ekrānā **3** redzams tikai simbols **20**.
- Lai pavisam izslēgtu ierīci un atvienotu no tīkla, izvelciet kontaktspraudni **11**.

8.4 Manuālie iestatījumi

Kad ierīce ir ieslēgta, ekrānā **3** ir redzama apakšējā rinda ar taustiņiem **18 – 23**. Jūs varat jebkurā brīdī mainīt temperatūras un gatavošanas laika iestatījumus, piem., arī tad, kad programma jau darbojas.

- Ar temperatūras taustiņu **18** un iestatīšanas taustiņiem **19/21** var iestatīt temperatūru no 80 °C līdz 200 °C:
 - Nospiediet temperatūras taustiņu **18**.
 - Ātri nospiediet iestatīšanas taustiņus **19/21**, lai iegūtu 5 °C soli. Turiet nospiestu, lai mainītu vērtību ātrāk.
- Ar gatavošanas laika taustiņu **22** un iestatīšanas taustiņiem **19/21** var iestatīt gatavošanas laiku no 1 minūtes līdz 60 minūtēm:
 - Nospiediet gatavošanas laika taustiņu **22**.
 - Ātri nospiediet iestatīšanas taustiņus **19/21**, lai iegūtu 1 minūtes soli. Turiet nospiestu, lai mainītu vērtību ātrāk.

8.5 Programmas lietošana

PIEZĪME.



- Uzmaniet, lai ēdieni nesaskartos ar karsto sildelementu **2** ierīces iekštelpas augšpusē un tur nepieliptu.
- **ĀTRĀS PALAIŠANAS FUNKCIJA**
Ar palaišanas/apturēšanas taustiņu **20** ieslēdziet ierīci, kura atrodas gaidstāves režīmā. Vēlreiz nospiežot palaišanas/apturēšanas taustiņu **20**, tiek uzsākta gatavošana ar noklusējuma temperatūru 180 °C un noklusējuma gatavošanas laiku 15 min.

Attiecībā uz daudziem ēdieniem un pagatavošanas veidiem iekārtai ir pieejamas iepriekš iestatītas programmas. Kad izvēlaties programmu, jūs varat papildus jebkurā brīdī veikt šādus iestatījumus:






- Temperatūra
 - Gatavošanas laiks
1. Sagatavojiet pārtikas produktus un ielieciet groziņā **5**.
 2. Groziņu **5** ievietojiet pannā **10**.
 3. Iebīdīet pannu **10** korpusā **1**.
 4. Ieslēdziet ierīci ar palaišanas/apturēšanas taustiņu **20**.
 5. Atkārtoti nospiediet taustiņu IZVĒLNE **23**, lai izvēlētos vajadzīgo programmu. Atbilstošais simbols mirgo.
 6. Sāciet gatavošanas procesu ar palaišanas/apturēšanas taustiņu **20**.
 - Programmas simbols mirgo. Pārējo programmu simboli tiek paslēpti.
 - Ventilatora simbols **25** mirgo.
 - Apsildes simbols **24** deg.
 - Taustiņi **18**, **19**, **20**, **21**, **22** un **23** deg.

8.6 Gatavošanas procesa pārtraukšana

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

1. Izvelciet pannu **10**, turot aiz roktura **9**, no korpusa **1**. Kad pannu **10** izņem no ierīces, tā automātiski izslēdzas.
 - Taustiņa simbols  **20** mirgo.
 - Apsildes simbols  **24** vairs netiek rādīts.
 - Programmas simbols mirgo.
 - Pārmaiņus tiek rādīta temperatūra un gatavošanas laiks.
 - Ventilators pārstāj darboties, līdz panna **10** būs atkal iebīdīta korpusā.
2. Ievietojiet pannu **10** atpakaļ ierīcē. Ierīce automātiski ieslēdzas un darbojas līdz gatavošanas laika beigām.

Vai

1. Īslaicīgi nospiediet palaišanas/apturēšanas taustiņu  **20**, lai pārtrauktu gatavošanas procesu.
 - Atskan signāls.
 - Taustiņa simbols  **20** mirgo.
 - Apsildes simbols  **24** vairs netiek rādīts.
 - Programmas simbols mirgo.
 - Ventilatora simbols  **25** mirgo.
 - Pārmaiņus tiek rādīta temperatūra un gatavošanas laiks.
 - Ventilators turpina darboties vēl 1 minūti.
2. Vēlreiz nospiediet palaišanas/apturēšanas taustiņu  **20**, lai turpinātu gatavošanas procesu.









8.7 Gatavošanas procesa beigas

- Kad programma ir pabeigta, atskan akustisks signāls. Ventilators turpina darboties vēl 1 minūti.
 - Jums vajadzēs karstumizturīgu paliktņi pannai **10** un groziņam **5**, kā arī šķīvi vai bļodu (iespējams, jau sasildītu).
 - Lai atvienotu ierīci no tīkla, pēc lietošanas izvelciet kontaktspraudni **11**.
1. Izvelciet pannu **10**, turot aiz roktura **9**, no korpusa **1**. Novietojiet pannu **10** uz karstumizturīga paliktņa.
 2. **A atbēls:** pārbīdriet atbloķēšanas aizsargu **7** bultiņas virzienā.
 3. Nospiediet groziņa atbloķēšanas taustiņu **8** un celiet groziņu **5** uz augšu no pannas **10**.
 4. Novietojiet groziņu **5** uz karstumizturīga paliktņa. Servējiet ēdienu sagatavotajos šķīvjos/bļodās.
 5. Pirms iekārtas un piederumu tīrīšanas pagaidiet, lai tie atdziest.

PIEZĪME. Ja brūnuma pakāpe vēl neatbilst jūsu vēlmēm, jūs varat manuāli regulēt gatavošanas procesu (skatīt "Manuālie iestatījumi" 126. lpp.). Iebīdriet pannu **10** ar piepildīto groziņu **5** atpakaļ korpusā **1** un vēlreiz palaidiet gatavošanas procesu. Pēc pāris minūtēm pārbaudiet brūnuma pakāpi. Šai nolūkā vienkārši izvelciet pannu **10**, turot aiz roktura **9**, no korpusa **1** un pēc tam atkal ievietojiet atpakaļ.

8.8 Programmu pārskats/gatavošanas tabula

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

Simbols skārienekrānā	Programma/izmantojums	iepriekš iestatītā temperatūra (regulējamais diapazons)	iepriekš iestatītais laiks (regulējamais diapazons)
	Saldēti frī kartupeļi ¹ (optimālais daudzums 350 g, maksimālais daudzums 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Speķis	180 °C (80 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)
	Putnu gaļas gabali, piem., kājas ar šķiņķi ² (optimālais daudzums 4 gab.)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min. (1 – 60 min.)
	Garneles	180 °C (80 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min.)
	Bifšteki, karbonādes	200 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Mafini, kūkas un mīklas izstrādājumi	160 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Dārzeņi ² (optimālais daudzums 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min. (1 – 60 min.)
	Zivis	180 °C (80 – 200 °C)	14 min. (1 – 60 min.)

Augšējie indeksi ^{1,2} nozīmē:

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

²: Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratīt vai apgriezt otrādi.

PIEZĪME. Regulējamā diapazona robežās temperatūru var palielināt vai samazināt ar 5 °C soli.

9. Receptes

9.1 Frī kartupeļi ar piedevām un majonēzi ar zaļumiem

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas majonēzei:

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

Sastāvdaļas frī kartupeļiem:

250 g	salds kartupeļu
250 g	kartupeļu, kas vāroties neizjūk
2 ēdamkarotes	saulespuķu eļļas

Pagatavošana

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

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

9.2 Ietītās desiņas

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas

8	desiņas (piem., Frankfurtes vai Vīnes desiņas)
1 paka	kārtainās mīklas
	Sāls un pipari
2 ēdamkarotes	sinepju
2	olas

Pagatavošana

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

9.3 Cepts kamambēra siers ar dzērvenēm

Sastāvdaļas 4 porcijām

NORĀDĪJUMS: Jau pašā sākumā pārbaudiet, vai iespējams ievietotu veselus 4 kamambēra gabalus vienu otram blakus groziņā. Ja tas nav iespējams, gatavojiet kamambēra gabalus 2 fritēšanas piegājienos.

Sastāvdaļas

4	kamambēra siera gabali (katrs līdz 150 g)
2	olas
2 ēdamkarotes	krējuma
6 ēdamkarotes	rīvmaizes
4 ēdamkarotes	marinētu dzērveņu
Pēc garšas sāls un pipari	

Pagatavošana

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

9.4 Pildīti tomāti

Sastāvdaļas 4 porcijām

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

Sastāvdaļas

12 ēdamkarotes	olīveļļas
12	vidēja lieluma tomāti
4	ķiploka daiviņas
2 saišķi	gludlapu pētersīļu
4 šķēles	tostermaizes (normāla izmēra)
1 tējkarote	sāls
4 šķipsniņas	piparu
80 g	svaigi rīvēta parmezāna siera

Pagatavošana

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

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

9.5 Falafels no aunazirņu miltiem

Sastāvdaļas 4 porcijām

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

Sastāvdaļas

240 g	aunazirņu milti
240 ml	ūdens
8 ēdamkarotes	olīveļļas
4	ķiploka daiviņas
2	šalotes sīpoli
2 saišķi	pētersīļu
1 tējkarote	sāls
3 tējkarotes	kumīna
1 tējkarote	cepamā pulvers
	Nedaudz citronu sulas

Pagatavošana

1. Nomazgājiet un nosusiniet pētersīļus, noplēšiet lapas un ļoti smalki sasmalciniet.
2. Nomizojiet šalotes sīpolus un ķiplokus un sagrieziet tos kubiciņos.
3. Samaisiet pētersīļus, šalotes sīpolus, ķiplokus, aunazirņu miltus, kumīnu, cepamo pulveri un sāli.
4. Uzvāriet ūdeni un pakāpeniski pievienojiet miltu masu. Samaisiet visu, līdz iegūstat vienmērīgu un relatīvi stingru mīklu.
5. Atstājiet mīklu nogatavoties apmēram 15 minūtes.
6. Tad iemīciet mīklā 1 ēdamkaroti olīveļļas un nedaudz citronu sulas.
7. Ar mitrām rokām veidojiet mīklu apmēram valrieksta izmēra lodītēs, un novietojiet tās blakus vienu otrai uz groziņa paliktna.
8. Vispirms gatavojiet falafelu pie 180 °C apmēram 6 minūtes. Tad pie 200 °C gatavojiet vēl 4 minūtes.

9. Tad ielejiet bļodā 7 ēdamkarotes olīveļļas un uzmanīgi apgrieziet šajā bļodā falafelu.
10. Novietojiet falafelus atpakaļ uz paliktna un fritējiet pie 200 °C apmēram 6 minūtes, līdz tie kļūst zeltaini brūni.

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	mīksta sviesta
1	neapstrādāts laims
	Sāls, pipari

Pagatavošana

1. Nomizojiet kartupeļus, nomazgājiet tos un vāriet vārošā sālsūdenī, tad nolejiet un sagrieziet plānās šķēlēs.
2. Tikmēr notīriet spinātus, nomazgājiet tos un ļaujiet notecēt ūdenim.
3. Nomizojiet šalotes sīpolus un ķiplokus, sagrieziet mazos kubiciņos un ievietojiet kopā ar eļļu katlā, tvaicējiet līdz tie kļūst stiklaini (ne brūni).
4. Pievienojiet spinātus un īsu brīdi tvaicējiet kopā, līdz lapas sakrīt kopā. Pēc tam noņemiet katlu no plīts un novietojiet malā.
5. Noskalojiet lasi, nosusiniet un sagrieziet divos gabalos.
6. Nomazgājiet pētersīļus un baziliku, sakratiet, līdz tie kļūst sausi, un smalki sagrieziet lapiņas.

7. Ļaujiet ūdenim notecēt no kaperiem un sagrieziet tos lielākos gabalos.
8. Samaisiet kaperus un sagrieztos pētersīļus un baziliku ar sviestu.
9. Nomazgājiet laimu karstā ūdenī, nosusiniet un sagrieziet šķēlēs.
10. Sagatavojiet divus lielus cepampapīra gabalus.
11. Novietojiet kartupeļu šķēles vidū un pievienojiet sāli un piparus. Uzlieciet virsū spinātus un lasi.
12. Uzlieciet ar kaperiem samaisīto sviestu uz laša, veidojot pārslas, un pievienojiet tām laima šķēles.
13. Salociet cepampapīru pāri sastāvdaļām, sānos cieši savienojiet un ievietojiet paciņas blakus vienu otrai groziņā.
14. Gatavojiet apm. 20 minūtes 200 °C temperatūrā.
15. Tad noņemiet cepampapīru un uzreiz pasniedziet ēdienu.

9.7 Cukīni-baklažānu iesms

Sastāvdaļas 4 porcijām

NORĀDĪJUMS: Nepārsniedziet maksimālo iepildīšanas augstumu. Iespējams, ka fritēšana jāveic 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. Samaisiet sakņaugus, garšvielas un eļļu bļodā.
2. Sagrieziet cukīni un baklažānus 2 cm biezās šķēlēs, un sagrieziet sīpolus ceturtdaļās.
3. Ievietojiet dārzeņus garšvielu un eļļas maisījumā.
4. Uzduriet dārzeņus uz iesmiņiem, pārmaiņus baklažānus un cukīni.
5. Gatavojiet dārzeņu iesmus apm. 15 minūtes 200 °C temperatūrā. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet iesmiņus.

9.8 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	vītīnāts šķiņķis
	Oliveļļa
	Sāls, pipari un oregano

Pagatavošana

1. Izrullējet picas mīklu uz darba virsmas, kas noklāta ar miltiem, un sagrieziet taisnstūrus, kas ir apmēram 1 cm apkārtmērā mazāki par groziņa laukumu.
2. Viegli saduriet mīklu ar dakšiņu.
3. Sagrieziet mozzarella sieru plānās šķēlēs.
4. Ieziediet mīklu ar tomātu biezeni, pievienojiet sāli, piparus un oregano, un uzlieciet mozzarella šķēlītes.
5. Cepiet picas porcijas vienu pēc otras pie 180 °C apm. 7 minūtes.
6. Sadaliet vītīnāto šķiņķi uz picas gabaliem un tad tos cepiet vēl 3-5 minūtes.
7. Kad picas malas kļūst gaiši brūnas, izņemiet gabalus un uzlieciet uz tiem nomazgāto rukolu.
8. Uzlejiet nedaudz oliveļļas uz mini picām un pasniedziet.

Padoms: Atkarībā no mīklas biezuma picas gatavošana var būt 1-2 minūtes īsāka vai ilgāka.

9.9 Marinēti vistas spārniņi

Sastāvdaļas 2 personām

Sastāvdaļas

Apm. 8	vistas spārniņi
1-2 tējkarotes	sāls
1-2 tējkarotes	paprikas

Sastāvdaļas marinādei

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

Pagatavošana

1. Samaisiet visas marinādes sastāvdaļas lielā bļodā.
2. Ievietojiet vistas spārniņus bļodā un samaisiet tos ar marinādi.
3. Ļaujiet marinādei ievilkties vistas spārniņos apmēram 1 stundu.
4. Novietojiet vistas spārniņus blakus vienu otram groziņā un iestatiet parametrus uz 190 °C un 15 minūtēm.
5. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet spārniņus.
6. Gatavošanas laika beigās pārbaudiet spārniņus un izņemiet, ja ir apmierinoši.

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

9.10 Šokolādes kūciņas ar šķidru pildījumu

Sastāvdaļas 8 kūciņām

NORĀDĪJUMS: Vienā piegājienā var pagatavot 4 kūciņas.

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

1. Sagrieziet šokolādi un izkausējiet to bļodā ar ūdeni.
2. Pievienojiet sviestu un pagaidiet, lai arī tas izkūst.
3. Saputojiet olas un cukuru.
4. Beriet miltus uz šīs masas un samaisiet, līdz iegūstat gludu mīklu.
5. Uzmanīgi pievienojiet šokolādes un sviesta maisījumu.
6. Iepildiet mīklu kūku formās un ievietojiet tās groziņā. Novietojiet groziņu uz iepriekš uzsildītas ierīces.
7. Iestatiet temperatūru uz 180 °C un gatavošanas laiku uz 5-6 minūtēm.
8. Izņemiet šokolādes kūciņas un baudiet tās siltas.

10. Tīrīšana



BRIESMAS, risks!

- ⊙ Pirms ierīces pārvietošanas vai tīrīšanas pagaidiet, kamēr tā atdziest.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Atvienojiet filtra spraudni **11** no kontaktligzdas, pirms sākat tīrīt karstā gaisa cepeškrāsni.
- ⊙ Karstā gaisa cepeškrāsni nedrīkst iegremdēt ūdenī.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

PIEZĪME. Ņemiet vērā, ka pēc nožūšanas iedobēs vēl var būt ūdens pilieni. Ļaujiet visām daļām nožūt gaišā.

Piederumi

- Noņemiet lielākās ēdiena atliekas.
- Groziņu **5** un sietveida ieliktni **6** var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Spiediet sietveida ieliktni uz augšu, lai izņemtu no groziņa. Pēc tīrīšanas ievietojot atpakaļ, raugieties, lai sietveida ieliktna izliekums būtu vērsts uz augšu. Spiediet sietveida ieliktna malas uz leju, līdz tas jūtami nofiksējas.

PIEZĪME. Šīs detaļas iespējams mazgāt arī ar rokām, izmantojot siltu ūdeni un skalošanas līdzekli. Pēc tam kārtīgi noskalojiet ar tīru ūdeni.

- Piedegušas ēdiena atliekas iepriekš atmiekšķējiet.
- Pannu **10** tīriet ar rokām un siltu ūdeni, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis. Pēc tam kārtīgi noskalojiet ar tīru ūdeni.

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

Korpuss

- Korpusa **1** ārpusi noslaukiet ar mitru drānu un nedaudz maiga tīrīšanas līdzekļa.
- Pēc tam nosusiniet ar trauku dvieli.

Iekšējais nodalījums

1. Izfīriet iekšējo nodalījumu ar mīkstu sūkli, nedaudz ūdens un maiga tīrīšanas līdzekļa.
2. Vairākas reizes pēc tam noslaukiet ar mitru mikrošķiedru drānu, pa starpām to izmazgājot un izgriežot.
3. Pēc tam nosusiniet ar trauku dvieli.

11. Uzglabāšana

- Pirms liekat nost karstā gaisa cepeškrāsnī...
 - ... jāizrauj kontaktspraudnis **11**,
 - ... iekārtai jāatdziest, un
 - ... visām detaļām jābūt pilnībā sausām.
- Pieslēguma vadu **11** aptiniet ap kabeļa ietvaru **12**.

12. Utilizēšana

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 pilnietības atkritumu apsaimniekošanas iestādē vai uzņēmumu katalogā.



Iepakojums

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

13. Problēmas risinājums

Ja rodas ierīces darbības traucējumi, vispirms izskatiet šo kontrolsarakstu. Varbūt radusies tikai maza problēma, ko varat novērst saviem spēkiem.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet patvaļīgi labot ierīci.

Kļūda	Iespējamie cēloņi / pasākumi
Ierīce nedarbojas	<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 nebija pārāk liels daudzums vai pārāk biezi gabali? Vai temperatūra vai gatavošanas laiks nebija pārāk mazs?
Rodas daudz dūmu un spēcīga smaka	<ul style="list-style-type: none"> Vai uz sildelementa 2 atrodas produktu atliekas, kas uzkaršējot sāk degt? Groziņu 5 nedrīkst papildīt augstāk par atzīmi MAX 4.

14. Tehniskie dati

Modelis:	SHFD 1400 C1
Tīkla spriegums:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Aizsardzības klase:	I
Jauda:	1400 W

Izmantotie simboli

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

Iespējamās tehniskas izmaiņas.

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 preci. Šis garantijas pakalpojums paredz, ka trīs gadu laikā jāuzrāda bojātā ierīce un pirkuma apliecinājums (pirkuma čeks), kā arī īsumā rakstiski jānorāda, kur un kad radies bojājums.

Ja mūsu garantija sedz defekta novēršanu, saņemsiet atpakaļ salabotu vai jaunu preci. Līdz ar preces salabošanu vai nomainīšanu tiek 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 ietekmētās gadījumā, kas netiek veiktas mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

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

- Lūdzu, saglabājiet artikula numuru **IAN: 467257_2407**, kā arī pirkuma čeku, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāksnītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļūmes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa centru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto preci varat bez maksas nosūtīt uz norādīto servisa centra adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (čeku) un informāciju par defektu un tā rašanās brīdi.

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



Noskenējot šo kvadrāt kodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN) **467257_2407**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.



Servisa centrs

LV Serviss Latvijā

Tālrunis: 80005808

E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 467257_2407



Piegādātājs

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

Vispirms sazinieties ar minēto servisa centru.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

VĀCIJA

Inhalt

1. Übersicht	141
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	142
3. Sicherheitshinweise	142
4. Lieferumfang	145
5. Inbetriebnahme	146
6. Das Touchdisplay im Überblick	147
7. Kleines 1x1 des Frittierens	148
8. Bedienen	149
8.1 Stromanschluss	149
8.2 Das Touchdisplay	149
8.3 Ein-/Ausschalten	149
8.4 Manuelle Einstellungen	150
8.5 Programme verwenden	150
8.6 Garprozess unterbrechen	151
8.7 Ende des Garprozesses	151
8.8 Die Programme im Überblick / Gartabelle	152
9. Rezepte	153
9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	153
9.2 Würstchen im Schlafrock	153
9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	154
9.4 Gefüllte Tomaten	154
9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl	155
9.6 Lachs im Päckchen	155
9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße	156
9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	156
9.9 Marinierte Chickenwings	157
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	157
10. Reinigen	158
11. Aufbewahren	158
12. Entsorgen	159
13. Problemlösung	160
14. Technische Daten	160
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	161

1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 3 Touchdisplay mit Anzeigen und Sensor-Tasten
- 4 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittierkorbes (maximale Füllhöhe ist 2,4 Liter)
- 5 Frittierkorb
- 6 Siebeinsatz
- 7 Entriegelungsschutz
- 8 Taste zum Entriegeln des Frittierkorbes
- 9 Griff des Frittierkorbes
- 10 Pfanne; hier sammelt sich die Flüssigkeit vom Garen
- 11 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 12 Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
- 13 Abluftöffnung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
 - ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
 - ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
 - ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
 - ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
 - ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 158).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.

- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Pfanne **10**
- 1 Frittierkorb **5** mit Siebeinsatz **6**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

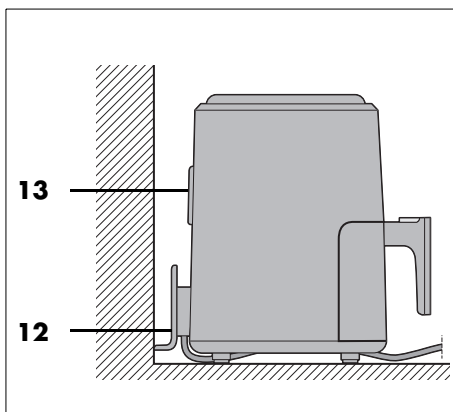
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **13**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Entfernen Sie die Pappe zwischen Frittierkorb **5** und Pfanne **10**.

Bild A:

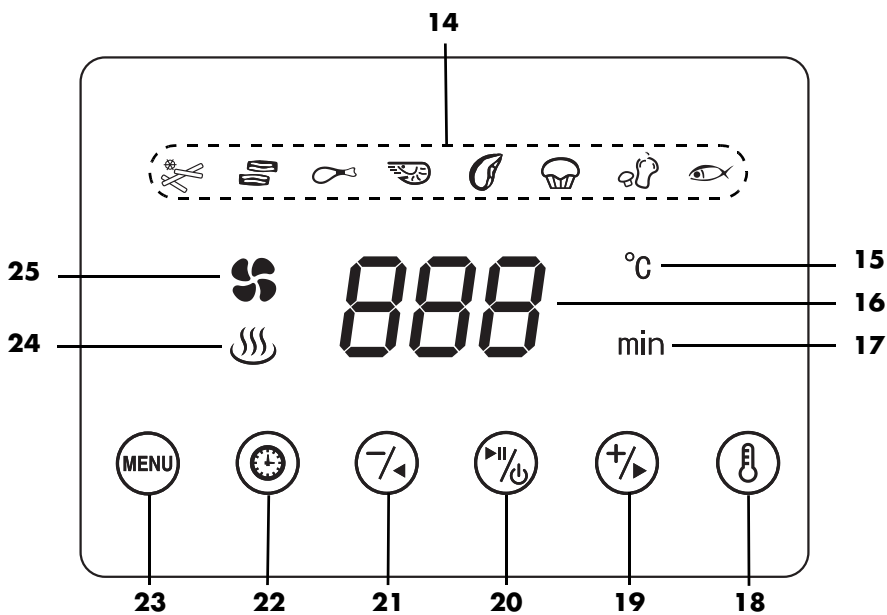
1. Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**.
2. Schieben Sie den Entriegelungsschutz **7** in Pfeilrichtung.









3. Drücken Sie die Taste **8** zum Entriegeln des Frittierkorbes und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **10**.

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

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 158).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Das Touchdisplay im Überblick



- 14** Programmsymbole (siehe "Die Programme im Überblick / Gartabelle" auf Seite 152)
- 15 °C** Einheit der Temperatur
- 16** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit)
- 17 min** Einheit der Garzeit
- 18**  Taste: Gartemperatur anzeigen
- 19**  Taste: Temperatur erhöhen / Garzeit verlängern
- 20**  Taste: Ein-/Ausschalten / Programm Start/Stop
- 21**  Taste: Temperatur verringern / Garzeit verkürzen
- 22**  Taste: Garzeit anzeigen
- 23**  Taste: wiederholt drücken, um ein Programm zu wählen
- 24**  Heizsymbol: leuchtet, wenn das Gerät heizt
- 25**  Lüftersymbol: blinkt, wenn der Ventilator in Betrieb ist

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittierkorb **5** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 4** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

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

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **10** inkl. Frittierkorb **5** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungarigen Pommes frites nach außen gelangen. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **10** inkl. Frittierkorb **5** automatisch ab.
2. Setzen Sie die Pfanne **10** inkl. Frittierkorb **5** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet automatisch wieder ein.

Backen

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

Verpackungsinformationen

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

8. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **13** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **10** und des Frittierkorbes **5**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **13** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

8.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Alle Anzeigen im Touchdisplay **3** leuchten kurz auf.
 - Ein doppelter Signalton wird ausgelöst.
 - Das Symbol der Taste Start/Stopp **20** leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.

8.2 Das Touchdisplay

Auf dem Touchdisplay **3** gibt es Symbole, die nur Funktionen anzeigen, z. B. das Heizsymbol **24**.




Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Taste Start/Stopp **20**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

8.3 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Start/Stopp **20**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Im Display **3** werden die Programmsymbole **14** und die untere Reihe mit den Tasten **18 – 23** angezeigt.
 - Die voreingestellte Temperatur **180 °C** und die voreingestellte Garzeit **15 min** werden blinkend im Wechsel angezeigt.
-













HINWEIS: Wenn Sie das Gerät nach dem Einschalten durch langes Drücken der Taste Start/Stopp **20** gleich wieder ausschalten, schaltet sich der Ventilator für ca. 1 Minute ein.

- Drücken Sie wiederholt die Taste Menü **23**, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Drücken Sie die Taste Start/Stopp **20** erneut, um das Gerät zu starten.
 - Das Heizsymbol **24** wird angezeigt.
 - Das Lüftersymbol **25** blinkt.
 - Die eingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Die Garzeit wird heruntergezählt.
 - Das gewählte Programmsymbol **14** blinkt.

- Während das Gerät läuft, halten Sie die Taste Start/Stopp  **20** gedrückt, um das Gerät in den Standby-Betrieb zu schalten.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter und das Lüftersymbol  **25** blinkt.
 - Im Display **3** ist nur das Symbol  **20** zu sehen.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **11**.



8.4 Manuelle Einstellungen

Während das Gerät eingeschaltet ist, ist im Display **3** die untere Reihe mit den Tasten **18** – **23** sichtbar. Sie können damit jederzeit die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern, z. B. auch dann, wenn ein Programm bereits läuft.












- Mit der Temperatur-Taste  **18** und den Einstell-Tasten  **19**/ **21** stellen Sie die Temperatur zwischen 80 °C und 200 °C ein:
 - Temperatur-Taste  **18** drücken.
 - Einstell-Tasten  **19**/ **21** kurz drücken für 5 °C-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit der Garzeit-Taste  **22** und den Einstell-Tasten  **19**/ **21** stellen Sie die Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten ein:
 - Garzeit-Taste  **22** drücken.
 - Einstell-Tasten  **19**/ **21** kurz drücken für 1-Minuten-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.

8.5 Programme verwenden

HINWEISE:



- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **2** an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- **SCHNELLSTART-FUNKTION**
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Start/Stopp  **20** ein. Durch erneutes Drücken der Taste Start/Stopp  **20** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur 180 °C und der voreingestellten Garzeit 15 min gestartet.

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






- Temperatur
 - Garzeit
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **5**.
 2. Setzen Sie den Frittierkorb **5** in die Pfanne **10**.
 3. Schieben Sie die Pfanne **10** in das Gehäuse **1**.
 4. Schalten Sie das Gerät mit der Taste Start/Stopp  **20** ein.
 5. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü  **23**, um das gewünschte Programm zu wählen. Das entsprechende Symbol blinkt.
 6. Starten Sie den Garprozess mit der Taste Start/Stopp  **20**.
 - Das Programmsymbol blinkt. Die anderen Programmsymbole werden ausgeblendet.
 - Das Lüftersymbol  **25** blinkt.
 - Das Heizesymbol  **24** leuchtet.
 - Die Tasten  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** und  **23** leuchten.

8.6 Garprozess unterbrechen

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **10** automatisch ab.
 - Das Tastensymbol  **20** blinkt.
 - Das Heizsymbol  **24** wird nicht mehr angezeigt.
 - Das Programmsymbol blinkt.
 - Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Der Ventilator stoppt, bis die Pfanne **10** wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie die Pfanne **10** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

oder

1. Drücken Sie kurz die Taste Start/Stopp  **20**, um den Garprozess zu unterbrechen.
 - Ein Signal ertönt.
 - Das Tastensymbol  **20** blinkt.
 - Das Heizsymbol  **24** wird nicht mehr angezeigt.
 - Das Programmsymbol blinkt.
 - Das Lüftersymbol  **25** blinkt.
 - Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
2. Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **20** erneut, um den Garprozess fortzuführen.









8.7 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
 - Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **10** und den Frittierkorb **5** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
 - Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **11**.
1. Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie die Pfanne **10** auf die hitzebeständige Unterlage.
 2. **Bild A:** Schieben Sie den Entriegelungsschutz **7** in Pfeilrichtung.
 3. Drücken Sie die Taste **8** zum Entriegeln des Frittierkorbes und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **10**.
 4. Stellen Sie den Frittierkorb **5** auf die hitzebeständige Unterlage. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
 5. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern (siehe "Manuelle Einstellungen" auf Seite 150). Schieben Sie die Pfanne **10** mit dem gefüllten Frittierkorb **5** wieder in das Gehäuse **1** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1** und setzen diese danach wieder ein.

8.8 Die Programme im Überblick / Gartabelle

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

Symbol im Touch-display	Programm/Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
	Gefrorene Pommes frites ¹ (optimale Menge ca. 350 g, maximale Menge ca. 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
	Speck	180 °C (80 – 200 °C)	10 Min. (1 – 60 Min.)
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ² (optimale Menge 4 Teile)	180 °C (80 – 200 °C)	22 Min. (1 – 60 Min.)
	Shrimps	180 °C (80 – 200 °C)	12 Min. (1 – 60 Min.)
	Steaks, Kotelettes	200 °C (80 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Muffins, Kuchen und Backwaren	160 °C (80 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Gemüse ² (optimale Menge ca. 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 Min. (1 – 60 Min.)
	Fisch	180 °C (80 – 200 °C)	14 Min. (1 – 60 Min.)

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

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

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

HINWEIS: Die Temperatur kann im einstellbaren Bereich in 5 °C-Schritten erhöht oder verringert werden.

9. Rezepte

9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl

Zubereitung

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

8. Reduzieren Sie die Temperatur nach 15 Minuten auf 180 °C und schütteln die Pommes frites durch.
9. Salzen Sie die Pommes frites und servieren diese mit der Kräuter-Mayonnaise.

9.2 Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Prüfen Sie ganz zu Beginn, ob Sie die 4 Camemberts im Ganzen nebeneinander in den Frittierkorb legen können. Falls nicht, verarbeiten Sie die Camemberts in 2 Frittiergängen.

Zutaten

4 Camemberts (je bis 150 g)
2 Eier
2 Esslöffel Sahne
6 Esslöffel Semmelbrösel
4 Esslöffel Preiselbeeren aus dem Glas
Nach Belieben Salz & Pfeffer

Zubereitung

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

9.4 Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

12 Esslöffel Olivenöl
12 mittelgroße Tomaten
4 Knoblauchzehen
2 Bund glatte Petersilie
4 Scheiben Toastbrot (normale Größe)
1 Teelöffel Salz
4 Prisen Pfeffer
80 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

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

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

9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

9. Die Limette heiß waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
10. Zwei große Stücke Backpapier zurechtlegen.
11. Die Kartoffelscheiben jeweils in die Mitte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Lachs daraufsetzen.
12. Die Kapernbutter in Flöckchen auf den Lachs geben und diesen mit Limettenscheiben belegen.
13. Das Papier über den Zutaten zusammenfalten, an den Seiten gut verschließen und die Päckchen nebeneinander in den Frittierkorb legen.
14. Bei 200 °C ca. 20 Minuten garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen:

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

Zutaten

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

Zubereitung

1. Vermischen Sie Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel.
2. Schneiden Sie Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und vierteln die Zwiebeln.

3. Geben Sie das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung.
4. Stecken Sie das Gemüse abwechselnd auf die Spieße.
5. Die Spieße bei 200 °C für 15 Minuten garen. Wenden Sie die Spieße nach der Hälfte der Garzeit.

9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

- Die Mini-Pizzen mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

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

9.9 *Marinierte Chickenwings*

Zutaten für 2 Personen:

Zutaten

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

Zutaten für die Marinade

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

Zubereitung

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

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

9.10 *Schokotörtchen mit flüssigem Kern*

Zutaten für 8 Törtchen:

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

Zutaten

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

Zubereitung

- Hacken Sie die Schokolade und schmelzen diese im Wasserbad.
- Geben Sie Butter hinzu und lassen diese ebenfalls schmelzen.
- Schlagen Sie Eier und Zucker schaumig.
- Sieben Sie Mehl über die Masse und verrühren diese zu einem glatten Teig.
- Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
- Füllen Sie den Teig in Muffin-Förmchen und stellen diese in den Frittierkorb. Setzen Sie diesen in das vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 5 - 6 Minuten ein.
- Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießendiese warm.

10. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Frittierkorb **5** und Siebeinsatz **6** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Siebeinsatz **6** drücken Sie nach oben aus dem Frittierkorb **5** heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Wölbung des Siebeinsatzes **6** nach oben zeigt. Drücken Sie den Siebeinsatz **6** an den Rändern herunter, bis er merkbar einrastet.

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

- Eingebrannte Speisereste weichen Sie vorher ein.

- Reinigen Sie die Pfanne **10** von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

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

Innenraum

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

11. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
 - ... muss der Netzstecker **11** gezogen werden,
 - ... das Gerät abgekühlt sein und
 - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **11** um die Kabelaufwicklung **12**.

12. Entsorgen

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



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

13. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 2, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb 5 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 4 gefüllt werden.

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

14. Technische Daten

Modell:	SHFD 1400 C1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1400 W

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 467257_2407** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **467257_2407** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 467257_2407



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND