HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

03/2026 ID: SHFDDR 2600 C2_26_V1.2

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



DUAL BASKET AIR FRYER SHFDDR 2600 C2

(FI) Käyttöohje
KAKSIVYÖHYKKEINEN AIRFRYER

(SE) Bruksanvisning
VARMLUFTSFRITÖS MED DUBBLA ZONER

(DK) Betjeningsvejledning
AIRFRYER MED 2 SKUFFER

(PL) Instrukcja obsługi
FRYTKOWNICA DWUSTREFOWA NA GORĄCE POWIETRZE

(LT) Vartotojo vadovas
DVIEJŲ SKYRIŲ KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ

(EE) Kasutusjuhend
KAHETSOONILINE KUUMAÕHUFRITÜÜR

(LV) Lietošanas instrukcija
KARSTĀ GAISA CEPAMKATLS AR DIVIEM NODALĪJUMIEM

(DE) Bedienungsanleitung
DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE

IAN **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510**

Suomi 2

Svenska 30

Dansk 58

Polski 86

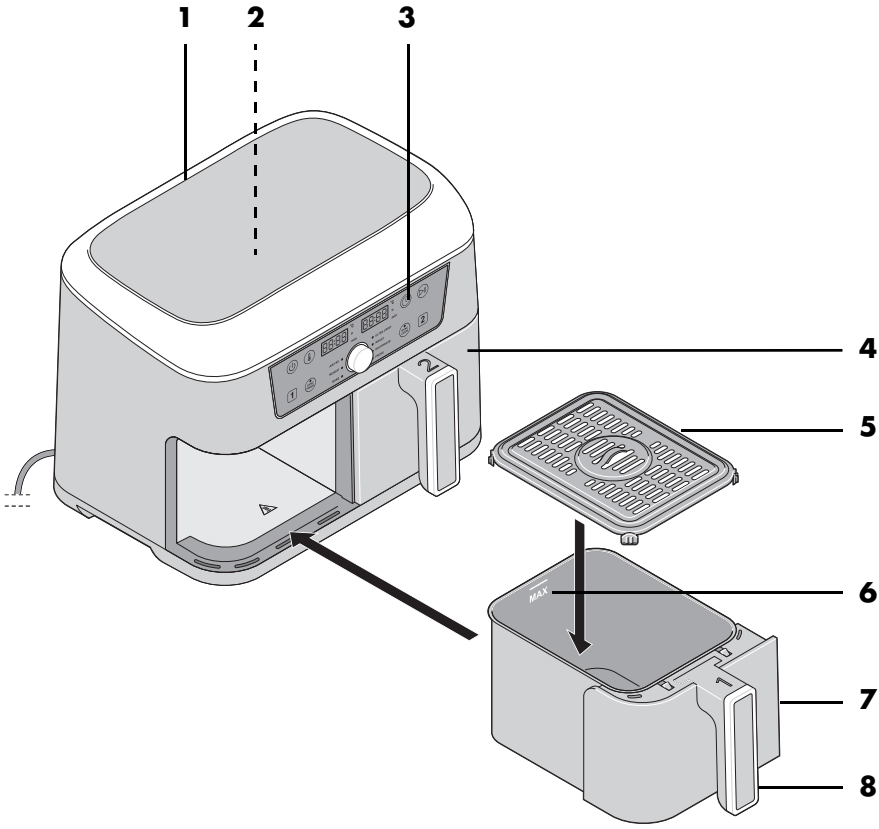
Latviski 114

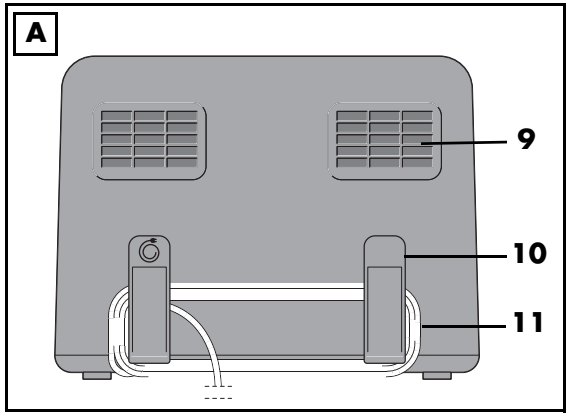
Eesti keel 142

Lietuviškai 170

Deutsch 198

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





Sisältö

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

1. Yleiskatsaus

1 Kotelo
2 Lämmityselementti (sisätilan yläosassa)
3 Ohjauskenttä näytöillä ja painikkeilla
4 Friteerauskori [2]
5 Osa
6 **MAX** Merkintä friteerauskorin korkeimmalle täyttömäärälle (3,5 litraa friteerauskoria kohti)
7 Friteerauskori [1]
8 Friteerauskorin kahva
9 Poistoilman aukot
10 Välike johtokelalla
11 Liitosjohto verkkopistokkeella

Sydämellinen kiitos luottamuksestasi!

Onnittelumme uuden kuumailma-friteerauskeittimesi johdosta.

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

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

Toivomme, että uudesta kuumailma-friteerauskeittimestäsi on paljon iloa!

Symbolit laitteessa


Tämä symboli varoittaa koskemasta kuumaan pintaan.


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

2. Määräystenmukainen käyttö

Kuumailma-friteerauskeitin on tarkoitettu elintarvikkeiden kypsentämiseen kuumassa ilmassa ja korkeintaan 240 °C:n lämpötilassa.
Kuumailma-friteerauskeitin on tarkoitettu vain yksityistalouksien käyttöön. Kuumailma-friteerauskeitintä saa käyttää vain sisätiloissa.
Laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

Ennakoitava väärinkäyttö

Kuumailma-friteerauskeitin ei sovellu nesteiden lämmittämiseen.

3. Turvaohjeita

Varoitusmerkinnät

Tässä käyttöohjeessa käytetään tarpeen mukaan seuraavia varoitusmerkintöjä:


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

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

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

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

Ohjeita turvallista käyttöä varten

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

⊙ Laite ja liitosjohto on pidettävä 8 vuotta nuorempien lasten ulottumattomissa.

⊙ Väärä käyttö voi johtaa loukkaantumisiin.



⊙ Älä koske laitteen kuumiin osiin, kuten esim. poistoilman aukkoihin takasivulla. Pidä friteerauskoreista kiinni vain kahvasta.

⊙ Friteerauksen aikana poistoilman aukoista poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.

⊙ Jos laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, on se vaihdettava valmistajan tai tämän asiakaspalvelun tai vastaavasti pätevän henkilön toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.

⊙ Lämmityselementtejä ei saa pyyhkiä kostealla.

⊙ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastinkellon tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

⊙ Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi myös kotitalouksissa ja kotitalouksia vastaavissa käyttötarkoituksissa, kuten esimerkiksi...
- ... työntekijöiden keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muilla kaupallisilla alueilla;
- ... maatalouden piirissä;
- ... hotellien, motellien ja muiden asuntoloiden asiakkaiden toimesta;
- ... aamiaishotelleissa.

⊙ Huomioi puhdistusta koskeva luku (katso “Puhdistus” sivulla 24).

VAARA lapsille!

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

VAARA koti- ja hyötyeläimille ja niiden kautta!

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

VAARA linnuille!

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

VAARA sähköiskusta kosteuden takia!

- Laite on suojattava kosteudelta sekä 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 sovelluttava tämän laitteen teknisiin tietoihin.
- Älä liitä laitetta jatkopistorasiaan. Seurauksena voi olla ylikuormitus.
- Asettele liitosjohto siten, ettei kukaan voi astua sen päälle, jäädä siihen kiinni tai kompastua siihen.
- Liitä laitteen verkkopistoke vain hyvin ulottuvilla olevaan ja asianmukaisesti asennettuun suojakosketinpistorasiaan, jonka jännite vastaa laitteen tyyppikilven merkintää. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen hyvin saavutettava.
- Pidä huolta siitä, ettei liitosjohto pääse vaurioitumaan terävien kulmien tai kuumien paikkojen takia. Älä kierrä liitosjohtoa laitteen ympärille.
- Laitteen käyttöönottovaiheessa on katsottava, ettei sen liitosjohto juutu kiinni tai jää puristuksiin.
- Vaikka laite onkin kytketty pois päältä, se saa silti verkkovirtaa. Tätä varten on irrotettava verkkopistoke.
- Irrottaaksesi verkkopistokkeen pistorasiasta, vedä aina verkkopistokkeesta, äläkä koskaan liitosjohdosta.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta:
  - jokaisen käyttökerran jälkeen
  - jos ilmenee häiriö
  - kun et käytä laitetta
  - ennen kuin puhdistat laitteen
  - aina ukonilmalla

- Turvateknisistä syistä tuotteen rakenteeseen ei saa tehdä muutoksia. Vie laite kunnostettavaksi aina ammattitaitoiseen korjaamoon tai valmistajan huoltokeskukseen.

VAARA – palovaara!

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

VAARA palovammoista!

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

VAROITUS aineellisista vahingoista!

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

4. Toimituksen sisältö

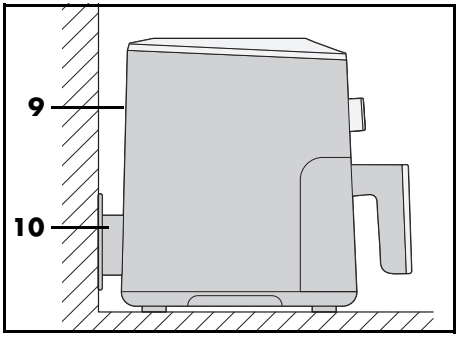
1 kuumailma-friteerauskeitin
2 friteerauskoria **7**/**4** ja osat **5**
1 käyttöohje

5. Käyttöönotto

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

VAARA – palovaara!

Laitteen takasivulla on poistoilman aukot **9** ja välike **10**. Poistoilman aukoista poistuu käytön aikana kuumaa höyryä.



⊙ Älä koskaan peitä poistoilman aukkoja **9**.

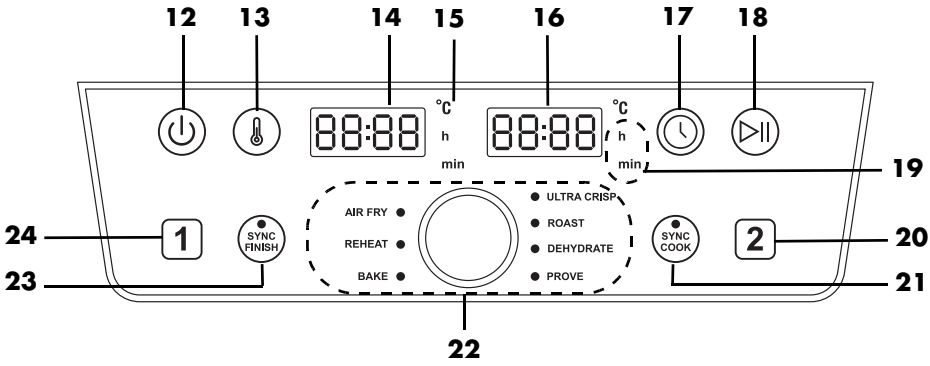
⊙ Älä käytä kuumailma-friteerauskeitintä suoraan yläkaappien tai seinäpistorasioiden alla, äläkä verhojen, paperin tai vastaavien palavien kohteiden lähettyvillä.

⊙ Huomioi, että laitteen kaikilla puolilla ja yllä on vapaata tilaa.

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

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

6. Ohjauskentän ja näytön yleiskatsaus



12 ⏻ Painike: Päälle/Pois päältä

13 Painike: lämpötila

14 Näyttö: näyttö esim. lämpötila ja kypsennysaika friteerauskorille 1

15 °C Molemmille koreille: palaa, kun lämpötila näytetään

16 Näyttö: näyttö esim. lämpötila ja kypsennysaika friteerauskorille 2

17 Painike: aika

18 ⏯ Painike: Start/Tauko

19 h min Molemmille koreille: ajan näyttö: minuuteissa (min) ja tunneissa (h)
käytön aikana: jäljellä olevan käyttöajan näyttö

20 2 Painike: friteerauskorin valinta 2

21 SYNC COOK Painike/LED **SYNC COOK**: molemmat friteerauskorit toimivat samoilla arvoilla

22 Kiertosäädin: lämpötilan ja kypsennysajan asetus, ohjelman valinta
AIR FRY (friteeraus)
REHEAT (lämmittäminen)
BAKE (leipominen)
ULTRA CRISP (rapeat pinnat)
ROAST (paistaminen)
DEHYDRATE (kuivaaminen)
PROVE (taikinan kohottaminen)

23 SYNC FINISH Painike/LED **SYNC FINISH**: molempien friteerauskorien valmistuminen synkronoidaan

24 1 Painike: friteerauskorin valinta 1

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-friteerauskeittimeen.
- Huomioi paneerattujen elintarvikkeiden friteerauksessa, että kuorrutus 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.
- Friteerauskorit **7/4** saa täyttää vain merkintään **MAX 6** asti.
- Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava aine. Jotta akryyliamidia muodostuu mahdollisimman vähän, on vältettävä liian voimakasta ruskistusta.

Tasaista ruskistusta varten [1] [2]

[1]: Aina kun ¼ kypsennysajasta on kulunut ravistelu tai kääntely eli 3 kertaa kypsennysajan kuluessa.
[2]: Ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

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

1. Vedä friteerauskorit **7/4** kahvalla **8** ulos kotelosta **1** ja ravistele ainekset. Huomioi ravistellessa, että esim. ranskalaiset perunat sekoittuvat hyvin ja että sisällä olevat, raa'at ranskalaiset pääsevät ulos. Laite sammuu automaattisesti, kun friteerauskorit **7/4** poistetaan.
2. Aseta friteerauskorit **7/4** jälleen laitteeseen. Laite kytkeytyy automaattisesti päälle kypsennysajan päättymiseen asti.

Leivonta

Taikinaa **ei saa milloinkaan** laittaa suoraan friteerauskoreihin **7/4**. Laita valmisteltu taikina leivontavuokaan tai muuhun lämmönkestävään astiaan (esim. muffinivuokaan). Aseta tämä sitten taikinalla täytettynä friteerauskoreihin **7/4**.

Pakkauksen tiedot

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

8. Käyttö

VAARA palovammoista!

⊙ Laitteen pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Älä koske laitteen kuumiin osiin, kuten esim. poistoilman aukkoihin **9** takasivulla.

⊙ Käytä patakintaita tai patalappuja käsitellessäsi friteerauskoreja **7**/**4**.

⊙ Friteerauksen aikana poistoilman aukoista **9** poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.

⊙ Älä liikuta tai kuljeta päällekytkettyä kuumailma-friteerauskeitintä.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

⊙ Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää ilman friteerauskoreja **7**/**4**!

8.1 Virtaliitäntä

• Kun laite on paikallaan, aseta verkkopistoke **11** suojakosketinpistorasiaan, joka vastaa tyyppikilvessä olevia arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.

8.2 Päälle-/pois päältäkytkentä

• Paina päälle-/pois päältä-painiketta ⏻ **12** laitteen käynnistämiseksi valmiustilasta.
  - Kuuluu lyhyt äänimerkki ja *HI* ilmaantuu hetkeksi näytölle.
  - Esiasetettu lämpötila *180 °C* näytetään näytöillä **14**/**16**.

• Painamalla uudestaan päälle-/pois päältäpainiketta ⏻ **12** laite voidaan milloin tahansa kytkeä valmiustilaan. Tämä toimii myös käynnissä olevista ohjelmista.
  - Kuuluu lyhyt äänimerkki ja *bYE* ilmaantuu hetkeksi näytölle.
  - Kaikki näytön valot sammuvat.
  - Tuuletin pysähtyy.

8.3 Friteerauskorin valinta

1. Paina päälle-/pois päältä-painiketta ⏻ **12** friteerauskeittimen käynnistämiseksi.
2. Painamalla painiketta 1 tai 2 valitset halutun friteerauskorin **7**/**4**. Valitun friteerauskorin symboli vilkkuu.

OHJE: jos mitään painiketta ei paineta 15 sekunnin kuluessa, valitun friteerauskorin symboli lakkaa vilkkumasta. Paina tässä tapauksessa uudelleen painiketta 1 tai 2 jatkaaksesi asetusten tekemistä.

8.4 Peruskäyttö

Seuraaville kohdille pätee:
- Laite on kytketty päälle.
- Friteerauskori **7/4** on valittu painamalla painiketta 1 tai 2.

Ohjelmien käynnistys
- Paina kiertosäädintä **22** ja käännä sitä, kunnes halutun ohjelman LED palaa – sitten se on valittu.

Manuaalinen keittäminen
- Voit asettaa lämpötilan ja kypsennysajan suoraan. Painamalla painiketta ⏯ **18** käynnistetään kypsentäminen asetetuilla arvoilla.

Lämpötilan muuttaminen

Lämpötila voidaan asettaa 5 asteen askelin välillä 40 °C ja 240 °C.
Ohjelmissa lämpötilaa voi säätää vain rajoitetusti. Katso tarkemmat tiedot säädettävistä alueista ohjelmien yleiskatsauksen sisältävästä taulukosta. (katso "Ohjelmien yleiskatsaus" sivulla 17).
- Paina painiketta 🌡 **13**. Näytössä **14** tai **16** vilkkuu lämpötila.
- Käännä kiertosäädintä **22**, kunnes haluttu lämpötila näytetään. Vilkkuminen loppuu noin 5 sekunnin kuluttua asetuksesta. Uusi lämpötila on valittu.

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

Ajan muuttaminen

Kypsennysaika voidaan asettaa 1 minuutin askelin välillä 1– 60 minuuttia.
- Lämpötilan asetuksessa yli 200 °C 30 minuuttiin asti
- Ohjelmassa **BAKE** 1 minuutista 4 tuntiin asti.
- Ohjelmassa **DEHYDRATE** 15 minuutin askelin 1 tunnista 24 tuntiin asti.
- Ohjelmassa **PROVE** 5 minuutin askelin 15 minuutista 4 tuntiin asti.

- Paina painiketta 🕓 **17**. Näytössä vilkkuu aika.
- Käännä kiertosäädintä **22**, kunnes haluttu aika näytetään. Vilkkuminen loppuu noin 5 sekunnin kuluttua asetuksesta. Uusi aika on valittu.

OHJE: ilman toimintaa laite kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan n. 5 minuutin kuluttua.

8.5 Ohjelmien käyttö

OHJEET:

- Huomioi, etteivät ruoat pääse koskettamaan kuumaa lämmityselementtiä **2** sisätilan yläosassa ja liimautumaan siihen kiinni.
- Ohjelmaa **SYNC FINISH** lukuunottamatta voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa milloin tahansa.
- Ohjelmassa **AIR FRY** äänimerkki muistuttaa kääntämään ruoka-aineita *5* minuutin välein.
- Ohjelmassa **ULTRA CRISP** ilmaantuu ohjelman lopussa *COOL* näytölle. Tuuletin toimii vielä n. 1 minuutin ajan. Näytöllä näkyy *End*, kuuluu 3 äänimerkkiä ja laite kytkeytyy valmiustilaan.
- Kun toiminto *COOL* on aktiivinen, painikkeella ⏯ ei ole toimintoa.
- Lämpöhäviöiden välttämiseksi kypsennysprosessi tulisi aloittaa vasta, kun molemmat friteerauskorit **7**/**4** ovat kokonaan paikallaan.
- Kytke laite ohjelman muuttamista varten aina ensin päälle-/pois päältä-painikkeella ⏻ **12** valmiustilaan ja sitten jälleen päälle.

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

- Lämpötila
- Kypsennysaika
- Toiminnon **SYNC FINISH** ollessa aktivoituna et voi muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa.

1. Valmistele elintarvikkeet ja laita ne friteerauskoriin **7**/**4**.
2. Aseta friteerauskori koteloon **1**.
3. Paina päällekytkentään päälle-/pois päältä-painiketta ⏻ **12**.
4. Painamalla painiketta 1 tai 2 valitset halutun friteerauskorin.
5. Paina kiertosäädintä **22**.
6. Käännä kiertosäädintä, kunnes halutun ohjelman viereinen LED palaa. Näytöillä **14** tai **16** näytetään valitun ohjelman lämpötila.

OHJE: paina lämpötilan muuttamiseksi painiketta 🌡 **13**, paina ajan muuttamiseksi 🕓 **17**. Niin kauan kuin vastaava arvo vilkkuu näytössä **3**, voit muuttaa sitä kääntämällä kiertosäädintä. Odota kääntämisen jälkeen n. *5* sekuntia. Näyttö lakkaa vilkkumasta ja uusi arvo on valittu.

7. Käynnistä kypsennysprosessi painamalla painiketta Start/Tauko ⏯ **18**. Ohjelma käynnistyy.
   - Näytöillä näytetään jäljellä oleva käyttöaika. Lämpötilan ja ajan arvoja voidaan muuttaa painamalla 🌡 **13** tai 🕓 **17** ohjelman ollessa käynnissä.

8.6 Pikakäynnistys

1. Kytke laite valmiustilasta päälle-/pois päältä-painikkeella ⏻ **12** päälle.
2. Painamalla painiketta Start/Tauko ⏯ **18** käynnistetään kypsentäminen esiasetetulla lämpötilalla *180 °C* ja esiasetetulla kypsennysajalla *15 min* molemmille friteerauskoreille.
3. Jos haluat käyttää vain yhtä friteerauskoria, paina ennen käynnistystä painiketta 1 tai 2.

OHJEET:

- Kun valitset yli 200 °C:n lämpötilan, ajaksi voi asettaa korkeintaan 30 minuuttia.
- Ohjelman lopussa näytölle ilmaantuu *COOL*. Tuuletin toimii vielä n. 1 minuutin ajan. Näytöllä näkyy *End*, kuuluu 3 äänimerkkiä ja laite kytkeytyy valmiustilaan.

8.7 Kypsennysprosessin keskeytys

OHJE: liian pitkä tauko voi vaikuttaa hyvin negatiivisesti kypsennystulokseen.

Voit milloin tahansa keskeyttää kypsennysprosessin esim. ruskistusasteen tarkastamiseksi.

1. Vedä friteerauskori **7**/**4** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**. Laite sammuu automaattisesti, kun kori poistetaan.
   - Jäljellä oleva käyttöaika vilkkuu.
   - Valitun ohjelman viereinen LED vilkkuu.
   - Tuuletin pysähtyy, kunnes friteerauskori **7**/**4** on asetettu jälleen paikalleen.
2. Aseta friteerauskori jälleen laitteeseen. Laite kytkeytyy automaattisesti päälle kypsennysajan päättymiseen asti.

tai

1. Paina lyhyesti painiketta Start/Tauko ⏯ **18** keskeyttääksesi kypsennysprosessin.
   - Jäljellä oleva käyttöaika vilkkuu.
   - Valitun ohjelman viereinen LED vilkkuu.
   - Tuuletin pysähtyy.
2. Paina painiketta Start/Tauko ⏯ **18** uudelleen kypsennysprosessin jatkamiseksi.
   - Jäljellä oleva käyttöaika lasketaan edelleen alas.
   - Tuuletin jatkaa toimintaansa.

8.8 Toiminto SYNC COOK

Tämän toiminnon avulla voit valmistaa suurempia määriä samalla kypsennysajalla ja lämpötilalla molemmissa friteerauskoreissa samanaikaisesti.
Esiasetettu lämpötila ja kypsennysaika molemmille friteerauskoreille ovat 180 °C ja 15 minuuttia. Voit muuttaa asetettuja arvoja tai valita ohjelman.

1. Paina päälle-/pois päältä-painiketta ⏻ friteerauskeittimen käynnistämiseksi.
2. Paina painiketta **SYNC COOK** **21**.
3. Aseta painiketta **13** painamalla lämpötila ja painiketta **17** painamalla aika.
   tai
   Valitse painamalla ja kääntämällä kiertosäädintä yksi ohjelmista.
4. Käynnistä keittoprosessi painamalla painiketta Start/Tauko ⏯ **18**.

Asetetut arvot koskevat molempia friteerauskoreja.

- LED **SYNC COOK** **21** palaa.
- Valitun ohjelman LED palaa mahdollisesti.
- Jäljellä oleva aika näytetään.

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

Kypsennyksen aikana voit myös vaihtaa ohjelmaan.

1. Paina kypsennyksen aikana painiketta Start/Tauko ⏯ **18**.
2. Valitse haluttu ohjelma painamalla ja kääntämällä kiertosäädintä.
3. Paina uudelleen painiketta Start/Tauko ⏯ **18**.

Molemmat friteerauskorit jatkavat toimintaansa valitulla ohjelmalla.

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

1. Paina kypsennyksen aikana uudelleen painiketta **SYNC COOK** **21**.
   - LED **21** sammuu.
   - Kaikki ohjelmat, joita ei ole suoritettu loppuun ennen painikkeen **21** painamista, jatkuvat molemmille friteerauskoreille.
2. Valitse tarvittaessa friteerauskori painamalla 1 tai 2.
3. Anna nyt halutut uudet arvot friteerauskorille.

Molemmat friteerauskorit toimivat edelleen erikseen asetetuilla arvoilla.

8.9 Toiminto SYNC FINISH

Voit myös synkronoida friteerauskorit **7**/**4**.

1. Paina päälle-/pois päältä-painiketta ⏻ **12** friteerauskeittimen käynnistämiseksi.
2. Paina painiketta [1] friteerauskorin **7** valitsemiseksi.
3. Aseta kypsennysaika, lämpötila tai ohjelma painamalla ja kiertämällä kiertosäädintä.
4. Paina painiketta [2] friteerauskorin **4** valitsemiseksi.
5. Aseta kypsennysaika, lämpötila tai ohjelma.
6. Paina painiketta **SYNC FINISH** ⏱ **23**.
7. Käynnistä kypsennys painamalla painiketta Start/Tauko ⏯ **18**.
   - LED **SYNC FINISH** ⏱ **23** palaa.
   - Jäljellä oleva käyttöaika näkyy toimivan friteerauskorin näytöllä.
   - Friteerauskorin, joka ei vielä ole toiminnassa, näytöllä näkyy *HOLd*.

- Kypsennysprosessi käynnistyy molemmille friteerauskoreille vastaavilla asetuksilla.
- Aikaa ja lämpötilaa ei voi enää säätää.
- Lyhyemmän kypsennysajan omaava friteerauskori päättyy noin 15 sekuntia ennen pidemmän kypsennysajan omaavaa friteerauskoria.
- Jos molemmilla friteerauskoreilla on sama kypsennysaika, ensimmäinen friteerauskori aloittaa kypsennysprosessin 15 sekuntia ennen toista friteerauskoria.
- Kunkin friteerauskorin kypsennysajan päättymisen jälkeen kuuluu 3 äänimerkkiä. Kummankin friteerauskorin kypsennysajan päättymisen jälkeen näytölle ilmaantuu hetkeksi *End*. Sitten laite siirtyy valmiustilaan.

8.10 Kypsennysprosessin päättyminen

- Kun ohjelma on suoritettu loppuun, kuuluu äänimerkki ja näytöille **14**/**16** ilmaantuu *End*. Laite kytkeytyy valmiustilaan.

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

- Tarvitset lämmönkestävän alustan friteerauskorille **7**/**4** sekä lautasen tai kulhon (tarvittaessa esilämmitettynä).
- Irrota käytön jälkeen verkkopistoke **11** laitteen erottamiseksi verkosta.

1. Vedä friteerauskori **7**/**4** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**. Aseta se lämmönkestävälle alustalle.
2. Aseta ruoat valmistellulle lautaselle / valmisteltuun kulhoon.
3. Anna laitteen ja tarvikkeiden jäähtyä, ennen kuin puhdistat ne.

OHJE: jos esim. ruskistusaste ei vastaa toiveitasi, voit muuttaa kypsennysprosessia manuaalisesti. Työnnä täytetty friteerauskori **7**/**4** jälleen koteloon **1** ja käynnistä kypsennysprosessi uudelleen. Tarkasta muutaman minuutin jälkeen ruskistusaste. Vedä tätä varten vain friteerauskori **7**/**4** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**.

8.11 Ohjelmien yleiskatsaus

- Seuraavassa taulukossa on perustavanlaatuisia asetusohjeita määritellyille elintarvikkeille.

Ohjelma	Käyttö	Esiasetettu lämpötila (asetettava alue)	Esiasetettu aika (asetettava alue)
AIR FRY	Pakastetut ranskalaiset perunat [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
REHEAT	Lämmittäminen	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffinit, kakut ja leivonnaiset	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 min – 4 tuntia)
ULTRA CRISP	Hyvin rapeille ruoka-aineille	240 °C	10 min [3] (1 – 30 min)
ROAST	Pihvit, kotletit	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Elintarvikkeiden dehydrointi/kuivaaminen (luumut/omenaviipaleet)	60 °C (60 – 90 °C)	2 tuntia (1 – 24 tuntia)
PROVE	Hiivataikinan lepo/kohotus	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min (15 min – 4 tuntia)

8.12 Kypsennystaulukko

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

Ruoka	**°C**	**Minuuttia**	**Optimaalinen määrä koria kohti**	**Korkein määrä koria kohti**
Ranskalaiset perunat[1]	190	25 – 30	500 g	640 g
Kanankoivet[2]	200	30	450 g	750 g
Vihannekset[2]	150	25	400 g	750 g
Esipaistetut sämpylät[2]	180	8	2 kappaletta	3 kappaletta
Muffinssit	150	18	2 kappaletta	4 kappaletta
Lohifilee	200	15	100 g	300 g
Pihvi[2,3]	240	5 – 15	150 g	450 g
Katkaravut[3]	240	8	250 g	500 g

Korotetut numerot [1, 2, 3] tarkoittavat:
[1]: Ravistele tai kääntele 5 minuutin välein.
[2]: Ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.
[3]: Kypsennysprosessin lopussa jäähdytystoiminto aktivoituu automaattisesti 1 minuutiksi. Näytölle ilmaantuu *COOL*.

9. Reseptit

9.1 Kahdenlaiset ranskalaiset yrttimajoneesilla

Ainekset 4 annokseen

Ainekset majoneesiin

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

Ainekset ranskalaisiin

250 g	bataattia
250 g	kiinteämaltoisia perunoita
2 ruokalusikallista	auringonkukkaöljyä
	Suolaa

Ruoanvalmistus

1. Yrttimajoneesia varten laitetaan munankeltuainen ja sinappi korkeaan mukiin ja sekoitetaan lyhyesti sauvasekoittimella.
2. Sekoituksen aikana kaadetaan lisäksi öljyä ohuena nauhana, kunnes muodostuu kermainen, homogeeninen massa.
3. Lisätään yrtit ja maustetaan suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla.
4. Perunat ja bataatit kuoritaan, pestään ja taputellaan kuivaksi.
5. Perunat ja bataatit leikataan noin 1 cm:n paksuisiksi tikuiksi ja kukin laatu sekoitetaan kulhossaan 1 ruokalusikalliseen öljyä.
6. Ranskalaiset laitetaan friteerauskeittimeen.
7. Molemmat ranskalaisten lajit friteerataan samanaikaisesti samoilla arvoilla.
8. Aktivoidaan toiminto **SYNC COOK** . Nyt arvot tarvitsee asettaa vain kerran ja molemmat ranskalaisten lajit valmistuvat samaan aikaan.
9. Asetetaan arvot **25 minuuttia** ja **200 °C** ja käynnistetään friteeraus.
10. **15 minuutin kuluttua** pienennetään lämpötila **180 °C:een** ja ravistellaan ranskalaiset.
11. Ranskalaiset suolataan ja tarjoillaan yrttimajoneesin kera.

9.2 Marinoidut kanansiivet pakasteranskalaisten kera

Ainekset 2 hengelle

Ainekset

250 g	pakasteranskalaisia
n. 8	kanansiipeä

Ainekset marinadille

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

Ruoanvalmistus

1. Kaikki marinadin ainekset sekoitetaan isossa kulhossa.
2. Kanansiivet laitetaan kulhoon, sekoitetaan marinadi joukkoon ja annetaan marinoitua noin 1 tunti.
3. Kanansiivet asetetaan vierekkäin **friteerauskorin 1** telineelle ja asetetaan arvot **15 minuuttia** ja **190 °C**.
4. 250 g pakasteranskalaisia asetetaan **friteerauskoriin 2** ja asetetaan arvot **200 °C** ja **20 minuuttia**.

5. Aktivoidaan toiminto **SYNC FINISH** ja käynnistetään friteeraus.
   Nyt kypsennysprosessit synkronoidaan niin, että molemmat friteerauskorit ovat valmiita samaan aikaan.
6. Kypsennysajan puolivälissä ainekset sekoitetaan/käännetään, jotta ne kypsentyvät tasaisesti.
7. Kypsennysajan päätyttyä tarkastetaan kanansiivet ja ranskalaiset ja otetaan molemmat pois, jos ne ovat hyviä.

9.3 Lihapullat Välimeren grillatuilla kasviksilla

Ainekset 2 hengelle

Ainekset marinadille

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

Ainekset grillatuille kasviksille

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

Ainekset lihapullille

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

Ruoanvalmistus

1. Valkospulin kynsi kuoritaan ja silputaan hienoksi.
2. Kaikki marinadin ainekset sekoitetaan kulhossa.
3. Vihannekset pestään ja puhdistetaan.
4. Kesäkurpitsa ja paprikat leikataan suupalan kokoisiksi paloiksi.
5. Kirsikkatomaatit puolitetaan.
6. Sipuli leikataan lohkoiksi.
7. Vihannekset laitetaan marinadiin ja kaikki sekoitetaan huolellisesti. Vihannesten annetaan marinoitua, kun lihapullia valmistellaan.
8. Lihapullia varten punainen sipuli kuoritaan, hakataan hienoksi ja kuullotetaan oliiviöljyssä lasimaiseksi.
9. Persilja ja basilika pestään, ravistellaan kuivaksi ja lehdet leikataan hienoksi.
10. Jauheliha, valmistetut sipulikuutiot, silputtu persilja, vatkattu munankeltuainen ja korppujauhot vaivataan tasaiseksi seokseksi ja maustetaan maun mukaan.
11. Jauhelihasta muotoillaan märillä käsillä pieniä, tasaisia palloja.
12. Lihapullat asetetaan **friteerauskorin 1** telineelle. Asetetaan arvot **180 °C** ja **n. 15 minuuttia**.
13. Marinoidut vihannekset sekoitetaan ja asetetaan **friteerauskoriin 2**. Asetetaan arvot **180 °C** ja **n. 20 minuuttia**.
14. Aktivoidaan toiminto **SYNC FINISH** ja käynnistetään friteeraus.
    Nyt kypsennysprosessit synkronoidaan niin, että molemmat friteerauskorit ovat valmiita samaan aikaan.
15. Kypsennysajan puolivälissä ainekset sekoitetaan/käännetään, jotta ne kypsentyvät tasaisesti.
16. Kypsennysajan päätyttyä tarkastetaan lihapullat ja vihannekset ja otetaan molemmat pois, jos ne ovat hyviä.

VIHJE: friteerausajat riippuvat lihapullien tai kasvispalojen koosta.

9.4 Kesäkurpitsa-munakoiso-vartaat

Ainekset 4 annokseen

OHJE: korkein täyttömäärä on huomioitava! Mahdollisesti on tehtävä 2 friteerauskertaa.

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

9.5 Paistettua camembertia puolukoiden kanssa

Ainekset 4 annokseen

OHJE: alussa tarkastetaan, sopivatko 4 camembertiä kokonaisena vierekkäin friteerauskoriin. Jos ei, camembertit valmistetaan 2 friteerauskerralla.

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

9.6 Lohi pakkauksessa

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

1. Perunat kuoritaan, pestään ja keitetään suolalla maustetussa vedessä. Sitten perunat valutetaan ja leikataan ohuiksi viipaleiksi.
2. Pinaatti puhdistetaan, pestään ja valutetaan hyvin.
3. Salottisipulit ja valkosipuli kuoritaan ja leikataan pieniksi kuutioiksi. Kuullotetaan öljyssä kattilassa lasimaisiksi.
4. Lisätään pinaatti ja kuullotetaan hetki, kunnes lehdet kuivuvat. Sitten kattila otetaan pois levyltä ja asetetaan sivuun.
5. Lohi huuhdellaan, taputellaan kuivaksi ja leikataan kahteen osaan.
6. Persilja ja basilika pestään, ravistellaan kuivaksi ja lehdet leikataan hienoksi.
7. Kaprikset valutetaan ja pilkotaan karkeasti.
8. Kaprikset ja hienonnetut yrtit vaivataan voin kanssa.
9. Limetti pestään kuumalla vedellä, taputellaan kuivaksi ja leikataan viipaleiksi.
10. Asetetaan kaksi isoa palaa leivinpaperia valmiiksi.
11. Perunaviipaleet laitetaan keskelle ja maustetaan suolalla ja pippurilla. Pinaatti ja lohi asetetaan niiden päälle.
12. Kaprisvoi laitetaan hiutaleiksi lohelle ja päälle asetellaan limettiviipaleita.
13. Paperi taitetaan ainesten päälle, reunat suljetaan tiukasti ja laitetaan pakkaus pannuun.
14. Pakkaukset kypsennetään vierekkäin asetettuina **200 °C:ssa n. 20 minuuttia**.
15. Paperi poistetaan sitten ja ateria tarjoillaan heti.

9.7 Kukkakaalin kukinnot harissan kera

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

6. Kukkakaalin kukinnot käännetään ajan puolivälissä.

VIHJE: tarjoillaan tuoreen jogurttidipin kanssa.

9.8 Rapeita ruusukaaleja pekonilla

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

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

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

Ruoanvalmistus

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

9.9 Minipizza kinkulla ja rucolalla

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

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

9.10 Suklaafondantit

Ainekset 8 fondantille

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

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

10. Puhdistus

VAARA palovammoista!

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

VAARA sähköiskusta!

⊙ Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen kuumailma-friteerauskeittimen puhdistamista.

⊙ Kuumailma-friteerauskeitintä ei saa upottaa veteen.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

⊙ Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.

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

Lisävarusteet

- Poista karkeat elintarvikkeiden jäämät.
- Friteerauskori **7/4** ja osa **5** on mahdollista puhdistaa astianpesukoneessa. Vedä osa **5** ylöspäin ulos friteerauskorista **7/4**. Huomioi puhdistuksen jälkeen asettaessasi osaa, että sen kohouma osoittaa ylöspäin. Paina osa **5** alas, kunnes se on pohjaa vasten.

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

- Liota ensin kiinnipalaneita ruoanjäämiä.
- Puhdista friteerauskori **7**/**4** käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtele 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 puhdistusainetta.
- Kuivaa sitten astiapyyhkeellä.

Sisätila

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

11. Säilytys

- Ennen kuumailma-friteerauskeittimen asettamista säilytyspaikkaansa …
  … on verkkopistoke **11** irrotettava,
  … laitteen on oltava jäähtynyt ja
  … kaikkien osien on oltava täysin kuivia.
- **Kuva A:** kierrä liitosjohto **11** johtokelalle **10**.

12. Osien hävittäminen



Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen. Yliviivattu 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 merkittyjä tuotteita ei saa heittää kotitalousjätteiden joukkoon, vaan ne on vietävä keräyspisteeseen, joka on tarkoitettu sähköisen ja elektronisen romun kierrätykseen.



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

Pakkaus

Pakkausmateriaalien hävittämisessä on noudatettava maakohtaisia asetuksia ja ympäristönsuojelumääräyksiä.

13. Häiriötapauksessa

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

VAARA sähköiskusta!

⊙ Laitetta ei pidä missään tapauksessa yrittää korjata itse.

Vika	Mahdollinen syy / toimenpide
Laite ei toimi	• Onko virransyöttö varmistettu? • Tarkasta liitäntä.
Ruoka ei ole valmistunut suositellussa ajassa	• Oliko määrä liian suuri tai palat liian paksuja? • Oliko lämpötila tai kypsennysaika asetettu liian alhaiseksi?
Voimakas savun- ja hajunmuodostus	• Onko lämmityselementissä **2** elintarvikkeiden jäämiä, jotka palavat kuumennuksessa? Friteerauskorin **7/4** saa täyttää vain merkintään **MAX 6** asti.

14. Tekniset tiedot

Malli:	SHFDDR 2600 C2
Verkkojännite:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Suojaluokka:	I
Teho:	2600 W
Tehonkulutus poiskytketyssä tilassa: ≤ 0,5 W	
Poiskytkettyyn tilaan vaihtaminen: < 20 min	

Käytetyt symbolit

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

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

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 takuuaika ei ala uudelleen.

Takuuaika ja lakisääteiset vaatimukset

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

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tarkkoja laatuvaatimuksia noudattaen ja tarkastettu huolellisesti ennen toimitusta.
Takuu kattaa materiaali- tai valmistusvirheet.

Tämä takuu ei koske niitä kulutusosia, 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: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** ja ostokuitti kaupan todisteeksi.
- Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen kansisivulta (alhaalla vasemmalla) tai tarrasta laitteen taka- tai alapuolella.
- Toimintavirheiden tai muiden vikojen ilmaantuessa ota ensin yhteyttä seuraavassa mainittuun palvelukeskukseen **puhelimitse** tai **sähköpostin kautta**.
- Vialliseksi todetun laitteen voit lähettää sitten maksutta ilmoitettuun palveluosoitteeseen, liitä mukaan ostotosite (ostokuitti) ja tiedot vian laadusta ja siitä, milloin vika ilmaantui.

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



Tällä QR-koodilla pääset suoraan Lidl-palvelusivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi antamalla tuotenumeron (IAN) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510**.

Palvelukeskus

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

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

IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

Toimittaja

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSASSA

Innehåll

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

1. Översikt

1 Hölje
2 Värmeelement (på ovansidan invändigt)
3 Kontrollpanel med displayer och knappar
4 Friteringskorg 2
5 Insats
6 **MAX** Markering för den maximala påfyllningsnivån i friteringskorgen (3,5 liter per friteringskorg)
7 Friteringskorg 1
8 Handtag på friteringskorgen
9 Frånluftsöppningar
10 Distans med kabelupplindning
11 Anslutningskabel med stickpropp

Tack så mycket för ditt förtroende!

Vi gratulerar till din nya varmluftsfritös.

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

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

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

Symboler på apparaten


Den här symbolen varnar för att beröra den heta ytan.


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

2. Avsedd användning

Varmluftsfritösen är avsedd att tillaga livsmedel med varm luft vid en temperatur upp till maximalt 240 °C.
Varmluftsfritösen är konstruerad för privat hemmabruk. Varmluftsfritösen får endast användas inomhus.
Apparaten får inte användas för yrkesbruk.

Förutsebart missbruk

Varmluftsfritösen 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 materialskador inträffa.

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

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

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. frånluftsöppningarna på baksidan. Håll friteringskorgen endast i handtaget.

⊙ Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluftsöppningarna. Ta inte in i ångan.

⊙ Om nätanslutningskabeln på den här apparaten skadas, måste den bytas ut av tillverkaren eller av dennes kundservice eller någon person med liknande kvalifikationer för att undvika faror.

⊙ Värmeelementen får inte torkas av fuktigt.

⊙ Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller något separat fjärrstyrningssystem.

⊙ Den här apparaten är även avsedd att användas på ställen som liknar hushåll, som exempelvis ...
- … i personalkök för medarbetare i affärer, på kontor och inom andra kommersiella områden;
- … inom lantbruk;
- … av kunder på hotell, motell och andra boendeinrättningar;
- … på frukostpensionat.

⊙ Beakta kapitlet om rengöring (se “Rengöring” på sida 52).

FARA för barn!

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

FARA för och på grund av hus- och nyttodjur!

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

FARA för fåglar!

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

FARA för elektrisk stöt genom fuktighet!

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

FARA för elektrisk stöt!

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

- ⊙ Dra ut stickproppen ur uttaget:
  - efter varje användning
  - om en störning föreligger
  - när du inte använder apparaten
  - innan du rengör apparaten
  - vid åskväder
- ⊙ Produkten får inte förändras, risk för skador föreligger. Låt endast en fackverkstad eller ett servicecenter reparera produkten.



FARA - brandfara!

- ⊙ Lämna aldrig den anslutna apparaten utan uppsikt.
- ⊙ Håll alltid varmluftsfritösen 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 varmluftsfritösen direkt under överskåp, vägguttag och inte i närheten av gardiner, papper eller liknande brännbara föremål.
- ⊙ Använd endast varmluftsfritösen 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 varmluftsfritösen när den är påkopplad.

VARNING för materialskador!

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

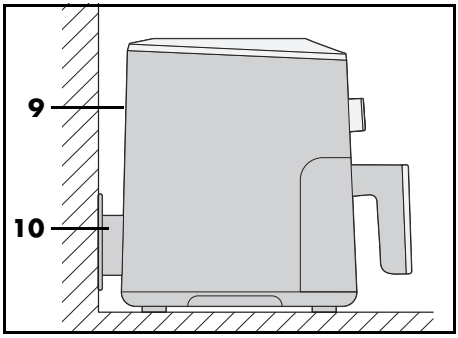
4. Leveransomfattning

1 varmluftsfritös
2 friteringskorgar **7/4** med insatser **5**
1 bruksanvisning

5. Före första användningen

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

FARA - brandfara!
På baksidan av apparaten finns frånluftsöppningarna **9** och distansen **10**. Ur frånluftsöppningarna kommer det varm ånga vid användningen.

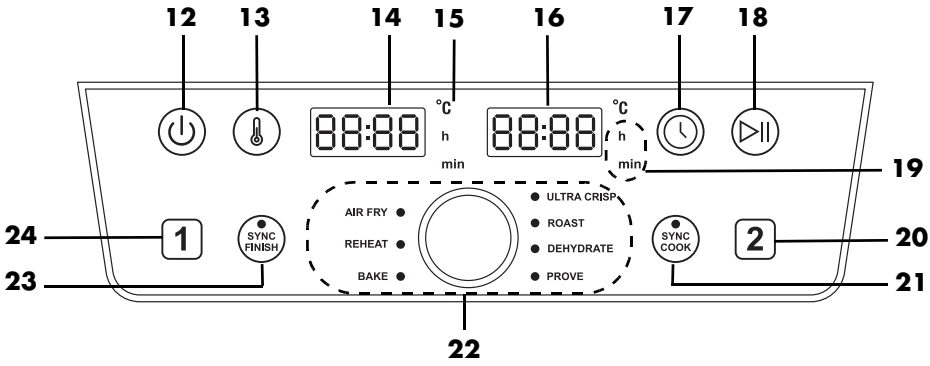


- ⊙ Täck aldrig över frånluftsöppningarna **9**.
- ⊙ Använd inte varmluftsfritösen direkt under överskåp, vägguttag och inte i närheten av gardiner, papper eller liknande brännbara föremål.
- ⊙ Se till att det finns fritt utrymme på alla sidor och över apparaten.

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

- Dra bort skyddsfolier och tejpremsor från apparaten, dock inte typskylten på apparatens undersida.
- Kontrollera att alla tillbehörsdelar finns och är oskadade.
- Rengör apparaten och alla tillbehörsdelar innan första användningen.
- 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 av kontrollpanelen och displayen



12 ⏻ Knapp: på/av

13 Knapp: temperatur

14 Display: visning av t.ex. temperatur och tillagningstid för friteringskorgen 1

15 °C För båda korgarna: lyser när temperaturen visas

16 Display: visning av t.ex. temperatur och tillagningstid för friteringskorgen 2

17 Knapp: tid

18 ⏯ Knapp: start/paus

19 h min För båda korgarna: tidsvisning: i minuter (min) och timmar (h)
vid användning: visning av återstående tid

20 2 Knapp: val av friteringskorg 2

21 Knapp/LED **SYNC COOK**: båda friteringskorgarna arbetar med samma värden

22 Vridknapp: inställning av temperatur och tillagningstid, programval
AIR FRY (fritering)
REHEAT (uppvärmning)
BAKE (bakning)
ULTRA CRISP (krispiga ytor)
ROAST (rostning)
DEHYDRATE (torkning)
PROVE (låt degen jäsa)

23 Knapp/LED **SYNC FINISH**: färdigställandet av båda friteringskorgarna synkroniseras

24 1 Knapp: val av friteringskorg 1

7. Litet ABC om fritering

Förbereda livsmedlen

- Alla livsmedel måste vara så torra som möjligt före friteringen. Torka av det som skall friteras och ta bort isen på djupfrysta livsmedel.
- Ta bort så mycket vatten och is som möjligt från livsmedlet innan den läggs i varmluftsfritösen.
- 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.
- Fritera endast små mängder på en gång.
- Friteringskorgarna **7**/**4** får inte fyllas mer än upp till markeringen **MAX 6**.
- 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]: Efter varje ¼ av tillagningstiden skakar eller vänder du, det vill säga 3x under tillagningstiden.

[2]: Skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.

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

1. Dra friteringskorgarna **7**/**4** i handtaget **8** från höljet **1** och skaka ingredienserna. När du skakar, se till att t.ex. pommes frites blandas väl och att pommes frites som ligger mot mitten och ännu inte är färdig kommer utåt. Apparaten stängs av automatiskt när friteringskorgarna **7**/**4** tas ut.
2. Sätt in friteringskorgarna **7**/**4** igen i apparaten. Apparaten sätts på automatiskt igen fram till att tillagningstiden har gått.

Bakning

Deg får **aldrig** läggas direkt i friteringskorgarna **7**/**4**. Efter förberedelserna placerar du degen i en bakform eller någon annan värmebeständig form (t.ex. muffinsformar). Du ställer sedan formarna med degen i friteringskorgarna **7**/**4**.

Förpackningsinformation

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

8. Användning

FARA för brännskador!

⊙ Vid användningen kan ytan på apparaten bli het. Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluftsöppningarna **9** på baksidan.
⊙ Använd grytvantar eller grytlappar för att ta i friteringskorgarna **7**/**4**.
⊙ Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluftsöppningarna **9**. Ta inte in i ångan.
⊙ Flytta eller transportera inte varmluftsfritösen när den är påkopplad.

VARNING för materialskador!

⊙ Apparaten får aldrig användas utan friteringskorgarna **7**/**4**!

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.

8.2 På-/avstängning

• Tryck på på-/avstängningsknappen ⏻ **12** för att sätta på apparaten från standbyläget.
  - En kort signalton spelas upp och *HI* visas kort på displayen.
  - Den förinställda temperaturen *180 °C* visas på displayerna **14**/**16**.
• Genom att trycka en gång till på på-/avstängningsknappen ⏻ **12** kan apparaten när som helst sättas i standbyläge. Detta fungerar även från program som är igång.
  - En kort signalton spelas upp och *bYE* visas kort på displayen.
  - Alla lampor på displayen slocknar.
  - Fläkten stoppar.

8.3 Val av friteringskorg

1. Tryck på på-/avstängningsknappen ⏻ **12**, för att sätta på fritösen.
2. Genom att trycka på knappen [1] eller [2] väljer du den önskade friteringskorgen **7**/**4**. Symbolen för den valda friteringskorgen blinkar.

OBSERVERA: om man inte trycker på någon knapp inom 15 sekunder, slutar symbolen för den valda friteringskorgen att blinka. Tryck i det här fallet på knappen [1] eller [2] igen för att fortsätta med inställningarna.

8.4 Grundanvändning

För följande punkter gäller:
- Apparaten är påkopplad.
- Friteringskorgen **7**/**4** har valts genom att trycka på knappen 1 eller 2.

Öppna program
- Tryck på vridknappen **22** och vrid tills LED:en för önskat program lyser - då är det bortvalt.

Manuell matlagning
- Du kan ställa in temperatur och tillagningstid direkt. Tryck på knappen ⏯ **18** för att starta tillagningen med de inställda värdena.

Ändra temperatur

Temperaturen kan ställas in i steg om 5 grader mellan 40 °C och 240 °C.
Temperaturen kan endast ställas in i begränsad omfattning i programmen. Exakta uppgifter om de inställbara områdena finns i tabellen med programöversikten (se "Översikt program" på sida 45).
- Tryck på knappen 🌡 **13**. På displayen **14** eller **16** blinkar temperaturen.
- Vrid på vridknappen **22** tills önskad temperatur visas. Blinkandet upphört ca 5 sekunder efter att inställningen har gjorts. Den nya temperaturen har ställts in.

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

Ändra tid

Tillagningstiden kan ställas in på mellan 1 och 60 minuter i steg om 1 minut.
- Vid en temperaturinställning över 200 °C i upp till 30 minuter
- I programmet **BAKE** från 1 minut till 4 timmar.
- I programmet **DEHYDRATE** i steg på 15 minuter från 1 timme till 24 timmar.
- I programmet **PROVE** i steg på 5 minuter från 15 minuter till 4 timmar.

- Tryck på knappen 🕒 **17**. På displayen blinkar tiden.
- Vrid på vridknappen **22** tills önskad tid visas. Blinkandet upphört ca 5 sekunder efter att inställningen har gjorts. Den nya tiden har ställts in.

OBSERVERA: efter ca 5 minuter utan någon åtgärd sätts apparaten i standbyläge.

8.5 Använda program

OBSERVERA:

- Se till att maten inte berör det heta värmeelementet **2** på ovansidan invändigt och fastnar där.
- Förutom i programmet **SYNC FINISH** kan du alltid ändra temperaturen och tillagningstiden.
- I programmet **AIR FRY** påminns du om att vända livsmedlen var 5:e minut med en signalton.
- I programmet **ULTRA CRISP** visas i slutet av programmet *COOL* på displayen. Fläkten fortsätter att gå ca. 1 minut. Displayen visar *End*, 3 signaltoner hörs och apparaten övergår till standby.
- Medan *COOL* funktionen är aktiv har knappen ⏯ ingen funktion.
- För att undvika värmeförluster får tillagningen endast påbörjas när båda friteringskorgarna **7**/**4** är helt inskjutna.
- För att byta program måste apparaten alltid först sättas i standbyläge och sedan sättas på igen genom att trycka på på-/avstängningsknappen ⏻ **12**.

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

- Temperatur
- Tillagningstid
- Efter aktivering av funktionen **SYNC FINISH** kan du inte ändra temperaturen och tillagningstiden.

1. Förbered livsmedlen och lägg dem i friteringskorgen **7**/**4**.
2. Skjut in friteringskorgen i höljet **1**.
3. För att sätta på trycker du på på-/avstängningsknappen ⏻ **12**.
4. Genom att trycka på knappen 1 eller 2 väljer du den önskade friteringskorgen.
5. Tryck på vridknappen **22**.
6. Vrid på vridknappen tills LED:en bredvid önskat program lyser. På displayerna **14** eller **16** visas temperaturen för det valda programmet.

OBSERVERA: för att ändra temperaturen, tryck på knappen 🌡 **13**, och för att ändra tiden, tryck på 🕓 **17**. Så länge motsvarande värde blinkar på displayen **3** kan du ändra det genom att vrida på vridknappen. Vänta ca 5 sekunder efter att du vridit. Indikatorn slutar blinka och det nya värdet används.

7. Starta tillagningen genom att trycka på knappen start/paus ⏯ **18**. Programmet startas.
   - På displayerna visas den återstående tiden. Värdena för temperatur och tid kan ändras genom att trycka på 🌡 **13** eller 🕓 **17** medan programmet körs.

8.6 Snabbstart

1. Sätt på apparaten från standbyläget med på-/avstängningsknappen ⏻ **12**.
2. Genom att trycka på knappen start/paus ⏯ **18** startas tillagningen med den förinställda temperaturen *180 °C* och den förinställda tillagningstiden *15 min* för båda friteringskorgarna.
3. Om du bara vill använda en friteringskorg, trycker du på knappen 1 eller 2 innan starten.

OBSERVERA:

- Om du väljer en temperatur över 200 °C kan tiden ställas in på max. 30 minuter.
- Den visas i slutet av programmet *COOL* på displayen. Fläkten fortsätter att gå ca. 1 minut. Displayen visar *End*, 3 signaltoner hörs och apparaten övergår till standby.

8.7 Avbryta tillagningen

OBSERVERA: en för lång paus kan påverka tillagningsresultatet mycket negativt.

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

1. Dra friteringskorgen **7**/**4** i handtaget **8** ut ur höljet **1**. Apparaten stängs av automatiskt när man tar ut korgen.
   - Den återstående tiden blinkar.
   - LED:en bredvid det valda programmet blinkar.
   - Fläkten stoppar tills friteringskorgen **7**/**4** är inskjuten igen.
2. Sätt in friteringskorgen i apparaten igen. Apparaten sätts på automatiskt igen fram till att tillagningstiden har gått.

eller

1. Tryck kort på knappen start/paus ⏯ **18** för att avbryta tillagningen.
   - Den återstående tiden blinkar.
   - LED:en bredvid det valda programmet blinkar.
   - Fläkten stoppar.
2. Tryck på knappen start/paus ⏯ **18** igen för att fortsätta tillagningen.
   - Den återstående tiden räknas ner ytterligare.
   - Fläkten fortsätter att gå.

8.8 Funktionen SYNC COOK

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

1. Tryck på på-/avstängningsknappen ⏻, för att sätta på fritösen.
2. Tryck på knappen **SYNC COOK** **21**.
3. Genom att trycka på knappen **13** ställer du in temperaturen och genom att trycka på knappen **17** tiden.
   eller
   Välj ett av programmen genom att trycka och vrida på vridknappen.
4. Starta tillagningen genom att trycka på knappen start/paus ⏯ **18**.

De inställda värdena tillämpas för båda friteringskorgarna.

- LED:en **SYNC COOK** **21** lyser.
- Ev. lyser LED:en för det valda programmet.
- Den återstående tiden visas.

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

Vid tillagningen kan du även byta till ett program.

1. Tryck på knappen start/paus ⏯ **18** vid tillagningen.
2. Välj det önskade programmet genom att trycka på och vrida på vridknappen.
3. Tryck igen på knappen start/paus ⏯ **18**.

Båda friteringskorgarna fortsätter att arbeta med det valda programmet.

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

1. Tryck igen på knappen **SYNC COOK** **21** vid tillagningen.
   - LED:en **21** slocknar.
   - Alla program som inte avslutades innan man tryckte på knappen **21** fortsätter för båda friteringskorgarna.
2. Välj vid behov en friteringskorg genom att trycka på 1 eller 2.
3. Ange nu de önskade nya värdena för friteringskorgen.

Båda friteringskorgarna fortsätter att arbeta separat med de inställda värdena.

8.9 Funktionen SYNC FINISH

Du kan också synkronisera friteringskorgarna **7**/**4**.

1. Tryck på på-/avstängningsknappen ⏻ **12**, för att sätta på fritösen.
2. Tryck på knappen [1] för att välja friteringskorgen **7**.
3. Ställ in tillagningstiden, temperaturen eller ett program genom att trycka på och vrida på vridknappen.
4. Tryck på knappen [2] för att välja friteringskorgen **4**.
5. Ställ in tillagningstiden, temperaturen eller ett program.
6. Tryck på knappen **SYNC FINISH** (SYNC FINISH) **23**.
7. Starta tillagningen genom att trycka på knappen start/paus ⏯ **18**.
   - LED:en **SYNC FINISH** (SYNC FINISH) **23** lyser.
   - Den återstående tiden visas på displayen på den arbetande friteringskorgen.
   - Displayen för den friteringskorg som ännu inte arbetar visar *HOLd*.

- Tillagningen startar för båda friteringskorgarna med respektive inställningar.
- Det går inte längre att anpassa tid och temperatur.
- Friteringskorgen med den kortare tillagningstiden slutar ca 15 sekunder innan friteringskorgen med den längre tillagningstiden.
- Om båda friteringskorgarna har samma tillagningstid, börjar den första friteringskorgen med tillagningen 15 sekunder innan den andra friteringskorgen.
- När tillagningstiden är klar för varje friteringskorg hörs 3 signaltoner. I slutet av tillagningstiden för båda friteringskorgarna visas kort *End*. Därefter kopplas apparaten om till standbyläge.

8.10 Tillagningen färdig

- När programmet har körts till slutet hörs en akustisk signal och displayerna **14**/**16** visar *End*. Apparaten kopplas om till standbyläge.

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

- Du behöver ett värmebeständigt underlag för friteringskorgen **7**/**4** plus en tallrik eller en skål (ev. förvärmd).
- För att koppla bort apparaten från elnätet, dra ut stickproppen **11** efter användningen.

1. Dra friteringskorgen **7**/**4** i handtaget **8** ut ur höljet **1**. Ställ den på det värmebeständiga underlaget.
2. Placera maten på de förberedda tallrikarna/i den förberedda skålen.
3. Låt apparaten och tillbehören svalna innan du rengör dem.

OBSERVERA: om bryningsgraden inte är som du önskar kan du ändra tillagningen manuellt. Skjut in den fyllda friteringskorgen **7**/**4** i höljet **1** igen och starta tillagningen på nytt. Kontrollera bryningsgraden efter några minuter. Dra friteringskorgen **7**/**4** i handtaget **8** ut ur höljet **1**.

8.11 Översikt program

- Följande tabell innehåller grundläggande inställningshjälp för de angivna livsmedlen.

Program	Användning	Förinställd temperatur (inställbart intervall)	Förinställd tid (inställbart intervall)
AIR FRY	Fryst pommes frites [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Uppvärmning	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffins, kakor och bakverk	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 tim.)
ULTRA CRISP	För mycket krispiga livsmedel	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min.)
ROAST	Biff/kotletter	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Torka livsmedel (plommon, äppelskivor)	60 °C (60 – 90 °C)	2 timmar (1 timme – 24 timmar)
PROVE	Låta jästdeg vila/jäsa	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 tim.)

8.12 Tillagningstabell

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

Mat	°C	Minuter	Optimal mängd per korg	Maximal mängd per korg
Pommes frites[1]	190	25 – 30	500 g	640 g
Kycklingklubbor[2]	200	30	450 g	750 g
Grönsaker[2]	150	25	400 g	750 g
Förbakade frallor[2]	180	8	2 styck	3 styck
Muffins	150	18	2 styck	4 styck
Laxfilé	200	15	100 g	300 g
Biff[2.3]	240	5 – 15	150 g	450 g
Jätteräkor[3]	240	8	250 g	500 g

De upphöjda siffrorna [1, 2, 3] betyder:
[1]: Skaka eller vänd var 5:e minut.
[2]: Skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.
[3]: I slutet av tillagningen aktiveras kylningsfunktionen automatiskt i 1 minut. *COOL* visas på displayen.

9. Recept

9.1 Två slags pommes frites med örtmajonnäs

Ingredienser för 4 portioner

Ingredienser för majonnäsen

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

Ingredienser för pommes fritesen

250 g	sötpotatis
250 g	fast potatis
2 matskedar	solrosolja
	Salt

Tillagning

1. Börja med örtmajonnäsen. Mixa äggula och senap i en hög bägare med stavmixer.
2. Häll under tiden i olja i en tunn stråle till en krämig, jämn blandning.
3. Lägg i kryddorna och smaka av med salt, peppar och citronsaft.
4. Skala, tvätta och klappa potatisen och sötpotatisen torr.
5. Skär potatisen och sötpotatisen i ungefär 1 cm tjocka stavar och blanda varje sort med 1 matsked olja i varsin skål.
6. Lägg pommes fritesen i fritösen.
7. Tillaga båda pommes frites-sorterna med samma inställningar.
8. Aktivera funktionen **SYNC COOK**. Nu behöver värdena ställas in bara en gång och båda pommes frites-sorterna blir färdiga samtidigt.
9. Ställ in på **25 minuter** och **200 °C** och starta friteringen.
10. Sänk temperaturen **till 180 °C efter 15 minuter** och skaka om pommes fritesen.
11. Salta pommes fritesen och servera med örtmajonnäsen.

9.2 Marinerade kycklingvingar med pommes frites (frysta)

Ingredienser för 2 personer

Ingredienser

250 g	pommes frites (frysta)
Ca 8	kycklingvingar

Ingredienser för marinaden

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

Tillagning

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

7. Kontrollera att kycklingvingarna och pommes fritesen är färdiglagade i slutet av tillagningstiden och ta ut när de är klara.

9.3 Köttbullar med grillade medelhavsgrönsaker

Ingredienser för 2 personer

Ingredienser för marinaden

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

Ingredienser för de grillade grönsakerna

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

Ingredienser för köttbullarna

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

Tillagning

1. Skala vitlöksklyftan och hacka fint.
2. Blanda alla ingredienser för marinaden i en stor skål.
3. Ansa och tvätta grönsakerna.
4. Skär zucchinin och paprikan i lagom stora bitar.
5. Halvera körsbärstomaterna.
6. Strimla löken.
7. Ha i grönsakerna i marinaden och blanda väl. Låt grönsakerna stå i marinaden tills köttbullarna är klara att tillagas.
8. Skala och finhacka rödlöken till köttbullarna. Fräs i lite olivolja tills den mjuknar.
9. Skölj och skaka av persiljan. Finhacka bladen.
10. Knåda ihop köttfärs, rödlök, persilja, äggula och ströbröd till en väl blandad massa. Salta och peppra efter smak.
11. Forma blandningen till jämnstora köttbullar med våta händer.
12. Ställ köttbullarna på insatsen till **friteringskorg 1**. Ställ in på **180 °C** och **ca 15 minuter**.
13. Rör om i de marinerade grönsakerna och häll i **friteringskorg 2**. Ställ in på **180 °C** och **ca 20 minuter**.
14. Aktivera funktionen **SYNC FINISH** och starta friteringen.
    Med den här funktionen synkroniseras tillagningen så att båda friteringskorgarna blir klara samtidigt.
15. Vänd eller blanda ingredienserna i vardera zonen efter halva tillagningstiden, så att allt tillagas jämnt.
16. Kontrollera att köttbullarna och grönsakerna är färdiglagade i slutet av tillagningstiden och ta ut när de är klara.

TIPS: friteringstiden beror på köttbullarnas resp. grönsaksbitarnas storlek.

9.4 Spett med zucchini och aubergine

Ingredienser för 4 portioner

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

Ingredienser

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

Tillagning

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

9.5 Bakad camembert med lingon

Ingredienser för 4 portioner

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

Ingredienser

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

Tillagning

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

9.6 Lax i knyten

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

1. Skala, skölj och tillaga potatisen i kokande saltat vatten. Häll sedan av vattnet och skiva potatisen tunt.
2. Ansa och skölj spenaten och skaka av vattnet ordentligt.
3. Skala schalottenlök och vitlök och tärna fint. Fräs med oljan i en kastrull tills den mjuknar.
4. Tillsätt spenaten och fräs en liten stund tills bladen mjuknar. Ta av kastrullen från spisen och ställ den åt sidan.
5. Skölj laxen, torka av den och skär den i två bitar.
6. Skölj och skaka av persiljan och basilikan. Finhacka bladen.
7. Låt kaprisen droppa ur och grovhacka den.
8. Knåda ihop kaprisen och de hackade örterna med smöret.
9. Skölj limen i hett vatten, torka av och skiva den.
10. Förbered två stora ark bakplåtspapper.
11. Lägg potatisskivorna i mitten och krydda med salt och peppar. Lägg spenaten och laxen ovanpå.
12. Tillsätt kaprissmöret på laxen i små klickar och lägg limeskivor ovanpå.
13. Vik ihop bakplåtspapperet över ingredienserna och förslut ordentligt på sidorna.
14. Lägg paketen bredvid varandra och tillaga **på 200 °C i ca 20 minuter**.
15. Ta sedan bort papperet och servera rätten direkt.

9.7 Blomkålsbuketter med harissa

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

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

TIPS: passar bra ihop med en fräsch yoghurtdipp.

9.8 Knaprig brysselkål med fläsk

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

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

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

Tillagning

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

9.9 Minipizzor med skinka och rucola

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

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

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

9.10 Chokladfondant

Ingredienser för 8 portioner

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

Ingredienser

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

Tillagning

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

10. Rengöring

FARA för brännskador!

- Låt apparaten svalna innan du flyttar eller rengör den.

FARA för elektrisk stöt!

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

VARNING för materialskador!

- Använd inte skarpa eller repande rengöringsmedel.

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

Tillbehörsdelar

- Ta bort grova livsmedelsrester.
- Friteringskorgen **7**/**4** och insatsen **5** kan rengöras i diskmaskin. Tryck ut insatsen **5** uppåt ur friteringskorgen **7**/**4**. Se till att insatsens välvning pekar uppåt när den sätts in efter rengöringen. Tryck ner insatsen **5** tills den vilar mot botten.

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

- Inbrända matrester lägger du i blöt först.
- Rengör friteringskorgen **7**/**4** 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 milt rengöringsmedel.
- Eftertorka med en kökshandduk.

Invändigt

1. Rengör invändigt med en mjuk svamp, lite vatten och milt 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 varmluftsfritösen …
  … måste stickproppen **11** dras ut,
  … apparaten ha svalnat och
  … alla delar måste vara helt torra.
- **Bild A:** linda anslutningskabeln **11** kring kabelupplindningen **10**.

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 apparaten inte fungerar. Du kanske kan lösa problemet själv på ett enkelt sätt.

FARA för elektrisk stöt!

⊙ Försök inte att reparera apparaten själv.

Fel	Möjliga orsaker / åtgärder
Ingen funktion	• Är strömförsörjningen upprättad? • Kontrollera anslutningen.
Maten är ännu inte färdig efter den rekommenderade tiden	• Var mängden för stor eller bitarna för tjocka? • Var temperaturen eller tillagningstiden för lågt inställd?
Mycket os och lukt bildas	• Finns livsmedelrester på värmeelementet **2** som blir brända vid uppvärmningen? Friteringskorgen **7/4** får inte fyllas mer än upp till markeringen **MAX 6**.

14. Tekniska data

Modell:	SHFDDR 2600 C2
Nätspänning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Skyddsklass:	I
Effekt:	2600 W
Effektförbrukning i avstängt läge: ≤ 0,5 W	
Koppla om till avstängt läge: < 20 min.	

Symboler som används

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

Med förbehåll för tekniska ändringar.

15. Garanti från HOYER Handel GmbH

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar med inköpsdatumet. Det är viktigt att du sparar originalkassakvittot ordentligt. Det här underlaget behövs som intyg för köpet.
Om något material- eller tillverkningsfel inträffar på den här produkten inom tre år fr.o.m. inköpsdatum, reparerar vi, byter ut eller återbetalar köpepriset på det sätt vi väljer kostnadsfritt. Den här garantin förutsätter att den defekta produkten och köpekvittot (kassakvitto) uppvisas inom treårsfristen och en kort skriftlig beskrivning görs vad det är för fel och när det inträffade.
Om defekten omfattas av vår garanti får du tillbaka den reparerade produkten eller en ny produkt. Med reparation eller utbyte av produkten börjar ingen ny garantitid.

Garantitid och juridiska garantikrav

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

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats omsorgsfullt enligt stränga kvalitetsriktlinjer och kontrollerats noggrant innan leveransen.
Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel.

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

Garantin upphör att gälla om produkten har skadats eller ej använts eller underhållits korrekt. För korrekt användning av produkten måste alla anvisningar i bruksanvisningen följas exakt. Användningssyften eller handlingar som det avråds ifrån i bruksanvisningen eller som det varnas för, måste ovillkorligen undvikas.
Produkten är endast avsedd för privat och ej för kommersiellt nyttjande. Vid felaktig eller icke fackmässig behandling, användande av våld eller vid ingrepp, vilka inte har gjorts av vårt auktoriserade servicecenter, upphör garantin.

Tillvägagångssätt vid skadefall

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

- Ha artikelnummer
  IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510
  och kassakvittot som intyg för köpet till hands vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret hittar du på typskylten, en ingravering, på titelbladet till bruksanvisningen (nere till vänster) eller som 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 Lidls servicesida (www.lidl-service.com) och kan öppna din bruksanvisning genom att ange artikelnumret (IAN) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510**.

Service-Center

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

IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

Leverantör

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Inhold

1. Oversigt 59
2. Tilsigtet anvendelse 60
3. Sikkerhedsanvisninger 60
4. Leveringsomfang 63
5. Ibrugtagning 64
6. Overblik over betjeningsfelt og display 65
7. Hvad man bør vide om friturestegning 66
8. Betjening 67
8.1 Strømtilslutning 67
8.2 Tænd/sluk 67
8.3 Valg af friturekurv 67
8.4 Betjening 68
8.5 Anvendelse af programmer 69
8.6 Hurtigstart 70
8.7 Afbrydelse af tilberedningsprocessen 70
8.8 Funktionen SYNC COOK 71
8.9 Funktionen SYNC FINISH 72
8.10 Tilberedningsprocessens slutning 72
8.11 Hurtigt overblik over programmer 73
8.12 Tilberedningstabel 74
9. Opskrifter 75
9.1 To slags pomfritter med urtemayonnaise 75
9.2 Marinerede kyllingevinger med pomfritter 75
9.3 Kødboller med middelhavsgrillede grøntsager 76
9.4 Spyd med squash og aubergine 77
9.5 Bagt camembert med tyttebær 77
9.6 Laks i pakker 78
9.7 Blomkålsbuketter med harissa 78
9.8 Sprøde rosenkål med bacon 79
9.9 Minipizza med skinke og rucola 79
9.10 Blødende chokoladekage 80
10. Rengøring 80
11. Opbevaring 81
12. Bortskaffelse 81
13. Problemløsning 82
14. Tekniske data 82
15. HOYER Handel GmbHs garanti 83

1. Oversigt

1 Hus
2 Varmeelement (på oversiden af inderrummet)
3 Betjeningsfelt med indikatorer og knapper
4 Friturekurv [2]
5 Indsats
6 **MAX** Markering for friturekurvens maksimale påfyldningsniveau (3,5 liter pr. friturekurv)
7 Friturekurv [1]
8 Greb til friturekurven
9 Returluftåbninger
10 Afstandsholder med kabeloprulning
11 Tilslutningsledning med netstik

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye varmluft-friturегryde.

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

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

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

Symboler på apparat


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


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

2. Tilsigtet anvendelse

Varmluft-friturегryden er beregnet til stegning af fødevarer i varm luft ved en temperatur på op til maks. 240 °C.
Varmluft-friturегryden er designet til private husholdninger. Varmluft-friturегryden må kun anvendes indendørs.
Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

Varmluft-friturегryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

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


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

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.
FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre personskader eller materielle skader.
ANVISNING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger om sikker brug

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



- ⊙ Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningerne på bagsiden. Hold kun friturekurvene i grebet.
- ⊙ Under friturestegningen ledes der varm damp ud af returluftåbningerne. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
  … i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder;
  … i landbrugsejendomme;
  … af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer;
  … i bed and breakfast.
- ⊙ Læs kapitlet om rengøring (se “Rengøring” på side 80).

FARE for børn!

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

FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

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

FARE for fugle!

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

FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

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

FARE for elektrisk stød!

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



FARE – brandfare!

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



FARE for forbrændingsskader!

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

ADVARSEL mod materielle skader!

- Anvend kun det originale tilbehør.
- Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- Sørg for, at maden ikke berører de varme varmeelementer på oversiden af inderrummet og klæber til dem.
- Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- Apparatet er forsynet med skridsikre plastfødder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

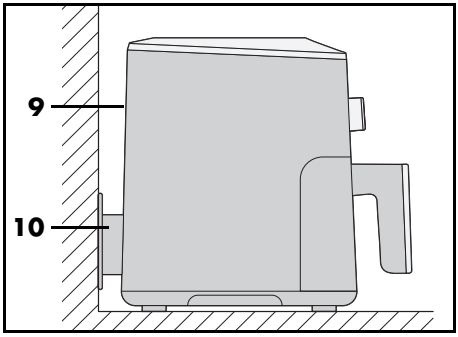
1 varmluft-friturегryde
2 friturekurve **7**/**4** med indsatser **5**
1 betjeningsvejledning

5. Ibrugtagning

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

FARE – brandfare!

På bagsiden af apparatet sidder returluftåbningerne **9** og afstandsholderen **10**. Under betjening af apparatet ledes der varm damp ud af returluftåbningerne.

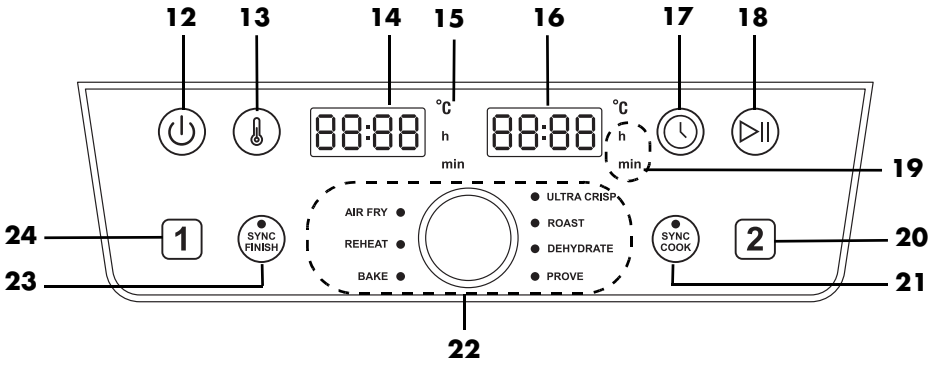


⊙ Dæk aldrig returluftåbningerne **9** til.
⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.

ANVISNING: ved første brug kan der opstå en smule røg mindre lugtgener. Det skyldes montagemidlerne på varmeelementet **2** – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på apparatets underside.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Rengør apparatet og alle tilbehørsdelene, før de tages i brug første gang.
- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikkert og varmebestandigt underlag.
- Sæt netstikket **11** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

6. Overblik over betjeningsfelt og display



12 ⏻ Knap: tænd/sluk

13 Knap: temperatur

14 Display: visning af f.eks. temperatur og tilberedningstid for friturekurven 1

15 °C For begge kurve: lyser, når temperaturen vises

16 Display: visning af f.eks. temperatur og tilberedningstid for friturekurven 2

17 Knap: tid

18 ▷II Knap: start/pause

19 h min For begge kurve: tidsindikator: i minutter (min) og timer (h)
i drift: indikation af den resterende funktionstid

20 2 Knap: valg af friturekurv 2

21 Knappen/LED **SYNC COOK**: begge friturekurve bruger de samme værdier

22 Drejeknap: indstilling af temperatur og tilberedningstid, programvalg
AIR FRY (friturestegning)
REHEAT (opvarmning)
BAKE (bagning)
ULTRA CRISP (sprøde overflader)
ROAST (stegning)
DEHYDRATE (tørring)
PROVE (lad dejen hæve)

23 Knappen/LED **SYNC FINISH**: færdiggørelsen af begge friturekurve synkroniseres

24 1 Knap: valg af friturekurv 1

7. Hvad man bør vide om friturestegning

Forberedelse af fødevaren

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

Friturestegetid og –temperatur

- For at opnå et velsmagende og sundt resultat bør du ved valg af temperaturen og friturestegetiden holde dig meget nøje til angivelserne på emballagen.
- Frituresteg kun små mængder på én gang.
- Friturekurvene **7**/**4** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 6**.
- Akrylamid er muligvis kræftfremkaldende. For at holde dannelsen af akrylamid så lav som muligt bør du undgå en for stærk bruning.

For at opnå en ensartet bruning [1] [2]

[1]: Ryst eller vend efter hver ¼ af tilberedningstiden, dvs. 3 gange i løbet af tilberedningstiden.
[2]: Ryst eller vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

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

1. Træk friturekurvene **7**/**4** ud af huset **1** via grebet **8**, og ryst ingredienserne. Sørg for, at f.eks. pomfritterne bliver blandet godt, når du ryster dem, så de inderste ufærdige pomfritter bevæger sig ud til kanten. Apparatet slukkes automatisk, når friturekurvene **7**/**4** tages ud.
2. Sæt friturekurvene **7**/**4** ind i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

Bagning

Dej må under **ingen omstændigheder** placeres direkte i friturekurvene **7**/**4**. Placer dejen i en bageform eller i en anden varmebestandig form (f.eks. muffinforme) efter forberedelsen. Stil derefter formen med dejen i friturekurvene **7**/**4**.

Emballageinformationer

Hvis du på frosne fødevares emballage ikke finder nogen tilberedningstider for varmluftfriturегryder, skal du rette dig efter tiderne for varmluftsovne.

8. Betjening



FARE for forbrænding!

⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningerne **9** på bagsiden.

⊙ Brug ovnhandsken eller grydelapper til at gribe fat om friturekurvene **7**/**4**.

⊙ Under friturestegningen ledes der varm damp ud af returluftåbningerne **9**. Undgå dampen.

⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-friturегryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Apparatet må under ingen omstændigheder betjenes uden friturekurvene **7**/**4**!

8.1 Strømtilslutning

- Når apparatet er opstillet, skal du tilslutte netstikket **11** til en jordet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

8.2 Tænd/sluk

- Tryk på knappen tænd/sluk-knappen ⏻ **12** for at tænde apparatet fra standby-drift.
  - Der lyder en kort signaltone og *HI* vises kortvarigt på displayet.
  - Den forindstillede temperatur *180 °C* vises på displayene **14**/**16**.
- Apparatet kan når som helst vækkes fra standby-drift ved at trykke på tænd/sluk-knappen ⏻ **12** igen. Dette fungerer også under igangværende programmer.
  - Der lyder en kort signaltone og *bYE* vises kortvarigt på displayet.
  - Alle lys på displayet slukkes.
  - Ventilatoren stopper.

8.3 Valg af friturekurv

1. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **12** for at tænde for friturегryden.
2. Tryk på knappen 1 eller 2 for at vælge den ønskede friturekurv **7**/**4**. Symbolet for den valgte friturekurv blinker.

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

8.4 Betjening

For følgende punkter gælder:
- Apparatet er tændt.
- Friturekurven **7**/**4** blev valgt med et tryk på knappen 1 eller 2.

Åbning af programmer
- Tryk på drejeknappen **22** og drej den, indtil LED'en for det ønskede program lyser – programmet er nu valgt.

Manuel tilberedning
- Du kan indstille temperatur og tilberedningstid direkte. Ved at trykke på knappen ⏯ **18** starter tilberedningen med de indstillede værdier.

Ændring af temperatur

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

I programmerne kan temperaturen kun i begrænset omfang indstilles. De nøjagtige oplysninger om de indstillelige områder findes i tabellen med programoversigten (se "Hurtigt overblik over programmer" på side 73).
- Tryk på knappen 🌡 **13**. På displayet **14** eller **16** blinker temperaturen.
- Drej på drejeknappen **22**, indtil den ønskede temperatur vises. Den stopper med at blinke ca. 5 sekunder efter indstilling. Den nye temperatur er trådt i kraft.

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

Ændring af tid

Tilberedningstiden kan indstilles i trin à 1 minut mellem 1 og 60 minutter.
- Ved en temperaturindstilling over 200 °C i op til 30 minutter.
- I programmet **BAKE** fra 1 minutter til 4 timer.
- I programmet **DEHYDRATE** i trin à 15 minutter fra 1 time til 24 timer.
- I programmet **PROVE** i trin à 5 minutter fra 15 minutter til 4 timer.

- Tryk på knappen 🕓 **17**. Tiden blinker i displayet.
- Drej på drejeknappen **22**, indtil den ønskede tid vises. Den stopper med at blinke ca. 5 sekunder efter indstilling. Den nye tid er trådt i kraft.

ANVISNING: efter ca. 5 minutter uden betjening skifter apparatet til standbytilstand.

8.5 Anvendelse af programmer

ANVISNINGER:

- Sørg for, at maden ikke berører varmeelementet **2** på oversiden af inderrummet og klæber til det.
- Du kan ændre temperaturen og tilberedningstiden når som helst, undtagen i programmet **SYNC FINISH**.
- I programmet **AIR FRY** bliver du mindet om at vende fødevarerne hvert 5. minut med et signaltone.
- I programmet **ULTRA CRISP** vises i slutningen af programmet *COOL* på displayet. Ventilatoren kører yderligere ca. 1 minut. Displayet viser *End*, der høres 3 signaltoner og apparatet skifter til standby.
- Mens funktionen *COOL* er aktiv, har knappen ⏯ ingen funktion.
- For at undgå varmetab bør tilberedningsprocessen kun startes, når begge friturekurve **7**/**4** er skubbet helt ind.
- For at skifte program, skal apparatet altid først sættes i standby-drift og derefter tændes igen ved at trykke på tænd/sluk-knappen ⏻ **12**.

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

- Temperatur
- Tilberedningstid
- Efter aktivering af funktionen **SYNC FINISH** kan du ikke ændre temperaturen og tilberedningstiden.

1. Forbered fødevarerne, og placer dem i friturekurven **7**/**4**.
2. Skub friturekurven ind i huset **1**.
3. Tænd ved at trykke på tænd/sluk-knappen ⏻ **12**.
4. Vælg den ønskede friturekurv ved at trykke på knappen 1 eller 2.
5. Tryk på drejeknappen **22**.
6. Drej drejeknappen, indtil LED'en for det ønskede program lyser. Temperaturen for det valgte program vises på displayene **14** eller **16**.

ANVISNING: ændr temperaturen ved at trykke på knappen 🌡 **13**. Ændr tiden ved at trykke på 🕓 **17**. Når en værdi blinker på displayet **3**, kan du ændre den ved at dreje på drejeknappen. Vent ca. 5 sekunder efter at have drejet. Indikatoren holder op med at blinke, og den nye værdi træder i kraft.

7. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på knappen start/pause ⏯ **18**. Programmet startes.
   - Den resterende funktionstid vises på displayene. Værdierne for temperatur og tid kan også ændres ved at trykke på 🌡 **13** eller 🕓 **17** mens programmet kører.

8.6 Hurtigstart

1. Tænd apparatet fra standby-drift med tænd/sluk-knappen ⏻ **12**.
2. Når du trykker på knappen start/pause ⏯ **18**, påbegyndes tilberedningen med den forindstillede temperatur *180 °C* og den forindstillede tilberedningstid *15 min* for begge friturekurve.
3. Hvis du kun vil bruge én friturekurv, skal du trykke på knappen 1 eller 2, før du starter.

ANVISNINGER:

- Hvis du vælger en temperatur over 200 °C, kan tiden maksimalt indstilles til 30 minutter.
- *COOL* vises i displayet ved afslutningen af programmet. Ventilatoren kører yderligere ca. 1 minut. Displayet viser *End*, der høres 3 signaltoner og apparatet skifter til standby.

8.7 Afbrydelse af tilberedningsprocessen

ANVISNING: en for lang pause kan påvirke tilberedningsresultatet negativt.

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

1. Træk friturekurven **7/4** ud af huset **1** ved hjælp af grebet **8**. Apparatet slukkes automatisk, når kurven tages ud.
   - Den resterende funktionstid blinker.
   - LED'en ved siden af det valgte program blinker.
   - Ventilatoren stopper, indtil friturekurven **7/4** skubbes på plads igen.
2. Sæt friturekurven ind i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

eller

1. Tryk kort på knappen start/pause ⏯ **18** for at afbryde tilberedningsprocessen.
   - Den resterende funktionstid blinker.
   - LED'en ved siden af det valgte program blinker.
   - Ventilatoren stopper.
2. Tryk på knappen start/pause ⏯ **18** igen for at fortsætte tilberedningsprocessen.
   - Den resterende funktionstid tælles yderligere ned.
   - Ventilatoren fortsætter med at køre.

8.8 Funktionen SYNC COOK

Med denne funktion kan du tilberede større mængder med samme tilberedningstid og temperatur i begge friturekurve på samme tid.
Den forindstillede temperatur og tilberedningstid for begge friturekurve er 180 °C og 15 minutter. Du kan ændre de indstillede værdier eller vælge et program.

1. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ for at tænde for friturегryden.
2. Tryk på knappen **SYNC COOK** **21**.
3. Indstil temperaturen ved at trykke på knappen 🌡 **13** og tiden ved at trykke på knappen 🕒 **17**.
   eller
   Vælg et af programmerne ved at trykke på og dreje drejeknappen.
4. Start kogeprocessen ved at trykke på knappen start/pause ⏯ **18**.

De indstillede værdier anvendes på begge friturekurve.

- LED'en **SYNC COOK** **21** lyses.
- LED'en for det valgte program kan lyse op.
- Den resterende tid vises.

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

Du kan også skifte til et program under tilberedningsprocessen.

1. Tryk på knappen start/pause ⏯ **18** under tilberedningsprocessen.
2. Vælg det ønskede program ved at trykke på og dreje drejeknappen.
3. Tryk igen på knappen start/pause ⏯ **18**.

Begge friturekurve fortsætter med at arbejde med det valgte program.

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

1. Tryk endnu en gang på knappen **SYNC COOK** under tilberedningsprocessen **21**.
   - LED'en **21** slukker.
   - Programmer, der ikke blev afsluttet, før der blev trykket på knappen **21**, fortsætter for begge friturekurve.
2. Vælg om nødvendigt en friturekurv ved at trykke på 1 eller 2.
3. Indtast nu de ønskede nye værdier for friturekurven.

Begge friturekurve arbejder videre hver for sig med de indstillede værdier.

8.9 Funktionen SYNC FINISH

Du kan også synkronisere friturekurvene **7**/**4**.

1. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ **12** for at tænde for frituregryden.
2. Tryk på knappen [1] for at vælge friturekurven **7**.
3. Indstil tilberedningstiden, temperaturen eller et program ved at trykke på og dreje drejeknappen.
4. Tryk på knappen [2] for at vælge friturekurven **4**.
5. Indstil tilberedningstiden, temperaturen eller et program.
6. Tryk på knappen **SYNC FINISH** **23**.
7. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på knappen start/pause ⏯ **18**.
   - LED'en **SYNC FINISH** **23** lyser.
   - Den resterende funktionstid vises i displayet på den friturekurv, der er i gang.
   - *HOLd* vises i displayet på den friturekurv, der endnu ikke arbejder.

- Tilberedningsprocessen starter for begge friturekurve med de respektive indstillinger.
- Tid og temperatur kan ikke længere tilpasses.
- Friturekurven med den korteste tilberedningstid slutter ca. 15 sekunder før friturekurven med den længste tilberedningstid.
- Hvis begge friturekurve har samme tilberedningstid, starter den første friturekurv tilberedningsprocessen 15 sekunder før den anden friturekurv.
- Ved afslutningen af tilberedningstiden for hver friturekurv lyder der 3 signaltoner. Når tilberedningstiden er slut for begge friturekurve, vises kortvarigt *End*. Derefter skifter apparatet tilbage til standby-drift.

8.10 Tilberedningsprocessens slutning

- Når programmet er slut, lyder et akustisk signal og *End* vises i displayene **14**/**16**. Apparatet skifter til standbytilstand.

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

- Du behøver et varmebestandigt underlag til friturekurven **7**/**4** samt et fad eller en skål (evt. forvarmet).
- For at koble apparatet fra lysnettet skal du trække netstikket **11** ud efter brug.

1. Træk friturekurven **7**/**4** ud af huset **1** ved hjælp af grebet **8**. Stil den på det varmebestandige underlag.
2. Anret retterne i det forberedte fad/i den forberedte skål.
3. Lad apparatet og tilbehøret køle af, inden du rengør dem.

ANVISNING: hvis eksempelvis bruningsgraden ikke er i overensstemmelse med din forventning, kan du ændre tilberedningsprocessen manuelt. Skub den fyldte friturekurv **7**/**4** ind i huset **1** igen, og start tilberedningsprocessen på ny. Kontrollér bruningsgraden efter et par minutter. Det gøres ved at trække friturekurven **7**/**4** ud af huset **1** ved hjælp af grebet **8**.

8.11 Hurtigt overblik over programmer

- Følgende tabel indeholder oplysninger om basisindstillinger for de angivne fødevarer.

Program	Anvendelse	Forindstillet temperatur (indstilleligt område)	Forindstillet tid (indstilleligt område)
AIR FRY	Frosne pomfritter [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
REHEAT	Opvarmning	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffins, kager og bagværk	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 min – 4 time)
ULTRA CRISP	Til meget sprøde fødevarer	240 °C	10 min [3] (1 – 30 min)
ROAST	Steaks, koteletter	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Dehydrer/tør fødevarer (blomster/æbleringe)	60 °C (60 – 90 °C)	2 timer (1 time – 24 timer)
PROVE	Lad gærdejen hvile/hæve	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min (15 min – 4 timer)

8.12 Tilberedningstabel

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

Fødevare	**°C**	**Minutter**	**Optimal mængde pr. kurv**	**Maksimal mængde pr. kurv**
Pomfritter[1]	190	25 – 30	500 g	640 g
Kyllingelår[2]	200	30	450 g	750 g
Grøntsager[2]	150	25	400 g	750 g
Forbagte rundstykker[2]	180	8	2 stk.	3 stk.
Muffins	150	18	2 stk.	4 stk.
Laksefilet	200	15	100 g	300 g
Steak[2,3]	240	5 – 15	150 g	450 g
Rejer[3]	240	8	250 g	500 g

De hævede tal [1, 2, 3] har følgende betydning:
[1]: Ryst eller vend hvert 5. minut.
[2]: Ryst eller vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
[3]: Ved afslutningen af tilberedningsprocessen aktiveres afkølingsfunktionen automatisk i 1 minut. *COOL* vises på displayet.

9. Opskrifter

9.1 To slags pomfritter med urtemayonnaise

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser til mayonnaisen

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

Ingredienser til pomfritter

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

Tilberedning

1. Til krydderurtemayonnaisen blandes ægget og senneppen kort med en stavblender i et højt bæger.
2. Tilsæt olien i en tynd stråle under konstant blending, indtil der er dannet en cremet, ensartet blanding.
3. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skræl, vask og dup kartoflerne og de søde kartofler tørre.
5. Skær kartofler og søde kartofler i ca. 1 cm tykke stave, og bland hver type i en skål med 1 spiseskefuld olie.
6. Hæld pomfritterne i friturегryden.
7. Steg begge slags pomfritter på samme tid med de samme værdier.
8. Aktivér funktionen **SYNC COOK**. Nu skal værdierne kun indstilles én gang, og begge slags pomfritter er klar på samme tid.
9. Indstil værdierne **25 minutter** og **200 °C** og start friturestegningen.
10. **Efter 15 minutter** sænkes temperaturen **til 180 °C**, og pomfritterne rystes grundigt.
11. Salt pomfritterne, og servér dem med urtemayonnaisen.

9.2 Marinerede kyllingevinger med pomfritter

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

250 g	pomfritter (frosne)
Ca. 8	kyllingevinger

Ingredienser til marinade

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

Tilberedning

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

7. Tjek hen imod slutningen af tilberedningstiden, om kyllingevingerne og pomfritterne er færdige, og tag dem op, hvis de er gode.

9.3 Kødboller med middelhavsgrillede grøntsager

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser til marinade

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

Ingredienser til grillede grøntsagerne

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

Ingredienser til kødbollerne

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

Tilberedning

1. Pil hvidløgsfeddet, og hak det fint.
2. Bland alle ingredienserne til marinaden sammen i en skål.
3. Vask og rens grøntsagerne.
4. Skær squashen og peberfrugten i mundrette stykker.
5. Halver cherrytomaterne.
6. Skær løget i både.
7. Tilsæt grøntsagerne til marinaden, og bland det hele grundigt. Lad grøntsagerne marinere, mens du forbereder kødbollerne.
8. Til kødbollerne pilles og hakkes rødløget fint, og det sauteres i lidt olivenolie, indtil det er gennemsigtigt.
9. Vask persille, ryst den tørre, og hak bladene fint.
10. Ælt kødfarsen med det tilberedt løg, hakket persille, sammenpisket æggeblomme og rasp til en ensartet masse, og smag til.
11. Form med våde hænder små, jævne boller af farsblandingen.
12. Læg kødbollerne på indsatsen i **frituregurv 1. Indstil 180 °C** og **ca. 15 minutter**.
13. Bland de marinerede grøntsager én gang, og læg dem i **frituregurv 2**. Indstil **180 °C** og **ca. 20 minutter**.
14. Aktivér funktionen **SYNC FINISH** og start friturestegningen. Tilberedningsprocesserne er nu synkroniserede, så begge friturekurve er klar på samme tid.
15. Når halvdelen af tilberedningstiden er gået, blandes/vendes ingredienserne, så de tilberedes jævnt.
16. Tjek hen imod slutningen af tilberedningstiden, om kødbollerne og grøntsagerne er færdige, og tag dem op, hvis de er gode.

TIP: frituretiden afhænger af kødbollernes eller grøntsagsstykkernes størrelse.

9.4 Spyd med squash og aubergine

Ingredienser til 4 portioner

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

Ingredienser

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

Tilberedning

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

9.5 Bagt camembert med tyttebær

Ingredienser til 4 portioner

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

Ingredienser

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

Tilberedning

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

9.6 Laks i pakker

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

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

Tilberedning

1. Skræl og vask kartoflerne og tilbered dem i kogende, saltet vand. Lad dem dryppe af, og skær dem i tynde skiver.
2. Rens og vask spinaten, og lad den dryppe godt af.
3. Pil skalotteløg og hvidløg og skær dem i små tern. Kom dem i en gryde med olie, og sauter dem, til de er gennemsigtige.
4. Tilsæt spinat, og sauter kort, indtil bladene falder sammen. Tag derefter gryden af varmen, og stil den til side.
5. Skyl laksen, dup den tør, og skær den i to stykker.
6. Vask persille og basilikum, ryst dem tørre, og hak bladene fint.
7. Dræn kapers, og hak dem groft.
8. Ælt kapers og hakkede krydderurter sammen med smørret.
9. Vask limen i varmt vand, dup den tør, og skær den i skiver.
10. Læg to store stykker bagepapir ud.
11. Læg kartoffelskiverne i midten, og krydr med salt og peber. Læg spinat og laks ovenpå.
12. Fordel kapersmørret på laksen, og top med limeskiver.
13. Fold papiret hen over ingredienserne og luk godt til i siderne.
14. Tilbered pakkerne ved siden af hinanden **ved 200 °C i ca. 20 minutter**.
15. Fjern derefter papiret, og servér retten med det samme.

9.7 Blomkålsbuketter med harissa

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

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

Tilberedning

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

TIP: den passer godt til en frisk yoghurtdip.

9.8 Sprøde rosenkål med bacon

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

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

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

Tilberedning

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

9.9 Minipizza med skinke og rucola

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

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

Tilberedning

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

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

9.10 Blødende chokoladekage

Ingredienser til 8 små chokoladekager

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

Ingredienser

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

Tilberedning

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

10. Rengøring

FARE for forbrænding!

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

FARE for elektrisk stød!

- Træk netstikket ud af stikkontakten, før du rengør varmluft-friturегryden.
- Varmluft-friturегryden må ikke dyppes i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

- Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

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

Tilbehørsdele

- Fjern grove fødevarerester.
- Friturekurven **7**/**4** og indsatsen **5** kan vaskes i opvaskemaskine. Indsatsen **5** trækkes ud af toppen af friturekurven **7**/**4**. Sørg for, at indsatsens hvælving vender opad, når indsatsen isættes efter rengøring. Tryk indsatsen **5** ned, indtil den hviler på bunden.

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

- Fastbrændte madrester skal først lægges i blød.
- Rengør friturekurven **7**/**4** i hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl grundigt efter med rent vand.
- Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du lægger dem til side eller bruger dem på ny.

Hus

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

Inderrum

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

11. Opbevaring

- Inden du stiller varmluft-frituregryden til opbevaring …
  … skal netstikket **11** trækkes ud,
  … skal apparatet være afkølet, og
  … alle dele skal være fuldstændig tørre.
- **Fig. A:** vikl tilslutningsledningen **11** op på kabeloprulningen **10**.

12. Bortskaffelse



Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.

Emballage

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

13. Problemløsning

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

FARE for elektrisk stød!

⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Ingen funktion	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.
Retterne er endnu ikke færdige efter den anbefalede tid	• Var mængden for stor eller stykkerne for tykke? • Var temperaturen eller tilberedningstiden indstillet for lavt?
Kraftig røg- og lugtudvikling	• Sidder der fødevarerester på varmeelementet **2**, som brænder på under opvarmningen? Friturekurven **7**/**4** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 6**.

14. Tekniske data

Model:	SHFDDR 2600 C2
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	2600 W
Effektforbrug i slukket tilstand: ≤ 0,5 W	
Skift til slukket tilstand: < 20 min	

Anvendte symboler

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

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

15. HOYER Handel GmbHs garanti

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

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.
Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.
Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

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

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

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

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

Afvikling af en garantisag

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

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.

- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse, med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

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



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** åbne din betjeningsvejledning.

Service-center

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

IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

Leverandør

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Spis treści

1. Przegląd 87
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem 88
3. Zasady bezpieczeństwa 88
4. Zakres dostawy 91
5. Uruchomienie 92
6. Panel obsługi i wyświetlacz 93
7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy 94
8. Obsługa 95
8.1 Podłączanie do prądu 95
8.2 Włączanie/wyłączanie 95
8.3 Wybór kosza frytkownicy 95
8.4 Podstawowa obsługa 96
8.5 Korzystanie z programów 97
8.6 Szybki start 98
8.7 Przerywanie procesu smażenia/pieczenia 98
8.8 Funkcja SYNC COOK 99
8.9 Funkcja SYNC FINISH 100
8.10 Koniec procesu smażenia 100
8.11 Lista dostępnych programów 101
8.12 Tabela smażenia/pieczenia 102
9. Przepisy 103
9.1 Dwa rodzaje frytek z majonezem ziołowym 103
9.2 Marynowane skrzydełka z kurczaka z mrożonymi frytkami 103
9.3 Pulpety z grillowanymi warzywami śródziemnomorskimi 104
9.4 Szaszłyki z cukinii i bakłażana 105
9.5 Pieczony camembert z żurawiną 105
9.6 Łosoś w papilotach 106
9.7 Różyczki kalafiora z harissą 106
9.8 Chrupiąca brukselka z boczkiem 107
9.9 Mini pizza z szynką i rukolą 107
9.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem 108
10. Czyszczenie 108
11. Przechowywanie 109
12. Utylizacja 109
13. Rozwiązywanie problemów 110
14. Dane techniczne 110
15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH 111

1. Przegląd

1 Obudowa
2 Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
3 Panel obsługi ze wskaźnikami i przyciskami
4 Kosz frytkownicy [2]
5 Tacka
6 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza frytkownicy (3,5 l na kosz frytkownicy)
7 Kosz frytkownicy [1]
8 Rączka kosza frytkownicy
9 Otwory wylotu powietrza
10 Element dystansowy z podstawą do nawijania przewodu
11 Przewód zasilający z wtyczką sieciową

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztłuszczowej.

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

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Przede wszystkim należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.**
- **Instrukcję obsługi należy zachować w celu późniejszego skorzystania z zawartych w niej informacji.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowej frytkownicy beztłuszczowej!

Symbole na urządzeniu


Ten symbol ostrzega przed dotykaniem gorących powierzchni.


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

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica jest przeznaczona do smażenia/pieczenia produktów spożywczych w gorącym powietrzu w temp. maks. 240°C.
Frytkownica jest przeznaczona do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie w pomieszczeniach.
Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W stosownych miejscach zamieszczono w niniejszej instrukcji obsługi następujące ostrzeżenia:


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

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

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

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

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

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



- Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworów wylotu powietrza znajdujących się z tyłu urządzenia. Kosze frytkownicy trzymać tylko za rączkę.
- Podczas smażenia z otworów wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego urządzenia musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie jest również przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, np.
  - … w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
  - … w gospodarstwach rolnych;
  - … przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
  - … w pensjonatach.
- Należy stosować się do instrukcji zamieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 108).

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla ptaków!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- W przypadku dostania się cieczy do urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy oddać je do punktu serwisowego w celu sprawdzenia.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

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

- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
  - po każdym użyciu,
  - w przypadku wystąpienia usterki,
  - gdy urządzenie nie jest używane,
  - przed czyszczeniem urządzenia,
  - podczas burzy.
- ⊙ Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia. Naprawy zlecać tylko autoryzowanemu warsztatowi lub centrum serwisowemu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze nadzorować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami naściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Frytkownicy należy używać wyłącznie na stabilnej, równej, antypoślizgowej, suchej i niepalnej powierzchni roboczej, aby zapobiec przewróceniu lub zsunięciu się urządzenia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

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

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła lub otwartego ognia.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorących elementów grzejnych w górnej części komór wewnętrznych ani do nich przywierać.
- ⊙ Nie używać ostrych lub rysujących powierzchnie środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i spowodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

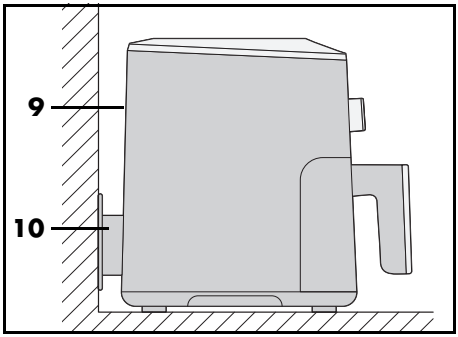
1 frytkownica beztłuszczowa
2 kosze frytkownicy **7/4** z tackami **5**
1 instrukcja obsługi

5. Uruchomienie

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajdują się otwory wylotu powietrza **9** i element dystansowy **10**. W trakcie pracy z otworów wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.

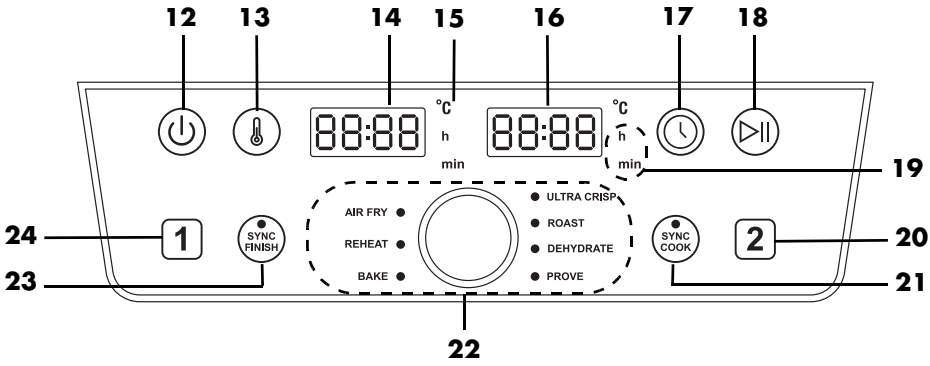


- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworów wylotu powietrza **9**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami naściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się niewielka ilość 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.
- Przed pierwszym użyciem wyczyścić urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia.
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **11** włożyć do gniazdka, które odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

6. Panel obsługi i wyświetlacz



12 ⏻ Przycisk: Włącz/wyłącz

13 🌡 Przycisk: Temperatura

14 Wyświetlacz: Wskazanie np. temperatury i czasu smażenia kosza frytkownicy 1

15 **°C** w obu koszach: świeci, gdy wyświetlana jest temperatura

16 Wyświetlacz: Wskazanie np. temperatury i czasu smażenia kosza frytkownicy 2

17 🕒 Przycisk: Czas

18 ⏯ Przycisk: Start/pauza

19 **h min** w obu koszach: Wskazanie czasu: w minutach (min) i godzinach (h)
w trakcie eksploatacji: Wskazanie pozostałego czasu pracy

20 2 Przycisk: Wybór kosza frytkownicy 2

21 SYNC COOK Przycisk / dioda LED **SYNC COOK**: Oba kosze frytkownicy mają ustawione te same wartości

22 Pokrętło: Ustawienie temperatury i czasu smażenia, wybór programu
AIR FRY (smażenie we frytkownicy)
REHEAT (odgrzewanie)
BAKE (pieczenie)
ULTRA CRISP (przygotowanie chrupiących z wierzchu produktów)
ROAST (smażenie)
DEHYDRATE (suszenie)
PROVE (wyrastanie ciasta)

23 SYNC FINISH Przycisk / dioda LED **SYNC FINISH**: Zakończenie procesu smażenia w obu koszach frytkownicy jest zsynchronizowane

24 1 Przycisk: Wybór kosza frytkownicy 1

7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy

Przygotowanie żywności

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

Czas i temperatura smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu smażenia.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza frytkownicy **7**/**4** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 6**.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.

Aby uzyskać równomierne zarumienienie [1] [2]

[1]: Gdy minie ¼ czasu smażenia, wstrząsnąć lub obrócić potrawę, czyli czynność tę powtórzyć 3 razy w trakcie smażenia.
[2]: Gdy minie połowa czasu smażenia, wstrząsnąć lub obrócić.

W celu uzyskania równomiernego zarumienienia przyrządzanych produktów (np. frytek lub nuggetsów z kurczaka) należy wstrząsnąć nimi podczas smażenia 1–3 razy.

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

Pieczenie

Surowego ciasta **nie wolno** wkładać bezpośrednio do koszy frytkownicy **7**/**4**. Po przygotowaniu ciasta włożyć je do formy do pieczenia lub innego żaroodpornego naczynia (np. foremki na babeczki). Następnie formę z ciastem włożyć do koszy frytkownicy **7**/**4**.

Informacje na opakowaniach

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

8. Obsługa

NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworów wylotu powietrza **9** znajdujących się z tyłu urządzenia.

⊙ Przy chwytaniu koszy frytkownicy **7**/**4** używać rękawic kuchennych lub łapek do garnków.

⊙ Podczas smażenia z otworów wylotu powietrza **9** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.

⊙ Frytkownicy nie wolno przemieszczać ani transportować, jeżeli jest włączona.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

8.1 Podłączanie do prądu

• Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **11** do gniazdka ze stykiem ochronnym, które odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

8.2 Włączanie/wyłączanie

• Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz ⏻ **12**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu czuwania.
  - Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się na krótko komunikat *HI*.
  - Na wyświetlaczach **14**/**16** pojawi się ustawiona temperatura *180°C*.

• Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku Włącz/wyłącz ⏻ **12** można w dowolnym momencie przełączyć urządzenie w tryb czuwania. Działa to również w przypadku uruchomionych programów.
  - Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się na krótko komunikat *bYE*.
  - Wszystkie diody na wyświetlaczu zgasną.
  - Wentylator zatrzyma się.

8.3 Wybór kosza frytkownicy

1. Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz ⏻ **12**, aby uruchomić frytkownicę.
2. Poprzez naciśnięcie przycisku 1 lub 2 można wybrać odpowiedni kosz frytkownicy **7**/**4**. Symbol wybranego kosza frytkownicy miga.

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

8.4 Podstawowa obsługa

W odniesieniu do poniższych punktów obowiązują następujące zasady:

- Urządzenie jest włączone.
- Poprzez naciśnięcie przycisku 1 lub 2 został wybrany odpowiedni kosz frytkownicy **7**/**4**.

Uruchamianie programów

- Wcisnąć i obracać pokrętło **22**, aż zaświeci się dioda LED odpowiadająca wybranemu programowi – oznacza to, że program został wybrany.

Gotowanie ręczne

- Można bezpośrednio ustawić temperaturę i czas smażenia. Naciśnięcie przycisku ⏯ **18** powoduje rozpoczęcie smażenia zgodnie z ustawionymi wartościami.

Zmiana temperatury

Temperaturę można ustawić w zakresie od 40°C do 240°C, w krokach co 5 stopni. Po wybraniu programu ustawienie temperatury jest możliwe w ograniczonym zakresie. Dokładne informacje na temat zakresów ustawień podane są w tabeli z listą programów (patrz „Lista dostępnych programów" na stronie 101).

- Nacisnąć przycisk 🌡 **13**. Na wyświetlaczu **14** lub **16** miga temperatura.
- Obracać pokrętło **22**, aż wyświetli się żądana temperatura. Miganie zatrzymuje się po około 5 sekundach od ustawienia temperatury. Nowa temperatura została zastosowana.

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

Zmiana czasu

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

- W przypadku ustawienia temperatury powyżej 200°C do 30 minut.
- W programie **BAKE** od 1 minuty do 4 godzin.
- W programie **DEHYDRATE** od 1 godziny do 24 godzin w krokach co 15 minut.
- W programie **PROVE** od 15 minut do 4 godzin w krokach co 5 minut.

- Nacisnąć przycisk 🕓 **17**. Na wyświetlaczu miga czas.
- Obracać pokrętło **22**, aż wyświetli się żądany czas. Miganie zatrzymuje się po około 5 sekundach od ustawienia temperatury. Nowy czas został zastosowany.

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

8.5 Korzystanie z programów

WSKAZÓWKI:

- Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego **2** w górnej części komory wewnętrznej ani do niego przywierać.
- Z wyjątkiem programu **SYNC FINISH** temperaturę i czas smażenia można zmienić w dowolnym momencie.
- W programie **AIR FRY** rozlega się co 5 minut sygnał dźwiękowy, przypominający, aby obrócić produkty.
- W programie **ULTRA CRISP** po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawia się komunikat *COOL*. Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat *End*, rozlegają się 3 sygnały dźwiękowe i urządzenie przełącza się w tryb czuwania.
- Gdy włączona jest funkcja *COOL*, przycisk ⏯ nie ma przypisanej funkcji.
- Aby zapobiec utratom ciepła, proces smażenia należy rozpocząć dopiero po całkowitym włożeniu obu koszy frytkownicy **7**/**4**.
- W celu zmiany programu należy zawsze najpierw przełączyć urządzenie w tryb czuwania, naciskając przycisk Włącz/wyłącz ⏻ **12**, a następnie ponownie je włączyć.

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

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

1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu frytkownicy **7**/**4**.
2. Wsunąć kosz frytkownicy do obudowy **1**.
3. Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz ⏻ **12**, aby włączyć urządzenie.
4. Poprzez naciśnięcie przycisku 1 lub 2 wybrać odpowiedni kosz frytkownicy.
5. Nacisnąć pokrętło **22**.
6. Obracać pokrętło, aż zaświeci się dioda LED obok wybranego programu. Na wyświetlaczu **14** lub **16** pojawi się temperatura dla wybranego programu.

WSKAZÓWKA: Aby zmienić temperaturę, należy nacisnąć przycisk 🌡 **13**, a żeby zmienić czas, należy nacisnąć przycisk 🕓 **17**. Dopóki odpowiednia wartość na wyświetlaczu **3** miga, można ją zmienić, obracając pokrętło. Po obróceniu pokrętła należy odczekać ok. 5 sekund. Wyświetlacz przestaje migać, a nowa wartość zostaje przyjęta.

7. Rozpocząć proces smażenia, naciskając przycisk Start/pauza ⏯ **18**. Program zostanie uruchomiony.
   - Na wyświetlaczach wskazywany jest pozostały czas pracy. Wartości temperatury i czasu można zmieniać również podczas trwania programu, naciskając 🌡 **13** lub 🕓 **17**.

8.6 Szybki start

1. Włączyć urządzenie, wybudzając je z trybu czuwania przyciskiem Włącz/wyłącz ⏻ **12**.
2. Poprzez wciśnięcie przycisku Start/pauza ⏯ **18** rozpocznie się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze *180°C* i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący *15 min* dla obu koszy frytkownicy.
3. Jeżeli ma być użyty tylko jeden kosz frytkownicy, przed rozpoczęciem należy wcisnąć przycisk 1 lub 2.

WSKAZÓWKI:

- Po wybraniu temperatury powyżej 200°C można ustawić czas wynoszący maksymalnie 30 minut.
- Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawia się komunikat *COOL*. Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat *End*, rozlegają się 3 sygnały dźwiękowe i urządzenie przełącza się w tryb czuwania.

8.7 Przerywanie procesu smażenia/pieczenia

WSKAZÓWKA: Zbyt długa przerwa może mieć bardzo niekorzystny wpływ na efekt smażenia.

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

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **7**/**4** za rączkę **8** z obudowy **1**. Po wyjęciu kosza urządzenie wyłącza się automatycznie.
   - Pozostały czas miga.
   - Dioda LED obok wybranego programu miga.
   - Wentylator zatrzymuje się do momentu ponownego wsunięcia kosza frytkownicy **7**/**4**.
2. Włożyć z powrotem kosz frytkownicy do urządzenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

albo

1. Nacisnąć krótko przycisk Start/pauza ⏯ **18**, aby przerwać proces smażenia.
   - Pozostały czas miga.
   - Dioda LED obok wybranego programu miga.
   - Wentylator zatrzymuje się.
2. Nacisnąć ponownie przycisk Start/pauza ⏯ **18**, aby kontynuować proces smażenia.
   - Pozostały czas jest odliczany dalej.
   - Wentylator kontynuuje działanie.

8.8 Funkcja SYNC COOK

Funkcja ta umożliwia przygotowywanie większych ilości potraw w tym samym czasie i temperaturze w obu koszach frytkownicy jednocześnie.
Domyślnie ustawiona temperatura i czas smażenia dla obu koszy frytkownicy to 180°C i 15 minut. Można zmienić ustawione wartości lub wybrać program.

1. Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz ⏻, aby uruchomić frytkownicę.
2. Nacisnąć przycisk **SYNC COOK** **21**.
3. Za pomocą przycisku 🌡 **13** ustawić temperaturę, a za pomocą przycisku 🕒 **17** ustawić czas.
   albo
   Naciskając i obracając pokrętło, wybrać jeden z programów.
4. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk Start/pauza ⏯ **18**.

Ustawione wartości będą obowiązywać dla obu koszy frytkownicy.
- Zaświeci się dioda LED **SYNC COOK** **21**.
- lub dioda LED wybranego programu.
- Wyświetlany jest pozostały czas.

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

Podczas smażenia można również przełączyć urządzenie na inny program.

1. Nacisnąć przycisk Start/pauza ⏯ **18** podczas smażenia.
2. Naciskając i obracając pokrętło, wybrać żądany program.
3. Ponownie nacisnąć przycisk Start/pauza ⏯ **18**.

Oba kosze frytkownicy będą pracować dalej zgodnie z wybranym programem.

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

1. Nacisnąć ponownie przycisk **SYNC COOK** **21** podczas smażenia.
   - Dioda LED **21** zgaśnie.
   - Każdy program, który nie został zakończony przed naciśnięciem przycisku **21**, będzie kontynuowany dla obu koszy frytkownicy.
2. Można wybrać dany kosz frytkownicy, naciskając 1 lub 2.
3. Następnie należy wprowadzić nowe wartości dla danego kosza.

Oba kosze frytkownicy będą dalej pracować osobno zgodnie z ustawionymi wartościami.

8.9 Funkcja SYNC FINISH

Można również zsynchronizować kosze frytkownicy **7**/**4**.

1. Nacisnąć przycisk Włącz/wyłącz ⏻ **12**, aby uruchomić frytkownicę.
2. Nacisnąć przycisk [1], aby wybrać dany kosz frytkownicy **7**.
3. Ustawić czas smażenia, temperaturę lub, naciskając i obracając pokrętło, program.
4. Nacisnąć przycisk [2], aby wybrać dany kosz frytkownicy **4**.
5. Ustawić czas smażenia, temperaturę lub program.
6. Nacisnąć przycisk **SYNC FINISH** **23**.
7. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk Start/pauza ⏯ **18**.
   - Zaświeci się dioda LED **SYNC FINISH** **23**.
   - Pozostały czas pokazywany jest na wyświetlaczu działającego kosza frytkownicy.
   - Na wyświetlaczu kosza frytkownicy, który jeszcze nie został uruchomiony, pojawia się komunikat *HOLd.*

- Proces smażenia rozpoczyna się dla obu koszy zgodnie z ustawieniami.
- Czasu i temperatury nie można już regulować.
- Kosz frytkownicy z krótszym czasem smażenia kończy pracę ok. 15 sekund przed koszem do smażenia z dłuższym czasem smażenia.
- Jeśli oba kosze mają ustawiony taki sam czas smażenia, pierwszy kosz rozpocznie proces smażenia 15 sekund przed drugim koszem.
- Po zakończeniu czasu smażenia dla każdego kosza rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu czasu smażenia dla obu koszy wyświetlony zostanie na krótko komunikat *End.* Następnie urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

8.10 Koniec procesu smażenia

- Po wykonaniu programu do końca rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczach **14**/**16** pojawia się komunikat *End.* Urządzenie przełącza się w tryb czuwania.

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

- Potrzebna jest żaroodporna podkładka pod kosz frytkownicy **7**/**4** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).
- W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **11** z gniazdka.

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **7**/**4** za rączkę **8** z obudowy **1**. Postawić kosz na żaroodpornej podkładce.
2. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia i akcesoriów należy odczekać, aż całkowicie ostygną.

WSKAZÓWKA: Jeśli np. stopień zarumienienia nie jest jeszcze zgodny z wymaganiami, można ręcznie zmienić ustawienia procesu smażenia. Wsunąć napełniony kosz frytkownicy **7**/**4** z powrotem do obudowy **1** i ponownie rozpocząć proces smażenia. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia. W tym celu wyciągnąć po prostu kosz frytkownicy **7**/**4** za rączkę **8** z obudowy **1**.

8.11 Lista dostępnych programów

- Poniższa tabela zawiera podstawowe informacje dotyczące ustawień dla podanych produktów spożywczych.

Program	Zastosowanie	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres ustawień)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres ustawień)
AIR FRY	Frytki mrożone [1]	190°C (60–200°C)	30 min (1–60 min)
REHEAT	Podgrzewanie	200°C (60–200°C)	15 min (1–60 min)
BAKE	Babeczki, ciasta i wypieki	150°C (60–200°C)	18 min (od 1 min do 4 godz.)
ULTRA CRISP	Bardzo chrupiące produkty	240°C	10 min [3] (1–30 min)
ROAST	Steki, kotlety	200°C (60–200°C)	20 min (1–60 min)
DEHYDRATE	Dehydracja/suszenie żywności (śliwki / plasterki jabłka)	60°C (60–90°C)	2 godziny (od 1 do 24 godz.)
PROVE	Odstawianie/wyrastanie ciasta drożdżowego	75°C (35°C/75°C)	45 min (15 min – 4 godz.)

8.12 Tabela smażenia/pieczenia

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

Przygotowany produkt	**°C**	**Minuty**	**Optymalna ilość na kosz**	**Maksymalna ilość na kosz**
Frytki[1]	190	25–30	500 g	640 g
Udka z kurczaka[2]	200	30	450 g	750 g
Warzywa[2]	150	25	400 g	750 g
Bułki do wypieku[2]	180	8	2 sztuki	3 sztuki
Babeczki	150	18	2 sztuki	4 sztuki
Filet z łososia	200	15	100 g	300 g
Stek[2,3]	240	5–15	150 g	450 g
Krewetki[3]	240	8	250 g	500 g

Cyfry w indeksie górnym [1, 2, 3] oznaczają:
[1]: Co 5 minut wstrząsnąć lub obrócić.
[2]: Gdy minie połowa czasu smażenia, wstrząsnąć lub obrócić.
[3]: Po zakończeniu procesu smażenia automatycznie włącza się funkcja chłodzenia na 1 minutę. *COOL* pojawia się na wyświetlaczu.

9. Przepisy

9.1 Dwa rodzaje frytek z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

Składniki na majonez

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

Składniki na frytki

250 g	batatów
250 g	ziemniaków sałatkowych
2 łyżki	oleju słonecznikowego
	sól

Przygotowanie

1. Aby przygotować ziołowy majonez, umieścić żółtko i musztardę w wysokim naczyniu i wymieszać ręcznym blenderem.
2. Podczas miksowania dolewać olej cienkim strumieniem aż do uzyskania kremowej, jednorodnej masy.
3. Dodać zioła i doprawić solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny.
4. Obrać, umyć i osuszyć ziemniaki oraz bataty.
5. Pokroić ziemniaki i bataty w słupki o grubości około 1 cm i wymieszać każdy rodzaj w misce z 1 łyżką oleju.
6. Włożyć tak przygotowane frytki do frytkownicy.
7. Oba rodzaje frytek smażyć równolegle przy użyciu tych samych wartości.
8. Aktywować funkcję **SYNC COOK**. Teraz wystarczy tylko raz ustawić wartości, a oba rodzaje frytek będą gotowe w tym samym czasie.
9. Ustawić wartości na **25 minut** i **200°C**, a następnie rozpocząć smażenie.
10. **Po 15 minutach** zmniejszyć temperaturę do **180°C** i dokładnie wstrząsnąć frytkami.
11. Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.

9.2 Marynowane skrzydełka z kurczaka z mrożonymi frytkami

Składniki dla dwóch osób

Składniki

250 g	mrożonych frytek
ok. 8	skrzydełek z kurczaka

Składniki na marynatę

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

Przygotowanie

1. Wymieszać wszystkie składniki marynaty w dużej misce.
2. Włożyć skrzydełka kurczaka do miski, wymieszać z marynatą i pozostawić na około 1 godzinę, aby się zamarynowały.
3. Ułożyć skrzydełka obok siebie na wkładce **kosza frytkownicy 1** i ustawić **15 minut** i **190°C**.
4. Włożyć 250 g mrożonych frytek do **kosza frytkownicy 2** i ustawić **200°C** i **20 minut**.
5. Aktywować funkcję **SYNC FINISH i rozpocząć smażenie**. Teraz procesy smażenia są zsynchronizowane tak, aby zawartość obu koszy

do smażenia była gotowa w tym samym czasie.
6. W połowie czasu smażenia wymieszać/przewrócić składniki, aby się równomiernie usmażyły.
7. Po upływie czasu smażenia sprawdzić skrzydełka i frytki i wyjąć je, jeśli są już gotowe.

9.3 Pulpety z grillowanymi warzywami śródziemnomorskimi

Składniki dla dwóch osób

Składniki na marynatę

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

Składniki na grillowane warzywa

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

Składniki na pulpety

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

Przygotowanie

1. Obrać ząbek czosnku i drobno posiekać.
2. Wymieszać wszystkie składniki marynaty w misce.
3. Umyć i oczyścić warzywa.
4. Cukinię i paprykę pokroić na kawałki wielkości kęsa.
5. Pokroić pomidorki cherry w połówki.
6. Cebulę pokroić w plasterki.
7. Dodać warzywa do marynaty i wszystko dokładnie wymieszać. Pozostawić warzywa w marynacie na czas przygotowywania pulpetów.
8. Aby przygotować pulpety, obrać czerwoną cebulę, drobno posiekać i podsmażyć do zeszklenia na niewielkiej ilości oliwy z oliwek.
9. Umyć pietruszkę, osuszyć i drobno posiekać.
10. Wymieszać mielone mięso z przygotowaną cebulą pokrojoną w kostkę, posiekaną pietruszką, ubitym żółtkiem i bułką tartą aż do uzyskania jednolitej masy, a następnie doprawić do smaku.
11. Zwilżonymi rękami uformować z mięsa mielonego małe, równe kulki.
12. Ułożyć pulpety na wkładce **kosza frytkownicy 1**. Ustawić **180°C** i **ok. 15 minut**.
13. Zamarynowane warzywa wymieszać i włożyć do **kosza frytkownicy 2**. Ustawić **180°C** i **ok. 20 minut**.
14. Aktywować funkcję **SYNC FINISH i rozpocząć smażenie**.
    Teraz procesy smażenia są zsynchronizowane tak, aby zawartość obu koszy do smażenia była gotowa w tym samym czasie.
15. W połowie czasu smażenia wymieszać/przewrócić składniki, aby się równomiernie usmażyły.
16. Po upływie czasu smażenia sprawdzić pulpety i warzywa i wyjąć je, jeśli są już gotowe.

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

9.4 Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

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

Składniki

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

Przygotowanie

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

9.5 Pieczony camembert z żurawiną

Składniki na 4 porcje

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

Składniki

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

Przygotowanie

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

9.6 Łosoś w papilotach

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

1. Ziemniaki obrać i umyć, ugotować w osolonej wodzie. Następnie odcedzić ziemniaki i pokroić w cienkie plasterki.
2. Oczyścić i umyć szpinak, a następnie dobrze odsączyć.
3. Obrać szalotkę i czosnek, a następnie pokroić je w drobną kostkę. Podsmażyć w garnku na oleju aż do zeszklenia.
4. Dodać szpinak i krótko podsmażyć, aż liście się skurczą. Następnie zdjąć garnek z ognia i odstawić.
5. Opłukać łososia, osuszyć i pokroić na dwa kawałki.
6. Umyć pietruszkę i bazylię, osuszyć i drobno posiekać.
7. Odsączyć i grubo posiekać kapary.
8. Do masła dodać kapary i posiekane zioła.
9. Umyć limonkę w gorącej wodzie, osuszyć i pokroić w plasterki.
10. Przygotować 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.
14. Następnie umieścić je obok siebie w koszu frytkownicy i piec w temperaturze **200°C przez około 20 minut**.
15. Następnie usunąć papier i podać danie. Najlepiej smakuje na gorąco.

9.7 Różyczki kalafiora z harissą

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

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

RADA: Do różyczek pasuje świeży dip jogurtowy.

9.8 Chrupiąca brukselka z boczkiem

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

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

Przygotowanie

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

9.9 Mini pizza z szynką i rukolą

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

9.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartaletek

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

Składniki

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

Przygotowanie

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

10. Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

⊙ Frytkownicy nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

⊙ Nie używać ostrych lub rysujących powierzchnie środków czyszczących.

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

Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
- Kosz frytkownicy **7**/**4** i tackę **5** można myć w zmywarce do naczyń. Wyciągnąć do góry tackę **5** z kosza frytkownicy **7**/**4**. Przy wkładaniu tacki z powrotem po czyszczeniu upewnić się, że jej wypukła część jest skierowana do góry. Wcisnąć tackę **5** w dół tak, aby przylegała do dna.

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

- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.
- Wyczyścić kosz frytkownicy **7**/**4** ręcznie przy użyciu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Spłukać dokładnie czystą wodą.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

Obudowa

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

Komora wewnętrzna

1. Przemyć komorę wewnętrzną miękką gąbką z niewielką ilością wody i łagodnym płynem do czyszczenia.
2. Kilka razy przetrzeć wilgotną ściereczką z 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 i
  … wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.
- **Rys. A:** Nawinąć przewód zasilający **11** wokół uchwytu do nawijania przewodu **10**.

12. Utylizacja



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



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

Opakowanie

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

13. Rozwiązywanie problemów

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny/ działania
Urządzenie nie działa	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przygotowania	• Za duża ilość lub za grube kawałki? • Za niska temperatura lub za krótki czas smażenia?
Silne dymienie i intensywny zapach	• Czy na elemencie grzejnym **2** znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia kosza frytkownicy **7**/**4** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 6**.

14. Dane techniczne

Model:	SHFDDR 2600 C2
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	2600 W
Pobór mocy w stanie wyłączenia: ≤0,5 W	
Przejście do stanu wyłączenia: <20 min.	

Użyte symbole

	Uziemienie ochronne
	**G**eprüfte **S**icherheit (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 natychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.
Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

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

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

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510**.

Centrum Serwisowe

(PL) Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Turinys

1. Apžvalga 115
2. Naudojimas pagal paskirtį 116
3. Saugos nurodymai 116
4. Komplektacija 119
5. Naudojimo pradžia 120
6. Valdymo skydelio ir ekrano apžvalga 121
7. Pagrindinė informacija apie gruzdinimą 122
8. Valdymas 123
8.1 Maitinimo jungtis 123
8.2 Įjungimas / išjungimas 123
8.3 Gruzdinimo krepšelio pasirinkimas 123
8.4 Veikimo pagrindai 124
8.5 Programos naudojimas 125
8.6 Greitasis paleidimas 126
8.7 Maisto ruošimo proceso nutraukimas 126
8.8 Funkcija SYNC COOK 127
8.9 Funkcija SYNC FINISH 128
8.10 Gaminimo proceso pabaiga 128
8.11 Programų apžvalga 129
8.12 Maisto ruošimo lentelė 130
9. Receptai 131
9.1 Dviejų rūšių gruzdintos bulvytės su prieskoninių žolelių majonezu 131
9.2 Marinuoti vištienos sparneliai su šaldytomis bulvytėmis 131
9.3 Faršo rutuliukai su Viduržemio jūros stiliumi kepintomis daržovėmis 132
9.4 Cukinijų ir baklažanų iešmeliai 133
9.5 Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis 133
9.6 Lašišos pakelyje 134
9.7 Kalafiorų žiedai su harisa 134
9.8 Traškūs Briuselio kopūstai su šonine 135
9.9 Mini pica su kumpiu ir rukola 135
9.10 Šokoladiniai pyragėliai su skystu įdaru 136
10. Valymas 136
11. Laikymas 137
12. Šalinimas 137
13. Problemų sprendimas 138
14. Techniniai duomenys 138
15. HOYER Handel GmbH garantija 139

1. Apžvalga

1 Korpusas
2 Kaitinimo elementas (vidinės dalies viršuje)
3 Valdymo skydelis su rodmenimis ir mygtukais
4 Gruzdinimo krepšelis [2]
5 Įdėklas
6 **MAX** Gruzdinimo krepšelio maksimalaus pripildymo aukščio žyma (3,5 l viename gruzdinimo krepšelyje)
7 Gruzdinimo krepšelis [1]
8 Gruzdinimo krepšelio rankena
9 Oro išleidimo angos
10 Tarpiklis su laido apvija
11 Elektros laidas su kištuku

Nuoširdžiai dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują karšto oro gruzdintuvę.

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

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

Linkime ilgai ir patogiai naudotis savo naująja karšto oro gruzdintuvėje!

Simboliai ant prietaiso



Šis simbolis įspėja, kad neliestumėte karšto paviršiaus.



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

2. Naudojimas pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvė skirta maisto produktams kepti ne aukštesniame nei 240 °C temperatūros ore.
Karšto oro gruzdintuvė skirta naudoti buityje. Karšto oro gruzdintuvę galima naudoti tik vidaus patalpose.
Prietaisą draudžiama naudoti komercinėms reikmėms.

Naudojimas ne pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvė netinka skysčiams šildyti.

3. Saugos nurodymai

Įspėjamieji nurodymai

Prireikus šioje naudojimo instrukcijoje vartojami toliau nurodyti įspėjamieji nurodymai:



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

ĮSPĖJIMAS! Vidutinė rizika: nesilaikant šio įspėjimo, galima susižaloti arba padaryti didelę materialinę žalą.
ATSARGIAI: Nedidelė rizika: nesilaikant šio įspėjimo, galima nesunkiai susižaloti arba padaryti materialinės žalos.
PASTABA: Dalykai ir ypatybės, į kuriuos reikėtų atsižvelgti naudojant prietaisą.

Saugaus naudojimo instrukcijos

⊙ Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai, taip pat asmenys su ribotais fiziniais, jutiminiais ar psichiniais gebėjimais arba kuriems trūksta patirties ir (ar) žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir suvokia iš to kylančias grėsmes. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Vaikams draudžiama valyti prietaisą arba atlikti jo techninę apžiūrą, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir yra prižiūrimi.

⊙ Būtina užtikrinti, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir jo elektros laido.

⊙ Dėl netinkamo naudojimo kyla sužalojimų grėsmė.



⊙ Nelieskite karštų prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančių oro išleidimo angų. Gruzdinimo krepšelius imkite tik už rankenos.

⊙ Gruzdinant iš oro išleidimo angų išeina karšti garai. Nelieskite garų.

⊙ Jei pažeistas prietaiso maitinimo laidas, grėsmėms išvengti jį pakeisti privalo gamintojas, jo įgaliotojo klientų aptarnavimo skyriaus specialistas arba panašios kvalifikacijos asmuo.

⊙ Kaitinimo elementų negalima valyti drėgnomis priemonėmis.

⊙ Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikrodiniu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

⊙ Prietaisas taip pat skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose, pavyzdžiui...

… parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų virtuvėlėse;

… ūkių objektuose;

… viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo vietose, kai jį naudoja klientai;

… nakvynę ir pusryčius siūlančiuose svečių namuose.

⊙ Atkreipkite dėmesį į skyrių apie valymą (žr. „Valymas“ 136 psl.).

PAVOJUS vaikams!

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

Naminiams ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS!

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

PAVOJUS paukščiams!

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

Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

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

PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- Nepradėkite naudoti prietaiso, jei matyti, kad prietaisas ar jo elektros laidas pažeistas arba jei prieš tai prietaisas buvo nukritęs.
- Jei naudojate ilginamąjį kabelį, jis turi atitikti šio prietaiso techninius duomenis.
- Nejunkite prietaiso į kelių kištukinių lizdų bloką. Galimos perkrovos.
- Elektros laidą nutieskite taip, kad niekas ant jo negalėtų užminti, už jo užsikabinti arba užkliūti.
- Kištuką įunkite tik į tvarkingai įrengtą, gerai prieinamą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti patogu pasiekti ir prijungus kištuką.
- Pasirūpinkite, kad elektros laido negalėtų pažeisti aštrūs kampai arba įkaitusios vietos. Nevyniokite elektros laido aplink prietaisą.
- Statydami prietaisą atkreipkite dėmesį į tai, kad elektros laidas nebūtų sugnybtas arba suspaustas.
- Net ir išjungtas prietaisas nėra visiškai atjungtas nuo elektros tinklo. Norėdami tai padaryti, ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo.
- Traukdami kištuką iš kištukinio lizdo, visada traukite ne už laido, bet už kištuko.

- ⊙ Ištraukite kištuką iš elektros lizdo:
  - po kiekvieno naudojimo,
  - atsiradus gedimui,
  - jei prietaiso nenaudojate,
  - prieš valydami prietaisą,
  - audros metu.
- ⊙ Siekdami išvengti pavojų, neatlikite jokių prietaiso modifikacijų. Remontą paveskite atlikti tik specializuotoms dirbtuvėms ir (arba) techninės priežiūros centrams.



PAVOJUS – Gaisro pavojus!

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



Susižalojimo PAVOJUS dėl nudegimo!

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

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

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

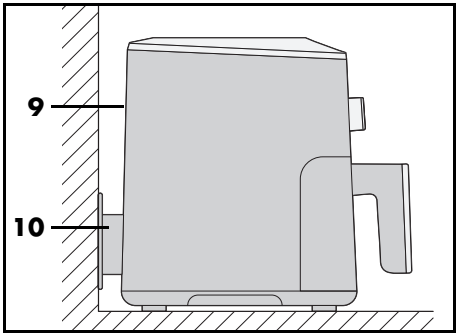
4. Komplektacija

1 karšto oro gruzdintuvė
2 gruzdinimo krepšeliai ***7/4*** su įdėklais **5**
1 naudojimo instrukcija

5. Naudojimo pradžia

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

PAVOJUS – Gaisro pavojus!
Galinėje prietaiso dalyje yra oro išleidimo angos **9** ir tarpiklis **10**. Prietaisui veikiant, iš oro išleidimo angų išeina karšti garai.

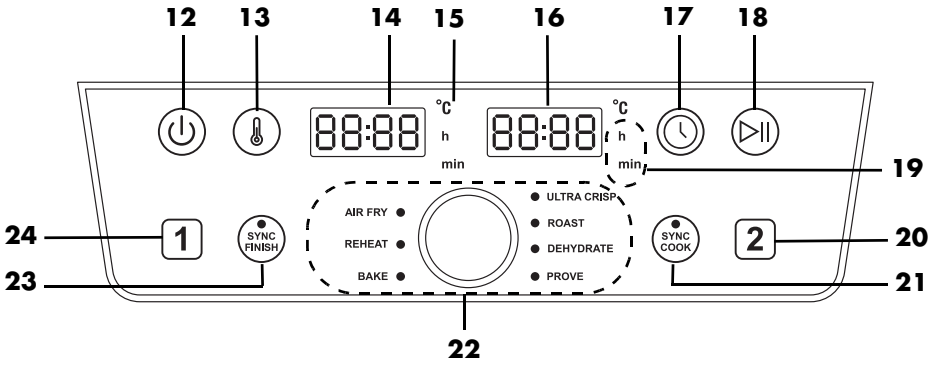


⊙ Niekada neuždenkite oro išleidimo angų **9**.
⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
⊙ Įsitikinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.

PASTABA: Pirmą kartą naudojant prietaisą gali susidaryti šiek tiek dūmų ir atsirasti specifinis kvapas. Taip nutinka dėl kaitinimo elementų **2** montavimo priemonių. Tai nelaikoma gaminio defektu. Privaloma užtikrinti tinkamą vėdinimą.

- Nuo prietaiso nuimkite apsauginę plėvelę ir lipnią juostelę, tačiau nenuimkite prietaiso apačioje esančios specifikacijų lentelės.
- Patikrinkite, ar yra visos priedų dalys ir ar jos nepažeistos.
- Prieš pirmą naudojimą išvalykite prietaisą ir visas priedų dalis.
- Prietaisą statykite ant sauso, lygaus, neslidaus ir karščiui atsparaus pagrindo.
- Kištuką **11** įkiškite į kištukinį lizdą, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.

6. Valdymo skydelio ir ekrano apžvalga



12 ⏻ Mygtukas: Įjungimas / išjungimas

13 Mygtukas: temperatūra

14 Ekranas: Gruzdinimo krepšelio rodmenys (pvz., temperatūros ir gaminimo laiko) 1

15 °C Abiejuose krepšeliuose: šviečia, kai rodoma temperatūra

16 Ekranas: Gruzdinimo krepšelio rodmenys (pvz., temperatūros ir gaminimo laiko) 2

17 Mygtukas: laikas

18 Mygtukas: paleidimas / pristabdymas

19 h min Abiejuose krepšeliuose: laiko rodmuo: minutės (min) ir valandos (h) veikimo metu: likusio veikimo laiko rodmuo

20 2 Mygtukas: gruzdinimo krepšelio pasirinkimas 2

21 Mygtukas / LED lemputė **SYNC COOK**: abu gruzdinimo krepšeliai veikia su tomis pačiomis vertėmis

22 Sukamasis reguliatorius: temperatūros ir kepimo laiko nustatymas, programos pasirinkimas
AIR FRY (gruzdinimas)
REHEAT (pašildymas)
BAKE (kepimas)
ULTRA CRISP (traškūs paviršiai)
ROAST (kepsniai)
DEHYDRATE (džiovinimas)
PROVE (tešlos kildinimas)

23 Mygtukas / LED lemputė **SYNC FINISH**: abiejų gruzdinimo krepšelių užpildymas yra sinchronizuotas

24 1 Mygtukas: gruzdinimo krepšelio pasirinkimas 1

7. Pagrindinė informacija apie gruzdinimą

Maisto produktų paruošimas

- Visi gruzdinami maisto produktai turi būti kuo sausesni. Nusausinkite gruzdinamus maisto produktus, o nuo šaldytų maisto produktų nuvalykite ledą.
- Prieš šaldytus maisto produktus dėdami į karšto oro gruzdintuvę pašalinkite kuo daugiau vandens ir ledo.
- Jei maisto produktai apvolioti džiūvėsėliuose, 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 krepšelių **7**/**4** negalima pripildyti daugiau nei iki žymos **MAX 6**.
- Akrilamidas gali turėti kancerogeninį poveikį. Kad akrilamido susidarytų kuo mažiau, neskrudinkite per ilgai, kad patiekalas per daug neapskrustų.

Kad apskrustų tolygiai [1] [2]

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

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

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

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelius **7**/**4** už rankenos **8** iš korpuso **1** ir suplakite sudedamąsias dalis. Maišydami žiūrėkite, kad gruzdintos bulvytės būtų gerai išmaišytos, o vidinės, neparuoštos bulvytės patektų į išorę. Išėmus gruzdinimo krepšelius **7**/**4** prietaisas išsijungia automatiškai.
2. Įdėkite gruzdinimo krepšelius **7**/**4** atgal į prietaisą. Kol nepasibaigė gaminimo laikas, prietaisas vėl įsijungia automatiškai.

Kepimas

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

Pakuotės informacija

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

8. Valdymas

Nudegimų PAVOJUS!

⊙ Naudojimo metu prietaiso paviršiai gali įkaisti. Nelieskite karštų prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančių oro išleidimo angų **9**.

⊙ Norėdami paimti gruzdinimo krepšelius **7**/**4**, naudokite orkaitės pirštines ar puodkėles.

⊙ Gruzdinant iš oro išleidimo angų **9** išeina karšti garai. Nelieskite garų.

⊙ Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

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

8.1 Maitinimo įjungtis

• Kai prietaisas yra pastatytas, kištuką **11** įkiškite į kištukinį lizdą su įžeminimo kontaktu, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.

8.2 Įjungimas / išjungimas

• Norėdami įjungti budėjimo režime esantį prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**.
  - Pasigirsta trumpas signalas ir ekrane trumpam pasirodo *HI*.
  - Iš anksto nustatyta temperatūra *180 °C* rodoma ekranuose **14**/**16**.

• Prietaisą bet kuriuo metu galima perjungti į budėjimo režimą dar kartą paspaudus įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**. Tai veikia ir paleidžiant programas.
  - Pasigirsta trumpas signalas ir ekrane trumpam pasirodo *bYE*.
  - Užgęsta visos ekrano lemputės.
  - Sustoja ventiliatorius.

8.3 Gruzdinimo krepšelio pasirinkimas

1. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**, kad įjungtumėte gruzdintuvę.
2. Paspauskite mygtuką [1] arba [2], kad pasirinktumėte norimą gruzdinimo krepšelį **7**/**4**. Pasirinkto gruzdinimo krepšelio simbolis mirksi.

PASTABA: Jei per 15 sekundžių nepaspaudžiamas joks mygtukas, pasirinkto gruzdinimo krepšelio simbolis nustoja mirksėti. Tokiu atveju dar kartą paspauskite mygtuką [1] arba [2], kad galėtumėte tęsti nustatymus.

8.4 Veikimo pagrindai

Taikomi šie punktai:
- Prietaisas įjungtas.
- Gruzdinimo krepšelis **7**/**4** pasirinktas spustelėjus mygtuką 1 arba 2.

Programos iškvietimas
- Paspauskite ir pasukite sukamąjį reguliatorių **22**, kol užsidegs norimos programos šviesos diodas – tada ji bus pasirinkta.

Gaminimas rankiniu būdu
- Galite tiesiogiai nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką. Paspaudus mygtuką ⏯ **18** pradedamas gaminimas su nustatytomis vertėmis.

Temperatūros pakeitimas

Temperatūrą galima nustatyti 5 laipsnių intervalais nuo 40 iki 240 °C.
Programose galima nustatyti temperatūrą tik su tam tikrais apribojimais. Tikslius duomenis su nustatomais diapazonais galite rasti lentelėje, kurioje apžvelgiamos programos (žr. „Programų apžvalga“ 129 psl.).
- Paspauskite mygtuką 🌡 **13**. Ekrane **14** arba **16** mirksi temperatūra.
- Sukite sukamąjį reguliatorių **22**, kol bus rodoma norima temperatūra. Praėjus maždaug 5 sekundėms po nustatymo, mirksėjimas sustoja. Patvirtinta nauja temperatūra.

PASTABA: Kai nustatyta temperatūra viršija 200 °C, pasibaigus gaminimo procesui automatiškai įjungiama atvėsinimo funkcija. Ekrane pasirodo *COOL* ir 1 minutę veikia ventiliatorius. Atvėsinimo proceso negalima sustabdyti.

Laiko keitimas

Gaminimo laiką galima nustatyti 1 minutės žingsniu nuo 1 iki 60 minučių.
- Kai nustatyta temperatūra viršija 200 °C, iki 30 minučių.
- Veikiant programai **BAKE** nuo 1 minutės iki 4 valandų.
- Veikiant programai **DEHYDRATE** etapais po 15 minučių nuo 1 valandos iki 24 valandų.
- Veikiant programai **PROVE** etapais po 5 minutes nuo 15 minučių iki 4 valandų.

- Paspauskite mygtuką 🕒 **17**. Ekrane pradeda mirksėti laikas.
- Sukite sukamąjį reguliatorių **22**, kol bus rodomas norimas laikas. Praėjus maždaug 5 sekundėms po nustatymo, mirksėjimas sustoja. Patvirtintas naujas laikas.

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

8.5 Programos naudojimas

PASTABOS:

- Įsitikinkite, kad maistas nesiliečia ir neprilipo prie kaitinimo elemento **2**, esančio vidinės dalies viršuje.
- Išskyrus programą **SYNC FINISH**, temperatūrą ir gaminimo laiką galite keisti bet kuriuo metu.
- Veikiant programai **AIR FRY** kas 5 minutes signalas primena, kad reikia apversti gaminamus produktus.
- Pasibaigus programai **ULTRA CRISP** ekrane pasirodo *COOL*. Ventiliatorius toliau veikia maždaug 1 minutę. Ekrane rodoma *End*, pasigirsta 3 signalai ir prietaisas persijungia į budėjimo režimą.
- Kai aktyvi *COOL* funkcija, mygtukas ⏯ neveikia.
- Siekiant išvengti šilumos nuostolių, gaminimo procesą reikia pradėti tik tada, kai abu gruzdinimo krepšeliai **7**/**4** yra iki galo įstatyti.
- Kad pakeistumėte programas, pirmiausia visada perjunkite prietaisą į budėjimo režimą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**, tuomet vėl jį įjunkite.

Prietaise yra iš anksto nustatytos kai kurių maisto produktų ir paruošimo būdų programos. Kai renkatės programą, papildomai bet kuriuo metu galite pasirinkti šiuos nustatymus:

- Temperatūra
- Gaminimo laikas
- Po to, kai aktyvinote **SYNC FINISH** funkciją, negalite keisti temperatūros ir gaminimo trukmės.

1. Iš anksto paruoškite maisto produktus ir įdėkite į gruzdinimo krepšelį **7**/**4**.
2. Gruzdinimo krepšelį / įdėkite į korpusą **1**.
3. Norėdami įjungti paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**.
4. Spustelėdami mygtuką 1 arba 2, pasirinkite norimą gruzdinimo krepšelį.
5. Spauskite žemyn sukamąjį reguliatorių **22**.
6. Pasukite sukamąjį reguliatorių, kol užsidegs LED lemputė šalia norimos programos. Ekranuose **14** arba **16** rodoma pasirinktos programos temperatūra.

PASTABA: Norėdami pakeisti temperatūrą, paspauskite mygtuką 🌡 **13**, norėdami pakeisti laiką, paspauskite 🕓 **17**. Kol ekrane **3** mirksi atitinkama vertė, galite ją keisti sukdami sukamąjį reguliatorių. Po pasukimo palaukite maždaug 5 sekundes. Rodmuo nustoja mirksėti ir naujoji vertė priimama.

7. Gaminimo procesą pradėkite paspausdami paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **18**. Programa paleidžiama.
   - Ekranuose rodomas likęs veikimo laikas. Laiko ir temperatūros vertes taip pat galima keisti paspaudus 🌡 **13** arba 🕓 **17**, kai programa veikia.

8.6 Greitasis paleidimas

1. Įjunkite prietaisą iš budėjimo režimo naudodami įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**.
2. Paspauskite paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **18**, kad pradėtumėte kepti abiejuose gruzdinimo krepšeliuose esant nustatytai temperatūrai 180 °C ir nustatytai gaminimo trukmei *15 min*.
3. Jei norite naudoti tik vieną gruzdinimo krepšelį, prieš pradėdami spustelėkite mygtuką 1 arba 2.

PASTABOS:

- Pasirinkus aukštesnę nei 200 °C temperatūrą, laiką galima nustatyti daugiausia iki 30 minučių.
- Pasibaigus programai ekrane pasirodo *COOL*. Ventiliatorius toliau veikia maždaug 1 minutę. Ekrane rodoma *End*, pasigirsta 3 signalai ir prietaisas persijungia į budėjimo režimą.

8.7 Maisto ruošimo proceso nutraukimas

PASTABA: Per ilgas sustojimas gali turėti labai neigiamos įtakos gaminimo rezultatui.

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

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **7**/**4** už rankenos **8** iš korpuso **1**. Išėmus krepšelį prietaisas išsijungia automatiškai.
   - Mirksi likęs veikimo laikas.
   - Mirksi LED lemputė šalia pasirinktos programos.
   - Ventiliatorius sustoja, kol gruzdinimo krepšelis **7**/**4** vėl įstatomas.
2. Gruzdinimo krepšelį vėl įdėkite į prietaisą. Kol nepasibaigė gaminimo laikas, prietaisas vėl įsijungia automatiškai.

arba

1. Trumpai paspauskite paleidimo / pristabdymo ⏯ **18** mygtuką, norėdami nutraukti gaminimo procesą.
   - Mirksi likęs veikimo laikas.
   - Mirksi LED lemputė šalia pasirinktos programos.
   - Sustoja ventiliatorius.
2. Norėdami tęsti gaminimo procesą, vėl paspauskite paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **18**.
   - Likęs veikimo laikas toliau skaičiuojamas atbuline tvarka.
   - Ventiliatorius toliau veikia.

8.8 Funkcija SYNC COOK

Naudodami šią funkciją galite vienu metu abiejuose gruzdinimo krepšeliuose ruošti didesnius kiekius tuo pačiu kepimo laiku ir toje pačioje temperatūroje.
Iš anksto nustatyta abiejų gruzdinimo krepšelių temperatūra ir kepimo trukmė yra 180 °C ir 15 minučių. Galite keisti nustatytas vertes arba pasirinkti programą.

1. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻, kad įjungtumėte gruzdintuvę.
2. Paspauskite mygtuką **SYNC COOK** **21**.
3. Spustelėdami mygtuką **13** nustatykite temperatūrą ir spustelėdami mygtuką **17** – laiką.
   arba
   Paspaudę ir pasukę sukamąjį reguliatorių pasirinkite programą.
4. Gaminimo procesą pradėkite paspausdami paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **18**.

Nustatytos vertės taikomos abiem gruzdinimo krepšeliams.

- Šviečia LED lemputė **SYNC COOK** **21**.
- Kai kuriais atvejais šviečia pasirinktos programos LED lemputė.
- Rodomas likęs laikas.

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

Taip pat galite perjungti programą gaminimo metu.

1. Gaminimo metu paspauskite paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **18**.
2. Paspaudę ir pasukę sukamąjį reguliatorių pasirinkite norimą programą.
3. Vėl paspauskite paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **18**.

Abu gruzdinimo krepšeliai toliau veikia pagal pasirinktą programą.

Funkciją **SYNC COOK** galite bet kada atšaukti.

1. Gaminimo metu dar kartą paspauskite mygtuką **SYNC COOK** **21**.
   - LED lemputė **21** užgęsta.
   - Kiekviena programa, kuri nebuvo užbaigta prieš paspaudžiant mygtuką **21**, bus tęsiama abiejuose gruzdinimo krepšeliuose.
2. Jei reikia, pasirinkite gruzdinimo krepšelį spausdami 1 arba 2.
3. Dabar įveskite norimas naujas gruzdinimo krepšelio vertes.

Abu gruzdinimo krepšeliai ir toliau veikia atskirai su nustatytomis vertėmis.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

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

1. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką ⏻ **12**, kad įjungtumėte gruzdintuvę.
2. Paspauskite mygtuką 1, kad pasirinktumėte gruzdinimo krepšelį **7**.
3. Nustatykite gaminimo laiką, temperatūrą arba programą paspausdami ir pasukdami sukamąjį reguliatorių.
4. Paspauskite mygtuką 2, kad pasirinktumėte gruzdinimo krepšelį **4**.
5. Nustatykite gaminimo laiką, temperatūrą arba programą.
6. Paspauskite mygtuką **SYNC FINISH** **23**.
7. Gaminimo procesą pradėkite paspausdami paleidimo / pristabdymo mygtuką ⏯ **18**.
   - Šviečia LED lemputė **SYNC FINISH** **23**.
   - Likęs veikimo laikas rodomas veikiančio gruzdinimo krepšelio ekrane.
   - Neveikiančio gruzdinimo krepšelio ekrane rodomas *HOLd*.

- Kepimo procesas pradedamas abiejuose gruzdinimo krepšiuose su atitinkamais nustatymais.
- Laiko ir temperatūros reguliuoti nebegalima.
- Gruzdinimo krepšelis su trumpesniu kepimo laiku baigiasi maždaug 15 sekundžių anksčiau nei gruzdinimo krepšelis su ilgesniu gaminimo laiku.
- Jei abiejų gruzdinimo krepšelių gaminimo laikas vienodas, pirmasis gruzdinimo krepšelis pradės kepti 15 sekundžių anksčiau nei antrasis.
- Pasibaigus kiekvieno gruzdinimo krepšelio gaminimo laikui, pasigirsta 3 garsiniai signalai. Pasibaigus abiejų gruzdinimo krepšelių gaminimo laikui trumpam pasirodo *End*. Po to prietaisas persijungia į budėjimo režimą.

8.10 Gaminimo proceso pabaiga

- Pasibaigus programai, pasigirsta garsinis signalas ir ekranuose **14/16** pasirodo *End*. Prietaisas persijungia į budėjimo režimą.

PASTABA: Kai nustatyta temperatūra viršija 200 °C, pasibaigus gaminimo procesui automatiškai įjungiama atvėsinimo funkcija. Ekrane pasirodo *COOL* ir 1 minutę veikia ventiliatorius. Atvėsinimo proceso negalima sustabdyti.

- Jums reikės karščiui atsparaus pagrindo gruzdinimo krepšeliui **7/4** ir lėkštės arba dubens (jei reikia, iš anksto įkaitinto).
- Norėdami prietaisą atjungti nuo elektros tinklo, jį panaudoję ištraukite kištuką **11**.

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **7/4** už rankenos **8** iš korpuso **1**. Padėkite jį ant karščiui atsparaus pagrindo.
2. Padėkite patiekalus ant paruoštos lėkštės / dubens.
3. Prieš valydami prietaisą ir priedus, leiskite jiems atvėsti.

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

8.11 Programų apžvalga

- Toliau pateiktoje lentelėje nurodytos pagrindinės nustatymo rekomendacijos nurodytiems maisto produktams.

Programa	Naudojimas	iš anksto nustatyta temperatūra (reguliuojamas diapazonas)	iš anksto nustatyta trukmė (reguliuojamas diapazonas)
AIR FRY	Šaldytos bulvytės [1]	190 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
REHEAT	pašildymas	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
BAKE	Keksiukai, pyragai ir kepiniai	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1 min.– 4 val.)
ULTRA CRISP	norint labai traškių paviršių	240 °C	10 min. [3] (1–30 min.)
ROAST	Kepsniai, kotletai	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
DEHYDRATE	Dehidratuotas ir (arba) sausas maistas (slyvos / obuolių skiltelės)	60 °C (60–90 °C)	2 valandos (1 val.– 24 val.)
PROVE	Mielinės tešlos laikymas / kildinimas	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min.–4 val.)

8.12 Maisto ruošimo lentelė

- Maisto ruošimo lentelėje pateikiamos temperatūros ir laiko vertės yra orientacinės. Atsižvelgiant į maisto produktų savybes, dydį, kiekį ir jūsų skonį, temperatūra ir laikas gali skirtis.

Maisto produktas	**°C**	**Minutės (-ių)**	**optimalus kiekis vienam krepšeliui**	**didžiausias kiekis vienam krepšeliui**
Bulvytės [1]	190	25–30	500 g	640 g
Vištos šlaunelės [2]	200	30	450 g	750 g
Daržovės [2]	150	25	400 g	750 g
Paruoštos bandelės[2]	180	8	2 vnt.	3 vnt.
Keksiukai	150	18	2 vnt.	4 vnt.
Lašišos filė	200	15	100 g	300 g
Kepsnys [2,3]	240	5–15	150 g	450 g
Krevetės[3]	240	8	250 g	500 g

Viršutinio indekso skaitmenys [1, 2, 3] reiškia:
[1]: kas 5 minutes pakratykite arba apverskite.
[2]: praėjus pusei maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.
[3]: gaminimo proceso pabaigoje automatiškai 1 minutei įjungiama atvėsinimo funkcija. Ekrane pasirodo *COOL*.

9. Receptai

9.1 Dviejų rūšių gruzdintos bulvytės su prieskoninių žolelių majonezu

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

Majonezo sudedamosios dalys

1	kiaušinis
1 arbatinis šaukštelis	garstyčių
125 ml	saulėgrąžų aliejaus
1 arbatinis šaukštelis	smulkiai supjaustytų petražolių
1 arbatinis šaukštelis	smulkinto daržinio builio
1 arbatinis šaukštelis	citrinų sulčių
	Druskos, pipirų

Gruzdintų bulvyčių sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Majonezui su prieskoninėmis žolelėmis paruošti įdėkite kiaušinį ir garstyčias į aukštą puodelį ir, naudodami rankinį maišytuvą, trumpai išmaišykite.
2. Pilkite aliejų plona srovele ir maišykite tol, kol susidarys kreminė vienalytė masė.
3. Įberkite žolelių ir paskaninkite druska, pipirais ir citrinos sultimis.
4. Nulupkite, nuplaukite ir nusausinkite bulves ir batatus.
5. Supjaustykite bulves ir batatus maždaug 1 cm storio lazdelėmis ir atskiruose dubenyse sumaišykite juos su 1 valgomuoju šaukštu aliejaus.
6. Bulvytes suberkite į gruzdintuvę.
7. Abiejų rūšių bulvytes kepkite tuo pačiu metu nustatę tas pačias vertes.
8. Įjunkite funkciją **SYNC COOK**. Dabar turėsite vertes nustatyti tik vieną kartą ir abiejų rūšių bulvytės iškeps vienu metu.
9. Nustatykite **25 min.** laiko ir **200 °C** temperatūros vertes ir pradėkite gruzdinti.
10. **Praėjus 15 minučių** sumažinkite temperatūrą **iki 180 °C** ir pakratykite bulvytes.
11. Pasūdykite bulvytes ir patiekite su majonezu bei prieskoninėmis žolelėmis.

9.2 Marinuoti vištienos sparneliai su šaldytomis bulvytėmis

Sudedamosios dalys 2 asmenims

Sudedamosios dalys

250 g	šaldytų bulvyčių
Maždaug 8	vištienos sparneliai

Marinato sudedamosios dalys

6 valgomieji šaukštai	saulėgrąžų arba rapsų aliejaus
6 valgomieji šaukštai	„Sweet'n Hot Chili“ padažo
4 valgomieji šaukštai	pomidorų kečupo
4 valgomieji šaukštai	acto
1–2 arbatiniai šaukšteliai	druskos
1–2 arbatiniai šaukšteliai	paprikos
1–2 arbatiniai šaukšteliai	aitriųjų paprikų dribsnių

Paruošimas

1. Dideliame dubenyje sumaišykite visas marinato sudedamąsias dalis.
2. Sudėkite vištienos sparnelius į dubenį, įmaišykite marinatą ir palikite apie 1 valandą marinuotis.
3. Sudėkite vištienos sparnelius vieną šalia kito į **gruzdinimo krepšelį 1** ir nustatykite **15 minučių** ir **190 °C** temperatūros vertes.

4. Sudėkite 250 g šaldytų bulvyčių į **gruzdinimo krepšelį 2** ir nustatykite **20 minučių** ir **200 °C** temperatūros vertes.
5. Įjunkite funkciją **SYNC FINISH** ir pradėkite kepti.
   Kepimas dabar sinchronizuojamas taip, kad maistas abiejuose krepšeliuose paruošiamas vienu metu.
6. Atitinkamai praėjus pusei kepimo laiko produktus sumaišykite arba apverskite, kad iškeptų tolygiai.
7. Pasibaigus gaminimo laikui patikrinkite, ar vištienos sparneliai ir bulvytės iškepę, ir jei taip, juos išimkite.

9.3 Faršo rutuliukai su Viduržemio jūros stiliumi kepintomis daržovėmis

Sudedamosios dalys 2 asmenims

Marinato sudedamosios dalys

2 valgomieji šaukštai	alyvuogių aliejaus
1	skiltelė česnako
½ arbatinis šaukštelis	rozmarinų
½ arbatinis šaukštelis	raudonėlių
½ arbatinis šaukštelis	mairūno
	Druskos, pipirų

Sudedamosios dalys kepintoms daržovėms

1	maža cukinija
1	maža raudonoji paprika
1	svogūnas
150 g	vyšninių pomidorų

Faršo rutuliukų sudedamosios dalys

250 g	įjautienos faršo
½	mažo raudonojo svogūno
	alyvuogių aliejaus
3	stiebelių petražolių
1	kiaušinio trynys
1 valgomojo šaukšto	džiūvėsėlių
	Paprikos miltelių (rausvai aštrių)
	Druskos, pipirų

Paruošimas

1. Česnaką nulupkite ir smulkiai supjaustykite.
2. Visas marinato sudedamąsias dalis sumaišykite dubenėlyje.
3. Nuplaukite ir nuvalykite daržoves.
4. Supjaustykite cukinijas ir paprikas norimo dydžio gabalėliais.
5. Supjaustykite vyšninius pomidorus per pusę.
6. Supjaustykite svogūną skiltelėmis.
7. Sudėkite daržoves į marinatą ir viską gerai išmaišykite. Kol ruošite faršo rutuliukus, palikite daržoves pasimarinuoti.
8. Faršo rutuliukams nulupkite raudonąjį svogūną, smulkiai supjaustykite ir pakepinkite nedideliame kiekyje alyvuogių aliejaus.
9. Nuplaukite petražoles, nusausinkite ir smulkiai supjaustykite lapelius.
10. Išminkykite faršą su pakepintais svogūnais, pjaustytomis petražolėmis, išplaktu kiaušinio tryniu ir džiūvėsėliais iki tolygios masės ir pagal skonį pagardinkite prieskoniais.
11. Drėgnomis rankomis suformuokite mažus faršo rutuliukus.
12. Sudėkite faršo rutuliukus į **gruzdinimo krepšelį 1**. Nustatykite **180 °C ir apie 15 minučių** vertes.

13. Dar kartą išmaišykite marinuotas daržoves ir sudėkite į **gruzdinimo krepšelį 2**. Nustatykite **180 °C ir apie 20 minučių** vertes.
14. Įjunkite funkciją **SYNC FINISH** ir pradėkite kepti.
    Kepimas dabar sinchronizuojamas taip, kad maistas abiejuose krepšeliuose paruošiamas vienu metu.
15. Atitinkamai praėjus pusei kepimo laiko produktus sumaišykite arba apverskite, kad iškeptų tolygiai.
16. Pasibaigus gaminimo laikui patikrinkite, ar faršo rutuliukai ir daržovės iškepę, ir jei taip, įjos išimkite.

PATARIMAS: Kepimo laikas priklauso nuo faršo rutuliukų ir daržovių gabalėlių dydžio.

9.4 Cukinijų ir baklažanų iešmeliai

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

PASTABA: Atkreipkite dėmesį į maks. pripildymo aukštį! Jį viršijus, gruzdinti gali tekti 2 kartus.

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Dubenyje sumaišykite žoleles, prieskonius ir aliejų.
2. Supjaustykite cukinijas ir baklažanus 2 cm storio griežinėliais. Supjaustykite svogūnus ketvirčiais.
3. Sudėkite daržoves į prieskonių ir aliejaus mišinį.
4. Pakaitomis suverkite daržoves ant iešmelių.
5. Kepkite iešmelius **200 °C temperatūroje maždaug 15 minučių**.
6. Praėjus pusei laiko iešmus apverskite.

9.5 Keptas „Camembert" sūris su spanguolėmis

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

PASTABA: Pirmiausia patikrinkite, ar į gruzdinimo krepšį telpa 4 sveiki „Camembert" sūriai vienas šalia kito. Jei ne, kepkite „Camembert" sūrį per 2 ciklus.

Sudedamosios dalys

4	„Camembert" sūriai (iki 150 g)
2	kiaušiniai
2 valgomieji šaukšteliai	grietinės
6 valgomieji šaukštai	džiūvėsėlių
4 valgomieji šaukštai	spanguolių uogienės
	Druskos, pipirų

Paruošimas

1. Suplakite kiaušinius su grietine ir pagardinkite druska bei pipirais.
2. Į gilią lėkštę suberkite džiūvėsėlius.
3. Atšaldytą „Camembert" sūrį (visą arba ketvirčiais) pamirkykite į kiaušinių plakinį ir apvoliokite džiūvėsėliuose.
4. Kepkite „Camembert" sūrio gabaliukus **200 °C temperatūroje maždaug 5–10 minučių**, kol apskrus.
5. Patiekite „Camembert" sūrį su spanguolėmis.

9.6 Lašišos pakelyje

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Nulupkite ir nuplaukite bulves, išvirkite verdančiame pasūdytame vandenyje. Tuomet nupilkite vandenį ir supjaustykite bulves plonais griežinėliais.
2. Nuvalykite ir nuplaukite špinatus ir gerai nusausinkite.
3. Nulupkite ir mažais kubeliais supjaustykite askalotinius česnakus ir česnakus. Puode aliejuje kepkite svogūnus, kol jie taps skaidrūs.
4. Sudėkite špinatus ir trumpai pakepinkite, kol suminkštės. Tada nukelkite keptuvę nuo ugnies ir padėkite į šalį.
5. Nuplaukite lašišą, nusausinkite ir supjaustykite į dvi dalis.
6. Nuplaukite petražoles ir bazilikus, nusausinkite ir smulkiai supjaustykite lapelius.
7. Nusausinkite ir stambiai supjaustykite kaparėlius.
8. Į sviestą įmaišykite kaparėlius ir smulkintas žoleles.
9. Nuplaukite žaliąją citriną karštu vandeniu, nusausinkite ir supjaustykite griežinėliais.
10. Paruoškite du didelius kepimo popieriaus lapus.
11. Į vidurį sudėkite bulvių griežinėlius ir pagardinkite druska bei pipirais. Ant viršaus sudėkite špinatus ir lašišą.
12. Ant lašišos užtepkite kaparėlių sviesto ir ant viršaus uždėkite žaliosios citrinos griežinėlių.
13. Užlenkite popierių ant sudedamųjų dalių ir gerai užspauskite šonus.
14. Vieną šalia kito sudėtus paketėlius **kepkite 200 °C temperatūroje maždaug 20 minučių**.
15. Tada nuimkite popierių ir iš karto patiekite.

9.7 Kalafiorų žiedai su harisa

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

1	mažas žiedinis kopūstas
3 valgomieji šaukštai	miltų
150 ml	kokosų pieno
1½ arbatinio šaukštelio	saldžiosios paprikos
½ arbatinio šaukštelio	česnakų miltelių
1 valgomasis šaukštas	harisos pastos (norimo aštrumo)
	Druskos, pipirų

Paruošimas

1. Nuplaukite kalafiorą ir padalinkite žiedynais.
2. Likusius ingredientus sumaišykite į tirštą, tolygią tešlą. Jei tešla per skysta, įdėkite dar šiek tiek miltų.
3. Kalafioro žiedus po vieną pamirkykite tešloje ir nuvarvinkite tešlos perteklių.
4. Išmirkytus kalafiorų žiedus kepkite porcijomis. Kad būtų traškūs, nesudėkite jų per arti vienas kito.
5. Nustatykite **180 °C** temperatūrą ir **20 minučių** gaminimo laiką ir pradėkite kepimą.

6. Praėjus pusei laiko kalafiorų žiedus apverskite.

PATARIMAS: Kartu tinka natūralaus jogurto padažas.

9.8 Traškūs Briuselio kopūstai su šonine

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

400 g	Briuselio kopūstų
40 g	pusriebės šoninės
4	česnako skiltelės
1 valgomasis šaukštas	alyvuogių aliejaus
	Druskos, pipirų

PATARIMAS: Šis patiekalas skaniausias su šviežiais Briuselio kopūstais, tačiau jį galima ruošti ir su šaldytais. Tokiu atveju Briuselio kopūstų nepjaustykite. Gaminimo laikas ir temperatūra lieka tokie patys.

Paruošimas

1. Briuselio kopūstus nuplaukite ir supjaustykite per pusę.
2. Supjaustykite šoninę plonomis juostelėmis.
3. Česnako skiltelių nelupkite ir nepjaustykite.
4. Visas sudedamąsias dalis sumaišykite dubenyje ir pagal skonį pagardinkite druska ir pipirais.
5. Viską gaminkite **180 °C temperatūroje apie 15–20 minučių**.
6. Praėjus pusei laiko sudedamąsias dalis pakratykite arba apverskite.
7. Patiekite prie kiekvienos porcijos pridėdami po 2 česnako skilteles. Pagal skonį galite išspausti česnako minkštimą ir valgyti su patiekalu.

9.9 Mini pica su kumpiu ir rukola

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

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

9.10 Šokoladiniai pyragėliai su skystu įdaru

Sudedamosios dalys 8 pyragėliams

PASTABA: Prieš pradėdami patikrinkite, kiek kekskiukų formelių telpa į gruzdintuvę.

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Susmulkinkite šokoladą ir ištirpinkite vandens vonelėje.
2. Įdėkite sviestą ir taip pat ištirpinkite.
3. Kiaušinius ir cukrų išplakite iki putų.
4. Persijokite miltus į kiaušinių ir cukraus masę ir maišykite, kol tešla bus tolygi.
5. Supilkite šokolado ir sviesto mišinį.
6. Supilkite tešlą į keksiukų formeles.
7. Šokoladinius pyragėlius kepkite įkaitintame prietaise **180 °C temperatūroje apie 5–6 minutes**.
8. Skanaukite šokoladinius pyragėlius šiltus.

10. Valymas

Nudegimų PAVOJUS!

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

PAVOJUS dėl elektros smūgio!

⊙ Prieš valydami karšto oro gruzdintuvę, iš kištuko ištraukite kištuką.

⊙ Karšto oro gruzdintuvę draudžiama nardinti į vandenį.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.

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

Priedai

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

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

- Prieš tai išmirkykite pridegusius maisto likučius.
- Gruzdinimo krepšelį **7**/**4** 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 išgręždami.
3. Nusausinkite virtuviniu rankšluosčiu.

11. Laikymas

- Prieš padedant karšto oro gruzdintuvę ...
  ... reikia ištraukti kištuką **11**,
  ... prietaisas turi būti atvėsęs, ir
  ... visos dalys turi būti visiškai sausos.
- **A pav.:** Užvyniokite elektros laidą **11** ant laido apvijos **10**.

12. Šalinimas



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



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

Pakuotė

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

13. Problemų sprendimas

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

PAVOJUS dėl elektros smūgio!

⊙ Jokiu būdu nebandykite patys remontuoti prietaiso.

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

14. Techniniai duomenys

Modelis:	SHFDDR 2600 C2
Tinklo įtampa:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Apsaugos klasė:	I
Galia:	2600 W
Energijos suvartojimas išjungties režimu: ≤ 0,5 W	
Perėjimas į išjungties režimą: < 20 min.	

Naudojami simboliai

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

Pasiliekame teisę atlikti techninius pakeitimus.

15. HOYER Handel GmbH garantija

Gerb. kliente,
šiam prietaisui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Jei šis gaminys turėtų trūkumų, pardavėjo atžvilgiu galite naudotis įstatymuose 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 sutaisytoms 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: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliniame puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisiekite su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

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



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „Lidl“ paslaugų portalą (www.lidl-service.com), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510**, galėsite atsidaryti reikiamą naudojimo instrukciją.

Aptarnavimo centras

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

IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

Tiekėjas

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VOKIETIJA

Sisukord

1. Ülevaade 143
2. Otstarbekohane kasutamine 144
3. Ohutusjuhised 144
4. Tarnekomplekt 147
5. Kasutuselevõtt 148
6. Juhtpaneeli ja ekraani ülevaade 149
7. Väike frittimise ABC 150
8. Juhtimine 151
8.1 Toiteühendus 151
8.2 Sisse-/väljalülitamine 151
8.3 Küpsetuskorvi valimine 151
8.4 Käsitsemine 152
8.5 Programmide kasutamine 153
8.6 Kiirkäivitus 154
8.7 Küpsetusprotsessi katkestamine 154
8.8 Funktsioon SYNC COOK 155
8.9 Funktsioon SYNC FINISH 156
8.10 Küpsetusprotsessi lõpp 156
8.11 Programmide ülevaade 157
8.12 Küpsetamisaja tabel 158
9. Retseptid 159
9.1 Kahte sorti friikartulid ürdimajoneesiga 159
9.2 Marineeritud kanatiivad sügavkülmutatud friikartulitega 159
9.3 Lihapallid Vahemere grillitud köögiviljadega 160
9.4 Kabatšoki- ja baklažaanivardad 161
9.5 Küpsetatud Camembert jõhvikatega 161
9.6 Rullitud lõhe 162
9.7 Lillkapsas harissaga 162
9.8 Krõbedad rooskapsad peekoniga 163
9.9 Minipitsa singi ja rukolaga 163
9.10 Vedela sisuga šokolaaditartletid 164
10. Puhastamine 164
11. Hoiustamine 165
12. Utiliseerimine 165
13. Tõrkeotsing 166
14. Tehnilised andmed 166
15. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii 167

1. Ülevaade

1 Korpus
2 Küttekeha (sisemuse ülaosas)
3 Ekraan koos näidikute ja nuppudega
4 Küpsetuskorv [2]
5 Rest
6 **MAX** küpsetuskorvi maksimaalse täitetaseme märgistus (3,5 liitrit küpsetuskorvi kohta)
7 Küpsetuskorv [1]
8 Küpsetuskorvi käepide
9 Õhu väljalaskeavad
10 Vahemaa hoidik koos juhtmehoidikuga
11 Toitepistikuga ühenduskaabel

Täname Teid usalduse eest!

Õnnitleme teid uue kuumaõhufritüüri soetamise puhul.

Toote ohutuks käsitsemiseks ja selle võimaluste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

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

Loodame, et uuest kuumaõhufritüürist on teile palju rõõmu.

Sümbolid seadmel



See sümbol hoiatab Teid kuuma pinna puudutamise eest.



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

2. Otstarbekohane kasutamine

Kuumaõhufritüür on ette nähtud toiduainete küpsetamiseks kuumas õhus temperatuuril kuni 240 °C.
Kuumaõhufritüür on mõeldud koduseks kasutamiseks. Kuumaõhufritüüri tohib kasutada ainult siseruumides.
Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.

Ettenähtav väärkasutus

Kuumaõhufritüür ei sobi vedelike soojendamiseks.

3. Ohutusjuhised

Hoiatused

Vajaduse korral kasutatakse selles juhendis järgmisi hoiatusi.



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

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

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

MÄRKUS. Faktid ja eripärad, mida tuleks seadme kasutamisel arvestada.

Juhised ohutuks kasutamiseks

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

⊙ Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja toitekaablist eemal.

⊙ Ebaõige kasutamine võib tuua kaasa vigastusi.



⊙ Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava. Puudutage küpsetuskorve ainult käepidemest.

⊙ Küpsetamise ajal tuleb õhuavadest kuuma auru. Ärge puutuge vastu auru.

⊙ Kui selle seadme toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, tootja klienditeenindus või vastava kvalifikatsiooniga isik selle ohtude vältimiseks välja vahetama.

⊙ Kütteelemente ei tohi pühkida niiske lapiga.

⊙ See seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.

⊙ See seade on mõeldud samuti kasutamiseks koduses majapidamises ja kodumajapidamiste sarnastes kohtades, näiteks...
  … töötajatele mõeldud köökides, kauplustes, kontorites ja muudel äripindadel;
  … põllumajanduslikes käitistes;
  … klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
  … hommikusöögiga pansionites.

⊙ Vaadake puhastamise kohta käivat peatükki (vt “Puhastamine” lk 164).

⚠ *OHT lastele!*

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

⚠ *OHT lemmikloomadele ja põllumajandusloomadele ning nende poolt!*

- Elektriseadmed võivad ohustada lemmik- ning põllumajandusloomi. Peale selle võivad ka loomad seadet kahjustada. Seetõttu hoidke loomi elektriseadmetest eemal.

⚠ *OHT lindudele!*

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

⚠ *Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!*

- Kaitske seadet niiskuse, tilkuva või pritsiva vee eest.
- Seadet, toitejuhet ega toitepistikut ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
- Kui seadmesse satub vedelikku, tõmmake toitepistik kohe välja. Enne 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 pinge vastab tüübisildile. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema hästi ligipääsetav.
- Veenduge, et ühenduskaablit ei saaks kahjustada teravad servad ega kuumad kohad. Ärge mähkige toitejuhet seadme ümber.
- Seadme ülespanekul veenduge, et toitejuhe ei oleks kuskile kinni jäänud ega muljutud.
- Seade ei ole ka pärast väljalülitamist vooluvõrgust täielikult lahti ühendatud. Lahtiühendamiseks tõmmake toitepistik välja.
- Tõmmates toitepistikut pistikupesast välja, tõmmake alati pistikust, mitte kunagi juhtmest.

- ⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast välja:
  - pärast iga kasutuskorda;
  - rikke ilmnemisel;
  - kui te seadet ei kasuta;
  - enne seadme puhastamist;
  - äikese ajal.
- ⊙ Ohtude vältimiseks ärge muutke toodet. Laske seadet parandada ainult spetsialiseerunud töökojas või teeninduskeskuses.

OHT – tuleoht!

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

OHT – põletusvigastused!

- ⊙ Ärge puudutage seadme ega selle sisemuse kuumi pindu. Kasutage pajakindaid või -lappe.
- ⊙ Enne puhastamist või ärapanekut laske seadmel täielikult jahtuda.
- ⊙ Ärge liigutage ega transportige kuumaõhufritüüri, kui see on sisse lülitatud.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Kasutage ainult originaaltarvikuid.
- ⊙ Ärge kunagi asetage seadet kuumadele pindadele (nt pliidiplaadid) ega soojusallikate või lahtise tule lähedale.
- ⊙ Veenduge, et toit ei puutuks vastu sisemuse ülaosas olevat kuuma küttekeha ega kleepuks selle külge.
- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiivseid puhastustarvikuid.
- ⊙ Seade on varustatud libisemiskindlate plastjalgadega. Kuna mööbel on kaetud mitmesuguste värvide ja plastikutega ning töödeldud erinevate hooldusvahenditega, ei saa täielikult välistada, et mõned neist ainetest sisaldavad komponente, mis mõjutavad ja pehmendavad seadme plastikust jalgu. Vajaduse korral asetage seadme alla libisemiskindel aluskate.

4. Tarnekomplekt

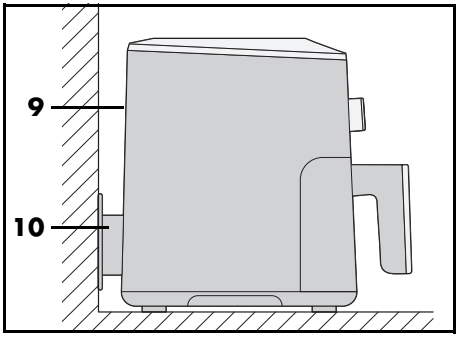
1 kuumaõhufritüür
2 küpsetuskorvi **7**/**4** koos restidega **5**
1 kasutusjuhend

5. Kasutuselevõtt

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

OHT – tuleoht!

Seadme tagaküljel asuvad õhuavad **9** ja vahetükk **10**. Seadme töötamisel väljub õhu väljalaskeavadest kuuma auru.



⊙ Ärge kunagi katke õhu väljalaskeavasid **9** kinni.

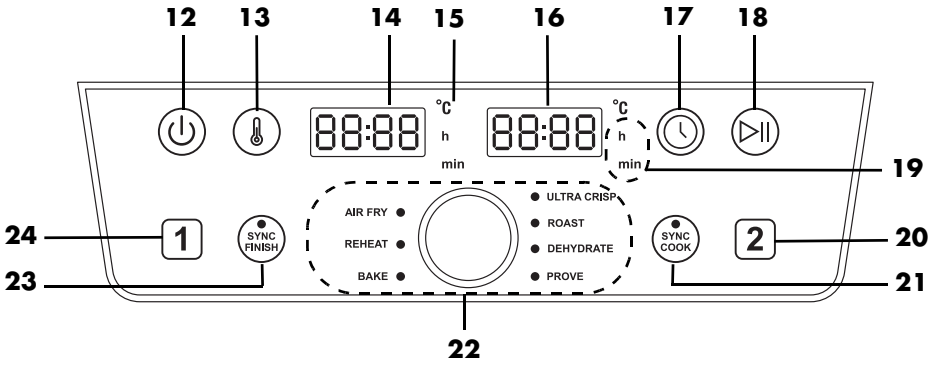
⊙ Ärge kasutage kuumaõhufritüüri otse seinakappide, seinakontaktide all ega kardinate, paberi või muude sarnaste tuleohtlike esemete läheduses.

⊙ Pöörake tähelepanu vaba ruumi olemasolule seadme kõikidel külgedel ja kohal.

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

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

6. Juhtpaneeli ja ekraani ülevaade



12 ⏻ Nupp: sisse/välja

13 Nupp: temperatuur

14 Ekraan: küpsetuskorvi 1 arvandmete kuvamine (nt temperatuur, küpsetusaeg)

15 °C Mõlema korvi korral: süttib, kui temperatuur on kuvatud.

16 Ekraan: küpsetuskorvi arvandmete kuvamine (nt temperatuur, küpsetusaeg) 2

17 Nupp: aeg

18 ⏯ Nupp: start/paus

19 h min Mõlema korvi korral: ajanäit: minutites (min) ja tundides (h)
töötab: järelejäänud aja näit

20 2 Nupp: vali küpsetuskorv 2

21 Nupp/LED **SYNC COOK**: mõlemad küpsetuskorvid töötavad samade väärtustega

22 Pöördregulaator: Temperatuuri ja küpsetusaja seadistamine, programmi valik
AIR FRY (küpsetamine)
REHEAT (soojendamine)
BAKE (küpsetamine)
ULTRA CRISP (krõbe pealispind)
ROAST (praadimine)
DEHYDRATE (kuivatamine)
PROVE (taigna kergitamine)

23 Nupp/LED **SYNC FINISH**: mõlema küpsetuskorvi valmimisaeg ühtlustatakse

24 1 Nupp: vali küpsetuskorv 1

7. Väike frittimise ABC

Toiduainete ettevalmistamine

- Frittimiseks peavad kõik toiduained olema võimalikult kuivad. Kuivatage frititav toit või eemaldage külmutatud toidu küljest jää.
- Külmutatud toiduainete puhul eemaldage võimalikult palju vett ja jääd, enne kui panete need kuumaõhufritüüri.
- 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 frittimisaja valikul väga hoolikalt järgima pakendil olevat teavet.
- Frittige korraga ainult väike kogus.
- Küpsetuskorve **7/4** ei tohi täita rohkem kui märgistuseni **MAX 6**.
- Akrüülamiid võib olla kantserogeenne. Akrüülamiidi moodustumise vältimiseks vältige liigset pruunistamist.

Ühtlaseks pruunistamiseks [1] [2]

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

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

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

Küpsetamine

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

Pakenditeave

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

8. Juhtimine

PÕLETUSOHT!

⊙ Töö ajal võivad seadme pinnad muutuda kuumaks. Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava **9**.

⊙ Kasutage küpsetuskorvide **7**/**4** haaramiseks pajakindaid või -lappe.

⊙ Küpsetamise ajal tuleb õhuavadest **9** kuuma auru. Ärge puutuge vastu auru.

⊙ Ärge liigutage ega transportige kuumaõhufritüüri, kui see on sisse lülitatud.

HOIATUS varakahjude eest!

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

8.1 Toiteühendus

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

8.2 Sisse-/väljalülitamine

• Seadme ooterežiimist sisselülitamiseks vajutage sisse/välja nuppu ⏻ **12**.
  - Kostub lühike helisignaal ja ekraanil kuvatakse korraks *HI*.
  - Eelseadistatud temperatuur *180 °C* kuvatakse ekraanil **14**/**16**.

• Seadme saab igal ajal ooterežiimi lülitada, vajutades uuesti sisse/välja nuppu ⏻ **12**. See toimib ka käimasolevate programmide puhul.
  - Kostub lühike helisignaal ja ekraanil kuvatakse korraks bYE.
  - Kõik tuled ekraanil kustuvad.
  - Ventilaator seiskub.

8.3 Küpsetuskorvi valimine

1. Vajutage nuppu sisse/välja ⏻ **12**, et fritüür sisse lülitada.
2. Vajutades nupule [1] või [2] valite soovitud küpsetuskorvi **7**/**4**. Valitud küpsetuskorvi sümbol vilgub.

MÄRKUS. Kui 15 sekundi jooksul ühtegi nuppu ei vajutata, lõpetab valitud küpsetuskorvi sümbol vilkumise. Sellisel puhul vajutage uuesti nuppe [1] või [2], et seadistusega jätkata.

8.4 Käsitsemine

Järgmiste toimingute eeldus:
- Seade on sisse lülitatud.
- Küpsetuskorv **7**/**4** on valitud nupu [1] või [2] vajutamisega.

Programmide käivitamine
- Vajutage pöördnuppu **22** ja pöörake seda, kuni soovitud programmi LED-indikaator süttib – seejärel on programm valitud.

Käsitsi keetmine
- Temperatuuri ja küpsetusaega saab reguleerida. Vajutades nuppu ⏯ **18** algab küpsetamine seadistatud väärtustega.

Temperatuuri muutmine

Temperatuuri saab reguleerida viie kraadi kaupa vahemikus 40 kuni 240 °C. Programmides saab temperatuuri seadistada ainult piiratult. Vaadake täpseid andmed reguleeritavate vahemike kohta programmide ülevaate tabelist (vt "Programmide ülevaade" lk 157).
- Vajutage nuppu 🌡 **13**. Ekraanil **14** või **16** vilgub temperatuur.
- Pöörake pöördregulaatorit **22**, kuni kuvatakse soovitud temperatuuri. Vilkumine lõpeb u 5 sekundit pärast seadistamist. Uus temperatuur on salvestatud.

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

Aja muutmine

Küpsetusaega saab seadistada ühe minuti kaupa vahemikus 1 kuni 60 minutit.
- Temperatuuriseadistuse korral üle 200 °C kuni 30 minutit
- Programmis **BAKE** 1 tunnist kuni 4 tunnini.
- Programmis **DEHYDRATE** 1 tunnist kuni 24 tunnini, 15-minutiliste sammudega.
- Programmis **PROVE** 15 minutist kuni 4 tunnini, 5-minutiliste sammudega.

- Vajutage nuppu 🕓 **17**. Ekraanil vilgub aeg.
- Pöörake pöördregulaatorit **22**, kuni kuvatakse soovitud aeg. Vilkumine lõpeb u 5 sekundit pärast seadistamist. Uus temperatuur on kinnitatud.

MÄRKUS. Kui u 5 minutit on seadet käsitsemata möödunud, lülitub seade ooterežiimile.

8.5 Programmide kasutamine

MÄRKUSED.

- Veenduge, et toit ei puutuks vastu sisemuse ülaosas olevat kuuma küttekeha **2** ega kleepuks selle külge.
- Te saate temperatuuri ja küpsetusaega igal ajal muuta, välja arvatud programmis **SYNC FINISH.**
- Programmis **AIR FRY** tuletatakse teile iga 5 minuti järel signaalheliga meelde toiduaineid pöörata.
- Programmis **ULTRA CRISP** kuvatakse programmi lõpus ekraanil *COOL*. Ventilaator jätkab töötamist u 1 minuti. Ekraanil kuvatakse *End*, kõlab 3 signaalheli ja seade läheb ooterežiimi.
- Kui funktsioon *COOL* on aktiivne, siis nupp ⏯ ei tööta.
- Soojuskadude vältimiseks tuleks küpsetusprotsess käivitada alles siis, kui mõlemad küpsetuskorvid **7**/**4** on täielikult sisse lükatud.
- Selleks lülitage seade programmi vahetamiseks alati esmalt ooterežiimi, vajutades nuppu sisse/välja ⏻ **12**, ning seejärel uuesti sisse.

Mõne toiduaine ja valmistusviiside jaoks on seadmel eelseadistatud programmid. Programmi valimisel saate igal ajal teha ka järgmisi lisaseadistusi:

- Temperatuur
- Küpsetusaeg
- Pärast funktsiooni **SYNC FINISH** aktiveerimist ei saa temperatuuri ega küpsetusaega muuta.

1. Valmistage toiduained ette ja pange need küpsetuskorvi **7**/**4**.
2. Libistage küpsetuskorv korpusesse **1**.
3. Vajutage sisselülitamiseks nuppu sisse/välja ⏻ **12**.
4. Valige soovitud küpsetuskorv, vajutades nuppu 1 või 2.
5. Vajutage pöördregulaatorit **22**.
6. Pöörake pöördregulaatorit, kuni soovitud programmi LED-indikaator süttib. Ekraanil **14** või **16** kuvatakse valitud programmi temperatuur.

MÄRKUS. Temperatuuri muutmiseks vajutage nuppu 🌡 **13**, aja muutmiseks vajutage 🕓 **17**. Kuni vastav väärtus ekraanil **3** vilgub, saate seda pöördregulaatori pööramisega muuta. Pärast pööramist oodake umbes 5 sekundit. Näidik lakkab vilkumast ja uus väärtus on salvestatud.

7. Käivitage küpsetamine, vajutades nuppu start/paus ⏯ **18**. Programm käivitatakse.
   - Ekraanil kuvatakse järelejäänud tööaeg. Aja ja temperatuuri väärtusi saab muuta ka programmi käivitamise ajal, kui vajutada 🌡 **13** või 🕓 **17**.

8.6 Kiirkäivitus

1. Lülitage seade ooterežiimilt nupuga sisse/välja ⏻ **12** sisse.
2. Vajutades uuesti nuppu start/paus ⏯ **18** algab küpsetamine eelseadistatud temperatuuriga *180 °C* ja eelseadistatud küpsetusajaga *15 min* mõlemas küpsetuskorvis.
3. Kui soovite kasutada ainult ühte küpsetuskorvi, vajutage enne alustamist nuppu 1 või 2.

MÄRKUSED.

- Kui valite temperatuuri üle 200 °C wählen, saab aega seadistada maksimaalselt 30 minutit.
- Programmi lõpus kuvatakse ekraanil *COOL*. Ventilaator jätkab töötamist u 1 minuti. Ekraanil kuvatakse *End*, kõlab 3 signaalheli ja seade läheb ooterežiimi.

8.7 Küpsetusprotsessi katkestamine

MÄRKUS. Liiga pikk paus võib küpsetustulemust negatiivselt mõjutada.

Küpsetusprotsessi saate igal ajal katkestada, nt küpsusastme kontrollimiseks.

1. Tõmmake küpsetuskorv **7** /**4** käepidemest **8** hoides korpusest **1** välja. Seade lülitub korvide väljatõmbamisel automaatselt välja.
   - Järelejäänud tööaeg vilgub.
   - LED valitud programmi kõrval vilgub.
   - Ventilaator peatub, kuni küpsetuskorv **7**/**4** on uuesti sisestatud.
2. Asetage küpsetuskorv uuesti seadmesse. Seade lülitub küpsetusaja lõppemiseni automaatselt uuesti sisse.

või

1. Küpsetusprotsessi katkestamiseks vajutage korraks nuppu start/paus ⏯ **18**.
   - Järelejäänud tööaeg vilgub.
   - LED valitud programmi kõrval vilgub.
   - Ventilaator seiskub.
2. Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage uuesti nuppu start/paus ⏯ **18**.
   - Järelejäänud tööaega hakatakse loendama allapoole.
   - Ventilaator jätkab töötamist.

8.8 Funktsioon SYNC COOK

Selle funktsiooniga saate suuremaid toidukoguseid sama küpsetusaja ja temperatuuriga mõlemas küpsetuskorvis üheaegselt valmistada.
Eelseadistatud temperatuur ja küpsetusaeg on 180 °C ja 15 minutit. Te saate eelseadistatud väärtusi muuta või valida küpsetusprogrammi.

1. Vajutage nuppu sisse/välja ⏻, et fritüür sisse lülitada.
2. Vajutage nuppu **SYNC COOK** **21**.
3. Reguleerige nupu **13** vajutamisega temperatuur ja nupu **17** vajutamisega reguleerige aega.
   või
   Valige üks programmidest, vajutades ja keerates pöördregulaatorit.
4. Alustage küpsetusprotsessi, vajutades nuppu start/paus ⏯ **18**.

Seadistatud väärtusi kasutatakse mõlemal küpsetuskorvil.

- Süttib LED **SYNC COOK** **21**.
- Vajadusse korral süttib valitud programmi LED.
- Kuvatakse järelejäänud aega.

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

Küpsetamisprotsessi ajal saate minna üle ka programmile.

1. Selleks vajutage küpsetamise ajal nuppu start/paus ⏯ **18**.
2. Valige soovitud programm, vajutades ja keerates pöördregulaatorit.
3. Seejärel vajutage uuesti nuppu start/stopp start/paus ⏯ **18**.

Mõlemad küpsetuskorvid töötavad nüüd valitud programmiga edasi.

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

1. Selleks vajutage küpsetamise ajal uuesti nuppu **SYNC COOK** **21**.
   - LED-tuli **21** kustub.
   - Iga programm, mis enne nupu **21** vajutamist oli aktiivne, jätkub mõlemale küpsetuskorvile.
2. Valige nupust küpsetuskorv 1 või 2.
3. Sisestage nüüd valitud küpsetuskorvile uued soovitud väärtused.

Mõlemad küpsetuskorvid töötavad edasi eraldi seadistatud väärtustega.

8.9 Funktsioon SYNC FINISH

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

1. Vajutage nuppu sisse/välja ⏻ **12**, et fritüür sisse lülitada.
2. Vajutage nuppu [1], et valida küpsetuskorv **7**.
3. Seadistage küpsetusaeg, temperatuur või valige programm, vajutades ja keerates pöördregulaatorit.
4. Vajutage nuppu [2], et valida küpsetuskorv **4**.
5. Seadistage küpsetusaeg, temperatuur või valige välja programm.
6. Vajutage nuppu **SYNC FINISH** **23**.
7. Alustage küpsetusprotsessi, vajutades nuppu start/paus ⏯ **18**.
   - LED **SYNC FINISH** **23** süttib.
   - Järelejäänud tööaega kuvatakse töötava küpsetuskorvi ekraanil.
   - Veel mittetöötava küpsetuskorvi näidikul kuvatakse *HOLd*.

- Küpsetustoiming algab mõlemal küpsetuskorvil vastavalt nende seadistusele.
- Aega ja temperatuuri ei saa enam muuta.
- Lühema küpsetusajaga küpsetuskorv lõpetab u 15 sekundit enne pikema küpsetusajaga küpsetuskorvi.
- Kui mõlemal küpsetuskorvil on seadistatud sama pikk küpsetusaeg, siis alustab esimene küpsetuskorv 15 sekundit enne teist küpsetuskorvi küpsetusprotsessiga.
- Mõlema küpsetuskorvi küpsetusaja lõppemisel kõlab 3 helisignaali. Mõlema küpsetuskorvi küpsetusaja lõpus kuvatakse korraks *End*. Seejärel lülitub seade ooterežiimi.

8.10 Küpsetusprotsessi lõpp

- Kui programm on lõpuni jõudnud, kõlab helisignaal ja ekraanil **14**/**16** kuvatakse *End*. Seade lülitub ooterežiimile.

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

- Küpsetuskorvide **7**/**4** jaoks on vaja kuumuskindlat alust, samuti taldrikut või kaussi (soovi korral eelsoojendatuna).
- Seadme vooluvõrgust eemaldamiseks tõmmake toitepistik **11** pesast välja.

1. Tõmmake küpsetuskorv **7**/**4** käepidemest **8** hoides korpusest **1** välja. Asetage see kuumuskindlale pinnale.
2. Pange toit valmispandud taldrikule/kaussi.
3. Laske seadmel ja tarvikutel enne puhastamist maha jahtuda.

MÄRKUS. Kui nt küpsusaste ei vasta veel teie soovidele, saate küpsetamisprotsessi käsitsi muuta. Lükake täidetud küpsetuskorv **7**/**4** uuesti korpusesse **1** ja alustage küpsetamist uuesti. Mõne minuti pärast kontrollige küpsusastet. Selleks tõmmake küpsetuskorv **7**/**4** käepidemest **8** hoides lihtsalt korpusest välja.

8.11 Programmide ülevaade

- Järgmine tabel on abiks näidatud toiduainete küpsetamise seadistamisel.

Programm	Kasutamine	eelseadistatud temperatuur (reguleeritav vahemik)	eelseadistatud aeg (reguleeritav vahemik)
AIR FRY	Külmutatud friikartulid [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1–60 min)
REHEAT	Soojendamine	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1–60 min)
BAKE	Muffinid, koogid ja küpsetised	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 min – 4 tundi)
ULTRA CRISP	väga krõbedate toiduainete jaoks	240 °C	10 min [3] (1 –30 min)
ROAST	Steigid, kotletid	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 –60 min)
DEHYDRATE	Toiduainete kuivatamine (ploomid/õunaviilud)	60 °C (60–90 °C)	2 tundi (1 h – 24 h)
PROVE	Laske pärmitaignal kerkida/puhata	75 °C (35 °C kuni 75 °C)	45 min (15 min – 4 tundi)

8.12 Küpsetamisaja tabel

- Temperatuuri ja aja andmed küpsetustabelis on soovituslikud. Temperatuur ja aeg võivad varieeruda sõltuvalt toidu laadist, suurusest, kogusest ning teie maitsest.

Toit	**°C**	**Minutid**	**optimaalne kogus korvi kohta**	**optimaalne kogus korvi kohta**
Friikartulid[1]	190	25–30	500 g	640 g
Kanakintsud[2]	200	30	450 g	750 g
Köögivili[2]	150	25	400 g	750 g
Küpsetatud rullid[2]	180	8	2 tükki	3 tükki
Muffinid	150	18	2 tükki	4 tükki
Lõhefilee	200	15	100 g	300 g
Steik[2,3]	240	5–15	150 g	450 g
Krevetid[3]	240	8	250 g	500 kg

Ülakirjas numbrid [1, 2, 3] tähendavad:
[1]: raputage või keerake iga 5 minuti järel.
[2]: raputage või keerake poole küpsetusaja möödumisel.
[3]: küpsetusprotsessi lõpus aktiveeritakse jahutusfunktsioon automaatselt 1 minutiks. Ekraanil kuvataks COOL.

9. Retseptid

9.1 Kahte sorti friikartulid ürdimajoneesiga

Koostisained 4 portsjonile

Majoneesi koostisained

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

Friikartulite koostisained

250 g	maguskartulit
250 g	salatikartulit
2 spl	päevalilleõli
	Soola

Valmistamine

1. Ürdimajoneesi jaoks asetage munakollane ja sinep kõrgesse kaussi ning segage saumikseriga.
2. Segamise ajal valage õhukese joana õli, kuni moodustub ühtne kreemjas segu.
3. Lisage ürdid ja maitsestage soola, pipra ja sidrunimahlaga.
4. Koorige ja peske kartulid ja maguskartulid, tupsutage need kuivaks.
5. Lõigake kartulid ja maguskartulid umbes 1 cm paksusteks kangideks ning segage mõlemad kausis 1 spl õliga läbi.
6. Asetage friikartulid küpsetuskorvi.
7. Küpsetage mõlemat tüüpi friikartuleid paralleelselt samade väärtuste juures.
8. Aktiveerige funktsioon **SYNC COOK**. Nüüd tuleb väärtused määrata ainult üks kord ja mõlemad friikartulitüübid saavad korraga valmis.
9. Seadistage väärtusteks **25 minutit** ja **200 °C** ning alustage küpsetamist.
10. **Pärast 15 minutit** vähendage temperatuur väärtusele **180 °C** ja raputage friikartuleid põhjalikult.
11. Lisage friikartulitele soola ja serveerige koos ürdimajoneesiga.

9.2 Marineeritud kanatiivad sügavkülmutatud friikartulitega

Koostisained 2 inimesele

Koostisained

250 g	sügavkülmutatud friikartuleid
Umbes 8	kanatiiba

Marinaadi koostisained

6 spl	päevalille- või rapsiõli
6 spl	magusvürtsikat tšillikastet
4 spl	tomatiketšupit
4 spl	äädikat
1–2 tl	soola
1–2 tl	paprikapulbrit
1–2 tl	tšillihelbeid

Valmistamine

1. Segage kõik marinaadi koostisosad suures kausis kokku.
2. Asetage kanatiivad kaussi, segage marinaadis ja laske umbes 1 tund marinaadis seista.
3. Asetage kanatiivad kõrvuti **küpsetuskorvi 1** ja seadke väärtusteks **15 minutit** ja **190 °C**.
4. Lisage **küpsetuskorvi 2** 250 g külmutatud friikartuleid ja seadke väärtusteks **200 °C** ja **20 minutit**.
5. Aktiveerige funktsioon **SYNC FINISH** ja alustage küpsetamist. Küpsetamisprotsessid on nüüd sünkroniseeritud, nii et mõlemad küpsetuskorvid on korraga valmis.
6. Küpsetamisaja keskel segage/keerake koostisosi, et need küpseksid ühtlaselt.

7. Küpsetusaja lõpus kontrollige kanatiibu ja friikartuleid ning võtke välja, kui need on valmis.

9.3 Lihapallid Vahemere grillitud köögiviljadega

Koostisained 2 inimesele

Marinaadi koostisained

2 spl	oliiviõli
1	küüslauguküüs
½ tl	rosmariini
½ tl	pune
½ tl	majoraani
	Soola, pipart

Grillitud köögiviljade koostisained

1	väike kabatšokk
1	väike punane paprika
1	sibul
150 g	kirsstomateid

Lihapallide koostisained

250 g	veisehakkliha
½	väikest punast sibulat
	Oliiviõli
3	lehtpeterselli vart
1	munakollane
1 spl	riivsaia
	Paprikapulbrit (rosee pipar)
	Soola, pipart

Valmistamine

1. Koorige ja hakkige küüslauguküüs peeneks.
2. Segage kausis kõik marinaadi koostisosad kokku.
3. Peske ja puhastage köögiviljad.
4. Lõigake kabatšokk ja paprika suupärasteks tükkideks.
5. Poolitage kirsstomatid.
6. Lõigake sibul viiludeks.
7. Lisage köögiviljad marinaadile ja segage põhjalikult. Laske köögiviljadel lihapallide valmistamise ajal marinaadis seista.
8. Lihapallide jaoks koorige ja hakkige punane sibul peeneks ning praadige väheses oliiviõlis, kuni see on läbipaistev.
9. Peske petersell ära, raputage kuivaks ja hakkige lehed peeneks.
10. Sõtkuge hakkliha koos ettevalmistatud sibulatükkide, hakitud peterselli, klopitud munakollase ja riivsaiaga ühtlaseks seguks ning maitsestage.
11. Vormige märgade kätega hakklihasegust väikesed ja ühtlased pallid.
12. Asetage lihapallid **küpsetuskorvi 1**. Seadke väärtuseks **180 °C** ja **umbes 15 minutit**.
13. Segage marineeritud köögivilju üks kord ja asetage need **küpsetuskorvi 2**. Seadke väärtuseks **180 °C** ja **umbes 20 minutit**.
14. Aktiveerige funktsioon **SYNC FINISH** ja alustage küpsetamist. Küpsetamisprotsessid on nüüd sünkroniseeritud, nii et mõlemad küpsetuskorvid on korraga valmis.
15. Küpsetamisaja keskel segage/keerake koostisosi, et need küpseksid ühtlaselt.
16. Küpsetusaja lõpus kontrollige lihapalle ja köögivilju ning võtke välja, kui need on valmis.

NÄPUNÄIDE. Küpsetamisajad olenevad lihapallide või köögiviljatükkide suurusest.

9.4 Kabatšoki- ja baklažaanivardad

Koostisained 4 portsjonile

MÄRKUS. Jälgige maksimaalset täitetaset! Vajalikuks võib osutuda 2 küpsetustsüklit.

Koostisained

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

Valmistamine

1. Segage kausis kokku ürdid, vürtsid ja õli.
2. Lõigake kabatšokk ja baklažaan 2 cm paksusteks viiludeks. Lõigake sibulad veeranditeks.
3. Lisage köögiviljad vürtsi-õlisegule.
4. Tõstke köögiviljad vaheldumisi varrastele.
5. Küpsetage vardaid **200 °C juures 15 minutit**.
6. Poole aja möödumisel keerake vardaid.

9.5 Küpsetatud Camembert jõhvikatega

Koostisained 4 portsjonile

MÄRKUS. Kõigepealt kontrollige, kas 4 Camemberti mahuvad küpsetuskorvi. Kui ei, siis küpsetage Camemberti 2 kaupa.

Koostisained

4	Camemberti (igaüks kuni 150 g)
2	muna
2 spl	koort
6 spl	riivsaia
4 spl	jõhvikaid purgist
	Soola, pipart

Valmistamine

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

9.6 Rullitud lõhe

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

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

Valmistamine

1. Koorige ja peske kartulid ära ning keetke neid soolaga maitsestatud keevas vees. Seejärel nõrutage vesi ära ja lõigake kartulid õhukesteks viiludeks.
2. Puhastage ja peske spinat ära ning nõrutage hästi.
3. Koorige šalottsibul ja küüslauk ning lõika väikesteks kuubikuteks. Praadige õlis, kuni see on läbipaistev.
4. Lisage spinat ja praadige veidi, kuni lehed närbuvad. Seejärel tõstke pott tulelt ja tõstke see kõrvale.
5. Loputage lõhe, kuivatage ja lõigake see kaheks osaks.
6. Peske petersell ja basiilik ära, raputage kuivaks ja hakkige lehed peeneks.
7. Nõrutage kapparid ära ja tükeldage jämedateks tükkideks.
8. Sõtkuge kapparid ja hakitud ürdid võiga läbi.
9. Loputage laimi kuuma veega, tupsutage kuivaks ja lõigake viiludeks.
10. Laotage välja kaks suurt tükki küpsetuspaberit.
11. Asetage keskele kartuliviilud ning maitsestage soola ja pipraga. Asetage peale spinat ja lõhe.
12. Asetage kapparivõi helvestena lõhele ja tõstke peale laimiviilud.
13. Murdke paber koostisainete peale ja sulgege küljed tihedalt.
14. Küpsetage kõrvuti **200 °C juures u 20 minutit**.
15. Seejärel eemaldage paber ja serveerige roog kohe.

9.7 Lillkapsas harissaga

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

1	väike lillkapsas
3 spl	jahu
150 ml	kookospiima
1½ tl	paprikapulbrit
½ tl	küüslaugupulbrit
1 spl	harissa pastat (vastavalt soovitud vürtsikusele)
	Soola, pipart

Valmistamine

1. Puhastage lillkapsas ja jagage see väikesteks õisikuteks.
2. Segage ülejäänud koostisosad paksuks ja ühtlaseks tainaks. Kui tainas on liiga vedel, lisage jahu.
3. Kastke lillkapsa õisikud ükshaaval tainasse ja nõrutage üleliigne tainas maha.
4. Küpsetage paneeritud lillkapsa õisikud portsjonitena. Need ei tohiks olla liiga tihedalt, et saavutada mõnus krõbedus.
5. Seadke temperatuuriks **180 °C** ja küpsetusajaks **20 minutit** ning alustage küpsetamist.
6. Poole aja möödumisel pöörake lillkapsad ümber.

NÄPUNÄIDE. Sobib hästi koos värske jogurtikastmega.

9.8 Krõbedad rooskapsad peekoniga

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

400 g	rooskapsast
40 g	triibulist peekonit
4	küüslauguküünt
1 spl	oliiviõli
	Soola, pipart

NÄPUNÄIDE. See retsept maitseb kõige paremini värskete rooskapsastega, kuid seda võib valmistada ka külmutatud rooskapsastega. Sel juhul ärge lõigake õisikuid pooleks. Küpsetusaeg ja -temperatuur jäävad samaks.

Valmistamine

1. Puhastage rooskapsas ja poolitage õisikud.
2. Lõigake peekon õhukesteks viiludeks.
3. Jätke küüslauguküüned koorimata.
4. Segage kõik koostisosad kausis ning maitsestage soola ja pipraga.
5. Küpsetage **180 °C juures u 15–20 minutit**.
6. Poole aja möödumisel raputage või pöörake koostisosi.
7. Serveerige iga portsioniga 2 küüslauguküünt. Olenevalt maitsest pigistage küüslauguküüntest pehme osa välja ja nautige.

9.9 Minipitsa singi ja rukolaga

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

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

Valmistamine

1. Rullige pitsatainas jahusel tööpinnal lahti ja lõigake sellest välja ristkülikud, mis on 1 cm väiksemad kui küpsetuskorvi pind.
2. Torgake tainas kergelt kahvliga läbi.
3. Lõigake mozzarella õhukesteks viiludeks.
4. Määrige tainale tomatipüree, maitsestage soola, pipra ja punega ning pange peale mozzarellaviilud.
5. Küpsetage pitsaviile portsjonitena **180 °C juures umbes 7 minutit**.
6. Laotage tükkidele Serrano sink ja küpsetage veel **3–5 minutit**.
7. Kui pitsa servad hakkavad kergelt pruunistuma, võtke tükid välja ja kaunistage pestud rukolaga.
8. Niristage minipitsadele veidi oliiviõli ja serveerige.

NÄPUNÄIDE. Olenevalt taigna paksusest vajab pitsa 1–2 minutit pikemat või lühemat aega.

9.10 Vedela sisuga šokolaaditartletid

Koostisained 8 tartleti jaoks

MÄRKUS. Kõigepealt kontrollige, mitu muffinivormi korraga küpsetuskorvi mahub.

Koostisained

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

Valmistamine

1. Hakkige šokolaad tükkideks ja laske vesivannil sulada.
2. Lisage võid ja laske ka sellel sulada.
3. Vahustage munad ja suhkur kohevaks vahuks.
4. Sõeluge muna ja suhkru segusse jahu ning segada ühtlaseks tainaks.
5. Segage sisse šokolaadi-võisegu.
6. Valage tainas muffinivormidesse.
7. Küpsetage šokolaaditartlette **180 °C juures umber 5–6 minutit**.
8. Nautige šokolaaditartletti soojalt.

10. Puhastamine

Põletusoht!

⊙ Enne seadme liigutamist või puhastamist laske sel jahtuda.

ELEKTRILÖÖGI oht!

⊙ Enne kuumaõhufritüüri puhastamist tõmmake toitepistik pistikupesast välja.

⊙ Kuumaõhufritüüri ei tohi vette kasta.

HOIATUS varakahjude eest!

⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiivseid puhastustarvikuid.

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

Lisatarvikud

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

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

- Kõrbenud toidujääke pehmendage leotamise abil.
- Puhastage küpsetuskorvi **7**/**4** käsitsi sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Loputage hoolikalt puhta veega.
- Enne seadme ärapanekut või uuesti kasutamist laske kõigil osadel täiesti ära kuivada.

Korpus

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

Sisemus

1. Puhastage sisemust pehme käsna, vähese 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** vooluvõrgust eemaldada,
  … seade maha jahutada ja
  … kõik osad täielikult kuivatada.
- **Joonis A.** Kerige toitejuhe **11** ümber juhtmehoidiku **10**.

12. Utiliseerimine



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



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

13. Tõrkeotsing

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

ELEKTRILÖÖGI OHT!

⊙ Arge mitte mingil juhul proovige seadet ise parandada.

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

14. Tehnilised andmed

Mudel:	SHFDDR 2600 C2
Toitepinge:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Kaitseklass:	I
Võimsus:	2600 W
Energiatarve välja lülitatud olekus: ≤ 0,5 W	
Minge välja lülitatud olekusse: < 20 min	

Kasutatud sümbolid

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

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

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, remondime või asendame – vastavalt meie valikule – toote Teie jaoks tasuta. Selle garantiiteenuse eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostutõend (kassatšekk) ja lühidalt kirjeldatakse kirjalikult, milles puudus seisneb ja mis ajal see tekkis. Kui defekt on meie garantiiga hõlmatud, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remondi või asendamisega ei alga uus garantiiperiood.

Garantiiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

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

Garantii maht

Seade toodeti järgides rangeid kvaliteedinõudeid ja seda kontrolliti hoolikalt enne tarnimist.
Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

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

Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, seda pole otstarbekohaselt kasutatud ega hooldatud. Toote otstarbekohase kasutamise jaoks peab täpselt järgima kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kasutusotstarbeid ja tegevusi, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse, peab tingimata vältima.
Toode on mõeldud üksnes eraviisiliseks ja mitte tööstuslikuks kasutamiseks. Väära ja mitteotstarbekohase käsitlemise, toore jõu rakendamise ja sekkumiste, mida ei ole teinud meie volitatud teeninduskeskus, korral kaotab garantii kehtivuse.

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleemi kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmiseid juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number **IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteaartikli numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, juhendi esilehelt (all vasakul) või kleebiselt seadme taga- või alumiselt küljelt.
- Kui tekkima peaks talitlushäireid või muid puuduseid, võtke esmalt ühendust järgnevalt toodud teeninduskeskusega **telefoni** või **e-kirja** teel.
- Sel juhul saate lisades ostutõendi (kassatšekk) ja märkides, millises puudus seisneb ja kuna see tekkis, defektseks loetud toote saata Teie jaoks saatekuluta Teile nimetatud teeninduse aadressile.

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



Selle QR-koodiga jõuate otse Lidli teeninduslehele (www.lidl-service.com) ja saate tooteartikli numbri (IAN) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.

Teeninduskeskus

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

IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

Tarnija

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSAMAA

Saturs

1. Pārskats 171
2. Paredzētais lietojums 172
3. Drošības norādes 172
4. Piegādes komplektācija 175
5. Ekspluatācijas uzsākšana 176
6. Vadības paneļa un displeja pārskats 177
7. Īsā pamatinformācija par cepšanu 178
8. Lietošana 179
8.1 Elektroapgādes pieslēgums 179
8.2 Ieslēgšana/izslēgšana 179
8.3 Groza izvēle 179
8.4 Lietošanas pamatprincipi 180
8.5 Programmu lietošana 181
8.6 Ātrā ieslēgšana 182
8.7 Gatavošanas procesa pārtraukšana 182
8.8 Funkcija SYNC COOK 183
8.9 Funkcija SYNC FINISH 184
8.10 Gatavošanas procesa beigas 184
8.11 Programmu pārskats 185
8.12 Gatavošanas tabula 186
9. Receptes 187
9.1 Divu veidu frī kartupeļi ar garšaugu majonēzi 187
9.2 Marinēti vistu spārniņi ar frī kartupeļiem 187
9.3 Gaļas bumbiņas ar grilētiem dārzeņiem Vidusjūras gaumē 188
9.4 Cukīni un baklažānu iesmiņi 189
9.5 Cepts kamambēra siers ar dzērvenēm 189
9.6 Lasis paciņās 190
9.7 Ziedkāpostu rozetes ar Harissa pastu 190
9.8 Kraukšķīgi Briseles kāposti ar speķi 191
9.9 Mini pica ar šķiņķi un rukolu 191
9.10 Šokolādes kūciņas ar šķidru centru 192
10. Tīrīšana 192
11. Uzglabāšana 193
12. Utilizācija 193
13. Problēmu risināšana 194
14. Tehniskie dati 194
15. HOYER Handel GmbH garantija 195

1. Pārskats

1 Korpuss
2 Sildelements (iekšējā nodalījuma augšpusē)
3 Vadības panelis ar indikatoriem un pogām
4 Grozs 2
5 Ieliktnis
6 **MAX** Groza maksimālā uzpildes augstuma atzīme (katrs grozs 3,5 litri)
7 Grozs 1
8 Groza rokturis
9 Ventilācijas atveres
10 Starplika ar kabeļa uztinēju
11 Pieslēguma vads ar kontaktdakšu

Pateicamies par uzticību!

Apsveicam ar jaunā karstā gaisa fritera iegādi!

Lai droši rīkotos ar izstrādājumu un uzzinātu par tā visām funkcijām, ņemiet vērā tālāk norādīto.

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

Novēlam patīkamu jaunā karstā gaisa fritera lietošanu!

Simboli uz ierīces



Šis simbols brīdina par pieskaršanos karstām virsmām.



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

2. Paredzētais lietojums

Karstā gaisa friteris ir paredzēts ēdienu gatavošanai, izmantojot karstu gaisu līdz maksimāli 240 °C temperatūrai.
Karstā gaisa friteris ir paredzēts privātai lietošanai mājsaimniecībā. Karstā gaisa friteri drīkst lietot tikai sausās iekštelpās.
Šo ierīci nedrīkst izmantot komerciāliem nolūkiem.

Paredzamā nepareizā lietošana

Karstā gaisa friteris nav paredzēts šķidrumu uzsildīšanai.

3. Drošības norādes

Brīdinājuma norādes

Atbilstošajos gadījumos lietošanas instrukcijā ir izmantotas šādas brīdinājuma norādes.

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

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

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

NORĀDE. Apstākļi un īpatnības, kas jāņem vērā, lietojot ierīci.

Drošas lietošanas norādījumi

⊙ Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām vai pieredzes un/vai zināšanu trūkumu, ja tās tiek uzraudzītas vai ir instruētas par drošu ierīces lietošanu un apzinās iespējamos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt apkopi lietotāja līmenī, ja vien viņi nav vismaz 8 gadus veci un netiek uzraudzīti.

⊙ Jānodrošina, ka bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, atrodas drošā attālumā no ierīces un tās pieslēguma vada.

⊙ Nepareiza ierīces lietošana var izraisīt savainojumus.



⊙ Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, piemēram, ventilācijas atverēm aizmugurē. Grozu satveriet tikai aiz roktura.

⊙ Gatavošanas laikā no ventilācijas atverēm izplūst karsts tvaiks. Izvairieties no saskares ar tvaikiem.

⊙ Ja ierīces barošanas vads ir bojāts, jums jāliek ražotājam vai tā klientu apkalpošanas dienestam, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju to nomainīt, lai novērstu apdraudējumus.

⊙ Sildelementiem nedrīkst veikt mitro tīrīšanu.

⊙ Šī ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⊙ Šī ierīce ir paredzēta arī lietošanai mājās un līdzīgās vietās, piemēram...

… veikalos, birojos un citās darbavietās esošās darbinieku virtuvēs;

… lauksaimniecības uzņēmumos;

… klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;

… naktsmītnēs ar brokastīm.

⊙ Skatiet nodaļu par tīrīšanu (skatīt “Tīrīšana” 192. lpp.).

BRIESMAS – apdraudējums bērniem!

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

BRIESMAS mājdzīvniekiem un mājlopiem!

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

BRIESMAS putniem!

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

BRIESMAS – mitruma radīts elektriskās strāvas trieciens!

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

BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- Nesāciet lietot ierīci, ja ierīcei vai pieslēguma vadam ir redzami bojājumi vai ierīce iepriekš ir nokritusi.
- Ja izmantojat pagarinātāju, tam ir jāatbilst šīs ierīces tehniskajiem datiem.
- Nepievienojiet ierīci pie paneļa ar vairākām kontaktligzdām. Tādējādi varat izraisīt pārslodzi.
- Izvelciet pieslēguma vadu tā, lai neviens nevarētu uz tā uzkāpt, aiz tā aizķerties vai paklupt.
- Pievienojiet kontaktdakšu tikai pie pareizi uzstādītas, viegli pieejamas kontaktligzdas ar drošības kontaktiem, kuru spriegums atbilst ierīces tehnisko datu plāksnītē norādītajām specifikācijām. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
- Raugiet, lai pieslēguma vads netiktu sabojāts uz asām malām vai karstām virsmām. Neaptiniet pieslēguma vadu ap ierīci.
- Ierīces uzstādīšanas laikā raugiet, lai pieslēguma vads netiktu iespīlēts vai saspiests.
- Arī pēc izslēgšanas ierīce nav pilnībā atvienota no elektrotīkla. Lai tā būtu pilnībā atvienota, atvienojiet kontaktdakšu.
- Lai atvienotu kontaktdakšu no kontaktligzdas, vienmēr satveriet pašu kontaktdakšu, nevis velciet aiz pieslēguma vada.

- ⊙ Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas:
  - pēc katras lietošanas reizes;
  - ja rodas darbības traucējums;
  - ja ierīci ilgāku laiku neizmantojat;
  - pirms ierīces tīrīšanas;
  - negaisa laikā.
- ⊙ Lai izvairītos no apdraudējuma, neveiciet izstrādājumā nekādas izmaiņas. Lieciet remonta darbus veikt tikai specializētai darbnīcai vai servisa centram.



BRIESMAS – aizdegšanās risks!

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



BRIESMAS – apdegumu savainojumu risks!

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

BRĪDINĀJUMS par materiāliem zaudējumiem!

- ⊙ Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.
- ⊙ Nekādā gadījumā nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām (piemēram, plīts), kā arī karstuma avotu vai atklātas liesmas tuvumā.
- ⊙ Raugiet, lai ēdienu sastāvdaļas nesaskartos ar sildelementu iekšējo nodalījumu augšpusē un nepieķertos pie tā.
- ⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ⊙ Ierīce ir aprīkota ar neslīdošām plastmasas kājiņām. Tā kā mēbeles ir pārklātas ar dažādām lakām un plastmasas materiāliem, kā arī apstrādātas ar dažādiem kopšanas līdzekļiem, nav iespējams pilnībā izslēgt iespēju, ka dažiem no šiem materiāliem ir tādas sastāvdaļas, kuru dēļ plastmasas kājiņu piesūkšanās rezultātā šie materiāli var tikt bojāti. Ja nepieciešams, novietojiet zem ierīces neslīdošu paliktni.

4. Piegādes komplektācija

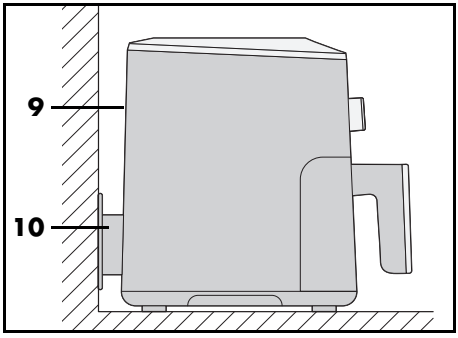
1 karstā gaisa friteris
2 grozi **7**/ **4** ar ieliktņiem **5**
1 lietošanas instrukcija

5. Ekspluatācijas uzsākšana

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

BRIESMAS – aizdegšanās risks!

Ierīces aizmugurē atrodas ventilācijas atveres **9** un starplika **10**. Darbības laikā no ventilācijas atverēm izplūst karsts tvaiks.

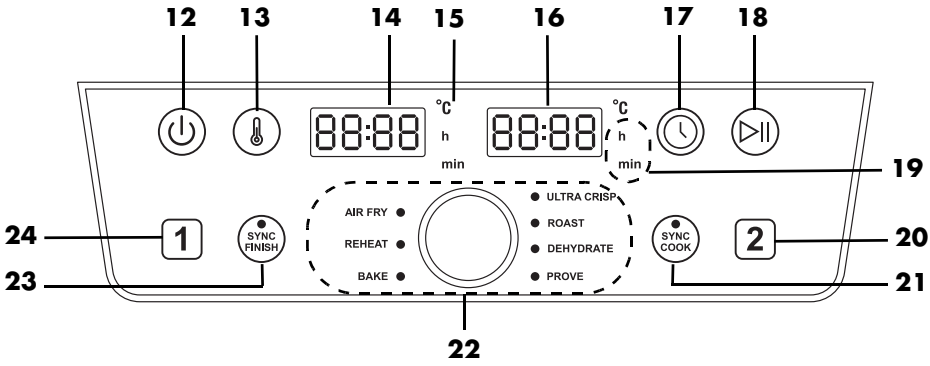


- ⊙ Nekādā gadījumā nenosedziet ventilācijas atveres **9**.
- ⊙ Nelietojiet karstā gaisa friteri tieši zem sienas skapīša, sienas kontaktligzdas vai arī aizkaru, papīra vai tamlīdzīgu viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Visās ierīces pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.

NORĀDE. Sākotnējās darbības laikā var rasties neliela dūmu un smakas izdalīšanās. To izraisa sildelementa **2** montāžas līdzekļi, un tas nav izstrādājuma defekts. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.

- Novelciet aizsargplēves un līmējamās lentes no ierīces, bet nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti ierīces apakšpusē.
- Pārbaudiet, vai visi piederumi ir pieejami un bez bojājumiem.
- Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ierīci un visus piederumus.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas, neslīdošas un karstumizturīgas pamatnes.
- Ievietojiet kontaktdakšu **11** kontaktligzdā, kas atbilst tehniskās datu plāksnītes datiem. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc ieslēgšanas.

6. Vadības paneļa un displeja pārskats



12 ⏻ Poga: ieslēgt/izslēgt

13 Poga: temperatūra;

14 Displejs: groza 1 rādījumi, piemēram, temperatūra un gatavošanas laiks.

15 °C Izmantojot abus grozus: deg, kamēr tiek rādīta temperatūra.

16 Displejs: rādījumi, piemēram groza 2 temperatūra un gatavošanas laiks.

17 Poga: laiks

18 ⏯ Poga: Palaišana/pauze

19 h min Izmantojot abus grozus. Lika rādījums: minūtēs (min.) un stundās (h). Ekspluatācijas laikā: Atlikušā darbības laika rādījumi

20 2 Poga: groza izvēlne 2

21 Poga/LED lampiņa **SYNC COOK**: abi grozi darbojas ar vienādām vērtībām.

22 Grozāmais regulators: temperatūras un gatavošanas laika iestatīšana, programmas izvēle.
AIR FRY (fritēšana)
REHEAT (uzsildīšana)
BAKE(mīklas izstrādājumu cepšana)
ULTRA CRISP (kraukšķīgai garoziņai)
ROAST (cepšana)
DEHYDRATE (žāvēšana)
PROVE (mīklas raudzēšana)

23 Poga/LED lampiņa **SYNC FINISH**: pabeigšanas laikā abi grozi tiek sinhronizēti.

24 1 Poga: groza izvēlne 1

7. Īsā pamatinformācija par cepšanu

Pārtikas produktu sagatavošana

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

Cepšanas laiks un temperatūra

- Lai iegūtu garšīgu un veselīgu rezultātu, jums ļoti precīzi jāievēro uz iepakojuma sniegtās norādes, kad izvēlaties temperatūru un gatavošanas ilgumu.
- Vienā reizē ieteicams gatavot tikai nelielu daudzumu.
- Grozus **7**/ **4** nedrīkst piepildīt augstāk par atzīmi **MAX 6**.
- Akrilamīds ir iespējami kancerogēna viela. Lai nodrošinātu pēc iespējas mazāku akrilamīda veidošanos, izvairieties no pārāk spēcīgas apbrūnināšanas.

Lai iegūtu vienmērīgu brūnumu [1] [2]

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

Lai pārtikas produktiem (piemēram, frī kartupeļiem vai vistas nagetiem) iegūtu vienmērīgu apbrūninājumu, cepšanas procesa laikā tie ir 1–3 reizes jāsakrata.

1. Izņemiet grozu **7**/ **4** no korpusa **1**, turot aiz roktura **8**, un sakratiet sastāvdaļas. Veicot frī kartupeļu sakratīšanu, raugiet, lai, piemēram, frī kartupeļi tiktu kārtīgi samaisīti un iekšpusē esošie kartupeļi, kas vēl nav izcepušies, tiktu izvirzīti uz ārpusi. Pēc grozu **7**/ **4** izņemšanas, ierīce automātiski izslēdzas.
2. Ievietojiet grozus **7**/ **4** atpakaļ ierīcē. Ierīce automātiski ieslēdzas un darbojas līdz gatavošanas laika beigām.

Mīklas izstrādājumu cepšana

Mīklu **nekādā gadījumā** nedrīkst ievietot tieši grozos **7**/ **4**. Pēc sagatavošanas ielieciet mīklu cepamveidnē vai kādā citā karstumizturīgā veidnē (piemēram, kēksiņu veidnītēs). Ievietojiet to ar mīklu grozos **7**/ **4**.

Informācija uz iepakojuma

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

8. Lietošana

BRIESMAS – apdegumu risks!

⊙ Darbības laikā ierīces virsmas var spēcīgi sakarst. Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, piemēram, ventilācijas atverēm **9** aizmugurē.

⊙ Izmantojiet krāsns cimdus vai katlu satveršanai paredzētu drānu, lai satvertu grozus **7**/ **4**.

⊙ Gatavošanas laikā no ventilācijas atverēm **9** izplūst karsts tvaiks. Izvairieties no saskares ar tvaikiem.

⊙ Nepārvietojiet un netransportējiet karstā gaisa friteri, kamēr tas ir ieslēgts.

BRĪDINĀJUMS par materiāliem zaudējumiem!

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

8.1 Elektroapgādes pieslēgums

- Kad ierīce ir uzstādīta, pievienojiet kontaktdakšu **11** pie aizsargkontaktligzdas, kas atbilst tehnisko datu plāksnītē norādītajām specifikācijām. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc ieslēgšanas.

8.2 Ieslēgšana/izslēgšana

- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**, lai ieslēgtu ierīci, kad tā atrodas gaidstāves režīmā.
  - Atskan īss skaņas signāls un displejā īslaicīgi parādās rādījums *HI*.
  - Iepriekš iestatītā temperatūra *180 °C* tiek uzrādīta displejos **14**/ **16**.
- Vēlreiz nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**, ierīci jebkurā laikā var aktivizēt no gaidstāves režīma. Šis darbojas arī tad, ja ir aktivizēta kāda programma.
  - Atskan īss skaņas signāls un displejā īslaicīgi parādās rādījums *bYE*.
  - Visas displeja lampiņas izdziest.
  - Ventilators apstājas.

8.3 Groza izvēle

1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**, lai ieslēgtu friteri.
1. Nospiežot pogu [1] vai [2], izvēlieties vēlamo grozu **7**/ **4**. Izvēlētā groza simbols mirgo.

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

8.4 Lietošanas pamatprincipi

Jābūt izpildītiem šādiem nosacījumiem.
- Ierīce ir ieslēgta.
- Grozs **7**/ **4** ir izvēlēts, nospiežot pogu [1] vai [2].

Programmas aktivizēšana
- Nospiediet grozāmo regulatoru **22** un grieziet to, līdz iedegas vēlamās programmas LED lampiņa, kas apzīmē šīs programmas izvēli.

Manuālā gatavošana
- Jūs varat tieši iestatīt temperatūru un gatavošanas laiku. Nospiežot pogu ⏯ **18**, gatavošana tiek sākta ar iestatītajām vērtībām.

Temperatūras maiņa

Temperatūru var iestatīt 5 grādu soļos diapazonā no 40 °C līdz 240 °C.
Programmās temperatūru var iestatīt tikai ierobežotu diapazonu robežās. Precīza informācija par iestatīšanas diapazoniem ir pieejama programmu pārskatu tabulā (skatīt "Programmu pārskats" 185. lpp.).
- Nospiediet pogu 🌡 **13**. Displejā **14** vai **16** mirgo temperatūra.
- Grieziet grozāmo regulatoru **22**, līdz tiek rādīta vēlamā temperatūra. Mirgošana apstājas apt. 5 sekundes pēc iestatīšanas. Jaunā temperatūra tiek saglabāta.

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

Laika maiņa

Gatavošanas laiku var iestatīt ar 1 minūtes soli diapazonā no 1 līdz 60 minūtēm.
- Temperatūras iestatījumiem virs 200 °C, līdz 30 minūtēm
- Programmā **BAKE** diapazonā no 1 minūtes līdz 4 stundām.
- Programmā **DEHYDRATE** 15 minūšu soļos diapazonā no 1 stundas līdz 24 stundām.
- Programmā **PROVE** 5 minūšu soļos diapazonā no 15 minūtēm līdz 4 stundām.

- Nospiediet pogu 🕓 **17**. Displejā mirgo laiks.
- Grieziet grozāmo regulatoru **22**, līdz tiek rādīts vēlamais laiks. Mirgošana apstājas apt. 5 sekundes pēc iestatīšanas. Jaunais laiks tiek saglabāts.

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

8.5 Programmu lietošana

NORĀDES.

- Raugiet, lai ēdieni nesaskartos ar karsto sildelementu **2** ierīces iekšējā nodalījuma augšpusē un tur nepieliptu.
- Temperatūru un gatavošanas laiku var mainīt visās programmās, izņemot **SYNC FINISH**.
- Kad ir aktivizēta programma **AIR FRY**, skaņas signāls jums ik pēc 5 minūtēm atgādinās, ka ir nepieciešams apgriezt pārtikas produktu.
- Kad ir aktivizēta programma **ULTRA CRISP**, sasniedzot programmas beigas, displejā parādās rādījums *COOL*. Ventilators turpina darboties vēl apt. 1 minūti. Displejā ir redzams rādījums *End*, atskan 3 skaņas signāli un ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.
- Kamēr ir aktivizēta funkcija *COOL* , poga ⏯ nedarbojas.
- Um Wärmeverluste zu verhindern, sollte der Lai novērstu siltuma zudumus, gatavošanas process ir jāpalaiž tikai tad, kad abi grozi **7**/ **4** ir pilnībā ievietoti.
- Lai veiktu programmas maiņu, vienmēr vispirms pārslēdziet ierīci gaidstāves režīmā, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**, un pēc tam atkal to ieslēdziet ar to pašu pogu.

Ierīcei ir iepriekš iestatītas programmas atsevišķiem pārtikas produktiem un pagatavošanas metodēm. Ja izvēlaties kādu no programmām, jūs jebkurā laikā varat papildus iestatīt šādus parametrus:

- temperatūra;
- gatavošanas laiks.
- Pēc funkcijas **SYNC FINISH** (Sinhronā pabeigšana) aktivizēšanas jūs vairs nevarat mainīt temperatūru un gatavošanas laiku.

1. Sagatavojiet pārtikas produktu un ievietojiet to grozā **7**/ **4**.
2. Iebīdiet grozu korpusā **1**.
3. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**, lai to ieslēgtu.
4. Nospiežot pogu 1 vai 2, izvēlieties vēlamo grozu.
5. Pagrieziet grozāmo regulatoru **22**.
6. Grieziet grozāmo regulatoru, līdz iedegas vēlamajai programmai blakus esošā LED lampiņa. Displejā **14** vai **16** tiek parādīta temperatūra izvēlētajai programmai.

NORĀDE. Nospiediet pogu 🌡 **13**, lai mainītu temperatūru, un nospiediet pogu 🕓 **17**, lai mainītu laiku. Kamēr attiecīgā vērtība mirgo displejā **3**, to ir iespējams mainīt, griežot grozāmo regulatoru. Pēc pagriešanas nogaidiet apt. 5 sekundes. Rādījums pārstāj mirgot, un jaunā vērtība tiek saglabāta.

7. Palaidiet gatavošanas procesu, nospiežot palaišanas/pauzes pogu ⏯ **18**. Programma sākas.
   - Displejos tiek parādīts atlikušais laiks. Temperatūras un laika vērtības var mainīt programmas izpildes laikā nospiežot pogu 🌡 **13** vai 🕓 **17**.

8.6 Ātrā ieslēgšana

1. Kad ierīce atrodas gaidstāves režīmā, ieslēdziet to, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**.
2. Nospiežot palaišanas/pauzes pogu ⏯ **18**, abiem groziem tiek palaists gatavošanas process ar iepriekš iestatītu temperatūras vērtību *180 °C* un gatavošanas laika vērtību *15 min.*
3. Ja vēlaties izmantot tikai vienu grozu, pirms sākšanas nospiediet pogu 1 vai 2.

NORĀDES.

- Ja izvēlaties temperatūru, kas ir augstāka par 200 °C, laiku var iestatīt tikai līdz maksimāli 30 minūtēm.
- Programmas beigās displejā parādās rādījums *COOL*. Ventilators turpina darboties vēl apt. 1 minūti. Displejā ir redzams rādījums *End*, atskan 3 skaņas signāli un ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

8.7 Gatavošanas procesa pārtraukšana

NORĀDE. Pārāk gara pauze var negatīvi ietekmēt gatavošanas rezultātu.

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

1. Izņemiet grozu **7**/ **4** no korpusa **1**, turot aiz roktura **8**. Izņemot grozu, ierīce automātiski izslēdzas.
   - Atlikušais darbības laiks mirgo.
   - LED lampiņa blakus izvēlētajai programmai mirgo.
   - Ventilators pārstāj darboties, līdz grozs **7**/ **4** atkal tiek ievietots korpusā.
2. Ievietojiet grozu atpakaļ ierīcē. Ierīce automātiski ieslēdzas un darbojas līdz gatavošanas laika beigām.

vai

1. Īsi nospiediet palaišanas/pauzes pogu ⏯ **18**, lai apturētu gatavošanas procesu.
   - Atlikušais darbības laiks mirgo.
   - LED lampiņa blakus izvēlētajai programmai mirgo.
   - Ventilators apstājas.
2. Vēlreiz nospiediet palaišanas/pauzes pogu ⏯ **18**, lai turpinātu gatavošanas procesu.
   - Turpinās atlikušā darbības laika atskaite.
   - Ventilators turpina darboties.

8.8 Funkcija SYNC COOK

Izmantojot šo funkciju, jūs varat vienlaicīgi abos grozos pagatavot lielākus ēdienu daudzumus ar vienādu gatavošanas laiku un temperatūru.
Iepriekš iestatītā temperatūra un gatavošanas abiem groziem ir 180 °C un 15 minūtes. Jūs varat izmainīt iestatītās vērtības vai izvēlēties kādu programmu.

1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻, lai ieslēgtu friteri.
2. Nospiediet pogu **SYNC COOK** **21**.
3. Nospiežot pogu **13**, iestatiet temperatūru un, nospiežot pogu **17**, iestatiet laiku.
   vai
   Izvēlieties kādu programmu, nospiežot un pagriežot grozāmo regulatoru.
4. Palaidiet gatavošanas procesu, nospiežot palaišanas/pauzes pogu ⏯ **18**.

Iestatītās vērtības tiek lietotas abiem groziem.

- Deg pogas **SYNC COOK** **21** LED lampiņa.
- Attiecīgā gadījumā deg izvēlētās programmas LED lampiņa.
- Tiek parādīts atlikušais laiks.

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

Gatavošanas procesa laikā varat arī pārslēgties uz citu programmu.

1. Gatavošanas laikā nospiediet palaišanas/pauzes pogu ⏯ **18**.
2. Izvēlieties nepieciešamo programmu, nospiežot un pagriežot grozāmo regulatoru.
3. Vēlreiz nospiediet palaišanas/pauzes pogu ⏯ **18**.

Abi grozi turpina darboties ar izvēlēto programmu.

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

1. Gatavošanas procesa laikā vēlreiz nospiediet pogu **SYNC COOK** **21**.
   - LED lampiņa **21** izdziest.
   - Visu programmu, kas nebija pabeigtas pirms pogas **21** nospiešanas, izpilde tiek turpināta abiem groziem.
2. Ja nepieciešams, izvēlieties grozu, nospiežot pogu 1 vai 2.
3. Tagad ievadiet grozam vēlamās jaunās vērtības.

Abi grozi zonas turpina darboties atsevišķi atbilstoši iestatītajām vērtībām.

8.9 Funkcija SYNC FINISH

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

1. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu ⏻ **12**, lai ieslēgtu friteri.
2. Nospiediet pogu [1], lai izvēlētos grozu **7**.
3. Iestatiet gatavošanas laiku un temperatūru vai izvēlieties kādu programmu, nospiežot un pagriežot grozāmo regulatoru.
4. Nospiediet pogu [2], lai izvēlētos grozu **4**.
5. Iestatiet gatavošanas laiku, temperatūru vai programmu.
6. Nospiediet pogu **SYNC FINISH** **23**.
7. Palaidiet gatavošanas procesu, nospiežot palaišanas/pauzes pogu ⏯ **18**.
   - Deg pogas **SYNC FINISH** **23** LED lampiņa.
   - Atlikušais darbības laiks tiek uzrādīts darbībā esošā groza displejā.
   - Nestrādājošā groza displejā tiek uzrādīts rādījums *HOLd*.

- Gatavošanas process abiem groziem tiek palaists ar attiecīgajiem iestatījumiem.
- Laiku un temperatūru vairs nevar regulēt.
- Grozs ar īsāko gatavošanas laiku pārtrauc darboties apt. 15 sekundes pirms groza ar garāko gatavošanas laiku.
- Ja abiem groziem ir vienāds gatavošanas laiks, pirmais grozs sāk gatavošanas procesu 15 sekundes pirms otrā gatavošanas groza.
- Pēc katra groza gatavošanas laika beigām atskan 3 skaņas signāli. Abu grozu gatavošanas laika beigās īsi parādās rādījums *End*. Pēc tam ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

8.10 Gatavošanas procesa beigas

- Kad programma ir sasniegusi beigas, atskan skaņas signāls un displejā **14**/ **16** parādās rādījums *End*. Ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

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

- Jums būs nepieciešams karstumizturīgs paliktnis grozam **7**/ **4**, kā arī šķīvis vai bļoda (iespējams, jau uzsildīta).
- Lai atvienotu ierīci no elektroapgādes tīkla, pēc lietošanas atvienojiet kontaktdakšu **11**.

1. Izņemiet grozu **7**/ **4** no korpusa **1**, turot aiz roktura **8**. Novietojiet to uz karstumizturīgas pamatnes.
2. Novietojiet ēdienus uz sagatavotiem šķīvjiem/sagatavotās bļodās.
3. Ļaujiet ierīcei un piederumiem atdzist, pirms tos pārvietojat vai tīrāt.

NORĀDE. Piemēram, ja apbrūnināšanas pakāpe vēl neatbilst jūsu vēlmēm, varat manuāli pielāgot gatavošanas procesu. Iebīdiet piepildīto grozu **7**/ **4** atpakaļ korpusā **1** un vēlreiz palaidiet gatavošanas procesu. Pēc pāris minūtēm pārbaudiet brūnuma pakāpi. Lai to izdarītu, vienkārši izņemiet grozu **7**/ **4** no korpusa **1**, turot aiz roktura **8**.

8.11 Programmu pārskats

- Nākamajā tabulā ir sniegts pārskats par noradīto pārtikas produktu pamatiestatījumiem.

Programma	Lietojums	Iepriekš iestatītā temperatūra (iestatīšanas diapazons)	Iepriekš iestatītais laiks (iestatīšanas diapazons)
AIR FRY	Saldēti frī kartupeļi [1]	190 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
REHEAT	Uzsildīšana	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
BAKE	Mafini, kūkas un maizītes	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1 min.–4 st.)
ULTRA CRISP	Ļoti kraukšķīgiem pārtikas produktiem	240 °C	10 min. [3] (1–30 min.)
ROAST	Steiki, kotletes	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
DEHYDRATE	Pārtikas produktu dehidrēšana/ žāvēšana (plūmes, ābolu šķēlītes)	60 °C (60–90 °C)	2 stundas (1 st.–24 st.)
PROVE	Rauga mīklas atlaidināšana/ rūgšana	75 °C (35 °C/75 °C)	45 min. (15 min.–4 st.)

8.12 Gatavošanas tabula

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

Gatavojamais produkts	**°C**	**Minūtes**	**optimālais daudzums vienā grozā**	**maksimālais daudzums vienā grozā**
Kartupeļi[1]	190	25–30	500 g	640 g
Vistas kājiņas[2]	200	30	450 g	750 g
Dārzeņi[2]	150	25	400 g	750 g
Uzsildāmās maizītes[2]	180	8	2 gabali	3 gabali
Mafini	150	18	2 gabali	4 gabali
Laša fileja	200	15	100 g	300 g
Steiks[2,3]	240	5–15	150 g	450 g
Garneles[3]	240	8	250 g	500 g

Augšrakstā norādītie cipari [1, 2, 3] apzīmē:
[1]: sakratiet vai apgrieziet ik pēc 5 minūtēm.
[2]: kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet vai apgrieziet.
[3]: gatavošanas procesa beigās automātiski uz 1 minūti tiek aktivizēta dzesēšanas funkcija. Displejā parādās uzraksts *COOL*.

9. Receptes

9.1 Divu veidu frī kartupeļi ar garšaugu majonēzi

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas majonēzei

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

Sastāvdaļas frī kartupeļiem

250 g	saldo kartupeļu
250 g	kartupeļu, kas vāroties neizjūk
2 ēdamkarotes	saulespuķu eļļas
	Sāls

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu garšaugu majonēzi, ielieciet olu un sinepes traukā ar augstām malām un kārtīgi samaisiet ar rokas blenderi.
2. Maisīšanas laikā pielejiet eļļu vienmērīgi šķidrā plūsmā, līdz izveidojas viendabīga krēmveida masa.
3. Pievienojiet garšaugus un pēc garšas sāli, piparus un citrona sulu.
4. Nomizojiet, tad nomazgājiet un nosusiniet kartupeļus un saldos kartupeļus.
5. Sagrieziet kartupeļus un saldos kartupeļus apmēram 1 cm biezos stienīšos, ielieciet katru veidu savā bļodā kopā ar 1 ēdamkaroti eļļas un samaisiet.
6. Ielieciet frī kartupeļus aerogrilā.
7. Cepiet abu veidu frī kartupeļus paralēli ar vienādām vērtībām.
8. Aktivizējiet funkciju **SYNC COOK**. Tagad jums visas vērtības ir jāiestata tikai vienu reizi, un abu veidu kartupeļi tiek pagatavoti vienlaicīgi.
9. Iestatiet gatavošanas laiku **25 minūtes** un gatavošanas temperatūru **200 °C** un sāciet cepšanas procesu.
10. **Pēc 15 minūtēm** samaziniet **temperatūru līdz 180 °C** un kārtīgi sakratiet frī kartupeļus.
11. Pievienojiet frī kartupeļiem sāli un pasniedziet kopā garšaugu majonēzi.

9.2 Marinēti vistu spārniņi ar frī kartupeļiem

Sastāvdaļas 2 personām

Sastāvdaļas

250 g	saldētu frī kartupeļu
Apt. 8	vistu spārniņi

Sastāvdaļas marinādei

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

Pagatavošana

1. Lielā bļodā samaisiet visas marinādes sastāvdaļas.
2. Ielieciet vistu spārniņus bļodā, samaisiet ar marinādi un atstājiet tos uz apt. 1 stundu ievilkties marinādē.
3. Novietojiet vistu spārniņus vienu otram blakus uz **1. groza** ieliktņa un iestatiet gatavošanas laiku **15 minūtes** un gatavošanas temperatūru **190 °C**.
4. **2. grozā** ievietojiet 250 g saldētu frī kartupeļu un iestatiet gatavošanas temperatūru **200 °C** un gatavošanas laiku **20 minūtes**.
5. Aktivizējiet funkciju **SYNC FINISH** un sāciet cepšanas procesu. Tagad gatavošanas procesi tiek sinhro-

nizēti tā, ka abos grozos tie tiek pabeigti vienā laikā.
6. Kad pagājusi puse no cepšanas laika, apmaisiet/apgrieziet sastāvdaļas, lai tās vienmērīgi izceptos.
7. Gatavošanas laika beigās pārbaudiet vistu spārniņus un frī kartupeļus un izņemiet, ja tie ir kārtīgi izcepušies.

9.3 Gaļas bumbiņas ar grilētiem dārzeņiem Vidusjūras gaumē

Sastāvdaļas 2 personām

Sastāvdaļas marinādei

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

Sastāvdaļas grilētajiem dārzeņiem

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

Sastāvdaļas gaļas bumbiņām

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

Pagatavošana

1. Nomizojiet un sasmalciniet ķiploka daiviņas.
2. Bļodā samaisiet visas marinādes sastāvdaļas.
3. Nomazgājiet un nomizojiet dārzeņus.
4. Sagrieziet cukīni un papriku kumosa lieluma gabaliņos.
5. Pārgrieziet ķiršu tomātus uz pusēm.
6. Sagrieziet sīpolu daiviņās.
7. Ievietojiet dārzeņus marinādē un visu rūpīgi samaisiet. Ļaujiet dārzeņiem marinēties, kamēr jūs sagatavojat gaļas bumbiņas.
8. Lai sagatavotu gaļas bumbiņas, sarkano sīpolu nomizojiet, sasmalciniet un nedaudz apcepiet olīveļļā, līdz tas kļūst mīksts un caurspīdīgs.
9. Nomazgājiet pētersīļus, nožāvējiet tos, nokratot mitrumu, un sasmalciniet to lapas.
10. Pievienojiet maltajai gaļai pagatavotos sīpola gabaliņus, sasmalcinātos pētersīļus, saputotu olas dzeltenumu un rīvmaizi un mīciet, līdz izveidojas viendabīga masa. Pievienojiet garšvielas pēc garšas.
11. Ar mitrām rokām izveidojiet no maltās gaļas vienāda lieluma bumbiņas.
12. Novietojiet gaļas bumbiņas uz **1. groza** ieliktņa. Iestatiet gatavošanas temperatūru **180 °C** un gatavošanas laiku **apt. 15 minūtes**.
13. Apmaisiet marinētos dārzeņus un ievietojiet tos **2. grozā**. Iestatiet gatavošanas temperatūru **180 °C** un gatavošanas laiku **apt. 20 minūtes**.
14. Aktivizējiet funkciju **SYNC FINISH** un sāciet cepšanas procesu.
    Tagad gatavošanas procesi tiek sinhronizēti tā, ka abos grozos tie tiek pabeigti vienā laikā.
15. Kad pagājusi puse no cepšanas laika, apmaisiet/apgrieziet sastāvdaļas, lai tās vienmērīgi izceptos.
16. Gatavošanas laika beigās pārbaudiet gaļas bumbiņas un dārzeņus un izņemiet, ja tie ir kārtīgi izcepušies.

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

9.4 Cukīni un baklažānu iesmiņi

Sastāvdaļas 4 porcijām

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

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

9.5 Cepts kamambēra siers ar dzērvenēm

Sastāvdaļas 4 porcijām

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

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

9.6 Lasis paciņās

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

1. Kartupeļus nomizojiet, nomazgājiet un izvāriet sālsūdenī. Kad kartupeļi ir izvārījušies, nolejiet ūdeni un sagrieziet tos plānās ripiņās.
2. Pēc tam noņemiet spinātiem kātiņus, nomazgājiet tos un atstājiet tos uz īsu brīdi, lai notecētu ūdens.
3. Šalotes sīpoliem un ķiplokiem noņemiet mizu un sagrieziet tos mazos kubiņos. Sautējiet tos katlā ar eļļu, līdz tie kļūst mīksti un caurspīdīgi.
4. Pievienojiet spinātus un īsu brīdi sautējiet kopā, līdz lapas izšķīst. Pēc tam noņemiet katlu no plīts un novietojiet malā.
5. Noskalojiet lasi, nosusiniet un sagrieziet divos gabalos.
6. Nomazgājiet pētersīļus un baziliku, nožāvējiet tos, nokratot mitrumu, un sasmalciniet to lapas.
7. Ļaujiet ūdenim notecēt no kaperiem un sagrieziet tos lielākos gabalos.
8. Samaisiet kaperus un sasmalcinātos garšaugus ar sviestu.
9. Nomazgājiet laimu karstā ūdenī, nosusiniet un sagrieziet šķēlēs.
10. Sagatavojiet divas lielas cepampapīra loksnes.
11. Novietojiet kartupeļu ripiņas vidū un pārkaisiet ar sāli un pipariem. Uzlieciet virsū spinātus un lasi.
12. Uzlieciet mazus gabaliņus ar kaperiem samaisītā sviesta uz laša un virsū uzlieciet laima šķēles.
13. Pārlieciet cepampapīru pāri sastāvdaļām un sānos cieši noslēdziet.
14. Cepiet paciņas **apt. 20 minūtes 200 °C temperatūrā**, novietojot tās vienu otrai blakus.
15. Tad noņemiet cepampapīru un uzreiz pasniedziet ēdienu.

9.7 Ziedkāpostu rozetes ar Harissa pastu

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

1. Notīriet ziedkāpostu un sadaliet mazās rozetēs.
2. Pārējās sastāvdaļas samaisiet bieža un viendabīgā mīklā. Ja mīkla ir pārāk šķidra, pievienojiet vēl nedaudz miltu.
3. Pa vienai iemērciet ziedkāpostu rozetes mīklā un ļaujiet liekajai mīklai notecēt.
4. Cepiet panējumā iegremdētās ziedkāposta rozetes pa porcijām. Lai ziedkāposta rozetes būtu ļoti kraukšķīgas, tās nedrīkst atrasties pārāk tuvu viena otrai.

5. Iestatiet gatavošanas temperatūru **180 °C** un gatavošanas laiku **20 minūtes** un sāciet cepšanas procesu.
6. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet ziedkāposta rozetes uz otru pusi.

PADOMS. Šim ēdiens lieliski sader ar jogurta mērcīti.

9.8 Kraukšķīgi Briseles kāposti ar speķi

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

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

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

Pagatavošana

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

9.9 Mini pica ar šķiņķi un rukolu

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

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

9.10 Šokolādes kūciņas ar šķidru centru

Sastāvdaļas 8 kūciņām

NORĀDE. Sākumā pārbaudiet, cik daudz mafinu veidnīšu var vienlaicīgi ievietot aerogrilā.

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

10. Tīrīšana

BRIESMAS – apdegumu risks!

- Pirms ierīces pārvietošanas vai tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.

BRIESMAS, KO RADA elektriskās strāvas trieciens!

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

BRĪDINĀJUMS par materiāliem zaudējumiem!

- Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

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

Piederumi

- Notīriet lielus pārtikas produktu atlikumus.
- Grozu **7**/ **4** un ieliktni **5** var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Izņemiet ieliktni **5** uz augšu no groza **7**/ **4**. Kad ievietojat ieliktni atpakaļ pēc tīrīšanas, raugiet, lai tā izliekums būtu vērsts uz augšu. Spiediet ieliktni **5** uz leju, līdz tas saskaras ar groza pamatni.

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

- Piedegušas ēdienu atliekas sākumā atmiekšķējiet.
- Grozu **7**/ **4** mazgājiet ar rokām, izmantojot siltu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Pēc tam kārtīgi noskalojiet tās ar tīru ūdeni.
- Ļaujiet visām detaļām pilnībā nožūt, pirms noliekat tās ilgākai glabāšanai vai atkal tās izmantojat.

Korpuss

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

Iekšējais nodalījums

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

11. Uzglabāšana

- Pirms novietojat karstā gaisa friteri ilgstošai glabāšanai…
  … kontaktdakšai **11** jābūt atvienotai;
  … ierīcei jābūt pilnībā atdzisušai;
  … visām detaļām jābūt pilnībā sausām.
- **A attēls.** Uztiniet pieslēguma vadu **11** uz vada uztinēja **10**.

12. Utilizācija



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



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

Iepakojums

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

13. Problēmu risināšana

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

BRIESMAS, **ko rada elektriskās strāvas trieciens!**

⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet paši remontēt ierīci.

Kļūda	Iespējamie cēloņi/ novēršana
Pilnībā nedarbojas	• Vai ir nodrošināta elektroapgāde? • Pārbaudiet pieslēgumu.
Ēdiens pēc ieteiktā laika vēl nav gatavs	• Vai ievietotais daudzums nebija pārāk liels vai gabali pārāk biezi? • Vai iestatītā temperatūra vai gatavošanas laiks nav pārāk mazs?
Rodas daudz dūmu un spēcīga smaka	• Vai pie sildelementa **2** ir pārtikas produktu atlikumi, kas deg uzsildīšanas laikā? Grozu **7**/ **4** nedrīkst piepildīt augstāk par atzīmi **MAX 6** (Maksimālais līmenis).

14. Tehniskie dati

Modelis:	SHFDDR 2600 C2
Elektrotīkla spriegums:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Aizsardzības klase:	I
Jauda:	2600 W
Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī: ≤ 0,5 W	
Pārslēgšanas izslēgtā stāvoklī: < 20 min.	

Izmantotie simboli

	Aizsargzemējums
	Pārbaudīta **d**rošība: 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.
21 PAP	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.

Iespējamas 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 nomaiņu netiek piemērots jauns garantijas periods.

Garantijas periods un likumīgās prasības

Garantija neparedz garantijas perioda pagarināšanu. Tas attiecas arī uz nomainītām un labotām daļām. Par visiem bojājumiem un defektiem, kas pastāv preces iegādes brīdī, jāziņo uzreiz pēc preces izpakošanas. Pēc garantijas perioda beigām remonti 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 trauslām daļām, piemēram, slēdžiem, lampām vai citām daļām, kas izgatavotas no stikla.

Šī garantija tiek anulēta, ja prece ir tikusi sabojāta, kā arī nepareizi lietota vai uzturēta. Lai pareizi izmantotu ierīci, ir precīzi jāievēro lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Noteikti jāizvairās no tādu darbību veikšanas, kas lietošanas instrukcijā nav ieteiktas vai par kurām ir izteikti brīdinājumi.
Prece paredzēta tikai privātai nevis komerciālai lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas izmantošanas, spēka pielietošanas vai tādas iejaukšanās gadījumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

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

- Lūdzu, saglabājiet artikula numuru **IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510**, kā arī pirkuma čeku, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāksnītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļūmes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa centru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto preci varat bez maksas nosūtīt uz norādīto servisa centra adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (čeku) un informāciju par defektu un tā rašanās brīdi.

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



Noskenējot šo kvadrātkodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.

Servisa centrs

(LV) Serviss Latvijā
Tālr.: 80005808
E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

Piegādātājs

Lūdzam ņemt vērā, ka šī adrese **nav pakalpojuma sniegšanas adrese**. Vispirms sazinieties ar minēto servisa centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VĀCIJA

Inhalt

1. Übersicht 199
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 200
3. Sicherheitshinweise 200
4. Lieferumfang 204
5. Inbetriebnahme 204
6. Bedienfeld und Display im Überblick 205
7. Kleines 1x1 des Frittierens 206
8. Bedienen 208
8.1 Stromanschluss 208
8.2 Ein-/Ausschalten 208
8.3 Auswahl des Frittierkorbes 208
8.4 Grundbedienung 209
8.5 Programme verwenden 210
8.6 Schnellstart 211
8.7 Garprozess unterbrechen 211
8.8 Die Funktion SYNC COOK 212
8.9 Die Funktion SYNC FINISH 213
8.10 Ende des Garprozesses 213
8.11 Die Programme im Überblick 214
8.12 Gartabelle 215
9. Rezepte 216
9.1 Zweierlei Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise 216
9.2 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites 216
9.3 Hackbällchen mit mediterranem Grillgemüse 217
9.4 Zucchini-Auberginen-Spieße 218
9.5 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren 219
9.6 Lachs im Päckchen 219
9.7 Blumenkohlröschen mit Harissa 220
9.8 Knuspriger Rosenkohl mit Speck 220
9.9 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola 221
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern 221
10. Reinigen 222
11. Aufbewahren 223
12. Entsorgen 223
13. Problemlösung 224
14. Technische Daten 225
15. Garantie der HOYER Handel GmbH 226

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

Symbole am Gerät


Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.


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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 240 °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 Abluftöffnungen auf der Rückseite. Fassen Sie die Frittierkörbe nur am Griff an.
- Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen 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 222).

GEFAHR für Kinder!

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

GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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

GEFAHR für Vögel!

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

GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

GEFAHR durch Stromschlag!

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

- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
  - nach jedem Gebrauch
  - wenn eine Störung auftritt
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
  - bevor Sie das Gerät reinigen
  - bei Gewitter
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht die heißen Heizelemente an der Oberseite der Innenräume berühren und dort festkleben.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

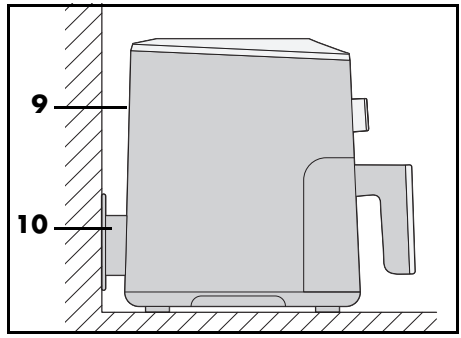
4. Lieferumfang

1 Heißluftfritteuse
2 Frittierkörbe **7**/**4** mit Einsätzen **5**
1 Bedienungsanleitung

5. Inbetriebnahme

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

GEFAHR - Brandgefahr!
Auf der Rückseite des Gerätes befinden sich die Abluftöffnungen **9** und der Abstandhalter **10**. Aus den Abluftöffnungen entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

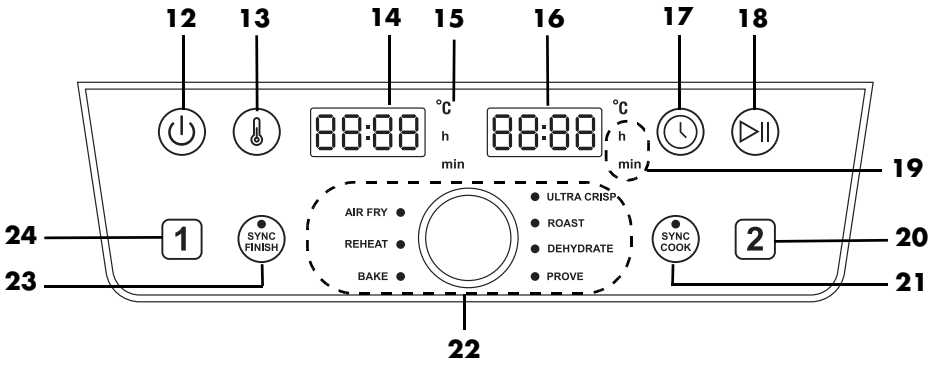


⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **9**.
⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

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

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

6. Bedienfeld und Display im Überblick



12 ⏻ Taste: Ein/Aus
13 🌡 Taste: Temperatur
14 Display: Anzeige von z. B. Temperatur und Garzeit des Frittierkorbes 1
15 °C bei beiden Körben: leuchtet wenn die Temperatur angezeigt wird
16 Display: Anzeige von z. B. Temperatur und Garzeit des Frittierkorbes 2
17 🕒 Taste: Zeit
18 ⏯ Taste: Start/Pause

19 h min bei beiden Körben: Zeitanzeige: in Minuten (min) und Stunden (h)
im Betrieb: Anzeige der Restlaufzeit

20 2 Taste: Auswahl Frittierkorb 2

21 SYNC COOK Taste/LED **SYNC COOK**: Beide Frittierkörbe arbeiten mit den gleichen Werten

22 Drehregler: Einstellen von Temperatur und Garzeit, Programmauswahl
AIR FRY (Frittieren)
REHEAT (Aufwärmen)
BAKE (Backen)
ULTRA CRISP (knusprige Oberflächen)
ROAST (Braten)
DEHYDRATE (Dörren)
PROVE (Teig gehen lassen)

23 SYNC FINISH Taste/LED **SYNC FINISH**: Die Fertigstellung beider Frittierkörbe wird synchronisiert

24 1 Taste: Auswahl Frittierkorb 1

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

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

Für eine gleichmäßige Bräunung [1] [2]

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

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

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

Backen

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

Verpackungsinformationen

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

8. Bedienen

GEFAHR von Verbrennungen!

⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnungen **9** auf der Rückseite.

⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Frittierkörbe **7**/**4**.

⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen **9** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

8.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

8.2 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Ein/Aus ⏻ **12**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
  - Ein kurzer Signalton ist zu hören und *HI* erscheint kurz im Display.
  - Die voreingestellte Temperatur *180 °C* wird in den Displays **14**/**16** angezeigt.
- Durch erneutes Drücken der Taste Ein/Aus ⏻ **12** kann das Gerät jederzeit in den Standby-Betrieb geschaltet werden. Dies funktioniert auch aus laufenden Programmen.
  - Ein kurzer Signalton ist zu hören und *bYE* erscheint kurz im Display.
  - Alle Leuchten des Displays erlöschen.
  - Der Ventilator stoppt.

8.3 Auswahl des Frittierkorbes

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus ⏻ **12**, um die Fritteuse einzuschalten.
2. Durch Drücken der Taste 1 oder 2 wählen Sie den gewünschten Frittierkorb **7**/**4** aus. Das Symbol des ausgewählten Frittierkorbes blinkt.

HINWEIS: Wird innerhalb von 15 Sekunden keine Taste gedrückt, hört das Symbol für den ausgewählten Frittierkorb auf zu blinken. Drücken Sie in diesem Fall erneut die Taste 1 oder 2, um mit den Einstellungen fortzufahren.

8.4 Grundbedienung

Für die folgenden Punkte gilt:
- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Der Frittierkorb **7**/**4** wurde durch Drücken der Taste 1 oder 2 ausgewählt.

Programme aufrufen
- Drücken Sie den Drehregler **22** und drehen Sie ihn, bis die LED des gewünschten Programmes leuchtet - dann ist es ausgewählt.

Manuelles Kochen
- Sie können Temperatur und Garzeit direkt einstellen. Durch Drücken der Taste ⏯ **18** wird das Garen mit den eingestellten Werten gestartet.

Temperatur ändern

Die Temperatur kann in Schritten von 5 Grad zwischen 40 °C und 240 °C eingestellt werden.
In den Programmen kann die Temperatur nur eingeschränkt eingestellt werden. Die genauen Angaben zu den einstellbaren Bereichen entnehmen Sie der Tabelle mit den Programmen im Überblick (siehe „Die Programme im Überblick" auf Seite 214).
- Drücken Sie die Taste 🌡 **13**. Im Display **14** oder **16** blinkt die Temperatur.
- Drehen Sie den Drehregler **22**, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Temperatur wurde übernommen.

HINWEIS: Bei einer Temperatur-Einstellung über 200 °C wird am Ende des Garprozesses automatisch die Abkühlfunktion aktiviert. *COOL* erscheint auf dem Display und der Ventilator läuft 1 Minute nach. Dieser Abkühlprozess kann nicht pausiert werden.

Zeit ändern

Die Garzeit kann in Schritten von 1 Minute zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden.
- Bei einer Temperatur-Einstellung über 200 °C bis zu 30 Minuten.
- Im Programm **BAKE** von 1 Minute bis zu 4 Stunden.
- Im Programm **DEHYDRATE** in Schritten von 15 Minuten von 1 Stunde bis zu 24 Stunden.
- Im Programm **PROVE** in Schritten von 5 Minuten von 15 Minuten bis zu 4 Stunden.

- Drücken Sie die Taste 🕓 **17**. Im Display blinkt die Zeit.
- Drehen Sie den Drehregler **22**, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Zeit wurde übernommen.

HINWEIS: Nach ca. 5 Minuten ohne Bedienung schaltet sich das Gerät in den Standby-Zustand.

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.
- Außer im Programm **SYNC FINISH** können Sie die Temperatur und die Garzeit jederzeit verändern.
- Im Programm **AIR FRY** werden Sie alle 5 Minuten durch einen Signalton an das Wenden der Lebensmittel erinnert.
- Im Programm **ULTRA CRISP** erscheint am Ende des Programms *COOL* im Display. Der Ventilator läuft ca. 1 Minute weiter. Im Display sehen Sie *End*, 3 Signaltöne sind zu hören und das Gerät schaltet in den Standby.
- Während die *COOL* Funktion aktiv ist, ist die Taste ⏯ ohne Funktion.
- Um Wärmeverluste zu verhindern, sollte der Garvorgang erst gestartet werden, wenn beide Frittierkörbe **7**/**4** vollständig eingeschoben sind.
- Schalten Sie das Gerät für eine Programmwechsel durch Drücken der Taste Ein/Aus ⏻ **12** immer zuerst in den Standby-Betrieb und dann wieder ein.

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

- Temperatur
- Garzeit
- Nach dem Aktivieren der Funktion **SYNC FINISH** können Sie die Temperatur und die Garzeit nicht verändern.

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **7**/**4**.
2. Schieben Sie den Frittierkorb in das Gehäuse **1**.
3. Drücken Sie zum Einschalten die Taste Ein/Aus ⏻ **12**.
4. Wählen Sie durch Drücken der Taste 1 oder 2 den gewünschten Frittierkorb aus.
5. Drücken Sie den Drehregler **22**.
6. Drehen Sie den Drehregler, bis die LED neben dem gewünschten Programm leuchtet. In den Displays **14** oder **16** wird die Temperatur für das gewählte Programm angezeigt.

HINWEIS: Zum Ändern der Temperatur drücken Sie die Taste 🌡 **13**, zum Ändern der Zeit drücken Sie ◷ **17**. Solange der entsprechende Wert im Display **3** blinkt, können Sie ihn durch Drehen des Drehreglers verändern. Nach dem Drehen warten Sie ca. 5 Sekunden. Die Anzeige hört auf zu blinken und der neue Wert ist übernommen.

7. Starten Sie den Garprozess durch Drücken der Taste Start/Pause ⏯ **18**. Das Programm wird gestartet.
   - In den Displays wird die Restlaufzeit angezeigt. Die Werte für die Temperatur und die Zeit können durch Drücken von 🌡 **13** oder 🕒 **17** während des laufenden Programmes verändert werden.

8.6 Schnellstart

1. Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Ein/Aus ⏻ **12** ein.
2. Durch Drücken der Taste Start/Pause ⏯ **18** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur *180 °C* und der voreingestellten Garzeit *15 min* für beide Frittierkörbe gestartet.
3. Sollten Sie nur einen Frittierkorb verwenden wollen, drücken Sie vor dem Start die Taste 1 oder 2.

HINWEISE:

- Wenn Sie eine Temperatur über 200 °C wählen, lässt sich die Zeit bis maximal 30 Minuten einstellen.
- Es erscheint am Ende des Programms *COOL* im Display. Der Ventilator läuft ca. 1 Minute weiter. Im Display sehen Sie *End*, 3 Signaltöne sind zu hören und das Gerät schaltet in den Standby.

8.7 Garprozess unterbrechen

HINWEIS: Eine zu lange Pause kann das Garergebnis sehr negativ beeinflussen.

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

1. Ziehen Sie den Frittierkorb **7/4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen des Korbes automatisch ab.
   - Die Restlaufzeit blinkt.
   - Die LED neben dem gewählten Programm blinkt.
   - Der Ventilator stoppt, bis der Frittierkorb **7/4** wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

oder

1. Drücken Sie kurz die Taste Start/Pause ⏯ **18**, um den Garprozess zu unterbrechen.
   - Die Restlaufzeit blinkt.
   - Die LED neben dem gewählten Programm blinkt.
   - Der Ventilator stoppt.
2. Drücken Sie die Taste Start/Pause ⏯ **18** erneut, um den Garprozess fortzuführen.
   - Die Restlaufzeit wird weiter heruntergezählt.
   - Der Ventilator läuft weiter.

8.8 Die Funktion SYNC COOK

Mit dieser Funktion können Sie größere Mengen mit der gleichen Garzeit und Temperatur in beiden Frittierkörben gleichzeitig zubereiten.
Die voreingestellte Temperatur und die Garzeit für beide Frittierkörbe betragen 180 °C und 15 Minuten. Sie können die eingestellten Werte ändern oder ein Programm wählen.

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus ⏻, um die Fritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste **SYNC COOK** **21**.
3. Stellen Sie durch Drücken der Taste **13** die Temperatur und durch Drücken der Taste **17** die Zeit ein.
   oder
   Wählen Sie durch Drücken und Drehen des Drehreglers eines der Programme aus.
4. Starten Sie den Kochvorgang durch Drücken der Taste Start/Pause **18**.

Die eingestellten Werte werden auf beide Frittierkörbe angewendet.

- Die LED **SYNC COOK** **21** leuchtet.
- Ggf. leuchtet die LED des ausgewählten Programmes.
- Die verbleibende Zeit wird angezeigt.

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

Während des Garvorganges können sie auch zu einem Programm wechseln.

1. Drücken Sie während des Garvorganges die Taste Start/Pause **18**.
2. Wählen Sie durch Drücken und Drehen des Drehreglers das gewünschte Programm aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste Start/Pause **18**.

Beide Frittierkörbe arbeiten mit dem ausgewählten Programm weiter.

Sie können die Funktion **SYNC COOK** jederzeit abbrechen.

1. Drücken Sie während des Garvorganges erneut die Taste **SYNC COOK** **21**.
   - Die LED **21** erlischt.
   - Jedes Programm, das vor dem Drücken der Taste **21** nicht abgeschlossen wurde, wird für beide Frittierkörbe fortgesetzt.
2. Wählen Sie ggf. durch Drücken von 1 oder 2 einen Frittierkorb aus.
3. Geben Sie nun die gewünschten neuen Werte für den Frittierkorb ein.

Beide Frittierkörbe arbeiten separat mit den eingestellten Werten weiter.

8.9 Die Funktion SYNC FINISH

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

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus ⏻ **12**, um die Fritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste 1, um den Frittierkorb **7** auszuwählen.
3. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder durch Drücken und Drehen des Drehreglers ein Programm ein.
4. Drücken Sie die Taste 2, um den Frittierkorb **4** auszuwählen.
5. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder ein Programm ein.
6. Drücken Sie die Taste **SYNC FINISH** ⏻ **23**.
7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste Start/Pause ⏯ **18**.
   - Die LED **SYNC FINISH** ⏻ **23** leuchtet.
   - Die Restlaufzeit wird im Display des arbeitenden Frittierkorbes angezeigt.
   - Im Display des noch nicht arbeitenden Frittierkorbes wird *HOLd* angezeigt.

- Der Garvorgang startet für beide Frittierkörbe mit den jeweiligen Einstellungen.
- Zeit und Temperatur können nicht mehr angepasst werden.
- Der Frittierkorb mit der kürzeren Garzeit endet ca. 15 Sekunden vor dem Frittierkorb mit der längeren Garzeit.
- Haben beide Frittierkörbe die gleiche Garzeit, beginnt der erste Frittierkorb 15 Sekunden vor dem zweiten Frittierkorb mit dem Garprozess.
- Nach Ende der Garzeit jedes Frittierkorbes ertönen 3 Signaltöne. Am Ende der Garzeit beider Frittierkörbe erscheint kurz *End*. Danach schaltet das Gerät in den Standby-Betrieb.

8.10 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und in den Displays **14**/**16** erscheint *End*. Das Gerät schaltet in den Standby-Zustand.

HINWEIS: Bei einer Temperatur-Einstellung über 200 °C wird am Ende des Garprozesses automatisch die Abkühlfunktion aktiviert. *COOL* erscheint auf dem Display und der Ventilator läuft 1 Minute nach. Dieser Abkühlprozess kann nicht pausiert werden.

- Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für den Frittierkorb **7**/**4** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
- Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **11**.

1. Ziehen Sie den Frittierkorb **7**/**4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Unterlage.
2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
3. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

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

8.11 Die Programme im Überblick

- Die folgende Tabelle gibt grundlegende Einstellhilfen für die angegebenen Lebensmittel.

Programm	Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
AIR FRY	Gefrorene Pommes frites [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
REHEAT	Aufwärmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
BAKE	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 Min. – 4 Std.)
ULTRA CRISP	für sehr knusprige Lebensmittel	240 °C	10 Min. [3] (1 – 30 Min.)
ROAST	Steaks, Kotelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
DEHYDRATE	Lebensmittel dehydrieren / trocknen (Pflaumen / Apfelspalten)	60 °C (60 – 90 °C)	2 Stunden (1 Std. – 24 Std.)
PROVE	Hefeteig ruhen/gehen lassen	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 Min. (15 Min. – 4 Std.)

8.12 Gartabelle

- 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.

Gargut	**°C**	**Minuten**	**optimale Menge je Korb**	**maximale Menge je Korb**
Pommes[1]	190	25 – 30	500 g	640 g
Hähnchenkeulen[2]	200	30	450 g	750 g
Gemüse[2]	150	25	400 g	750 g
Aufbackbrötchen[2]	180	8	2 Stück	3 Stück
Muffins	150	18	2 Stück	4 Stück
Lachsfilet	200	15	100 g	300 g
Steak[2,3]	240	5 – 15	150 g	450 g
Shrimps[3]	240	8	250 g	500 g

Die hochgestellten Ziffern [1, 2, 3] bedeuten:
[1]: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.
[2]: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.
[3]: Am Ende des Garprozesses wird automatisch die Abkühlfunktion für 1 Minute aktiviert. *COOL* erscheint im Display.

9. Rezepte

9.1 Zweierlei Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

1	Ei
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
	Salz

Zubereitung

1. Für die Kräuter-Mayonnaise Ei und Senf in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer durchmixen.
2. Während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzugießen, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Kräuter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Die Kartoffeln und die Süßkartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen.
5. Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen schneiden und jede Sorte jeweils in einer Schüssel mit 1 Esslöffel Öl vermischen.
6. Die Pommes frites in die Fritteuse geben.
7. Beide Sorten Pommes frites parallel mit den gleichen Werten frittieren.
8. Die Funktion **SYNC COOK** aktivieren.
   Jetzt müssen die Werte nur einmal eingestellt werden und beide Sorten Pommes frites sind gleichzeitig fertig.
9. Die Werte **25 Minuten** und **200 °C** einstellen und den Frittiervorgang starten.
10. **Nach 15 Minuten** die Temperatur **auf 180 °C** reduzieren und die Pommes frites durchschütteln.
11. Die Pommes frites salzen und mit der Kräuter-Mayonnaise servieren.

9.2 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

250 g	TK-Pommes frites
Ca. 8	Hähnchenflügel

Zutaten für die Marinade

6 Esslöffel	Sonnenblumen- oder Rapsöl
6 Esslöffel	Sweet'n Hot Chili-Soße
4 Esslöffel	Tomatenketchup
4 Esslöffel	Essig
1 - 2 Teelöffel	Salz
1 - 2 Teelöffel	Paprika
1 - 2 Teelöffel	Chiliflocken

Zubereitung

1. Alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel vermischen.
2. Die Hähnchenflügel in die Schüssel geben, mit der Marinade vermengen und ca. 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen.
3. Die Hähnchenflügel nebeneinander auf den Einsatz von **Frittierkorb 1** legen und die Werte **15 Minuten** und **190 °C** einstellen.
4. 250 g TK-Pommes frites in den **Frittierkorb 2** geben und **200 °C** und **20 Minuten** einstellen.
5. Die Funktion **SYNC FINISH** aktivieren und den Frittiervorgang starten.
   Jetzt werden die Garvorgänge so synchronisiert, dass beide Frittierkörbe zeitgleich fertig sind.
6. Jeweils nach der Hälfte der Garzeit die Zutaten durchmischen/wenden, damit diese gleichmäßig garen.
7. Am Ende der Garzeit die Hähnchenflügel und die Pommes frites prüfen und beides entnehmen, wenn diese gut sind.

9.3 Hackbällchen mit mediterranem Grillgemüse

Zutaten für 2 Personen

Zutaten für die Marinade

2 Esslöffel	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
½ Teelöffel	Rosmarin
½ Teelöffel	Oregano
½ Teelöffel	Majoran
	Salz, Pfeffer

Zutaten für das Grillgemüse

1	kleine Zucchini
1	kleine rote Paprika
1	Zwiebel
150 g	Cherrytomaten

Zutaten für die Hackbällchen

250 g	Rinderhack
½	kleine rote Zwiebel
	Olivenöl
3 Stängel	glatte Petersilie
1	Eigelb
1 Esslöffel	Semmelbrösel
	Paprikapulver (rosenscharf)
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
2. Alle Zutaten der Marinade in einer Schüssel vermengen.
3. Das Gemüse waschen und putzen.
4. Die Zucchini und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Die Cherrytomaten halbieren.
6. Die Zwiebel in Spalten schneiden.
7. Das Gemüse zu der Marinade geben und alles gründlich durchmischen. Das Gemüse marinieren

lassen, während die Hackbällchen vorbereitet werden.

8. Für die Hackbällchen die rote Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten.
9. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
10. Das Hackfleisch mit den vorbereiteten Zwiebelwürfeln, der gehackten Petersilie, dem verquirlten Eigelb und den Semmelbröseln zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und nach Geschmack würzen.
11. Mit nassen Händen kleine, gleichmäßige Bällchen aus der Hackmasse formen.
12. Die Hackbällchen auf den Einsatz von **Frittierkorb 1** legen. **180 °C** und **ca. 15 Minuten** einstellen.
13. Das marinierte Gemüse einmal durchmischen und in den **Frittierkorb 2** geben. **180 °C** und **ca. 20 Minuten** einstellen.
14. Die Funktion **SYNC FINISH** aktivieren und den Frittiervorgang starten.
    Jetzt werden die Garvorgänge so synchronisiert, dass beide Frittierkörbe zeitgleich fertig sind.
15. Jeweils nach der Hälfte der Garzeit die Zutaten durchmischen/wenden, damit sie gleichmäßig garen.
16. Am Ende der Garzeit die Hackfleischbällchen und das Gemüse prüfen und beides entnehmen, wenn diese gut sind.

TIPP: Die Frittierzeiten hängen von der Größe der Hackbällchen bzw. der Gemüsestückchen ab.

9.4 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Die maximale Füllhöhe beachten! Eventuell sind 2 Frittiergänge notwendig.

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. Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel vermischen.
2. Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln vierteln.
3. Das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung geben.
4. Das Gemüse abwechselnd auf die Spieße stecken.
5. Die Spieße bei **200 °C für 15 Minuten** garen.
6. Nach der Hälfte der Garzeit die Spieße wenden.

9.5 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Zu Beginn prüfen, ob die 4 Camemberts im Ganzen nebeneinander in den Frittierkorb passen. Falls nicht, die Camemberts in 2 Frittiergängen verarbeiten.

Zutaten

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

Zubereitung

1. Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Semmelbrösel in einen tiefen Teller geben.
3. Den gekühlten Camembert (ganz oder in Vierteln) durch die Ei-Masse ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wälzen, bis die Panade den Käse fest umhüllt.
4. Die Camembert-Stücke bei **200 °C ca. 5 - 10 Minuten** goldbraun ausbacken.
5. Den Camembert mit etwas Preiselbeeren servieren.

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 und in kochendem Salzwasser garen. Danach die Kartoffeln abgießen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Spinat putzen, waschen gut abtropfen lassen.
3. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Öl in einem Topf glasig dünsten.
4. Den Spinat dazugeben 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. Die Kapern und die gehackten Kräuter mit der Butter verkneten.
9. Die Limette heiß abwaschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
10. Zwei große Stücke Backpapier zurechtlegen.
11. Die Kartoffelscheiben in die Mitte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Lachs daraufsetzen.
12. Die Kapernbutter in Flöckchen auf den Lachs geben und diesen mit Limettenscheiben belegen.
13. Das Papier über den Zutaten zusammenfalten und an den Seiten gut verschließen.
14. Die Päckchen nebeneinander liegend **bei 200 °C ca. 20 Minuten** garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

9.7 Blumenkohlröschen mit Harissa

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

1	kleiner Blumenkohl
3 Esslöffel	Mehl
150 ml	Kokosmilch
1½ Teelöffel	Paprika edelsüß
½ Teelöffel	Knoblauchpulver
1 Esslöffel	Harissapaste (nach gewünschter Schärfe)
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen.
2. Die restlichen Zutaten zu einem dickflüssigen, glatten Teig verrühren. Wenn der Teig zu dünnflüssig ist, noch etwas Mehl dazugeben.
3. Die Blumenkohlröschen einzeln in den Teig tauchen und überschüssigen Teig gut abtropfen lassen.
4. Die panierten Blumenkohlröschen portionsweise garen. Sie sollen nicht zu eng liegen, damit sie schön knusprig werden.
5. Die Temperatur auf **180 °C** und die Garzeit auf **20 Minuten** einstellen und den Frittiervorgang starten.
6. Nach der Hälfte der Zeit die Blumenkohlröschen wenden.

TIPP: Dazu passt ein frischer Joghurt-Dip.

9.8 Knuspriger Rosenkohl mit Speck

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

400 g	Rosenkohl
40 g	durchwachsener Speck
4	Knoblauchzehen
1 Esslöffel	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

TIPP: Dieses Rezept schmeckt am besten mit frischem Rosenkohl, kann aber auch mit tiefgekühltem Rosenkohl zubereitet werden. Dann die Röschen nicht halbieren. Garzeit und Temperatur bleiben gleich.

Zubereitung

1. Den Rosenkohl putzen und die Röschen halbieren.
2. Den Speck in dünne Streifen schneiden.
3. Die ganzen Knoblauchzehen ungeschält lassen.
4. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Alles **bei 180 °C ca. 15 - 20 Minuten** garen.
6. Nach der Hälfte der Zeit die Zutaten schütteln oder wenden.
7. Jede Portion mit 2 Knoblauchzehen servieren. Je nach Geschmack das Weiche aus den Knoblauchzehen herausdrücken und mit genießen.

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

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

9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

HINWEIS: Zu Beginn prüfen, wie viele Muffin-Förmchen gleichzeitig in die Fritteuse passen.

Zutaten

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

Zubereitung

1. Die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen lassen.
2. Butter hinzugeben und diese ebenfalls schmelzen lassen.
3. Eier und Zucker schaumig schlagen.

4. Mehl über die Eier-Zucker-Masse sieben und diese zu einem glatten Teig verrühren.
5. Die Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
6. Den Teig in die Muffin-Förmchen füllen.
7. Die Schokotörtchen im vorgeheizten Gerät **bei 180 °C ca. 5 - 6 Minuten** backen.
8. Die Schokotörtchen warm genießen.

10. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.

⊙ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Zubehörteile

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

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

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

Gehäuse

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

Innenraum

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

11. Aufbewahren

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

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 Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



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

Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.
Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.
Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

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

14. Technische Daten

Modell:	SHFDDR 2600 C2
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: ≤ 0,5 W	
In den Aus-Zustand wechseln: < 20 Min.	

Verwendete Symbole

	Schutzerdung
	Geprüfte **S**icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
21 PAP	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.

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: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND