




## AIR FRYER SHFD 2000 D1

 Käyttöohje

**AIRFRYER**

 Betjeningsvejledning


**VARMLUFTSFRITUREGRYDE**

 Vartotojo vadovas

**KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ**

 Lietošanas instrukcija


**GAISA CEPAMKATLS**

 Bruksanvisning


**VARMLUFTSFRITÖS**

 Instrukcja obsługi

**FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE**

 Kasutusjuhend

**KUUMAÕHUFRITÜÜR**

 Bedienungsanleitung

**HEIßLUFTFRITTEUSE**

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

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

01/2026 ID: SHFD 2000 D1\_26\_V1.1

IAN 500498\_2510



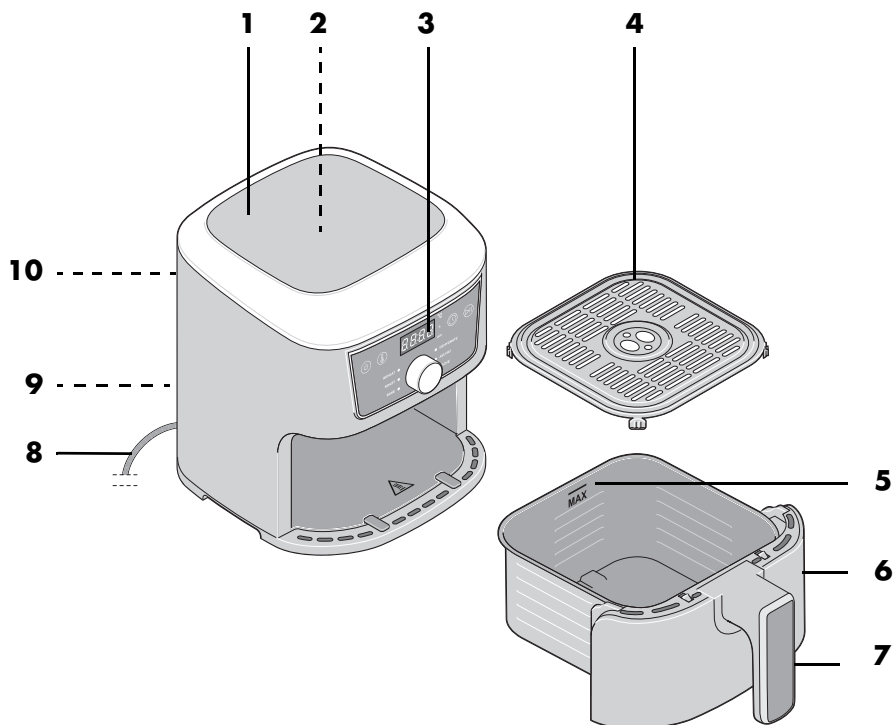
IAN 500498\_2510



<b><i>Suomi</i></b> .....	<b>2</b>
<b><i>Svenska</i></b> .....	<b>24</b>
<b><i>Dansk</i></b> .....	<b>46</b>
<b><i>Polski</i></b> .....	<b>68</b>
<b><i>Lietuviškai</i></b> .....	<b>92</b>
<b><i>Eesti keel</i></b> .....	<b>114</b>
<b><i>Latviski</i></b> .....	<b>136</b>
<b><i>Deutsch</i></b> .....	<b>158</b>



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



# Sisältö

<b>1. Yleiskatsaus</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Määräystenmukainen käyttö</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Turvaohjeita</b> .....	<b>4</b>
<b>4. Toimituksen sisältö</b> .....	<b>7</b>
<b>5. Käyttöönotto</b> .....	<b>8</b>
<b>6. Ohjauksen ja näytön yleiskatsaus</b> .....	<b>9</b>
<b>7. Friteerauksen perusteet</b> .....	<b>10</b>
<b>8. Käyttö</b> .....	<b>10</b>
8.1 Virtaliitäntä .....	11
8.2 Päälle-/pois päältä-kytkentä .....	11
8.3 Peruskäyttö .....	11
8.4 Ohjelmien käyttö .....	11
8.5 Kypsennysprosessin keskeytys .....	12
8.6 Kypsennysprosessin päättyminen .....	12
8.7 Ohjelmien yleiskatsaus .....	13
8.8 Kypsennystaulukko .....	13
<b>9. Reseptit</b> .....	<b>14</b>
9.1 Marinoidut kanansiivet .....	14
9.2 Lihapullat .....	14
9.3 Peruna-bataattiranskalaiset yrttimajoneesilla .....	15
9.4 Kesäkurpitsa-munakoiso-vartaat .....	15
9.5 Paistettua camembertia puolukoiden kanssa .....	16
9.6 Lohi pakkauksessa .....	16
9.7 Kukkakaalin kukinnot harissan kera .....	17
9.8 Rapeita ruusukaaleja pekonilla .....	17
9.9 Minipizza kinkulla ja rucolalla .....	18
9.10 Suklaafondantit .....	18
<b>10. Puhdistus</b> .....	<b>19</b>
<b>11. Säilytys</b> .....	<b>19</b>
<b>12. Osien hävittäminen</b> .....	<b>19</b>
<b>13. Häiriötapauksessa</b> .....	<b>20</b>
<b>14. Tekniset tiedot</b> .....	<b>20</b>
<b>15. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>21</b>

# 1. Yleiskatsaus

- 1 Kotelo
- 2 Lämmituselementti (sisätilan yläosassa)
- 3 Näyttö ja ohjauskenttä
- 4 Siiviläosa
- 5 **MAX** Merkintä friteerauskorin korkeimmalle täyttömäärälle (korkein täyttömäärä on 3,6 litraa)
- 6 Friteerauskori
- 7 Friteerauskorin kahva
- 8 Liitosjohto verkkopistokkeella
- 9 Välike johtokelalla
- 10 Poistoilman aukko

## Sydämellinen kiitos luottamuksestasi!

Onnittelumme uuden kuumailma-friteerauskeittimesi johdosta.

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

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

Toivomme, että uudesta kuumailma-friteerauskeittimestäsi on paljon iloa!

### Symbolit laitteessa



Tämä symboli varoittaa koskemasta kuumaan pintaan.



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

## 2. Määräystenmukainen käyttö

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

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

Laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

### Ennakoitava väärinkäyttö

Kuumailma-friteerauskeitin ei sovellu nesteiden lämmittämiseen.

## 3. Turvaohjeita

### Varoitusmerkinnät

Tässä käyttöohjeessa käytetään tarpeen mukaan seuraavia varoitusmerkintöjä:




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

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

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

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

## **Ohjeita turvallista käyttöä varten**

- ⊙ Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat riittämättömät, jos heitä valvotaan tai mikäli heidät on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta ja käyttäjähuoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
- ⊙ Laite ja liitosjohto on pidettävä 8 vuotta nuorempien lasten ulottumattomissa.
- ⊙ Väärä käyttö voi johtaa loukkaantumisiin.
-  ⊙ Älä koske laitteen kuumiin osiin, kuten esim. poistoilman aukkoon takasivulla. Tartu friteerauskoriin vain kahvasta.
- ⊙ Friteerauksen aikana poistoilman aukosta poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.
- ⊙ Jos laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, on se vaihdettava valmistajan tai tämän asiakaspalvelun tai vastaavasti pätevän henkilön toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.
- ⊙ Lämmityselementtejä ei saa pyyhkiä kostealla.
- ⊙ 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 19).



### **VAARA lapsille!**

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



### **VAARA koti- ja hyötyeläimille ja niiden kautta!**

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



### **VAARA linnuille!**

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



### **VAARA sähköiskusta kosteuden takia!**

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



### **VAARA sähköiskusta!**

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



### **VAARA – palovaara!**

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



### **VAARA palovammoista!**

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

### **VAROITUS aineellisista vahingoista!**

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

## **4. Toimituksen sisältö**

- 1 kuumailma-friteerauskeitin
- 1 siiviläosa **4**
- 1 friteerauskori **6**
- 1 täydellinen käyttöohje

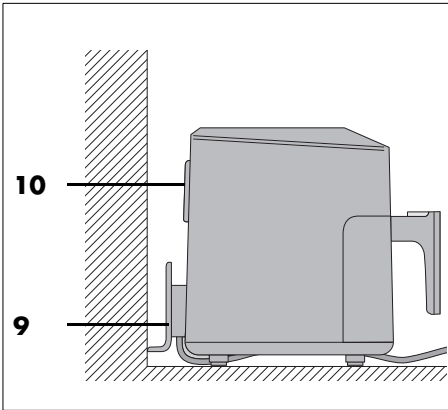
## 5. Käyttöönotto

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



### VAARA – palovaara!

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

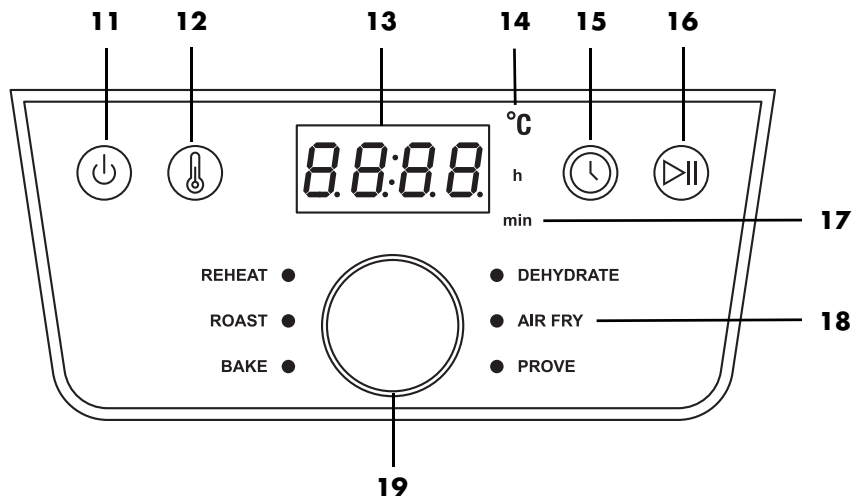


- ⊙ Älä koskaan peitä poistoilman aukkoa **10**.
- ⊙ Älä käytä kuumailma-friteerauskeitintä suoraan yläkaappien tai seinäpistorasoiden alla, äläkä verhojen, paperin tai vastaavien palavien kohteiden läheisyydellä.
- ⊙ Huomioi, että laitteen kaikilla puolilla ja yllä on vapaata tilaa.

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

- Vedä friteerauskori **6** kahvalla **7** ulos kotelosta **1**.
- Poista suojakelmut ja teipit laitteesta, älä kuitenkaan poista tyypikilpeä laitteen takasivulta.
- Tarkista, että kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet ovat mukana eikä niissä ole vaurioita.
- Puhdista laite ja kaikki lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttöä (katso "Puhdistus" sivulla 19).
- Aseta laite kuivalle, tasaiselle, pitävälle ja lämmönkestävälle alustalle.
- Aseta verkkopistoke **8** pistorasiaan, joka vastaa tyypikilven arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.

## 6. Ohjauskentän ja näytön yleiskatsaus



- 11** Pälle-/pois päältä-kytkentä
- 12** Painetaan lämpötilan muuttamiseksi, näyttö vilkkuu
- 13** Näyttö näyttää lämpötilan ja kypsennysajan arvot
- 14** °C  
h  
min Palaa, kun lämpötila näytetään.
- 15** Painetaan kypsennysajan muuttamiseksi, näyttö vilkkuu
- 16** Toiminto Start/Tauko
- 17** h / min Palaa, kun aika näytetään.  
h palaa, kun tunnit näytetään /  
min palaa, kun minuutit näytetään
- 18** 6 ohjelmaa (katso "Ohjelmien yleiskatsaus" sivulla 13)
- 19** Kiertosäädin:
- painetaan ohjelmien valinnan valikon avaamiseksi. LED palaa **REHEAT**-painikkeen takana. Ohjelmat avataan kääntämällä. Valittu ohjelma näytetään palavana LEDinä.
  - käännetään lämpötilan tai ajan muuttamiseksi, vain silloin, kun arvot vilkuvat näytössä.

## 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 kuorutus on mahdollisimman tiiviisti friteerattavassa ruoassa.

### Friteerausaika ja -lämpötila

- Maukkaan ja terveellisen tuloksen saavuttamiseksi on lämpötilan ja friteerausaajan valinnassa noudatettava tarkalleen pakkauksen ohjeita.
- Friteeraa vain pieniä määriä kerrallaan.
- Friteerauskorin **6** saa täyttää vain merkintään **MAX 5** asti.
- Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava aine. Jotta akryyliamidia muodostuu mahdollisimman vähän, on vältettävä liian voimakasta ruskistusta.

### Tasaista ruskistusta varten <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: ravistele tai kääntele 5 minuutin välein.

<sup>2</sup>: ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

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

1. Vedä friteerauskori **6** kahvalla **7** ulos kotelosta **1** ja ravistele ainekset. Huomioi ravistellessa, että ranskalaiset perunat sekoittuvat hyvin ja että sisällä olevat, raat ranskalaiset pääsevät ulos.

Tuuletus sammuu automaattisesti, kun friteerauskori **6** poistetaan. Näyttö **3** vilkkuu.

2. Aseta friteerauskori **6** jälleen laitteeseen. Keskeytetty toiminta käynnistyy automaattisesti uudelleen.

### Leivonta

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

### Pakkauksen tiedot

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

## 8. Käyttö



### VAARA palovammoista!

- ⊙ Laitteen pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Älä koske laitteen kuumiin osiin, kuten esim. poistoilman aukkoon **10** takasivulla.
- ⊙ Käytä patakintaita tai patalappuja käsitellessäsi friteerauskorin **6**.
- ⊙ Friteerauksen aikana poistoilman aukosta **10** poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.
- ⊙ Älä liikuta tai kuljeta päällekytkettyä kuumailma-friteerauskeitintä.

### VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää ilman friteerauskorin **6**!

## 8.1 Virtaliitäntä

- Kun laite on paikallaan, aseta verkkopistoke **8** suojakosketinpistorasiaan, joka vastaa tyyppikilvessä olevia arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkenän jälkeen hyvin saavutettava.

## 8.2 Pälle-/pois päältä-kytkentä

- Paina painiketta **11** laitteen käynnistämiseksi valmiustilasta.
  - Kuuluu lyhyt äänimerkki.
  - Kaikki ohjelma-LEDit palavat lyhyesti.
  - Esiasetettu lämpötila  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$  näytetään näytöllä **3**.
- Painamalla uudestaan painiketta **11**, laite voidaan milloin tahansa kytkeä valmiustilaan. Tämä toimii myös toiminnassa olevista ohjelmista. Tuuletin pysähtyy.

## 8.3 Peruskäyttö

Seuraaville kohdille pätee: laite on kytketty päälle.

### Ohjelmien käynnistys

- Paina kiertosäädintä **19**. LED palaa **REHEAT**-painikkeen takana.
- Käännä kiertosäädintä, kunnes halutun ohjelman LED palaa – sitten se on valittu.

### Lämpötilan muuttaminen

Lämpötila voidaan asettaa 5 asteen askelin välillä  $40 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

- Paina painiketta **12**. Näytössä **3** vilkkuu lämpötila.
- Käännä kiertosäädintä, kunnes haluttu lämpötila näytetään. Vilkkuminen loppuu noin 5 sekunnin kuluttua asetukselta. Uusi lämpötila on valittu.

## Ajan muuttaminen

Kypsennysaika voidaan asettaa 1 minuutin askelin välillä 1– 60 minuuttia. (Ohjelmassa **DEHYDRATE** 1 tunnista 24 tuntiin asti.)

- Paina painiketta **15**. Näytössä vilkkuu aika.
- Käännä kiertosäädintä, kunnes haluttu aika näytetään. Vilkkuminen loppuu noin 5 sekunnin kuluttua asetuksesta. Uusi aika on valittu.

## 8.4 Ohjelmien käyttö

### OHJEET:

- Huomioi, etteivät ruoat pääse koskettamaan kuumaa lämmityselementtiä **2** sisätilan yläosassa ja liimautumaan siihen kiinni.
- **PIKAKÄYNNISTYS-TOIMINTO**  
Käynnistä laite valmiustilasta painikkeella **11**. Painamalla painiketta **16** käynnistetään kypsennäminen esiasetetulla lämpötilalla  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$  ja esiasetetulla kypsennysajalla **15 min**.

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

- Lämpötila
- Kypsennysaika

1. Valmistele elintarvikkeet ja laita ne friiteerauskoriin **6**.
2. Aseta friiteerauskori koteloon **1**.
3. Paina päällekytkentään painiketta **11**.
4. Paina kerran kiertosäädintä **19**. LED palaa **REHEAT**-painikkeen takana.
5. Käännä kiertosäädintä, kunnes halutun ohjelman LED palaa. Näytössä **3** näytetään valitun ohjelman esiasetettu lämpötila.

---

**OHJE:** paina lämpötilan muuttamiseksi

⏸ **12** ja paina ajan muuttamiseksi ⏸ **15**. Niin kauan kuin vastaava arvo vilkkuu näytössä, voit muuttaa sitä kääntämällä kierto-säädintä. Odota kääntämisen jälkeen n. 5 sekuntia. Näyttö lakkaa vilkkumasta ja uusi arvo on valittu.

---

6. Käynnistä kypsennysprosessi painamalla painiketta ⏸ **16**. Ohjelma käynnistyy.
- Näytöllä näkyy jäljellä oleva käyttöaika. Ajan ja lämpötilan arvoja voidaan muuttaa myös ohjelman ollessa käynnissä.

## 8.5 Kypsennysprosessin keskeytys

---

### OHJEET:

- 20 minuuttia kypsennysprosessin keskeyttämisen jälkeen laite kytkeytyy pois päältä.
  - Liian pitkä tauko voi vaikuttaa hyvin negatiivisesti kypsennystulokseen.
- 

Voit milloin tahansa keskeyttää kypsennysprosessin esim. ruskistusasteen tarkastamiseksi.

1. Vedä friteeraus kori **6** kahvalla **7** ulos kotelosta **1**. Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
  - Ohjelman LED ja näyttö vilkkuvat.
  - Kypsennysaika näytetään.
  - Tuuletin pysähtyy, kunnes friteeraus kori on jälleen paikallaan.
2. Aseta friteeraus kori jälleen laitteeseen. Laite kytkeytyy automaattisesti päälle kypsennysajan päättymiseen asti.

**tai**

1. Paina lyhyesti painiketta ⏸ **16** keskeyttääksesi kypsennysprosessin.
  - Ohjelman LED ja näyttö vilkkuvat.
  - Kypsennysaika näytetään.
  - Tuuletin pysähtyy.
2. Paina painiketta Start/Tauko ⏸ **16** uudelleen kypsennysprosessin jatkamiseksi.

## 8.6 Kypsennysprosessin päättyminen

- Viimeisen minuutin aikana sekunnit lasjetaan alaspäin.
  - Kun ohjelma on suoritettu loppuun, kuulu äänimerkki ja *End* ilmaantuu näytölle. Hetken kuluttua laite kytkeytyy pois päältä ja näyttö sammuu.
  - Tarvitset lämmönkestävän alustan friteeraus korille **6** sekä lautasen tai kulhon (tarvittaessa esilämmitettynä).
  - Irrota käytön jälkeen verkkopistoke **8** laitteen erottamiseksi verkosta.
1. Vedä friteeraus kori **6** kahvalla **7** ulos kotelosta **1** ja 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 friteeraus kori **6** jälleen koteloon **1** ja käynnistä kypsennysprosessi uudelleen. Tarkasta muutaman minuutin jälkeen ruskistusaste. Vedä tätä varten vain friteeraus kori kahvalla ulos kotelosta ja aseta se sitten jälleen paikalleen.

---

## 8.7 Ohjelmien yleiskatsaus

- Seuraavassa taulukossa on perustavanlaatuisia asetusohjeita määritellyille elintarvikkeille.

Ohjelma	Käyttö	Esiasetettu lämpötila (asetettava alue)	Esiasetettu aika (asetettava alue)
<b>REHEAT</b>	Lämmittäminen	200 °C (60–200 °C)	15 min (1–60 min)
<b>ROAST</b>	Pihvit, kotletit	200 °C (60–200 °C)	20 min (1–60 min)
<b>BAKE</b>	Muffinit, kakut ja leivonnaiset	150 °C (60–200 °C)	18 min (1–60 min)
<b>DEHYDRATE</b>	Elintarvikkeiden dehydrointi/kui- vaaminen (luumut/omenaviipa- leet)	60 °C (60–90 °C)	2 tuntia. (1–24 tuntia)
<b>AIR FRY</b>	Pakastetut ranskalaiset perunat <sup>1</sup>	200 °C (60–200 °C)	20 min (1–60 min)
<b>PROVE</b>	Hiivataikinan lepo/kohotus	75 °C (35 tai 75 °C)	45 min (15 min–4 tuntia)

## 8.8 Kypsennystaulukko

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

Ruoka	°C	Minuuttia	Optimaalinen määrä	Korkein määrä
Ranskalaiset perunat <sup>1</sup>	170	30 – 35	500 g	1000 g
Kanankoivet <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Vihannekset <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Esipaistetut sämpylät <sup>2</sup>	180	8	4 kappaletta	6 kappaletta
Muffinssit	150	18	4 kappaletta	9 kappaletta
Lohifilee	200	15	100 g	500 g
Pihvi <sup>2</sup>	200	5–20	100 g	500 g

Korotetut numerot <sup>1,2</sup> tarkoittavat:

<sup>1</sup>: ravistele tai kääntele 5 minuutin välein.

<sup>2</sup>: ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

Ohjelmassa **AIR FRY**: 5 minuutin välein kuulet äänimerkin muistutuksena ravistella ruoka-aineita hetken.

Esilämmitys: kuumailma-friteerauskeittimet eivät tarvitse pitkää esilämmitystä, mutta 2–3 minuuttia voi optimoida kypsennysajan.

## 9. Reseptit

### 9.1 Marinoidut kanansiivet

Ainekset 2 hengelle

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

#### Ainekset

n. 8 kanansiipeä

#### Ainekset marinadille

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

#### Ruoanvalmistus

1. Kaikki marinadin ainekset sekoitetaan isossa kulhossa.
2. Kanansiivet laitetaan kulhoon, sekoite-taan marinadi joukkoon ja annetaan marinoitua noin 1 tunti.
3. Marinoidut kanansiivet asetetaan vie-rekkäin friteerauskoriin.
4. Asetetaan arvot **15 minuuttia** ja **190 °C** ja käynnistetään friteeraus.
5. Kanansiivet käännetään kypsennysajan puolivälissä.
6. Kypsennysajan päätyttyä tarkastetaan kanansiivet ja otetaan ne pois, jos ne ovat hyviä.

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

### 9.2 Lihapullat

Ainekset 2 hengelle

#### Ainekset lihapullille

250 g naudanjauhelihaa  
½ pieni punainen sipuli  
Oliiviöljyä  
2 - 3 varrtta lehtipersiljaa  
1 munankeltuainen  
1 ruokalusikallinen korppujauhoja  
Paprikajauhetta (tuli-nen)  
Suolaa, pippuria

#### Ruoanvalmistus

1. Punainen sipuli kuoritaan, hakataan hienoksi ja kuullotetaan oliiviöljyssä la-simaiseksi.
2. Persilja ja basilika pestään, ravistellaan kuivaksi ja lehdet leikataan hienoksi.
3. Jauheliha, valmistetut sipulikuutiot, sil-puttu persilja, vatkattu munankeltuainen ja korppujauhot vaivataan tasaiseksi seokseksi ja maustetaan maun mu-kaan.
4. Jauhelihasta muotoillaan märillä käsillä pieniä, tasaisia palloja.
5. Lihapullat asetetaan friteerauskorin teli-neelle, säädetään **180 °C** ja **n. 15 minuuttia** ja käynnistetään fri-teeraus.
6. Kypsennysajan puolivälissä lihapullat käännetään, jotta niistä tulee tasaisen ruskeita.
7. Kypsennysajan päätyttyä tarkastetaan lihapullat ja otetaan ne pois, jos ne ovat hyviä.

**VIHJE:** friteerausajat riippuvat lihapullien koosta.

### 9.3 *Peruna- bataattiranskalaiset yrttimajoneesilla*

Ainekset 4 annokseen

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

#### **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 peru-noita
2 ruokalusikallista	auringonkukkaöljyä

#### **Ruoanvalmistus**

1. Yrttimajoneesia varten laitetaan munan-keltuainen ja sinappi korkeaan mukiin ja sekoitetaan lyhyesti sauvasekoittimel-la.
2. Sekoituksen aikana kaadetaan lisäksi öljyä ohuena nauhana, kunnes muo-dostuu kermanen, homogeeninen mas-sa.
3. Lisätään yrtit ja maustetaan suolalla, pip-purilla ja sitruunamehulla.
4. Perunat ja bataatit kuoritaan, pestään ja taputellaan kuivaksi.
5. Perunat ja bataatit leikataan noin 1 cm:n paksuisiksi tikuiksi ja sekoite-taan ne öljyn kanssa kulhossa.
6. Ranskalaiset laitetaan friteerauskeitti-meen.
7. Asetetaan arvot **25 minuuttia** ja **200 °C** ja käynnistetään friteeraus.
8. **15 minuutin kuluttua** pienenne-tään lämpötila **180 °C:een** ja ravistel-laan ranskalaiset.

9. Ranskalaiset suolataan ja tarjoillaan yrtti-majoneesin kera.

### 9.4 *Kesäkurpitsa- munakoiso-vartaat*

Ainekset 4 annokseen

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

#### **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 lei-kataan neljään osaan.
3. Vihannekset laitetaan mauste-öljyseekseen.
4. Kasvikset pujotellaan vuorotellen vartai-siin.
5. Vartaita kypsennetään **200 °C:ssa 15 minuuttia**.
6. Vartaat käännetään kypsennysajan puolivälissä.

## 9.5 Paistettua camembertia puolukoiden kanssa

Ainekset 4 annokseen

**OHJE:** alussa tarkastetaan, sopivatko 4 camembertia kokonaisena vierekkäin friteerauskoriin. Jos ei, camembertit valmistetaan 2 friteerauskeralla.

### 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. Jäähdyntynyt 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** kullanneruskeiksi.
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	lohifileettä (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 levyiltä ja asetetaan sivuun.
5. Lohi huuhdellaan, taputellaan kuivaksi ja leikataan kahteen osaan.
6. Persilja ja basilika pestään, ravistellaan kuivaksi ja lehdet leikataan hienoksi.
7. Kaprikset valutetaan ja pilkotaan karkeasti.
8. Kaprikset ja hienonnetut yrtit vaivataan voin kanssa.
9. Limetti pestään kuumalla vedellä, taputellaan kuivaksi ja leikataan viipaleiksi.
10. Asetetaan kaksi isoa palaa leivinpaperialue valmiiksi.

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

### Ruoanvalmistus

1. Kukkakaali puhdistetaan ja jaetaan pieniin kukintoihin.
2. Muut ainekset sekoitetaan paksuksi, sieläksi taikinaksi. Jos taikina on liian ohutta, lisätään hieman jauhoja.
3. Kukkakaalin kukinnot upotetaan yksitellen taikinaan ja liiallisen taikinan annetaan valua hyvin.
4. Leivitetty kukkakaalin kukinnot 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 mozzarellasiivuilalla.
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 kerrollaan.

### Ainekset

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

### Ruoanvalmistus

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

## 10. Puhdistus



### VAARA palovammoista!

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



### VAARA sähköiskusta!

- Irrota verkkopistoke **8** pistorasiasta ennen kuumailma-friteerauskeittimen puhdistamista.
- Kuumailma-friteerauskeitintä ei saa upottaa veteen.

### VAROITUS aineellisista vahingoista!

- Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.

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

### Lisävarusteet

- Poista karkeat elintarvikkeiden jäämät.
- Friteeraus kori **6** ja siiviläosa **4** on mahdollista puhdistaa astianpesukoneessa.

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

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

### Kotelo

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

### Sisätila

- Puhdista sisätila pehmeällä sienellä, vähällä vedellä ja miedolla puhdistusainella.
- Pyyhi sitten useamman kerran kostealla mikrokuituliinalla, jonka välillä peset ja puserrat kuivaksi.
- Kuivaa sitten astiapyyhkeellä.

## 11. Säilytys

- Ennen kuumailma-friteerauskeittimen asettamista säilytyspaikkaansa ...  
... on verkkopistoke **8** irrotettava,  
... laitteen on oltava jäähtynyt ja  
... kaikkien osien on oltava täysin kuivia.
- Kierrä liitosjohto **8** johtokelalle **9**.

## 12. Osien hävittäminen

Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen. Ylivuivattu jättekontti on kaikissa EU-maissa käytetty symboli, joka merkitsee, että kyseinen tuote ei kuulu



kotitalousjätteiden joukkoon vaan on hävitettävä erikseen. Ohjeet koskevat sekä itse tuotetta että samalla symbolilla varustettuja lisätarvikkeita. Näin merkityjä tuotteita ei saa heittää kotitalousjätteiden joukkoon, vaan ne on vietävä keräyspisteeseen, joka on tarkoitettu sähköisen ja elektronisen romun kierrätykseen.

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



### Pakkaus

Pakkausmateriaalien hävittämisessä on noudatettava maakohtaisia asetuksia ja ympäristöstösuojelemääräyksiä.

## 13. Häiriötapauksessa

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



### VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Laitetta ei pidä missään tapauksessa yrittää korjata itse.

Vika	Mahdollinen syy / toimenpide
Laite ei toimi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Onko virransyöttö varmistettu?</li> <li>• Tarkasta liitäntä.</li> </ul>
Ruoka ei ole valmistunut suositellussa ajassa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oliko määrä liian suuri tai palat liian paksuja?</li> <li>• Oliko lämpötila tai kypsennysaika liian alhainen?</li> </ul>
Voimakas savun- ja hajunmuodostus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Onko lämmityselementissä <b>2</b> elintarvikkeiden jäämiä, jotka palavat kuumennuksessa? Friiteerauskorin <b>6</b> saa täyttää vain merkintään <b>MAX 5</b> asti.</li> </ul>
Näytöllä E1 tai E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laite ei kuumenna enää tai ei tarpeeksi kuumaksi. Irrota verkkopistoke muutamaksi minuutiksi. Jos virheilmoitus näkyy edelleen tämän jälkeen, laite on korjattava ammattilaisen toimesta.</li> </ul>

## 14. Tekniset tiedot

Malli:	SHFD 2000 D1
Verkköjännite:	220–240 V ~ 50 Hz
Tehonkulutus pois päältä-tilassa:	≤ 0,5 W
Automaattinen kytkentä pois päältä-tilaan:	≤ 20 min
Suojaluokka:	I
Teho:	2000 W

### Käytetyt symbolit

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

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

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

Arvoisa asiakas,  
tällä laitteella on 3 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Jos tämä tuote on viallinen, sinulla on lakisäätteisiä oikeuksia tuotteen myyjää vastaan. Näitä lakisäätteisiä 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 lakisäätteiset vaatimukset**

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

### **Takuun laajuus**

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

Takuu kattaa materiaali- tai valmistusvirheet.

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

Tämä takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on vahingoitettu, käytetty tai huollettu epäasianmukaisella tavalla. Tuotteen asianmukaisesta käytöstä 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: 500498\_2510** ja ostokuitti kaupan todisteeksi.
- Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kai-verruksesta, käyttöohjeen kansisivulta (alhaalla vasemmalla) tai tarrasta laitteen taka- tai alapuolella.
- Toimintavirheiden tai muiden vikojen ilmaantua ota ensin yhteyttä seuraavassa mainittuun palvelukeskukseen **puhelimitse** tai **sähköpostin kautta**.
- Vialliseksi todetun laitteen voit lähettää sitten maksutta ilmoitettuun palveluosoitteeseen, liitä mukaan ostotosite (ostokuitti) ja tiedot vian laadusta ja siitä, milloin vika ilmaantui.

Osoitteessa [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) ja voit avata käyttöohjeesi antamalla tuotenumeron (IAN) **500498\_2510**.



### **Palvelukeskus**

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

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

**IAN: 500498\_2510**



### **Toimittaja**

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
SAKSASSA



# Innehåll

<b>1. Översikt</b> .....	<b>25</b>
<b>2. Avsedd användning</b> .....	<b>26</b>
<b>3. Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>26</b>
<b>4. Leveransomfattning</b> .....	<b>29</b>
<b>5. Före första användningen</b> .....	<b>30</b>
<b>6. Översikt av kontrollpanelen och displayen</b> .....	<b>31</b>
<b>7. Litet ABC om fritering</b> .....	<b>32</b>
<b>8. Användning</b> .....	<b>32</b>
8.1 Anslutning till ström .....	32
8.2 På-/avstängning .....	33
8.3 Grundanvändning .....	33
8.4 Använda program .....	33
8.5 Avbryta tillagningen .....	34
8.6 Tillagningen färdig .....	34
8.7 Översikt program .....	35
8.8 Tillagningstabell .....	35
<b>9. Recept</b> .....	<b>36</b>
9.1 Marinerade kycklingvingar .....	36
9.2 Köttbullar .....	36
9.3 Blandade pommes frites med örtmajonnäs .....	37
9.4 Spett med zucchini och aubergine .....	37
9.5 Bakad camembert med lingon .....	38
9.6 Lax i knyten .....	38
9.7 Blomkålsbuketter med harissa .....	39
9.8 Knaprig brysselkål med fläsk .....	39
9.9 Minipizzor med skinka och rucola .....	40
9.10 Chokladfondant .....	40
<b>10. Rengöring</b> .....	<b>41</b>
<b>11. Förvaring</b> .....	<b>41</b>
<b>12. Avfallshantering</b> .....	<b>41</b>
<b>13. Problemlösning</b> .....	<b>42</b>
<b>14. Tekniska data</b> .....	<b>42</b>
<b>15. Garanti från HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>43</b>

# 1. Översikt

- 1 Hölje
- 2 Värmeelement (på ovansidan invändigt)
- 3 Display och kontrollpanel
- 4 Silinsats
- 5 **MAX** Markering för den maximala påfyllningsnivån i friteringskorgen  
(maximal påfyllningsnivå är 3,6 liter)
- 6 Friteringskorg
- 7 Handtag på friteringskorgen
- 8 Anslutningskabel med stickpropp
- 9 Distans med kabelupplindning
- 10 Frånluftsöppning

## Tack så mycket för ditt förtroende!

Vi gratulerar till din nya varmluftsfrityös.

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

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

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

## 2. Avsedd användning

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

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

Apparaten får inte användas för yrkesbruk.

### Förutsebart missbruk

Varmluftsfrityösen är inte lämpad för att värma upp vätskor.

## 3. Säkerhetsanvisningar

### Varningsinformation

När det behövs används följande varningsinformation i den här bruksanvisningen:



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

**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.

### Symboler på apparaten




Den här symbolen varnar för att beröra den heta ytan.



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

## **Anvisningar för säker användning**

- ⊙ Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller bristande kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och har förstått vilka faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- ⊙ Barn som är yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och anslutningskabeln.
- ⊙ Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador.
-  ⊙ Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluft-söppningen på baksidan. Ta endast på friteringskorgen på handtaget.
- ⊙ Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluftsöppningen. Ta inte in i ångan.
- ⊙ Om nätanslutningskabeln på den här apparaten skadas, måste den bytas ut av tillverkaren eller av dennes kundservice eller någon person med liknande kvalifikationer för att undvika faror.
- ⊙ Värmeelementen får inte torkas av fuktigt.
- ⊙ 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 41).



### **FARA för barn!**

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



### **FARA för och på grund av hus- och nyttodjur!**

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



### **FARA för fåglar!**

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



### **FARA för elektrisk stöt genom fuktighet!**

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



### **FARA för elektrisk stöt!**

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



### **FARA - brandfara!**

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



### **FARA för brännskador!**

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

### **VARNING för materialskador!**

- ⊙ Använd endast originaltillbehör.
- ⊙ Ställ aldrig apparaten på heta ytor (t.ex. spisplattor) eller i närheten av värmekällor eller öppna eld.
- ⊙ Se till att maten inte berör det heta värmeelementet på ovansidan invändigt och fastnar där.
- ⊙ Använd inte skarpa eller repande rengöringsmedel.

- ⊙ Apparaten har halkfria plastfötter. Eftersom möbler är belagda med många olika slags lacker och plaster och behandlas med olika vårdande produkter kan det inte uteslutas helt att vissa av de här ämnena innehåller beståndsdelar som angriper och mjukar upp plastfötterna. Lägg ev. ett halksäkert underlag under apparaten.

## **4. Leveransomfattning**

- 1 varmluftsfrityös
- 1 silinsats **4**
- 1 friteringskorg **6**
- 1 fullständig bruksanvisning

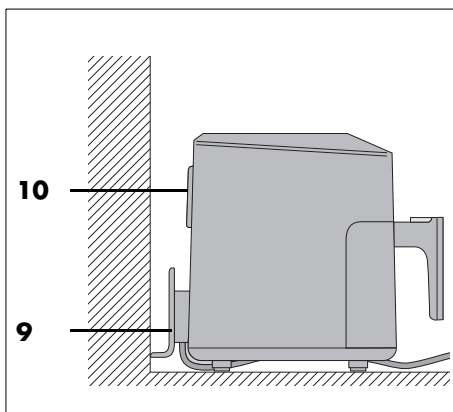
## 5. Före första användningen

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



### FARA - brandfara!

På baksidan av apparaten finns frånluft-söppningen **10** och distansen **9**. Ur frånluft-söppningen kommer det varm ånga vid användningen.

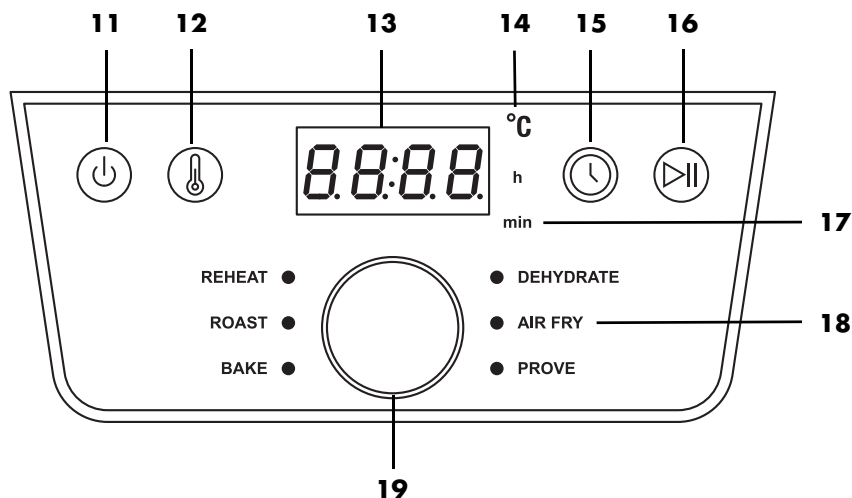


- ⊙ Täck aldrig över frånluft-söppningen **10**.
- ⊙ Använd inte varmlufts-fritösen direkt under överskåp, vägguttag och inte i närheten av gardiner, papper eller liknande brännbara föremål.
- ⊙ Se till att det finns fritt utrymme på alla sidor och över apparaten.

**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 friteringskorgen **6** i handtaget **7** ut ur höljet **1**.
- Dra bort skyddsfolier och tejprensor från apparaten, dock inte typskylten på baksidan av apparaten.
- Kontrollera att alla tillbehörsdelar finns och är oskadade.
- Rengör apparaten och alla tillbehörsdelar före första användningen (se "Rengöring" på sida 41).
- Ställ apparaten på ett torrt, jämnt, halksäkert, värmebeständigt underlag.
- Sätt in stickproppen **8** 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



- 11** På-/avstängning
- 12** Tryck för att ändra temperaturen, indikatorn blinkar
- 13** Displayen visar värdena för temperatur och tillagningstid
- 14** °C Lyser när temperaturen visas.
- 15** Tryck för att ändra tillagningstid, indikatorn blinkar
- 16** Funktion Start/paus
- 17** h / min Lyser när tiden visas.  
**h** lyser när timmar visas /  
**min** lyser när minuter visas
- 18** 6 program (se "Översikt program" på sida 35)
- 19** Vridknapp:
- tryck för att öppna menyn för programval. LED-lampan bakom **REHEAT** lyser. Vrid för att öppna programmen. Det valda programmet indikeras genom att LED-lampan lyser.
  - vrid för att ändra temperaturen eller tiden när värdena blinkar på displayen.

## 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 frysta livsmedel.
- Ta bort så mycket vatten och is som möjligt från livsmedlet innan den läggs i varmluftsfritysen.
- För panerade livsmedel, se till att paneringen sitter ordentligt på det som skall friteras.

### Friteringstid och -temperatur

- För att få ett välsmakande och hälsosamt resultat bör du hålla dig exakt till uppgifterna på förpackningen när du väljer temperatur och friteringstid.
- Fritera endast små mängder på en gång.
- Friteringskorgen **6** får inte fyllas mer än upp till markeringen **MAX 5**.
- Akrylamid kan eventuellt vara cancerframkallande. För det skall bildas så lite akrylamid som möjligt, undvik att bryna för mycket.

### För att få jämn bryningsgrad <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: skaka eller vänd var femte minut.

<sup>2</sup>: skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.

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

1. Dra friteringskorgen **6** i handtaget **7** från höljet **1** och skaka ingredienserna. När du skakar, se till att dina pommes frites blandas väl och att pommes frites som ligger mot mitten och ännu inte är färdig kommer utåt. Ventilationen stängs av automatiskt när man tar ut friteringskorgen **6**. Displayen **3** blinkar.

2. Sätt in friteringskorgen **6** i apparaten igen. Det avbrutna förloppet startas om automatiskt.

### Baka

Deg får **aldrig** läggas direkt i friteringskorgen **6**. Efter förberedelserna placerar du degen i en bakform eller någon annan värmebeständig form (t.ex. muffinsformar). Du ställer sedan formarna med degen i friteringskorgen **6**.

### Förpackningsinformation

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

## 8. Användning



### FARA för brännskador!

- ⊙ Vid användningen kan ytan på apparaten bli varm. Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluftsöppningen **10** på baksidan.
- ⊙ Använd grytvantar eller grytlappar för att ta i friteringskorgen **6**.
- ⊙ Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluftsöppningen **10**. Ta inte in i ångan.
- ⊙ Flytta eller transportera inte varmluftsfritysen när den är påkopplad.

### VARNING för materialskador!

- ⊙ Apparaten får aldrig användas utan friteringskorg!

### 8.1 Anslutning till ström

- När apparaten är uppställd, sätt in stickproppen **8** 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 knappen **⏻ 11** för att sätta på apparaten från standbyläget.
  - En kort signalton spelas upp.
  - Alla program-LED:er lyser kort.
  - Den förinställda temperaturen **180 °C** visas på displayen **3**.
- Genom att trycka en gång till på knappen **⏻ 11** kan apparaten när som helst försättas i standbyläge. Det fungerar även under pågående program. Fläkten stoppar.

## 8.3 Grundanvändning

För följande punkter gäller: apparaten är påkopplad.

### Öppna program

- Tryck på vridknappen **19**. LED-lampan bakom **REHEAT** lyser.
- Vrid på vridknappen tills LED:en för önskat program lyser – då är det bortvalt.

### Ändra temperatur

Temperaturen kan ställas in på mellan 40 och 200 °C i steg om 5 grader.

- Tryck på knappen **⌚ 12**. På displayen **3** blinkar temperaturen.
- Vrid på vridknappen tills önskad temperatur visas. Blinkandet upphört ca 5 sekunder efter att inställningen har gjorts. Den nya temperaturen har ställts in.

### Ändra tid

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

(I **DEHYDRATE**-programmet från 1 timme till 24 timmar.)

- Tryck på knappen **⌚ 15**. På displayen blinkar tiden.
- Vrid på vridknappen tills önskad tid visas. Blinkandet upphört ca 5 sekunder efter att inställningen har gjorts. Den nya tiden har ställts in.

## 8.4 Använda program

### OBSERVERA:

- Se till att maten inte berör det heta värmeelementet **2** på ovsidan invändigt och fastnar där.
- **SNABBSTARTSFUNKTION**  
Sätt på apparaten från standbyläget med knappen **⏻ 11**. Genom att trycka på knappen **⌚ 16** startas tillagningen med den förinställda temperaturen **180 °C** och den förinställda tillagningstiden **15 min**.

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

- Temperatur
  - Tillagningstid
1. Förbered livsmedlen och lägg dem i friteringskorgen **6**.
  2. Skjut in friteringskorgen i höljet **1**.
  3. Tryck på knappen **⏻ 11** för att slå på.
  4. Tryck en gång på vridknappen **19**. LED-lampan bakom **REHEAT** lyser.
  5. Vrid på vridknappen tills LED:en för önskat program lyser. I displayen **3** visas den förinställda temperaturen för det valda programmet.

**OBSERVERA:** för att ändra temperaturen trycker du på **⌚ 12**, och för att ändra tiden trycker du på **⌚ 15**. Så länge motsvarande värde blinkar på displayen 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.

6. Starta tillagningen genom att trycka på knappen **▶ 16**. Programmet startas.
  - På displayen visas den återstående tiden. Värdena för tiden och temperaturen kan även ändras medan programmet körs.

## 8.5 Avbryta tillagningen

---



### OBSERVERA:

- 20 minuter efter att tillagningen har avbrutits försätts apparaten i avstängt läge.
  - 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 **6** i handtaget **7** ut ur höljet **1**. Apparaten stängs automatiskt av.
  - Programmets LED och displayen blinkar.
  - Tillagningstiden visas.
  - Fläkten pausas tills friteringskorgen har skjutits in 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  **16** för att avbryta tillagningen.
  - Programmets LED och displayen blinkar.
  - Tillagningstiden visas.
  - Fläkten stoppar.
2. Tryck på knappen Start/paus  **16** igen för att fortsätta tillagningen.

## 8.6 Tillagningen färdig

- Under den sista minuten räknas sekunderna ner.
  - När programmet har körts till slutet hörs en akustisk signal och *End* visas på displayen. Kort därefter stängs apparaten av och displayen slocknar.
  - Du behöver ett värmebeständigt underlag för friteringskorgen **6** plus en tallrik eller en skål (ev. förvärmad).
  - För att koppla bort apparaten från elnätet, dra ut stickproppen **8** efter användningen.
1. Dra friteringskorgen **6** i handtaget **7** ut ur höljet **1** och 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 **6** i höljet **1** igen och starta tillagningen på nytt. Kontrollera bryningsgraden efter några minuter. Du drar då bara ut friteringskorgen i handtaget från höljet och sätter sedan in den igen.

---

## 8.7 Översikt program

- Följande tabell innehåller grundläggande inställningshjälp för de angivna livsmedlen.

Program	Användning	Förinställd temperatur (inställbart intervall)	Förinställd tid (inställbart intervall)
<b>REHEAT</b>	Uppvärmning	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
<b>ROAST</b>	Biff/kotletter	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
<b>BAKE</b>	Muffins, kakor och bakverk	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Torka livsmedel (plommon, äppelskivor)	60 °C (60 – 90 °C)	2 timmar (1 – 24 tim.)
<b>AIR FRY</b>	Fryst pommes frites <sup>1</sup>	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
<b>PROVE</b>	Låta jästdeg vila/jäsa	75 °C (35 eller 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 tim.)

## 8.8 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	Maximal mängd
Pommes frites <sup>1</sup>	170	30–35	500 g	1 000 g
Kycklingklubbor <sup>2</sup>	200	30	450 g	1 000 g
Grönsaker <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Förbakade frallor <sup>2</sup>	180	8	4 styck	6 styck
Muffins	150	18	4 styck	9 styck
Laxfilé	200	15	100 g	500 g
Biff <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 g	500 g

De upphöjda siffrorna <sup>1,2</sup> betyder:

<sup>1</sup>: skaka eller vänd var femte minut.

<sup>2</sup>: skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.

I programmet **AIR FRY**: efter var femte minut hör du en signalton som påminner dig om att skaka runt livsmedlen lite grann.

Förvärmning: varmluftsfrityser behöver inte förvärmas särskilt länge, men 2–3 minuter kan optimera tillagningstiden.

## 9. Recept

### 9.1 Marinerade kycklingvingar

Ingredienser för 2 personer

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

#### Ingredienser

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 de marinerade kycklingvingarna bredvid varandra i friteringskorgen.
4. Ställ in på **15 minuter** och **190 °C** och starta friteringen.
5. Vänd kycklingvingarna efter halva tillagningstiden.
6. Kontrollera att kycklingvingarna är färdiglagade i slutet av tillagningstiden och ta ut när de är klara.

**TIPS:** för knaprigare kycklingvingar måste de tillagas på 200 °C i ytterligare 5 minuter.

### 9.2 Köttbullar

Ingredienser för 2 personer

#### Ingredienser för köttbullarna

250 g nötfärs  
½ liten rödlök  
Olivolja  
2–3 stjälgar slätpersilja  
1 äggula  
1 matsked ströbröd  
Paprikapulver (starkt)  
Salt, peppar

#### Tillagning

1. Skala och finhacka rödlöken. Fräs i lite olivolja tills den mjuknar.
2. Skölj och skaka av persiljan. Finhacka bladen.
3. Knåda ihop köttfärs, rödlök, persilja, äggula och ströbröd till en väl blandad massa. Salta och peppra efter smak.
4. Forma blandningen till jämnstora köttbullar med våta händer.
5. Rada upp köttbullarna på friteringskorgens insats, ställ in på **180 °C** och **ca 15 minuter** och starta friteringen.
6. Vänd köttbullarna efter halva tillagningstiden så att de blir jämnbruna.
7. Kontrollera att köttbullarna är färdiglagade i slutet av tillagningstiden och ta ut när de är klara.

**TIPS:** friteringstiden beror på köttbullarnas storlek.

### 9.3 Blandade pommes frites med örtmajonnäs

Ingredienser för 4 portioner

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

#### 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

#### 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 med oljan i en skål.
6. Lägg pommes fritesen i fritösen.
7. Ställ in på **25 minuter** och **200 °C** och starta friteringen.
8. Sänk temperaturen **till 180 °C efter 15 minuter** och skaka om pommes fritesen.
9. Salta pommes fritesen och servera med örtmajonnäsen.

### 9.4 Spett med zucchini och aubergine

Ingredienser för 4 portioner

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

#### Ingredienser

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

#### Tillagning

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

## 9.5 Bakad camembert med lingon

Ingredienser för 4 portioner

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

### Ingredienser

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

### Tillagning

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

## 9.6 Lax i knyten

Ingredienser för 2 portioner

### Ingredienser

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

### Tillagning

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

- Lägg paketen bredvid varandra och tillaga **på 200 °C i ca 20 minuter**.
- 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

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

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

## 9.8 Knaprig brysselkål med fläsk

Ingredienser för 2 portioner

### Ingredienser

- |           |                |
|-----------|----------------|
| 400 g     | brysselkål     |
| 40 g      | randigt fläsk  |
| 4         | 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

- Ansa och halvera brysselkålen.
- Strimla fläsket tunt.
- Låt vitlöksklyftorna vara oskalade.
- Blanda alla ingredienser i en skål och salta och peppra efter smak.
- Tillaga allt på **180 °C i ca 15-20 minuter**.
- Skaka om eller vänd ingredienserna efter halva tillagningstiden.
- 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 friteringskorven.
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 **8** från uttaget innan du rengör varmluftsfritysen.
- ⊙ Varmluftsfritysen får inte doppas i vatten.

### **WARNING** för materialskador!

- ⊙ Använd inte skarpa eller repande rengöringsmedel.

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

---

### Tillbehörsdelar

- Ta bort grova livsmedelsrester.
  - Friteringskorgen **6** och silinsatsen **4** kan rengöras i diskmaskin.
- 

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

---

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

### Hölje

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

## Invändigt

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

## 11. Förvaring

- Innan du ställer undan varmluftsfritysen ...  
... måste stickproppen **8** dras ut,  
... apparaten ha svalnat och  
... alla delar måste vara helt torra.
- Linda anslutningskabeln **8** kring kabelupplindningen **9**.

## 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 hushållsopor utan skall lämnas till lämplig återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Den här återvinningsymbolen markerar att t.ex. ett föremål eller materialdelar kan återvinnas. Återvinning reducerar förbrukningen av material och skonar miljön.



### Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land där förpackningen avfallshanteras.

## 13. Problemlösning

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



### FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Försök inte att reparera apparaten själv.

Fel	Möjliga orsaker/åtgärder
Ingen funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Är strömförsörjningen upprättad?</li> <li>• Kontrollera anslutningen.</li> </ul>
Maten är ännu inte färdig efter den rekommenderade tiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Var mängden för stor eller bitarna för tjocka?</li> <li>• Var temperaturen eller tillagningstiden för lågt inställd?</li> </ul>
Mycket os och lukt bildas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Finns livsmedelrester på värmeelementet <b>2</b> som blir brända vid uppvärmningen? Friteringskorgen <b>6</b> får inte fyllas mer än upp till markeringen <b>MAX 5</b>.</li> </ul>
Indikator för E1 eller E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparaten värms inte längre upp eller är inte tillräckligt varm. Dra ut stickproppen i några minuter. Om felet fortfarande visas efter detta måste apparaten repareras av en fackman.</li> </ul>

## 14. Tekniska data

Modell:	SHFD 2000 D1
Nätspänning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Effektförbrukning i avstängt läge:	≤ 0,5 W
Automatisk omkoppling till avstängt läge:	≤ 20 min.
Skyddsklass:	I
Effekt:	2000 W

### Symboler som används

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

Med förbehåll för tekniska ändringar.

## 15. Garanti från **HOYER Handel GmbH**

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

### **Garantivillkor**

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

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

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

### **Garantitid och juridiska garantikrav**

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

### **Garantins omfattning**

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

Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel.

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

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

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

### **Tillvägagångssätt vid skadefall**

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

- Ha artikelnummer **IAN: 500498\_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 dekoral 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](http://www.lidl-service.com) går det att ladda ner den här och många fler handböcker, produktvideor och installationsprogram.



Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) och kan öppna din bruksanvisning genom att ange artikelnumret (IAN) **500498\_2510**.



### **Service-Center**

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

**IAN: 500498\_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

<b>1. Oversigt</b> .....	<b>47</b>
<b>2. Tilsigtet anvendelse</b> .....	<b>48</b>
<b>3. Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>48</b>
<b>4. Leveringsomfang</b> .....	<b>51</b>
<b>5. Ibrugtagning</b> .....	<b>52</b>
<b>6. Overblik over betjeningsfelt og display</b> .....	<b>53</b>
<b>7. Hvad man bør vide om friturestegning</b> .....	<b>54</b>
<b>8. Betjening</b> .....	<b>54</b>
8.1 Strømtilslutning .....	55
8.2 Tænd/sluk .....	55
8.3 Betjening .....	55
8.4 Anvendelse af programmer .....	55
8.5 Afbrydelse af tilberedningsprocessen .....	56
8.6 Tilberedningsprocessens slutning .....	56
8.7 Hurtigt overblik over programmer .....	57
8.8 Tilberedningstabel .....	57
<b>9. Opskrifter</b> .....	<b>58</b>
9.1 Marinerede chickenwings .....	58
9.2 Kødboller .....	58
9.3 Blandede pomfritter med urtemayonnaise .....	59
9.4 Spyd med squash og aubergine .....	59
9.5 Bagt camembert med tyttebær .....	60
9.6 Laks i pakker .....	60
9.7 Blomkålsbuketter med harissa .....	61
9.8 Sprøde rosenkål med bacon .....	61
9.9 Minipizza med skinke og rucola .....	62
9.10 Blødende chokoladecake .....	62
<b>10. Rengøring</b> .....	<b>63</b>
<b>11. Opbevaring</b> .....	<b>63</b>
<b>12. Bortskaffelse</b> .....	<b>63</b>
<b>13. Problemløsning</b> .....	<b>64</b>
<b>14. Tekniske data</b> .....	<b>64</b>
<b>15. HOYER Handel GmbHs garanti</b> .....	<b>65</b>

## **1. Oversigt**

- 1** Hus
- 2** Varmeelement (på oversiden af inderrummet)
- 3** Display og betjeningsfelt
- 4** Siindsats
- 5 MAX** Markering for friturekurvens maksimale påfyldningsniveau (maksimale påfyldningsniveau er 3,6 liter)
- 6** Friturekurv
- 7** Greb til friturekurven
- 8** Tilslutningsledning med netstik
- 9** Afstandsholder med kabeloprulning
- 10** Returluftåbning

## Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye varmluft-frituregryde.

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

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

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

### Symboler på apparat



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



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

## 2. Tilsigtet anvendelse

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

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

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

### Forudseeligt misbrug

Varmluft-frituregryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.

## 3. Sikkerhedsanvisninger

### Advarselshenvisninger

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



**FARE!** Højt 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 udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.



- ⊙ Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen på bagsiden. Hold kun friturekurven i grebet.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er 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 erhvervmæssige områder;
  - ... i landbrugsejendomme;
  - ... af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer;
  - ... i bed and breakfast.
- ⊙ Læs kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 63).



### **FARE for børn!**

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



### **FARE for og på grund af kæle- og husdyr!**

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



### **FARE for fugle!**

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



### **FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!**

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



### **FARE for elektrisk stød!**

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



### **FARE – brandfare!**

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



### **FARE for forbrændingsskader!**

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

### **ADVARSEL mod materielle skader!**

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

- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre 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-fituregryde
- 1 siindsats **4**
- 1 friturekurv **6**
- 1 komplet betjeningsvejledning

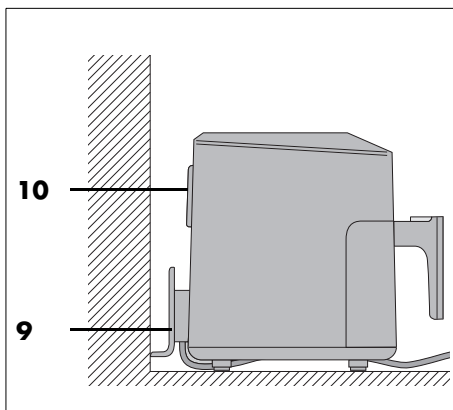
## 5. Ibrugtagning

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



### FARE – brandfare!

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

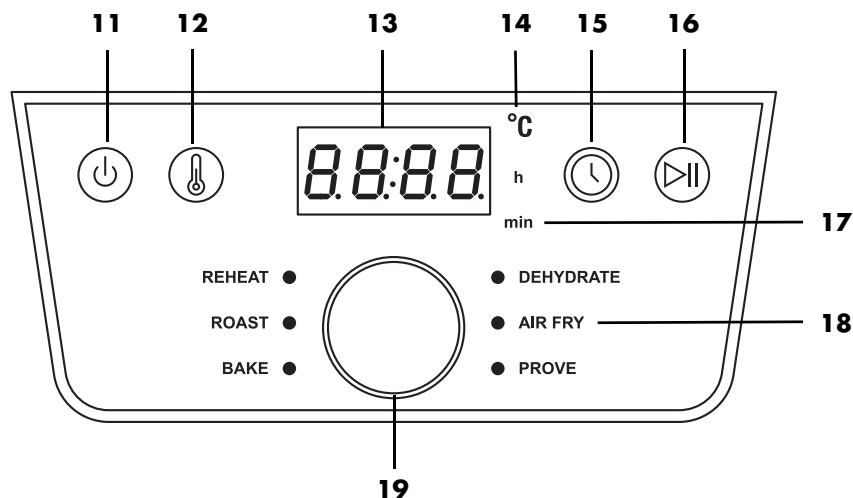


- ⊙ Dæk aldrig returluftåbningen **10** til.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.

**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 friturekurven **6** ud af huset **1** vha. grebet **7**.
- Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på bagsiden af apparatet.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Rengør apparatet og alle tilbehørsdele, før de tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 63).
- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert og varmebestandigt underlag.
- Sæt netstikket **8** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

## 6. Overblik over betjeningsfelt og display



- 11** Tænd/sluk
- 12** Tryk for at ændre temperatur, indikatoren blinker
- 13** Displayet viser værdierne for temperatur og tilberedningstid
- 14** °C Lyser, når temperaturen vises.
- 15** Tryk for at ændre tilberedningstid, indikatoren blinker
- 16** Funktion Start/Pause
- 17** **h / min** Lyser, når tiden vises.  
**h** lyses, når timerne vises /  
**min** lyses, når minutterne vises
- 18** 6 programmer (se "Hurtigt overblik over programmer" på side 57)
- 19** Drejeknap:
- tryk for at åbne menuen til programvalget. LED'en bag **REHEAT** lyser. Drej for at åbne programmerne. Det valgte program vises med den lysende LED.
  - drej for at ændre temperatur eller tid, kun når værdierne på displayet blinker.

## 7. Hvad man bør vide om friturestegning

### Forberedelse af fødevarer

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

### Friturestegetid og -temperatur

- For at opnå et velsmagende og sundt resultat bør du ved valg af temperaturen og friturestegetiden holde dig meget nøje til angivelserne på emballagen.
- Frituresteg kun små mængder på én gang.
- Friturekurven **6** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 5**.
- Akrylamid er muligvis kræftfremkaldende. For at holde dannelsen af akrylamid så lav som muligt bør du undgå en for stærk brunng.

### For at opnå en ensartet brunng <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: ryst eller vend hvert 5. minut.

<sup>2</sup>: ryst eller vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Hvis det er vigtigt, at fødevarer brunes ensartet (f.eks. ved pomfritter eller kyllingenggets), skal den rystes 1-2 gange under friturestegningen.

1. Tag fat i friturekurven **6** på grebet **7**, tag den ud af huset **1**, og ryst ingredienserne. Sørg for, at pomfritterne bliver blandet godt, når du ryster dem, så de inderste ufærdige pomfritter bevæger

sig ud til kanten. Udluftningen slukkes automatisk, når friturekurven **6** tages ud. Displayet **3** blinker.

2. Sæt friturekurven **6** ind i apparatet igen. Den afbrudte proces starter automatisk igen.

### Bagning

Dej må under **ingen omstændigheder** placeres direkte i friturekurven **6**. Placer dejen i en bageform eller i en anden varmebestandig form (f.eks. muffinforme) efter forberedelsen. Placer derefter formen med dejen i friturekurven **6**.

### Emballageinformationer

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

## 8. Betjening



### FARE for forbrænding!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen **10** på bagsiden.
- ⊙ Brug ovnhandsken eller grydelapper til at gribe fat om friturekurven **6**.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen **10**. Undgå dampen.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.

### ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet må under ingen omstændigheder betjenes uden friturekurven!

## 8.1 Strømtilslutning

- Når apparatet er opstillet, skal du tilslutte netstikket **8** 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 **11** for at tænde apparatet fra standby-drift.
  - Der lyder en kort signaltone.
  - Alle program-LED'er lyser kortvarigt op.
  - Den forindstillede temperatur **180 °C** vises på displayet **3**.
- Ved at trykke på knappen **11** igen kan apparatet når som helst skiftes i standby-drift. Dette fungerer også under igangværende programmer. Ventilatoren stopper.

## 8.3 Betjening

For følgende punkter gælder: apparatet er tændt.

### Åbning af programmer

- Tryk på drejeknappen **19**. LED'en bag **REHEAT** lyser.
- Drej drejeknappen, indtil LED'en for det ønskede program lyser – så er det valgt.

### Ændring af temperatur

Temperaturen kan indstilles i trin à 5 grader mellem 40 og 200 °C.

- Tryk på knappen **12**. Temperaturen blinker i displayet **3**.
- Drej på drejeknappen, indtil den ønskede temperatur vises. Den stopper med at blinke ca. 5 sekunder efter indstilling. Den nye temperatur er trådt i kraft.

### Ændring af tid

Tilberedningstiden kan indstilles i trin à 1 minut mellem 1 og 60 minutter. (I programmet **DEHYDRATE** fra 1 time til 24 timer.)

- Tryk på knappen **15**. Tiden blinker i displayet.
- Drej på drejeknappen, indtil den ønskede tid vises. Den stopper med at blinke ca. 5 sekunder efter indstilling. Den nye tid er trådt i kraft.

## 8.4 Anvendelse af programmer

### ANVISNINGER:

- Sørg for, at maden ikke berører varmeelementet **2** på oversiden af inderrummet og klæber til det.
- **KVIKSTARTSFUNKTION**  
Tænd apparatet fra standby-drift med knappen **11**. Når du trykker på knappen **16**, påbegyndes tilberedningen med den forindstillede temperatur **180 °C** og den forindstillede tilberedningstid **15 min**.


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
1. Forbered fødevarerne, og placer dem i friturekurven **6**.
  2. Skub friturekurven ind i huset **1**.
  3. Tænd ved at trykke på knappen **11**.
  4. Tryk én gang på drejeknappen **19**. LED'en bag **REHEAT** lyser.
  5. Drej drejeknappen, indtil LED'en for det ønskede program lyser. På displayet **3** vises den forindstillede temperatur for det valgte program.

**ANVISNING:** ændr temperaturen ved at trykke på **12**. Ændr tiden ved at trykke på **15**. Så længe den tilsvarende værdi blinker på displayet, 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.

---

6. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på knappen  **16**. Programmet startes.
  - Den resterende funktionstid vises på displayet. Værdierne for tid og temperatur kan også ændres, mens programmet kører.

## 8.5 Afbrydelse af tilberedningsprocessen

---



### ANVISNINGER:

- 20 minutter efter afbrydelsen af tilberedningsprocessen slår apparatet fra.
  - En for lang pause kan påvirke tilberedningsresultatet negativt.
- 

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

1. Træk friturekurven **6** ud af huset **1** vha. grebet **7**. Apparatet slukker automatisk.
  - Programmets LED og displayet blinker.
  - Tilberedningstiden vises.
  - Ventilatoren stopper, indtil friturekurven igen sættes på plads.
2. Sæt friturekurven ind i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

### eller

1. Tryk kort på knappen  **16** for at afbryde tilberedningsprocessen.
  - Programmets LED og displayet blinker.
  - Tilberedningstiden vises.
  - Ventilatoren stopper.
2. Tryk på knappen Start/Pause  **16** igen for at fortsætte tilberedningsprocessen.

## 8.6 Tilberedningsprocessens slutning

- I det sidste minut tælles sekunderne ned.
  - Når programmet er slut, lyder et akustisk signal, og *End* vises på displayet. Kort efter slukker apparatet, og displayet går ud.
  - Du skal bruge et varmebestandigt underlag til friturekurven **6** samt en tallerken eller en skål (evt. forvarmet).
  - For at koble apparatet fra lysnettet skal du trække netstikket **8** ud efter brug.
1. Træk friturekurven **6** ud af huset **1** vha. grebet **7** og sæt den på den 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 **6** ind i huset **1** igen, og start tilberedningsprocessen på ny. Kontrollér bruningsgraden efter et par minutter. For at gøre dette skal du blot trække friturekurven ud af huset via grebet og derefter indsætte den igen.

---

## 8.7 Hurtigt overblik over programmer

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

Program	Anvendelse	Forindstillet temperatur (indstilleligt område)	Forindstillet tid (indstilleligt område)
<b>REHEAT</b>	Opvarmning	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
<b>ROAST</b>	Steaks, koteletter	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
<b>BAKE</b>	Muffins, kager og bagværk	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Dehydrer/tør fødevarer (blommer/æbleringe)	60 °C (60 – 90 °C)	2 timer. (1 – 24 timer)
<b>AIR FRY</b>	Frosne pomfritter <sup>1</sup>	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
<b>PROVE</b>	Lad gærdejen hvile / hæve	75 °C (35 eller 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 timer)

## 8.8 Tilberedningstabel

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

Fødevarer	°C	Minutter	Optimal mængde	Maksimal mængde
Pomfritter <sup>1</sup>	170	30 – 35	500 g	1000 g
Kyllingelår <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Grøntsager <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Forbagte rundstykker <sup>2</sup>	180	8	4 stk.	6 stk.
Muffins	150	18	4 stk.	9 stk.
Laksefilet	200	15	100 g	500 g
Steak <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 g	500 g

De hævdede tal <sup>1,2</sup> har følgende betydning:

<sup>1</sup>: ryst eller vend hvert 5. minut.

<sup>2</sup>: ryst eller vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

I programmet **AIR FRY**: efter hvert 5. minut vil du høre en signaltone som en påmindelse om at ryste maden kortvarigt.

Forvarmning: varmluft-frituregryder kræver ikke lang forvarmningstid, men 2 - 3 minutter kan optimere tilberedningstiden.

## 9. Opskrifter

### 9.1 Marinerede chickenwings

Ingredienser til 2 personer

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

#### Ingredienser

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 i friturekurven.
4. Indstil værdierne **15 minutter** og **190 °C** og start friturestegningen.
5. Vend kyllingevingerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
6. Tjek hen imod slutningen af tilberedningstiden, om kyllingevingerne er færdige, og tag dem op, hvis de er gode.

**TIP:** hvis du vil have kyllingevingerne mere sprøde, kan du tilberede dem ved 200 °C i yderligere 5 minutter.

### 9.2 Kødboller

Ingredienser til 2 personer

#### Ingredienser til kødbollerne

250 g	hakket oksekød
½	lille rødløg
	Olivenolie
2 - 3 kviste	bredbladet persille
1	æggeblomme
1 spiseskefuld	rasp
	Stødt rosenpaprika
	Salt, peber

#### Tilberedning

1. Pil og hak rødløget fint, og sauter det i lidt olivenolie, til det er gennemsigtigt.
2. Vask persille, ryst den tørre, og hak bladene fint.
3. Ælt kødfarsen med det tilberedt løg, hakket persille, sammenpisket æggeblomme og rasp til en ensartet masse, og smag til.
4. Form med våde hænder små, jævne boller af farsblandingen.
5. Læg kødbollerne på indsatsen i friturekurven, og tilbered dem ved **180 °C** i **ca. 15 minutter** og start friturestegningen.
6. Vend kødbollerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, så de bliver jævnt brune.
7. Tjek hen imod slutningen af tilberedningstiden, om kødbollerne er færdige, og tag dem op, hvis de er gode.

**TIP:** frituretiden afhænger af kødbollernes størrelse.

### 9.3 Blandede pomfritter med urtemayonnaise

Ingredienser til 4 portioner

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

#### 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

#### Tilberedning

1. Til krydderurtemayonnaisen blandes ægget og sennepen kort med en stavblender i et højt bæger.
2. Tilsæt olien i en tynd stråle under konstant blanding, indtil der er dannet en cremet, ensartet blanding.
3. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skræl, vask og dup kartoflerne og de søde kartofler tørre.
5. Skær kartoflerne og de søde kartofler i ca. 1 cm tykke stave, og bland dem med olien i en skål.
6. Hæld pomfritterne i frituregryden.
7. Indstil værdierne **25 minutter** og **200 °C** og start friturestegningen.
8. **Efter 15 minutter** sænkes temperaturen **til 180 °C**, og pomfritterne rystes grundigt.
9. Salt pomfritterne, og servér dem med urtemayonnaisen.

### 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

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

### Ingredienser

4	camembertstykker (op til 150 g pr. stk.)
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 kaperssmørret på laksen, og top med limeskiver.

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

## 9.7 Blomkålsbuketter med harissa

Ingredienser til 2 personer

### Ingredienser

1	lille blomkål
3 spiseskefulde	mel
150 ml	kokosmælk
1½ teskefulde	sød paprika
½ teskefuld	hvidløgspulver
1 spiseskefuld	harissa-pasta (til ønsket 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, til sættes lidt mere mel.
3. Dyp blomkålsbuketterne enkeltvis i dejen, og lad overskydende dej dryppe af.
4. Tilbered de panerede blomkålsbuketter i portioner. De skal ikke ligge for tæt på hinanden, så de bliver dejligt sprøde.
5. Indstil temperaturen til **180 °C** og tilberedningstiden til **20 minutter** og start friturestegningen.
6. Vend blomkålsbuketterne, når halvdelen af tiden er gået.

**TIP:** den passer godt til en frisk yoghurt-dip.

## 9.8 Sprøde rosenkål med bacon

Ingredienser til 2 personer

### Ingredienser

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

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

### Tilberedning

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

## 9.9 Minipizza med skinke og rucola

Ingredienser til 2 personer

### Ingredienser

1 pakke	pizzadej
1 dåse	tomatpassata
200 g	mozzarella
1 bundt	rucola
100 g	serranoskinke
	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 frituregryden på samme tid.

### Ingredienser

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

### Tilberedning

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

## 10. Rengøring

---



### FARE for forbrænding!

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



### FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **8** ud af stikkontakten, før du rengør varmluft-frituregryden.
- ⊙ Varmluft-frituregryden må ikke dyppes i vand.

### ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skræppe eller skurende rengøringsmidler.

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

---

### Tilbehørsdele

- Fjern grove fødevarerester.
  - Friturekurven **6** og siindsatsen **4** kan vaskes i opvaskemaskine.
- 

**ANVISNING:** du kan også vaske disse dele i hånden med varmt vand og opvaske-middel. Skyl grundigt efter med rent vand.

---

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

### Hus

- Tør huset **1** af uundgåeligt 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 **8** trækkes ud,
  - ... skal apparatet være afkølet, og
  - ... alle dele skal være fuldstændig tørre.
- Vikl tilslutningsledningen **8** op på kabeloprulningen **9**.

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er strømforsyningen tilsluttet?</li> <li>• Kontrollér tilslutningen.</li> </ul>
Retterne er endnu ikke færdige efter den anbefalede tid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Var mængden for stor eller stykkerne for tykke?</li> <li>• Var temperaturen eller tilberedningstiden indstillet for lavt?</li> </ul>
Kraftig røg- og lugtudvikling	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sidder der fødevarerester på varmeelementet <b>2</b>, som brænder på under opvarmningen? Friturekurven <b>6</b> må ikke fyldes mere end til markeringen <b>MAX 5</b>.</li> </ul>
Visning af E1 eller E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparatet varmer ikke mere eller ikke længere varmt nok. Træk netstikket ud i nogle minutter. Hvis fejlen stadig vises, skal apparatet repareres af en professionel.</li> </ul>

## 14. Tekniske data

Model:	SHFD 2000 D1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Effektforbrug i slukket tilstand:	≤ 0,5 W
Automatisk skift til slukket tilstand:	≤ 20 min.
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	2000 W

### Anvendte symboler

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

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

## 15. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

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

### Garantibetingelser

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

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabriktionsfejl 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 fabriktionsfejl.

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

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervs-mæssigt 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: 500498\_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](http://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](http://www.lidl-service.com)) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **500498\_2510** åbne din betjeningsvejledning.



### **Service-center**

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

**IAN: 500498\_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

<b>1. Przegląd</b> .....	<b>69</b>
<b>2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>70</b>
<b>3. Zasady bezpieczeństwa</b> .....	<b>70</b>
<b>4. Zakres dostawy</b> .....	<b>74</b>
<b>5. Uruchomienie</b> .....	<b>74</b>
<b>6. Panel obsługi i wyświetlacz</b> .....	<b>75</b>
<b>7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy</b> .....	<b>76</b>
<b>8. Obsługa</b> .....	<b>76</b>
8.1 Podłączanie do prądu .....	77
8.2 Włączanie/wyłączanie .....	77
8.3 Podstawowe operacje .....	77
8.4 Korzystanie z programów .....	77
8.5 Przerwywanie procesu smażenia .....	78
8.6 Koniec procesu smażenia .....	79
8.7 Lista dostępnych programów .....	79
8.8 Tabela smażenia/pieczenia .....	80
<b>9. Przepisy</b> .....	<b>81</b>
9.1 Marynowane skrzydełka z kurczaka .....	81
9.2 Pulpety .....	81
9.3 Frytki mieszane z majonezem ziołowym .....	82
9.4 Szaszłyki z cukinii i bakłażana .....	82
9.5 Pieczony camembert z żurawiną .....	83
9.6 Łosoś w papilotach .....	83
9.7 Różyczki kalafiora z harissą .....	84
9.8 Chrupiąca brukselka z boczkiem .....	84
9.9 Mini pizza z szynką i rukolą .....	85
9.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem .....	85
<b>10. Czyszczenie</b> .....	<b>86</b>
<b>11. Przechowywanie</b> .....	<b>86</b>
<b>12. Utylizacja</b> .....	<b>87</b>
<b>13. Rozwiązywanie problemów</b> .....	<b>87</b>
<b>14. Dane techniczne</b> .....	<b>88</b>
<b>15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>89</b>

## 1. Przegląd

- 1 Obudowa
- 2 Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
- 3 Wyświetlacz i panel obsługi
- 4 Ruszt
- 5 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza frytkownicy (maksymalny poziom napełnienia wynosi 3,6 litra)
- 6 Kosz frytkownicy
- 7 Rączka kosza frytkownicy
- 8 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 9 Element dystansowy z podstawą do nawijania przewodu
- 10 Otwór wylotu powietrza

## **Dziękujemy za zaufanie!**

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztuszczowej.

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

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

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowej frytkownicy beztuszczowej!

### **Symbole na urządzeniu**



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



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

## **2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem**

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

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

Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych.

### **Niewłaściwe użytkowanie**

Frytkownica beztuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

## **3. Zasady bezpieczeństwa**

### **Ostrzeżenia**

W stosownych miejscach zamieszczono w niniejszej instrukcji obsługi następujące ostrzeżenia:



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

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

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

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

## **Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania**

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i znajdują się pod odpowiednim 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. otworu wylotu powietrza. Dlatego należy chwytać kosz frytkownicy wyłącznie za rączkę.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu 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 86).



### **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 ciągnąc za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
  - po każdym użyciu,
  - w przypadku wystąpienia usterki,
  - gdy urządzenie nie jest używane,
  - przed czyszczeniem urządzenia,
  - podczas burzy.
- ⊙ Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu ze względu na możliwe zagrożenia. Naprawy zlecać tylko autoryzowanemu warsztatowi lub centrum serwisowemu.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!**

- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze nadzorować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami 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.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego w górnej części komory wewnętrznej ani do niego przywierać.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących 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 beztuszczowa
- 1 ruszt **4**
- 1 kosz frytkownicy **6**
- 1 pełna instrukcja obsługi

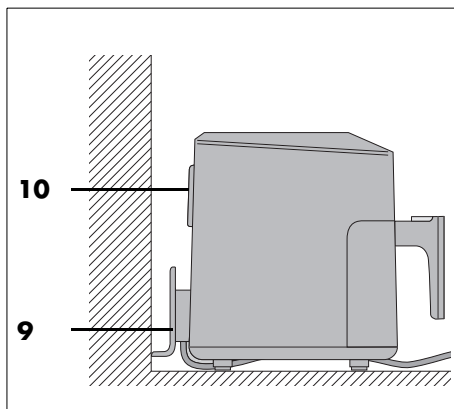
## 5. Uruchomienie

- 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 znajduje się otwór wylotu powietrza **10** i element dystansowy **9**. W trakcie pracy z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.

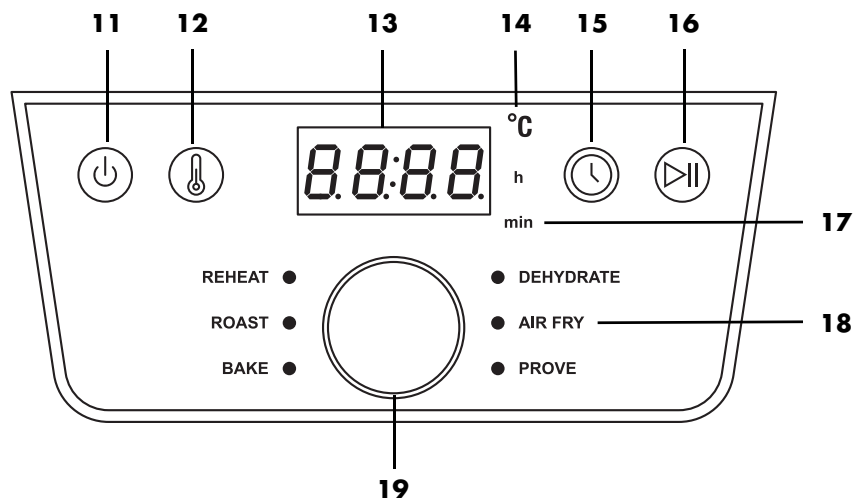


- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **10**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

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

- Wyciągnąć kosz frytkownicy **6** za rączkę **7** z obudowy **1**.
- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Przed pierwszym użyciem oczyścić urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia (patrz „Czyszczenie” na stronie 86).
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **8** włożyć do gniazdka, które odpowiada danym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

## 6. Panel obsługi i wyświetlacz



- 11** Włączanie/wyłączenie
- 12** Nacisnąć, aby zmienić temperaturę, wyświetlacz miga.
- 13** Wyświetlacz pokazuje temperaturę i czas gotowania
- 14** °C Świeci, gdy wyświetlana jest temperatura.
- 15** Nacisnąć, aby zmienić czas gotowania, wyświetlacz miga.
- 16** Funkcja Start/pauza
- 17** h / min Świeci, gdy wyświetlany jest czas.  
h świeci, gdy wyświetlane są godziny /  
min świeci, gdy wyświetlane są minuty
- 18** 6 programów (patrz „Lista dostępnych programów” na stronie 79)
- 19** Pokrętko:
- nacisnąć, aby otworzyć menu wyboru programu. Dioda LED za napisem **REHEAT** świeci się. Programy uruchamia się poprzez obracanie pokrętki. Wybrany program jest sygnalizowany przez świecącą diodę LED.
  - obrócić, aby zmienić temperaturę lub czas; możliwe tylko wtedy, gdy wartości na wyświetlaczu migają.

## 7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy

### Przygotowanie żywności

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

### Czas i temperatura smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu smażenia.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza frytkownicy **6** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 5**.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.

### Aby uzyskać równomierne zarumienienie <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: Co 5 minut potrząsnąć lub obrócić.

<sup>2</sup>: Gdy minie połowa czasu smażenia, wstrząsnąć lub obrócić potrawę.

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

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **6** za rączkę **7** z obudowy **1** i potrząsnąć składnikami. Podczas potrząsania frytki muszą się dobrze wymieszać, a te leżące w środku, surowe, muszą znaleźć się na zewnątrz. Wentylacja wyłącza się automatycznie po wyjęciu kosza frytkownicy **6**. Wyświetlacz **3** miga.
2. Włożyć kosz frytkownicy **6** z powrotem do urządzenia. Przerwana operacja zostanie automatycznie wznowiona.

### Pieczenie

Ciasta **nie wolno** wkładać bezpośrednio do kosza frytkownicy **6**. Po przygotowaniu ciasta włożyć je do formy do pieczenia lub innego żaroodpornego naczynia (np. foremki na babeczki). Następnie formę z ciastem włożyć do kosza frytkownicy **6**.

### Informacje na opakowaniach

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

## 8. Obsługa



### NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **10**.
- ⊙ Przy chwytaniu kosza frytkownicy **6** używać rękawic kuchennych lub łapek do garnków.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza **10** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno przemieszczać ani transportować, jeżeli jest włączona.

## **OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!**

- ⊗ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez kosza!
- 

### **8.1 Podłączanie do prądu**

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **8** do gniazdka ze bolcami ochronnymi, spełniającego wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

### **8.2 Włączanie/wyłączanie**

- Nacisnąć przycisk **⏻ 11**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu gotowości.
  - Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
  - Wszystkie diody LED programów zapalą się na krótko.
  - Na wyświetlaczu **3** pojawi się ustawiona temperatura **180°C**.
- Ponowne naciśnięcie przycisku **⏻ 11** powoduje przełączenie urządzenia w tryb czuwania. Działa to również w przypadku uruchomionych programów. Wentylator zatrzymuje się.

### **8.3 Podstawowe operacje**

W odniesieniu do poniższych punktów obowiązują następujące zasady: Urządzenie jest włączone.

#### **Uruchamianie programów**

- Nacisnąć pokrętkę **19**. Dioda LED za napisem **REHEAT** świeci się.
- Obrócić pokrętkę, aż zaświeci się dioda LED odpowiadająca wybranemu programowi – oznacza to, że program został wybrany.

### **Zmiana temperatury**

Temperaturę można ustawić w zakresie od 40°C do 200°C, w krokach co 5 stopni.

- Nacisnąć przycisk **⏻ 12**. Na wyświetlaczu **3** miga temperatura.
- Obracać pokrętkę, aż wyświetli się żądana temperatura. Miganie zatrzymuje się po około 5 sekundach od ustawienia temperatury. Nowa temperatura została zastosowana.

### **Zmiana czasu**

Czas smażenia można ustawić w zakresie od 1 do 60 minut, w krokach co 1 minutę. (W programie **DEHYDRATE** od 1 godziny do 24 godzin).

- Nacisnąć przycisk **⏻ 15**. Na wyświetlaczu miga czas.
- Obracać pokrętkę, aż wyświetli się żądany czas. Miganie zatrzymuje się po około 5 sekundach od ustawienia czasu. Nowy czas został zastosowany.

### **8.4 Korzystanie z programów**

---

#### **WSKAZÓWKI:**

- Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego **2** w górnej części komory wewnętrznej ani do niego przywierać.
  - **FUNKCJA SZYBKIEGO STARTU**  
Włączyć urządzenie, wybudzając je z trybu czuwania przyciskiem **⏻ 11**. Wciśnięcie przycisku **⏻ 16** powoduje rozpoczęcie smażenia w domyślnie ustawionej temperaturze **180°C** i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący **15 min**.
-

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
1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu frytkownicy **6**.
  2. Wsunąć kosz frytkownicy do obudowy **1**.
  3. Nacisnąć przycisk **⏻ 11**, aby włączyć urządzenie.
  4. Nacisnąć pokrętkę **19**. Dioda LED za napisem **REHEAT** świeci się.
  5. Obrócić pokrętkę, aż dioda LED zaświeci się przy wybranym programie. Wyświetlacz **3** pokazuje ustawioną temperaturę wybranego programu.

**WSKAZÓWKA:** Aby zmienić temperaturę, należy nacisnąć przycisk **⏻ 12**, a aby zmienić czas, należy nacisnąć przycisk **⌚ 15**. Dopóki odpowiednia wartość na wyświetlaczu miga, można ją zmienić, obracając pokrętkę. Po obróceniu pokrętki należy odczekać ok. 5 sekund. Wyświetlacz przestaje migać, a nowa wartość zostaje zastosowana.

6. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk **▶ 16**. Program zostanie uruchomiony.
  - Wyświetlacz pokazuje pozostały czas. Wartości czasu i temperatury można zmieniać również podczas trwania programu.

## 8.5 Przerwanie procesu smażenia

### WSKAZÓWKI:

- 20 minut po przerwaniu procesu smażenia urządzenie przechodzi w tryb wyłączenia.
- Zbyt długa przerwa może mieć bardzo niekorzystny wpływ na efekt smażenia.

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

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **6** za rączkę **7** z obudowy **1**. Urządzenie wyłączy się samoczynnie.
  - Dioda LED programu i wyświetlacz migają.
  - Wyświetlany jest czas smażenia.
  - Wentylator zatrzymuje się do momentu ponownego wsunięcia kosza frytkownicy.
2. Włożyć kosz frytkownicy z powrotem do urządzenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

### albo

1. Nacisnąć krótko przycisk **▶ 16**, aby przerwać proces smażenia.
  - Dioda LED programu i wyświetlacz migają.
  - Wyświetlany jest czas smażenia.
  - Wentylator zatrzymuje się.
2. Nacisnąć ponownie przycisk **▶ 16**, aby kontynuować proces smażenia.

## 8.6 Koniec procesu smażenia

- W ostatniej minucie smażenia odliczane są pozostałe sekundy.
- Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis *End*. Następnie urządzenie wyłączy się, a wyświetlacz zgaśnie.
- Potrzebne są żaroodporna podkładka pod kosz frytkownicy **6** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).
- W celu całkowitego odłączenia urządzenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **8** z gniazda.

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **6** za rączkę **7** z obudowy **1** i odstawić na żaroodporną podkładkę.
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 **6** z powrotem do obudowy **1** i ponownie rozpocząć proces smażenia. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia. W tym celu wystarczy wyciągnąć kosz frytkownicy za rączkę z obudowy, a następnie włożyć go ponownie.

## 8.7 Lista dostępnych programów

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

Program	Zastosowanie	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres regulacji)
<b>REHEAT</b>	Podgrzewanie	200°C (60–200°C)	15 min (1–60 min)
<b>ROAST</b>	Steki, kotlety	200°C (60–200°C)	20 min (1–60 min)
<b>BAKE</b>	Babeczki, ciasta i wypieki	150°C (60–200°C)	18 min (1–60 min)
<b>DEHYDRATE</b>	Dehydracja/suszenie żywności (śliwki / plasterki jabłka)	60°C (60–90°C)	2 godziny (1–24 godz.)
<b>AIR FRY</b>	Frytki mrożone <sup>1</sup>	200°C (60–200°C)	20 min (1–60 min)
<b>PROVE</b>	Wyrastanie ciasta drożdżowego	75°C (35 lub 75°C)	45 min (15 min – 4 godz.)

## 8.8 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	Maksymalna ilość
Frytki <sup>1</sup>	170	30–35	500 g	1000 g
Udka z kurczaka <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Warzywa <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Bułki do wypieku <sup>2</sup>	180	8	4 sztuki	6 sztuk
Muffinki	150	18	4 sztuki	9 sztuk
Filet z łososia	200	15	100 g	500 g
Stek <sup>2</sup>	200	5–20	100 g	500 g

Cyfry w indeksie górnym <sup>1,2</sup> oznaczają:

<sup>1</sup>: Co 5 minut potrząsnąć lub obrócić.

<sup>2</sup>: Gdy minie połowa czasu smażenia, wstrząsnąć lub obrócić potrawę.

W programie **AIR FRY**: Po każdym 5 minutach rozlegnie się sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności krótkiego wstrząśnięcia produktów.

Nagrzewanie: Frytkownice beztłuszczowe nie wymagają długiego nagrzewania, ale 2–3 minuty mogą zoptymalizować czas smażenia.

## 9. Przepisy

### 9.1 Marynowane skrzydełka z kurczaka

Składniki dla dwóch osób

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

#### Składniki

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. Umieścić zamarynowane skrzydełka kurczaka obok siebie w koszu frytkownicy.
4. Ustawić wartości na **15 minut** i **190°C**, a następnie rozpocząć smażenie.
5. Po upływie połowy czasu smażenia przewrócić skrzydełka.
6. Po zakończeniu smażenia sprawdzić skrzydełka i wyjąć je, jeśli są już gotowe.

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

### 9.2 Pulpety

Składniki dla dwóch osób

#### Składniki na pulpety

250 g mielonej wołowiny  
½ małej czerwonej cebuli  
oliwa z oliwek  
2-3 pęczki pietruszki  
1 żółtko  
1 łyżka bułki tartej  
papryka w proszku (bardzo ostra)  
sól, pieprz

#### Przygotowanie

1. Obrać czerwoną cebulę, drobno posiekać i podsmażyć do zeszklenia na niewielkiej ilości oliwy z oliwek.
2. Umyć pietruszkę, osuszyć i drobno posiekać.
3. 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.
4. Zwilżonymi rękami uformować z mięsa mielonego małe, równe kulki.
5. Umieścić pulpety na wkładce kosza do smażenia i ustawić **180°C** i **ok. 15 minut**, a następnie rozpocząć proces smażenia.
6. W połowie czasu smażenia obrócić pulpety, aby równomiernie się zarumieniły.
7. Po zakończeniu smażenia sprawdzić pulpety i wyjąć je, jeśli są już gotowe.

**RADA:** Czas smażenia zależy od wielkości pulpetów.

## 9.3 Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

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

### 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

### 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. Obrąć, umyć i osuszyć ziemniaki oraz bataty.
5. Pokroić ziemniaki i bataty w słupki o grubości około 1 cm i wymieszać je z olejem w misce.
6. Włożyć tak przygotowane frytki do frytkownicy.
7. Ustawić wartości na **25 minut** i **200°C**, a następnie rozpocząć smażenie.
8. **Po 15 minutach** zmniejszyć temperaturę do **180°C** i dokładnie wstrząsnąć frytkami.

9. Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.

## 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. Oczyszczyć i umyć szpinak, a następnie dobrze odsączyć.
3. Obrać szalotkę i czosnek, a następnie pokroić je w drobną kostkę. Podsmżyć 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. Oplukać łososia, osuszyć i pokroić na dwa kawałki.
6. Umyć pietruszkę i bazylię, osuszyć i drobno posiekać.
7. Odsączyć i grubo posiekać kapary.
8. Do masła dodać kapary i posiekane zioła.
9. Umyć limonkę w gorącej wodzie, osuszyć i pokroić w plasterki.
10. Przygotować dwa duże kawałki papieru do pieczenia.
11. Umieścić plastry ziemniaków na środku i doprawić solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć szpinak i łososia.
12. Łososia posmarować masłem kaparowym i udekorować plasterkami limonki.
13. Złożyć papier, dobrze uszczelnić po bokach, formując z niego papiloty.
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 tartaetek

**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 kąpielii 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 smakuja 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 **8** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno zanurzać w wodzie.

### OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

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

---

### Aksesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
  - Kosz frytkownicy **6** i ruszt **4** można myć w zmywarce do naczyń.
- 

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

---

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

### Obudowa

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

### Komora wewnętrzna

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

## 11. Przechowywanie

- Przed schowaniem frytkownicy...  
... należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **8** z gniazdka,  
... urządzenie musi ostygnąć i  
... wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.
- Nawinąć przewód zasilający **8** wokół uchwyty do nawijania przewodu **9**.

## 12. Utylizacja

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



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



### Opakowanie

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

## 13. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo, należy sprawdzić poniższą listę. Może 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
Nie działa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?</li><li>• Sprawdzić przewód zasilający.</li></ul>
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przygotowania	<ul style="list-style-type: none"><li>• Za duża ilość lub za grube kawałki?</li><li>• Za niska temperatura smażenia lub za krótki czas smażenia?</li></ul>
Silne wydzielanie dymu i zapachu	<ul style="list-style-type: none"><li>• Czy na elemencie grzejnym <b>2</b> znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia kosza frytkownicy <b>6</b> nie powinien przekraczać oznaczenia <b>MAX 5</b>.</li></ul>

Błąd	Możliwe przyczyny/ działania
Wyświetla się wskazanie E1 albo E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Urządzenie nie nagrzewa się wcale lub nie nagrzewa się wystarczająco. Odłączyć wtyczkę sieciową na kilka minut. Jeśli błąd nadal występuje, urządzenie należy oddać do serwisu.</li> </ul>

## 14. Dane techniczne

Model:	SHFD 2000 D1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Pobór mocy w stanie wyłączenia:	≤ 0,5 W
Automatyczne przełączenie do stanu wyłączenia:	≤ 20 min
Klasa ochrony:	I
Moc:	2000 W

## Użyte symbole

	<b>G</b> epürte <b>S</b> 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 produkcji lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

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

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

### **Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki**

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

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

### **Zakres gwarancji**

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

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

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

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

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

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

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

## Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 500498\_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 przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **500498\_2510**.



### Centrum Serwisowe



PL Serwis Polska

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

E-Mail: [hoyer@lidl.pl](mailto:hoyer@lidl.pl)

**IAN: 500498\_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

<b>1. Apžvalga</b> .....	<b>93</b>
<b>2. Naudojimas pagal paskirtį</b> .....	<b>94</b>
<b>3. Saugos nurodymai</b> .....	<b>94</b>
<b>4. Komplektacija</b> .....	<b>97</b>
<b>5. Naudojimo pradžia</b> .....	<b>98</b>
<b>6. Valdymo skydelio ir ekrano apžvalga</b> .....	<b>99</b>
<b>7. Pagrindinė informacija apie gruzdinimą</b> .....	<b>100</b>
<b>8. Valdymas</b> .....	<b>100</b>
8.1 Maitinimo jungtis .....	101
8.2 Įjungimas / išjungimas .....	101
8.3 Veikimo pagrindai .....	101
8.4 Programos naudojimas .....	101
8.5 Maisto ruošimo proceso nutraukimas .....	102
8.6 Gaminimo proceso pabaiga .....	102
8.7 Programų apžvalga .....	103
8.8 Maisto ruošimo lentelė .....	103
<b>9. Receptai</b> .....	<b>104</b>
9.1 Marinuoti vištienos sparneliai .....	104
9.2 Faršo rutuliukai .....	104
9.3 Gruzdintos bulvytės su prieskoninių žolelių majonezu .....	105
9.4 Cukinių ir baklažanų iešmeliai .....	105
9.5 Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis .....	106
9.6 Lašišos pakelyje .....	106
9.7 Kalafiorų žiedai su harisa .....	107
9.8 Traškūs Briuselio kopūstai su šonine .....	107
9.9 Mini pica su kumpiu ir rukola .....	108
9.10 Šokoladiniai pyragėliai su skystu įdaru .....	108
<b>10. Valymas</b> .....	<b>109</b>
<b>11. Laikymas</b> .....	<b>109</b>
<b>12. Šalinimas</b> .....	<b>109</b>
<b>13. Problemų sprendimas</b> .....	<b>110</b>
<b>14. Techniniai duomenys</b> .....	<b>110</b>
<b>15. HOYER Handel GmbH garantija</b> .....	<b>111</b>

## 1. Apžvalga

- 1 Korpusas
- 2 Kaitinimo elementas (vidinės dalies viršuje)
- 3 Ekranas ir valdymo skydelis
- 4 Sieto įdėklas
- 5 **MAX** Gruzdinimo krepšelio maksimalaus pripildymo aukščio žyma (maksimalus pripildymo lygis yra 3,6 litro)
- 6 Gruzdinimo krepšelis
- 7 Gruzdinimo krepšelio rankena
- 8 Elektros laidas su kištuku
- 9 Tarpiklis su laido apvija
- 10 Oro išleidimo anga

## Dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują karšto oro gruzdintuvę.

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

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

Linkime ilgai ir patogiai naudotis savo naująja karšto oro 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 200 °C temperatūros ore.

Karšto oro gruzdintuvė skirta naudoti buitėje. 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, jutimniais 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. Draudžiama vaikams valyti prietaisą arba atlikti jo techninę apžiūrą, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir prižiūrimi.
- ⊙ Būtina užtikrinti, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir jo elektros laido.
- ⊙ Dėl netinkamo naudojimo kyla sužalojimų grėsmė.



- ⊙ Nelieskite įkaitusių prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančios oro išleidimo angos. Gruzdinimo krepšelį imkite tik už rankenos.
- ⊙ Gruzdinimo metu iš oro išleidimo angos sklinda karšti garai. Nelieskite garų.
- ⊙ Jei pažeistas prietaiso maitinimo laidas, grėsmėms išvengti jį pakeisti privalo gamintojas, jo įgaliotojo klientų aptarnavimo skyriaus specialistas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- ⊙ Kaitinimo elementų negalima valyti drėgnomis priemonėmis.
- ⊙ 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 virtuvėse;
  - ... 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“ 109 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.



### **Naminiam ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS!**

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



### **PAVOJUS paukščiams!**

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



### **Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!**

- ⊙ Saugokite prietaisą nuo drėgmės, vandens lašų arba pusrūši.
- ⊙ 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.
- ⊙ Neįjunkite prietaiso į kelių kištukinių lizdų bloką. Galimos perkrovos.
- ⊙ Elektros laidą nutieskite taip, kad niekas ant jo negalėtų užminti, už jo užsikabinti arba užkliūti.
- ⊙ Kištuką junkite tik į tvarkingai įrengtą, gerai prienamą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti patogų pasiekti ir prijungus kištuką.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad elektros laido 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 nepvirstų ir nenuslystų, naudokite ją tik ant tvirtu, lygaus, neslidaus, sauso ir nedegaus darbinio paviršiaus.



## **Susižalojimo PAVOJUS dėl nudegimo!**

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

## **ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!**

- ⊙ Naudokite tik originalius priedus.
- ⊙ Niekada nestatykite prietaiso ant įkaitusių paviršių (pvz., ant kaitlentės), šalia šilumos šaltinių arba atviros liepsnos.
- ⊙ Įsitikinkite, kad maistas nesiliečia ir neprilipo prie kaitinimo elemento, esančio vidinės dalies viršuje.
- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.
- ⊙ Prietaisas yra su neslidžiomis plastikinėmis kojėlėmis. 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 negiamai paveikti plastikines kojėles ir jas suminkštinti. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.

## **4. Komplektacija**

- 1 karšto oro gruzdintuvė
- 1 sieto įdėklas **4**
- 1 gruzdinimo krepšelis **6**
- 1 vartotojo vadovas

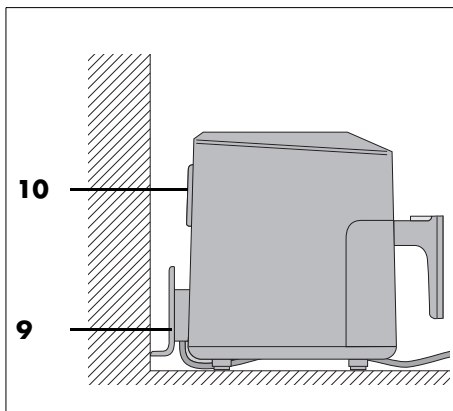
## 5. Naudojimo pradžia

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



### PAVOJUS – Gaisro pavojus!

Galinėje prietaiso dalyje yra oro išleidimo anga **10** ir tarpiklis **9**. Prietaisui veikiant, iš oro išleidimo angos sklinda karšti garai.

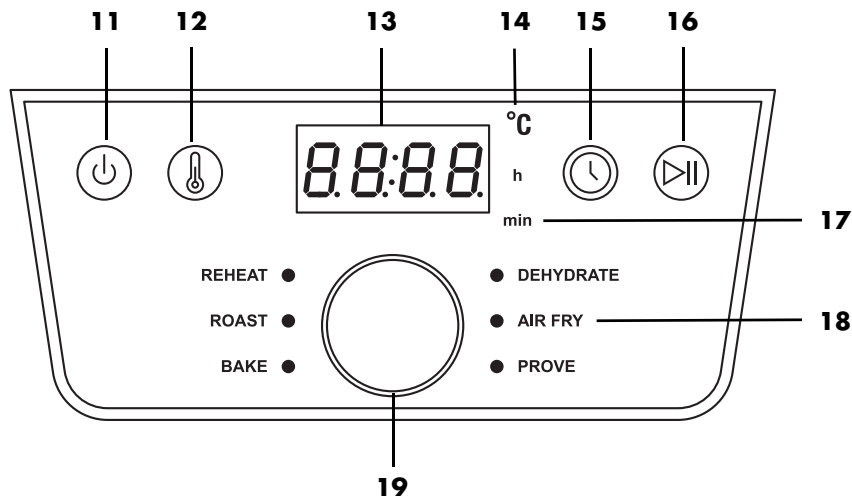


- ⊙ Niekada neuždenkite oro išleidimo angos **10**.
- ⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
- ⊙ Įsitikinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.

**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.

- Ištraukite gruzdinimo krepšelį **6** už rankenos **7** iš korpuso **1**.
- Nuo prietaiso nuimkite apsauginę plėvelę ir lipnią juostelę, tačiau nenuimkite prietaiso galinėje pusėje esančios specifikacijų lentelės.
- Patikrinkite, ar yra visos priedų dalys ir ar jos nepažeistos.
- Prieš pirmą naudojimą išvalykite įrenginį ir visus priedus (žr. „Valymas“ 109 psl.).
- Prietaisą statykite ant sauso, lygaus, nesislidaus ir karščiui atsparaus pagrindo.
- Kištuką **8** įkiškite į kištukinį lizdą, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.

## 6. Valdymo skydelio ir ekrano apžvalga



- 11** Įjungimas ir išjungimas
- 12** Paspauskite, kad pakeistumėte temperatūrą, rodmuo mirksi
- 13** Ekrane rodomos temperatūros ir gaminimo laiko vertės
- 14** °C šviečia, kai rodoma temperatūra.
- 15** Paspauskite, kad pakeistumėte gaminimo laiką, rodmuo mirksi
- 16** Funkcija Paleidimas / pristabdymas
- 17** h / min šviečia, kai rodomas laikas.  
**h** šviečia kai rodomos valandos /  
**min** šviečia, kai rodomos minutės
- 18** 6 programos (žr. „Programų apžvalga“ 103 psl.)
- 19** Sukamasis reguliatorius:
- paspauskite, kad atidarytumėte programos pasirinkimo meniu. Užsidega už **REHEAT** esantis šviesos diodas. Programos išskviečiamos pasukant. Pasirinktą programą rodo šviečiantis šviesos diodas.
  - pasukite, kad pakeistumėte temperatūrą arba laiką tik tada, kai ekrane mirksi vertės.

## 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 džiovėsiuose, stebėkite, kad jie ant maisto produkto gerai laikytųsi.

### Gruzdinimo laikas ir temperatūra

- Siekiant, kad paruoštas maistas būtų skanus ir sveikas, pasirinkdami temperatūrą ir gruzdinimo laiką tiksliai laikykitės duomenų, kurie nurodyti ant pakuotės.
- Vienu metu gruzdinkite nedidelį maisto kiekį.
- Gruzdinimo krepšelio **6** negalima pripildyti daugiau nei iki žymos **MAX 5**.
- Akrilamidas gali turėti kancerogeninį poveikį. Kad akrilamido susidarytų kuo mažiau, neskrudinkite per ilgai, kad patiekalas per daug neapskrustų.

### Kad apskrustų tolygiai <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: kas 5 minutes pakratykite arba apverskite.

<sup>2</sup>: praėjus pusei maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.

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

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **6** iš korpuso **1** laikydami už rankenos **7** ir pakratykite ingredientus. Maišydami žiūrėkite, kad gruzdintos bulvytės būtų gerai išmaišytos ir vidinės, neparuoštos bulvy-

tės patektų į išorę. Vėdinimas automatiškai išsijungia, kai ištraukiamas gruzdinimo krepšelis **6**. Ekranas **3** mirksi.

2. Gruzdinimo krepšelį **6** vėl įdėkite į prietaisą. Nutrauktas procesas automatiškai paleidžiamas iš naujo.

### Kepimas

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

### Pakuotės informacija

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

## 8. Valdymas



### Nudegimų PAVOJUS!

- ⊙ Naudojimo metu prietaiso paviršiai gali įkaisti. Nelieskite įkaitusių prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančios oro išleidimo angos **10**.
- ⊙ Gruzdinimo krepšeliui **6** paimti naudokite orkaitės pirštines ar puodkeles.
- ⊙ Gruzdinimo metu iš oro išleidimo angos **10** sklinda karšti garai. Nelieskite garų.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

### ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Prietaiso jokiu būdu negalima naudoti be gruzdinimo krepšelio!

## 8.1 Maitinimo jungtis

- Kai prietaisas yra pastatytas, kištuką **8** 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 **11**.
  - Pasigirsta trumpas signalo signalas.
  - Visi programos šviesos diodai trumpam sužybsi.
  - Iš anksto nustatyta temperatūra **180 °C** rodoma ekrane **3**.
- Prietaisą bet kuriuo metu galima perjungti į budėjimo režimą dar kartą paspaudus **11** mygtuką. Tai veikia ir paleidžiant programas. Ventilatorius sustoja.

## 8.3 Veikimo pagrindai

Taikomi šie punktai: Prietaisas įjungtas.

### Programos iškvietimas

- Spauskite žemyn sukamąjį reguliatorių **19**. Užsidega už **REHEAT** esantis šviesos diodas.
- Sukite sukamąjį reguliatorių, kol užsidegs norimos programos šviesos diodas - tada ji bus pasirinkta.

### Temperatūros pakeitimas

Temperatūrą galima nustatyti 5 laipsnių intervalais nuo 40 iki 200 °C.

- Paspauskite mygtuką **12**. Ekrane **3** pradeda mirksėti temperatūra.
- Sukite sukamąjį reguliatorių, kol bus rodoma norima temperatūra. Praėjus maždaug 5 sekundėms po nustatymo, mirksėjimas sustoja. Patvirtinta nauja temperatūra.

## Laiko keitimas

Gaminimo laiką galima nustatyti 1 minutės žingsniu nuo 1 iki 60 minučių. (Veikiant programai **DEHYDRATE** – nuo 1 iki 24 valandų.)

- Paspauskite mygtuką **15**. Ekrane pradeda mirksėti laikas.
- Sukite sukamąjį reguliatorių, kol bus rodomas norimas laikas. Praėjus maždaug 5 sekundėms po nustatymo, mirksėjimas sustoja. Patvirtintas naujas laikas.

## 8.4 Programos naudojimas

### PASTABOS:

- Įsitikinkite, kad maistas nesiliečia ir neprilipo prie kaitinimo elemento **2**, esančio vidinės dalies viršuje.
- **GREITOS PRADŽIOS FUNKCIJA** Įjunkite prietaisą iš budėjimo režimo naudodami **11** mygtuką. Paspauskite mygtuką **16**, kad pradėtumėte gaminti maistą esant iš anksto nustatytai temperatūrai **180 °C** ir nustatytai gaminimo trukmei **15 min**.

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
1. Iš anksto paruoškite maisto produktus ir įdėkite į gruzdinimo krepšėlį **6**.
  2. Gruzdinimo krepšėlį / įdėkite į korpusą **1**.
  3. Nustatymui paspauskite mygtuką **11**.
  4. Vieną kartą pasukite sukamąjį reguliatorių **19**. Užsidega už **REHEAT** esantis šviesos diodas.

5. Sukite sukamąjį reguliatorių, kol užsidegs norimos programos šviesos diodas. Ekране **3** rodoma iš anksto nustatyta pasirinktos programos temperatūra.

---

**PASTABA:** Norėdami pakeisti temperatūrą, paspauskite **12**, norėdami pakeisti laiką, paspauskite **15**. Kol ekране mirksi atitinkama vertė, galite ją keisti sukdami sukamąjį reguliatorių. Po pasukimo palaukite maždaug 5 sekundžių. Rodmuo nustoja mirksėti ir naujoji vertė priimama.

---

6. Gaminimo procesą pradėkite paspausdami mygtuką **16**. Programa paleidžiama.
  - Ekране rodomas likęs veikimo laikas. Laiko ir temperatūros vertės taip pat galima keisti, kai programa veikia.

## 8.5 Maisto ruošimo proceso nutraukimas

### PASTABOS:

- praėjus 20 minučių nuo gaminimo proceso nutraukimo, prietaisas persijungia į išjungimo režimą.
- Per ilgą sustojimą gali turėti labai neigiamą įtaką gaminimo rezultatui.

---

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

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **6** už rankenos **7** iš korpuso **1**. Prietaisas išsijungia automatiškai.
  - Programos šviesos diodas ir ekranas mirksi.
  - Rodomas gaminimo laikas.
  - Ventilatorius sustoja, kol gruzdinimo krepšelis vėl įstatomas.
2. Gruzdinimo krepšelį vėl įdėkite į prietaisą. Kol nepasibaigė gaminimo laikas, prietaisas vėl įsijungia automatiškai.

## arba

1. Trumpai paspauskite **16** mygtuką, norėdami nutraukti gaminimo procesą.
  - Programos šviesos diodas ir ekranas mirksi.
  - Rodomas gaminimo laikas.
  - Ventilatorius sustoja.
2. Norėdami tęsti gaminimo procesą, vėl paspauskite paleidimo / pristabdymo mygtuką **16**.

## 8.6 Gaminimo proceso pabaiga

- Paskutiniai minutė skaičiuojama sekundėmis atgaline seka.
- Pasibaigus programai, pasigirsta garsinis signalas ir ekране pasirodo *End*. Trumpai po to prietaisas išsijungia ir ekranas užgesa.
- Jums reikės karščiui atspaus pagrindo gruzdinimo krepšeliui **6** ir lėkštės arba dubens (jei reikia, iš anksto įkaitinti).
- Norėdami prietaisą atjungti nuo elektros tinklo, jį panaudoję ištraukite kištuką **8**.

1. Ištraukite gruzdinimo krepšelį **6** už rankenos **7** iš korpuso **1** ir pastatykite jį ant karščiui atspaus 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 **6** / atgal į korpusą **1** ir vėl pradėkite gaminimo procesą. Po kelių minučių patikrinkite apskrudimo laipsnį. Tiesiog laikydami už rankenos ištraukite gruzdinimo krepšelį iš korpuso ir vėl jį įdėkite.

---

## 8.7 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)
<b>REHEAT</b>	pašildymas	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
<b>ROAST</b>	Kepsniai, kotletai	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
<b>BAKE</b>	Keksiukai, pyragai ir kepiniai	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1–60 min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Dehidratuotas ir (arba) sausas maistas (slyvos / obuolių skiltelės)	60 °C (60–90 °C)	2 valandos. (1–24 val.)
<b>AIR FRY</b>	Šaldytos bulvytės <sup>1</sup>	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
<b>PROVE</b>	Mielinė tešlos laikymas / kildymas	75 °C (35 arba 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 val.)

## 8.8 Maisto ruošimo lentelė

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

Maisto produktas	°C	Minutės (-ių)	optimalus kiekis	maksimalus kiekis
Bulvytės <sup>1</sup>	170	30–35	500 g	1000 g
Vištos šlaunelės <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Daržovės <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Paruoštos bandelės <sup>2</sup>	180	8	4 vnt.	6 vnt.
Keksiukai	150	18	4 vnt.	9 vnt.
Lašišos filė	200	15	100 g	500 g
Kepsnys <sup>2</sup>	200	5–20	100 g	500 g

Išnašos <sup>1,2</sup> reiškia:

<sup>1</sup>: kas 5 minutes pakratykite arba apverskite.

<sup>2</sup>: praėjus pusei maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.

Programoje **AIR FRY**: Atitinkamai po 5 minučių išgirsite signalą kaip priminimą, kad reikia papurtyti maisto produktus.

Išankstinis pakaitinimas: Karšto oro gruzdintuvės ilgai įkaitinti nereikia, tačiau 2–3 minutės gali optimizuoti gaminimo laiką.

## 9. Receptai

### 9.1 Marinuoti vištienos sparneliai

Sudedamosios dalys 2 asmenims

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

#### Sudedamosios dalys

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 sudedamosias dalis.
2. Sudėkite vištienos sparnelius į dubenį, įmaišykite marinatą ir palikite apie 1 valandą marinuotis.
3. Marinuotus vištienos sparnelius vieną šalia kito sudėkite į gruzdinimo krepšelį.
4. Nustatykite **15 min.** laiko ir **190 °C** temperatūros vertes ir pradėkite gruzdinti.
5. Praėjus pusei laiko vištienos sparnelius apverskite.
6. Pasibaigus gaminimo laikui patikrinkite, ar vištienos sparneliai iškepę, ir jei taip, juos išimkite.

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

### 9.2 Faršo rutuliukai

Sudedamosios dalys 2 asmenims

#### Faršo rutuliukų sudedamosios dalys

250 g	jautienos faršo
½	mažo raudonojo svogūno
2–3	alyvuogių aliejaus
1	stiebelių petražolių
1	kiaušinio trynys
1 valgomojo šaukšto	džiūvėselių
	Paprikos miltelių (rausvai aštrių)
	Druskos, pipirų

#### Paruošimas

1. Raudonąjį svogūną nulupkite, smulkiai supjaustykite ir pakepinkite nedideliame kiekyje alyvuogių aliejaus.
2. Nuplaukite petražoles, nusausinkite ir smulkiai supjaustykite lapelius.
3. Išminkykite faršą su pakepintais svogūnais, pjaustytomis petražolėmis, išplaktu kiaušinio tryniu ir džiūvėseliais iki tolygios masės ir pagal skonį pagardinkite prieskoniais.
4. Drėgnomis rankomis suformuokite mažus faršo rutuliukus.
5. Sudėkite faršo rutuliukus ant gruzdinimo krepšelio pagrindo ir nustatę **180 °C** temperatūrą ir **15 minučių** gaminimo laiką ir pradėkite kepimą.
6. Praėjus pusei laiko faršo rutuliukus apverskite, kad tolygiai apskrustų.
7. Pasibaigus gaminimo laikui patikrinkite, ar faršo rutuliukai iškepę, ir jei taip, juos išimkite.

**PATARIMAS:** Kepimo laikas priklauso nuo faršo rutuliukų dydžio.

### 9.3 Gruzdintos bulvytės su prieskoninių žolelių majonezu

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

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

#### 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

#### 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 nusauskite bulves ir batatus.
5. Supjaustykite bulves ir batatus maždaug 1 cm storio lazdelėmis ir dubenyje sumaišykite juos su aliejumi.
6. Bulvytes suberkite į gruzdintuvę.
7. Nustatykite **25 min.** laiko ir **200 °C** temperatūros vertes ir pradėkite gruzdinti.

8. **Praejus 15 minučių** sumažinkite temperatūrą iki **180 °C** ir pakratykite bulvytes.
9. Pasūdykite bulvytes ir patiekite su majonezu bei prieskoninėmis žolelėmis.

### 9.4 Cukinių ir baklažanų iešmeliai

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

**PASTABA:** Atkreipkite dėmesį į maks. pildymo 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	džiūvėselių
4 valgomieji šaukštai	spanguolių uogienės
	Druskos, pipirų

### Paruošimas

1. Suplakite kiaušinius su grietine ir pagardinkite druska bei pipirais.
2. Į gilią lėkštę suberkite džiūvėselius.
3. Atšaldytą „Camembert“ sūrį (visą arba ketvirčiais) pamirkykite į kiaušinių plakinį ir apvoliokite džiūvėseliuose.
4. Kepkite „Camembert“ sūrio gabaliukus **200 °C temperatūroje maždaug 5–10 min.**, 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 kparėlių 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 keksiukų formelių telpa į gruzdintuvę.

### Sudedamosios dalys

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

### Paruošimas

1. Susmulkinkite šokoladą ir ištirpinkite vandens vonelėje.
2. Įdėkite sviestą ir taip pat ištirpinkite.
3. Kiaušinius ir cukrų išplakite iki putų.
4. Persijokite miltus į kiaušinių ir cukraus masę ir maišykite, kol tešla bus tolygi.
5. Supilkite šokolado ir sviesto mišinį.
6. 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 **8**.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvę draudžiama naudoti į vandenį.

### ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.

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

### Priedai

- Pašalinkite rupius maisto likučius.
- Gruzdinimo krepšį **6** ir sieto įdeklą **4** galima plauti indaplovėje.

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

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

### Korpusas

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

## Vidus

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

## 11. Laikymas

- Prieš padedant karšto oro gruzdintuvę ...  
... reikia ištraukti kištuką **8**,  
... prietaisas turi būti atvėsęs, ir  
... visos dalys turi būti visiškai sausas.
- Užvyniokite elektros laidą **8** ant laido apvijos **9**.

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ar įjungtas elektros tiekimas?</li> <li>Patikrinkite jungtį.</li> </ul>
Patiekalas po rekomenduojamo laiko dar neparuoštas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ar kiekis buvo per didelis, gabaliukai buvo per stori?</li> <li>Ar temperatūra ir kepimo laikas buvo nustatyti per žemi?</li> </ul>
Susidaro daug dūmų, stiprus kvapas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ar ant kaitinimo elemento <b>2</b> yra maisto likučių, kurie kaitinant dega? Gruzdinimo krepšelio <b>6</b> negalima pripildyti daugiau nei iki žymos <b>MAX 5</b>.</li> </ul>
E1 arba E2 rodmuo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prietaisas nebeįkaista arba yra nepakankamai karštas. Ištraukite kištuką keletai minučių. Jei klaida vis dar rodoma, prietaisą reikia remontuoti profesionaliai.</li> </ul>

## 14. Techniniai duomenys

Modelis:	SHFD 2000 D1
Tinklo įtampa:	220–240 V ~ 50 Hz
Energijos suvartojimas išjungties režimu:	≤ 0,5 W
automatinis pakeitimas išjungties režime:	≤ 20 Min
Apsaugos klasė:	I
Galia:	2000 W

### Naudojami simboliai

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

Pasilikame teisę atlikti techninius pakeitimus.

## 15. HOYER Handel GmbH garantija

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

### Garantijos sąlygos

Garantijos terminas prasideda nuo pirkimo datos. Gerai saugokite originalų pirkimo kvitą. Šio dokumento reikia kaip pirkimo įrodymo.

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

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

### Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

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

### Garantijos apimtis

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

Garantija taikoma medžiagų arba gamybos trūkumams.

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

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

### Naudojimasis garantija

Kad galėtumėme sparčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 500498\_2510**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliniam puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisiekitė su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

Iš svetainės [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir daug kitų vadovų, vaizdo įrašų apie gaminius ir programines įrangas.



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „Lidl“ paslaugų portalą ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **500498\_2510**, galėsite atsisiųsti reikiamą naudojimo instrukciją.



### **Aptarnavimo centras**

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

**IAN: 500498\_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

<b>1. Ülevaade .....</b>	<b>115</b>
<b>2. Otstarbekohane kasutamine .....</b>	<b>116</b>
<b>3. Ohutusjuhised .....</b>	<b>116</b>
<b>4. Tarnekomplekt .....</b>	<b>119</b>
<b>5. Kasutuselevõtt .....</b>	<b>120</b>
<b>6. Juhtpaneeli ja ekraani ülevaade .....</b>	<b>121</b>
<b>7. Väike frittimise ABC .....</b>	<b>122</b>
<b>8. Juhtimine .....</b>	<b>122</b>
8.1 Toiteühendus .....	122
8.2 Sisse-/väljalülitamine .....	123
8.3 Käsitsemine .....	123
8.4 Programmide kasutamine .....	123
8.5 Küpsetusprotsessi katkestamine .....	124
8.6 Küpsetusprotsessi lõpp .....	124
8.7 Programmide ülevaade .....	125
8.8 Küpsetamisaja tabel .....	125
<b>9. Retseptid .....</b>	<b>126</b>
9.1 Marineeritud kanatiivad .....	126
9.2 Hakklihapallid .....	126
9.3 Segatud friikartulid ürdimajoneesiga .....	127
9.4 Kabatšoki- ja baklažaanivardad .....	127
9.5 Küpsetatud Camembert jõhvikatega .....	128
9.6 Rullitud lõhe .....	128
9.7 Lillkapsas harissaga .....	129
9.8 Krõbedad rooskapsad peekoniga .....	129
9.9 Minipitsa singi ja rukolaga .....	130
9.10 Vedela sisuga šokolaaditartletid .....	130
<b>10. Puhastamine .....</b>	<b>131</b>
<b>11. Hoiustamine .....</b>	<b>131</b>
<b>12. Utiliseerimine .....</b>	<b>131</b>
<b>13. Tõrkeotsing .....</b>	<b>132</b>
<b>14. Tehnilised andmed .....</b>	<b>132</b>
<b>15. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii .....</b>	<b>133</b>

# 1. Ülevaade

- 1 Korpus
- 2 Küttekeha (sisemuse ülaosas)
- 3 Ekraan ja juhtpaneel
- 4 Sõel
- 5 **MAX** küpsetuskorvi maksimaalse täitetaseme märgistus  
(maksimaalne täitekõrgus on 3,6 liitrit)
- 6 Küpsetuskorv
- 7 Küpsetuskorvi käepide
- 8 Toitepistikuga ühenduskaabel
- 9 Vahemaa hoidik koos juhtmehoidikuga
- 10 Õhuava

## Täname Teid usalduse eest!

Õnnitleme teid uue kuumaõhufritiööri soetamise puhul.

Toote ohutuks käsitsemiseks ja selle võimaste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

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

Loodame, et uuest kuumaõhufritiöörist on teile palju rõõmu.

### Seadmel olevad sümbolid



See sümbol hoiatab teid kuuma pinna puudutamise eest.



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

## 2. Otstarbekohane kasutamine

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

Kuumaõhufritiöör on mõeldud koduseks kasutamiseks. Kuumaõhufritiööri tohib kasutada ainult siseruumides.

Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.

### Ettenähtav väärkasutus

Kuumaõhufritiöör ei sobi vedelike soojendamiseks.

## 3. Ohutusjuhised

### Hoiatused

Vajaduse korral kasutatakse selles juhendis järgmisi hoiatusi.



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

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

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

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

## Juhised ohutuks kasutamiseks

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



- ⊙ Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava. Puudutage frittimiskorvi ainult käepidemest.
- ⊙ Frittimise ajal tuleb õhuavast kuuma auru. Ärge puutuge vastu auru.
- ⊙ Kui 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 131).



### **Lastele OHTLIK!**

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



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

- ⊙ Ärge kasutage seadet märgade kättega.



### **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. Pistikupessa peab ka pärast ühendamist olema hästi ligipääsetav.
- ⊙ Veenduge, et ühenduskaablit ei saaks kahjustada teravad servad ega kuumad kohad. Ärge mähkige toitejuhet seadme ümber.
- ⊙ Seadme ülespanekul veenduge, et toitejuhe ei oleks kuskile kinni jäänud ega muljutud.
- ⊙ Seade ei ole ka pärast väljalülitamist vooluvõrgust täielikult lahti ühendatud. Lahtiühendamiseks tõmmake toitepistik välja.
- ⊙ Tõmmates toitepistikut pistikupesast välja, tõmmake alati pistikust, mitte kunagi juhtmest.
- ⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast välja:
  - pärast iga kasutuskorda;
  - rikke ilmnemisel;
  - kui te seadet ei kasuta;
  - enne seadme puhastamist;
  - äikese ajal.

- ⊙ Ohtude vältimiseks ärge muutke toodet. Laske seadet parandada ainult spetsialiseerunud töökojas või teeninduskeskuses.



### **OHT – tuleoht!**

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



### **OHT – põletusvigastused!**

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

### **HOIATUS varakahjude eest!**

- ⊙ Kasutage ainult originaalvarvikuid.
- ⊙ Ärge kunagi asetage seadet kuumadele pindadele (nt pliidiplaadid) või sooju-sallikate, lahtise tule lähedale.
- ⊙ Veenduge, et toit ei puutuks vastu sisemuse ülasaosas olevat kuuma küttekeha ega kleepuks selle külge.
- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiiv-seid puhastusvahendeid.
- ⊙ Seade on varustatud libisemiskindlate plastjalgadega. Kuna mööbel on kaetud mitmesuguste värvide ja plastikute-ga ning töödeldud erinevate hooldusva-henditega, ei saa täielikult välistada, et mõned neist ainetest sisaldavad kompo-nente, mis mõjutavad ja pehmendavad seadme plastikust jalgu. Vajaduse korral asetage seadme alla libisemiskindel aluskate.

## **4. Tarnekomplekt**

- 1 kuumaõhufritüür
- 1 sõel **4**
- 1 küpsetuskorv **6**
- 1 täielik kasutusjuhend

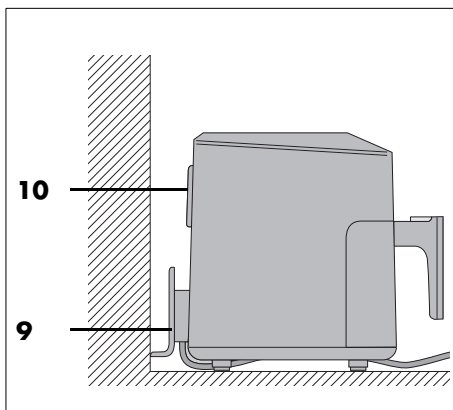
## 5. Kasutuselevõtt

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



### OHT – tuleoht!

Seadme tagaküljel asub õhuava **10** ja vahetükk **9**. Õhuavast väljub seadme töötamisel kuuma auru.



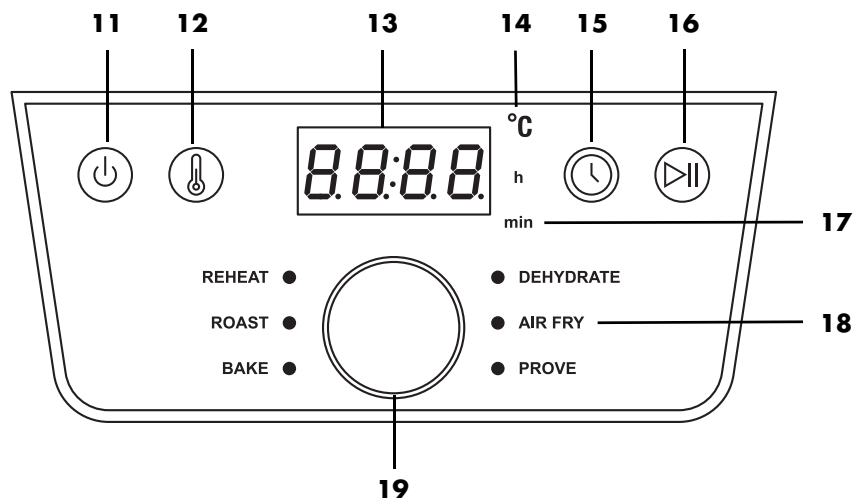
- ⊙ Ärge kunagi katke õhu väljalaskeava **10** kinni.
- ⊙ Ärge kasutage kuumaõhufritüüri otse seinakappide, seinakontaktide all ega kardinade, paberi või muude sarnaste tuleohtlike esemete läheduses.
- ⊙ Pöörake tähelepanu vaba ruumi olemasolule seadme kõikidel külgedel ja kohal.

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

- Tõmmake küpsetuskorv **6** käepideme **7** abil korpusest **1** välja.
- Eemaldage seadmelt kaitsekiled ja liimiriivad, kuid ärge eemaldage seadme tagaküljel olevat tüübisilti.

- Kontrollige, et kõik osad on olemas ja need ei ole kahjustatud.
- Enne esimest kasutuskorda puhastage seade ja kõik tarvikud (vt "Puhastamine" lk 131).
- Asetage seade kuivale tasasele libise-miskindlale pinnale.
- Ühendage toitepistik **8** pistikupesasse, mis vastab tüübisildil olevatele tehnilistele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

## 6. Juhtpaneeli ja ekraani ülevaade



- 11** Sisse-/väljalülitamine
- 12** Vajutage, et muuta temperatuuri, näidik vilgub
- 13** Ekraanil kuvatakse temperatuuri ja küpsetusaega
- 14** °C süttib, kui temperatuur on kuvatud.
- 15** Vajutage, et muuta küpsetusaega, näidik vilgub
- 16** Funktsioon Start/paus
- 17** h / min süttib, kui aeg on kuvatud.  
**h** süttib tundide kuvamisel /  
**min** süttib minutite kuvamisel
- 18** 6 programmi (vt "Programmide ülevaade" lk 125)
- 19** Pöördregulaator:
- vajutage, et avada programmivaliku menüü. LED-indikaator **REHEAT** süttib. Programme saab avada pöörates. Valitud programm on märgitud põleva LED-indikaatoriga.
  - pöörake, et muuta temperatuuri või aega, ainult siis, kui väärtused ekraanil vilguvad.

## 7. Väike frittimise ABC

### Toiduainete ettevalmistamine

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

### Frittimise aeg ja temperatuur

- Maitsva ja tervisliku tulemuse saamiseks peate temperatuuri ja frittimisaja valikul väga hoolikalt järgima pakendil olevat teavet.
- Frittige korraga ainult väike kogus.
- Küpsetuskorvi **6** ei tohi täita rohkem kui tähistuseni **MAX 5**.
- Akrüülamiidid võib olla kantserogeenne. Akrüülamiidi moodustumise vältimiseks vältige liigset pruunistamist.

### Ühtlaseks pruunistamiseks <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: raputage või keerake iga 5 minuti järel.

<sup>2</sup>: raputage või keerake poole küpsetusaja möödumisel.

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

1. Tõmmake küpsetuskorvi **6** käepidemest **7** hoides korpusest **1** välja ja raputage toitu. Raputades veenduge, et friikartulid saaks korralikult segatud ja et seespool asetsenud friikartulid jääks nüüd väljapoole. Ventilatsioon lülitub välja küpsetuskorvi **6** eemaldamisel. Ekraan **3** vilgub.
2. Asetage küpsetuskorvi **6** uuesti seadmesse. Katkestatud protsess käivitatakse automaatselt uuesti.

### Küpsetamine

**Mitte mingil juhul** ei tohi tainast panna otse küpsetuskorvi **6**. Pärast ettevalmistamist pange tainas küpsetusvormi või muusse kuumuskindlasse vormi (nt muffinivormidesse). Seejärel asetage see koos tainaga küpsetuskorvi **6**.

### Pakenditeave

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

## 8. Juhtimine



### PÕLETUSOHT!

- ⊙ Töö ajal võivad seadme pinnad muutuda kuumaks. Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava **10**.
- ⊙ Kasutage küpsetuskorvide **6** haaramiseks pajakindaid või -lappi.
- ⊙ Frittimise ajal tuleb õhuavast **10** kuuma auru. Ärge puutuge vastu auru.
- ⊙ Ärge liigutage ega transportige kuumaõhufritiüri, kui see on sisse lülitatud.

### HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Seadet ei tohi mingil juhul kasutada ilma küpsetuskorvita!

### 8.1 Toiteühendus

- Kui seade on valmis kasutamiseks, pange toitepistik **8** kaitsekontaktidega pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

## 8.2 Sisse-/väljalülitamine

- Seadme ooterežiimist sisselülitamiseks vajutage nuppu **11**.
  - Kostub lühike helisignaal.
  - Kõik programmi LED-indikaatorid süttivad lühidalt.
  - Eelseadistatud temperatuur 180 °C kuvatakse ekraanil **3**.
- Klahvi **11** uuesti vajutades saab seadme igal ajal ooterežiimi lülitada. See toimib ka käimasolevate programmide puhul.  
Ventilaator seiskub.

## 8.3 Käsitsemine

Järgmiste punktide puhul kehtib järgmine. Seade on sisse lülitatud.

### Programmide käivitamine

- Vajutage pöördregulaatorit **19**. LED-indikaator **REHEAT** süttib.
- Pöörake nuppu, kuni soovitud programmi LED-indikaator süttib – seejärel on programm valitud.

### Temperatuuri muutmine

Temperatuuri saab reguleerida viiekraadiste sammude kaupa vahemikus 40–200 °C.

- Vajutage nuppu **12**. Ekraanil **3** vilgub temperatuur.
- Keerake nuppu, kuni kuvatakse soovitud temperatuur. Vilkumine peatub umbes 5 sekundit pärast seadistamist. Uus temperatuur on salvestatud.

### Aja muutmine

Küpsetusaega saab seadistada üheminutiliste sammude kaupa vahemikus 1–60 minutit. (Programmis **DEHYDRATE** 1 tunnist kuni 24 tunnini.)

- Vajutage nuppu **15**. Ekraanil vilgub aeg.
- Keerake nuppu, kuni kuvatakse soovitud aeg. Vilkumine peatub umbes 5 sekundit pärast seadistamist. Uus aeg on salvestatud.

## 8.4 Programmide kasutamine

### MÄRKUSED.

- Veenduge, et toit ei puutuks vastu sise-muse ülasaos olevat kuuma küttekeha **2** ega kleepuks selle külge.
- **KIIRKÄIVITUSFUNKTSIOON**  
Lülitage seade ooterežiimist sisse nupuga **11**. Vajutades nuppu **16** algab küpsetamine eelseadistatud temperatuuriga 180 °C ja eelseadistatud küpsetusaega 15 min.

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

- Temperatuur
  - Valmistamise aeg
1. Valmistage toit ette ja pange see küpsetuskorvi **6**.
  2. Libistage küpsetuskorv korpusesse **1**.
  3. Sisselülitamiseks vajutage nuppu **11**.
  4. Vajutage üks kord pöördregulaatorit **19**. LED-indikaator **REHEAT** süttib.
  5. Pöörake nuppu, kuni soovitud programmi LED-indikaator süttib. Ekraanil **3** kuvatakse valitud programmi eelseadistatud temperatuur.

**MÄRKUS.** Temperatuuri muutmiseks vajutage **12**, aja muutmiseks vajutage **15**. Saate muuta, kuni vastav väärtus vilgub ekraanil, kui keerate nuppu. Pärast pööramist oodake umbes 5 sekundit. Näidik lakkab vilkumast ja uus väärtus on salvestatud.

6. Käivitage küpsetamine, vajutades nuppu **16**. Programm käivitatakse.
  - Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg. Aja ja temperatuuri väärtusi saab muuta ka programmi käivitamise ajal.

## 8.5 Küpsetusprotsessi katkestamine



### MÄRKUSED.

- 20 minutit pärast küpsetamisprotsessi katkestamist lülitub seade välja.
- Liiga pikk paus võib küpsetustulemust negatiivselt mõjutada.

Küpsetusprotsessi saate igal ajal katkestada, nt küpsusastme kontrollimiseks.

1. Tõmmake küpsetuskorv **6** käepideme **7** abil korpusest **1** välja. Seade lülitub automaatselt välja.
  - Programmi LED ja ekraan vilguvad.
  - Kuvatakse küpsetusaeg.
  - Ventilaator peatub, kuni küpsetuskorv on uuesti sisestatud.
2. Asetage küpsetuskorv uuesti seadmesse. Seade lülitub küpsetusaja lõppemiseni automaatselt uuesti sisse.

### või

1. Küpsetusprotsessi katkestamiseks vajutage korraks nuppu  **16**.
  - Programmi LED ja ekraan vilguvad.
  - Kuvatakse küpsetusaeg.
  - Ventilaator seiskub.
2. Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage uuesti nuppu Start/Paus  **16**.

## 8.6 Küpsetusprotsessi lõpp

- Viimasel minutil loetakse sekundid alla.
- Kui programm on lõpuni jõudnud, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub sõna *End*. Veidi aja pärast lülitub seade välja ja ekraan kustub.
- Küpsetuskorvi **6** jaoks on vaja kuumuskindlat alust, samuti taldrikut või kaussi (vajadusel eelsoojendatud).
- Seadme vooluvõrgust eemaldamiseks tõmmake toitepistik **8** pesast välja.

1. Tõmmake küpsetuskorv **6** käepideme **7** abil korpusest **1** välja ja asetage see kuumakindlale alusele.
2. Pange toit valmis pandud taldrikule/kaussi.
3. Laske seadmel ja tarvikutel enne puhastamist maha jahtuda.

**MÄRKUS.** Kui nt küpsusaste ei vasta veel teie soovidele, saate küpsetamisprotsessi kätsi muuta. Lükake täidetud küpsetuskorv **6** tagasi korpusesse **1** ja alustage küpsetamisprotsessi uuesti. Mõne minuti pärast kontrollige küpsusastet. Selleks tõmmake lihtsalt küpsetuskorv käepideme abil korpusest välja ja seejärel sisestage see uuesti.

## 8.7 Programmide ülevaade

- Järgmine tabel on abiks näidatud toiduainete küpsetamise seadistamisel.

Programm	Kasutamine	eelseadistatud temperatuur (reguleeritav vahemik)	eelseadistatud aeg (reguleeritav vahemik)
<b>REHEAT</b>	Soojendamine	200 °C (60–200 °C)	15 min (1–60 min)
<b>ROAST</b>	Steigid, karbonaadid	200 °C (60–200 °C)	20 min (1–60 min)
<b>BAKE</b>	Muffinid, koogid ja küpsetised	150 °C (60–200 °C)	18 min (1–60 min)
<b>DEHYDRATE</b>	Toiduainete kuivatamine (ploomid/õunaviilud)	60 °C (60–90 °C)	2 tundi (1–24 tundi)
<b>AIR FRY</b>	Külmutatud friikartulid <sup>1</sup>	200 °C (60–200 °C)	20 min (1–60 min)
<b>PROVE</b>	Pärmitaina puhkamine/kergitamine	75 °C (35 või 75 °C)	45 min (15 min – 4 tundi)

## 8.8 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	maksimaalne kogus
Friikartulid <sup>1</sup>	170	30–35	500 g	1000 g
Kanakintsud <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Köögivilid <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Küpsetatud sai <sup>2</sup>	180	8	4 tk	6 tk
Muffinid	150	18	4 tk	9 tk
Lõhefilee	200	15	100 g	500 g
Steik <sup>2</sup>	200	5–20	100 g	500 g

Ülanumbrid <sup>1,2</sup> tähendavad järgmist.

<sup>1</sup>: raputage või keerake iga 5 minuti järel.

<sup>2</sup>: raputage või keerake poole küpsetusaja möödumisel.

Programm **AIR FRY**. Iga 5 minuti järel kostab helisignaali, mis tuleb meelde, et toitu tuleb veidi raputada.

Eelsoojendamine. Kuumõhufritüürid ei vaja pikka eelsoojendamist, kuid 2–3 minutit võib küpsetusaega optimeerida.

## 9. Retseptid

### 9.1 Marineeritud kanatiivad

Koostisained 2 inimesele

**MÄRKUS.** Jälgige maksimaalset täitetaset!  
Vajalikuks võib osutada 2 küpsetusükli.

#### Koostisained

Umbes 8 kanatiiba

#### Marinaadi koostisained

6 spl	päevalille- või rapsiõli
6 spl	magusvärtsikat 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 marineeritud kanatiivad üksteise kõrvale küpsetuskorvi.
4. Seadistage väärtusteks **15 minutit** ja **190 °C** ning alustage küpsetamist.
5. Poole aja möödumisel keerake kanatiibu.
6. Küpsetusaja lõpus kontrollige kanatiibu ja võtke välja, kui need on valmis.

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

### 9.2 Hakklihapallid

Koostisained 2 inimesele

#### Lihapallide koostisained

250 g	veisehakkliha
½	väikest punast sibulat
	Oliiviõli
2–3	lehtpeterselli vart
1	munakollane
1 spl	riivsaia
	Paprikapulbrit (rosee pipar)
	Soola, pipart

#### Valmistamine

1. Koorige ja hakkige punane sibul peeneks ning praadige väheses oliiviõlis, kuni see on läbipaistev.
2. Peske petersell ära, raputage kuivaks ja hakkige lehed peeneks.
3. Sõtkuge hakkliha koos ettevalmistatud sibulatükkide, hakitud peterselli, klopitud munakollase ja riivsaia ühtlaseks seguks ning maitsestage.
4. Vormige märgade kätega hakklihasegust väikesed ja ühtlased pallid.
5. Asetage lihapallid küpsetuskorvi ja seadke väärtuseks **180 °C** ja **umbes 15 minutit** ning alustage küpsetamist.
6. Küpsetamisaja keskel pöörake lihapallid ümber, et need ühtlaselt pruunistuksid.
7. Küpsetusaja lõpus kontrollige lihapalle ja võtke välja, kui need on valmis.

**NÄPUNÄIDE** Küpsetamisajad olenevad lihapallide suurusest.

### 9.3 Segatud friikartulid ürdimajoneesiga

Koostisained 4 portsjonile

**MÄRKUS.** Jälgige maksimaalset täitetaset! Vajalikuks võib osutada 2 küpsetustsüklit.

#### 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

#### 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 sidrunimahlagaga.
4. Koorige ja peske kartulid ja maguskartulid, tupsutage need kuivaks.
5. Lõigake kartulid ja maguskartulid umbes 1 cm paksusteks kangideks ning segage need kausis õliga läbi.
6. Asetage friikartulid küpsetuskorvi.
7. Seadistage väärtusteks **25 minutit** ja **200 °C** ning alustage küpsetamist.
8. **Pärast 15 minutit** vähendage temperatuur väärtusele **180 °C** ja raputage friikartuleid põhjalikult.
9. Lisage friikartuleitele soola ja serveerige koos ürdimajoneesiga.

### 9.4 Kabatšoki- ja baklažaanivardad

Koostisained 4 portsjonile

**MÄRKUS.** Jälgige maksimaalset täitetaset! Vajalikuks võib osutada 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	baklažaan
2	kabatšokki
2	sibulat
	Puidust vardad

#### Valmistamine

1. Segage kausis kokku ürdid, vürtsid ja õli.
2. Lõigake kabatšokk ja baklažaan 2 cm paksusteks viiludeks. Lõigake sibulad veeranditeks.
3. Lisage köögiviljad vürtsi-õlisegule.
4. Tõstke köögiviljad vaheldumisi varrastele.
5. Küpsetage vardaid **200 °C juures 15 minutit**.
6. Poole aja möödumisel keerake vardaid.

## 9.5 Küpsetatud Camembert j hvikatega

Koostisained 4 portsjonile

**MÄRKUS.** Kõigepealt kontrollige, kas 4 Camemberti mahuvad küpsetuskorvi. Kui ei, siis küpsetage Camemberti 2 kaupa.

### Koostisained

4	Camemberti (iga�uks kuni 150 g)
2	muna
2 spl	koort
6 spl	riivsaia
4 spl	j�hvikaid purgist
	Soola, pipart

### Valmistamine

1. Vispeldage munad koorega ning maitsestage soola ja pipraga.
2. Asetage riivsaia sügavale taldrikule.
3. Tõstke jahutatud Camembert (tervelt või neljandikuna) läbi munasegu ja seejärel veeretage riivsaia, kuni paneering katab juustu tihedalt.
4. Küpsetage Camemberti t kke **200  C juures 5–10 minutit**, kuni need on kuldpruunid.
5. Serveerige Camemberti koos j hvikatega.

## 9.6 Rullitud l he

Koostisained 2 portsjonile

### Koostisained

250 g	salatikartulit
100 g	v�rsket spinatit
1	�alottsibul
1	k�uslauguk�us
1 spl	oliivi�li
300 g	l�hefileed (ilma nahata)
1	peterselli oks
1	basiiliku oks
1 spl	kappareid
2 spl	pehmet v�id
1	t�otlemata 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  alottsibul ja k uslauk ning lõika väikesteks kuubikuteks. Praadige  lis, kuni see on läbipaistev.
4. Lisage spinat ja praadige veidi, kuni lehed n rbuvad. Seejärel tõstke pott tulelt ja tõstke see kõrvale.
5. Loputage l he, kuivatage ja lõigake see kaheks osaks.
6. Peske petersell ja basiilik ära, raputage kuivaks ja hakkige lehed peeneks.
7. Nõrutage kapparid ära ja tükeldage j medateks tükkideks.
8. Sõtkuge kapparid ja hakitud ürdid v iga 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 l he.

12. Asetage kappariivõie helvestena lõhele ja tõstke peale laimiviilud.
13. Murdke paber koostisainete peale ja sulgege küljed tihedalt.
14. Küpsetage kõrvuti **200 °C juures u 20 minutit**.
15. Seejärel eemaldage paber ja serveeri-ge roog kohe.

## 9.7 Lillkapsas harissaga

Koostisained 2 portsjonile

### Koostisained

1	väike lillkapsas
3 spl	jahu
150 ml	kookospiima
1½ tl	paprikapulbrit
½ tl	küüslaugupulbrit
1 spl	harissa pastat (vastavalt soo- vitud vürtsikusele)
	Soola, pipart

### Valmistamine

1. Puhastage lillkapsas ja jagage see väikesteks õisikuteks.
2. Segage ülejäänud koostisosad paksuks ja ühtlaseks tainaks. Kui tainas on liiga vedel, lisage jahu.
3. Kastke lillkapsa õisikud ükshaaval tainasse ja nõrutage üleliigne tainas maha.
4. Küpsetage paneeritud lillkapsa õisikud portsjonitena. Need ei tohiks olla liiga tihedalt, et saavutada mõnus krõbedus.
5. Seadke temperatuuriks **180 °C** ja küpsetusajaks **20 minutit** ning alustage küpsetamist.
6. Poole aja möödumisel pöörake lillkapsad ümber.

**NÄPUNÄIDE** Sobib hästi koos värsket jogurtikastmega.

## 9.8 Krõbedad rooskapsad peekoniga

Koostisained 2 portsjonile

### Koostisained

400 g	rooskapsast
40 g	triibulist peekonit
4	küüslauguküünt
1 spl	oliiviõli
	Soola, pipart

**NÄPUNÄIDE** See retsept maitseb kõige paremini värske 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. Serveeri 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	mozzarella
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, maitsustage soola, pipra ja punega ning panege peale mozzarellaviilud.
5. Küpsetage pitsaviile portsjonitena **180 °C juures umbes 7 minutit**.
6. Laotage tükke Serrano sinki 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 tükideks ja laske vesivannil sulada.
2. Lisage võid ja laske ka sellel sulada.
3. Vahustage munad ja suhkur kohevaks vahuks.
4. Sõeluge muna ja suhkruga segusse jahu ning segada ühtlaseks tainaks.
5. Segage sisse šokolaadi-võisegu.
6. Valage tainas muffinivormidesse.
7. Küpsetage šokolaaditartlette **180 °C juures umbes 5–6 minutit**.
8. Nautige šokolaaditartletti soojalt.

## 10. Puhastamine

---



### PÕLETUSOHT!

- Enne seadme liigutamist või puhastamist laske sel jahtuda.



### Elektrilöögi OHT!

- Enne kuumaõhufritüüri puhastamist tõm-  
make toitepistik **8** pistikupesast välja.
- Kuumaõhufritüüri ei tohi vette kasta.

### HOIATUS varakahjude eest!

- Ärge kasutage teravaid ega abrasiiv-  
seid puhastusvahendeid.

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

---

### Lisatarvikud

- Eemaldage suuremad toidujäädgid.
  - Küpsetuskorvi **6** ja sõela **4** saab pesta nõudepesumasinas.
- 

**MÄRKUS.** Neid osi saab sooja vee ja nõu-  
depesuvahendiga pesta ka käsitsi. Loputage  
hoolikalt puhta veega.

---

- Kõrbenud toidujääke pehmen-  
damise abil.
- Enne seadme ärapanekut või uuesti ka-  
sutamist laske kõigil osadel täiesti ära  
kuivada.

### Korpus

- Pühkige korpust **1** väljastpoolt niisuta-  
tud lapiga väikese koguse õrnatoimelise  
puhastusvahendiga.
- Kuivatage köögirätikuga üle.

### Sisemus

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

## 11. Hoiustamine

- Enne kui panete kuumaõhufritüüri ära ...  
... tuleb toitepistik **8** vooluvõrgust ee-  
maldada,  
... seade maha jahutada ja  
... kõik osad täielikult kuivatada.
- Kerige toitejuhe **8** ümber juhtmehoi-  
du **9**.

## 12. Utiliseerimine

Sellele tootele kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EL: Lä-  
bikriipsutatud ratastel  
prügikonteineri sümbol tä-  
hendab, et toode kogutakse  
Euroopa Liidus jäätmekäitlu-  
se raames eraldi. See kehtib toote ja selle  
sümboliga tähistatud tarvikute kohta. Nii tä-  
histatud tooteid ei tohi utiliseerida koos tava-  
lise olmeprügiga, vaid need tuleb viia  
taaskasutatavate elektri- ja elektroonikajät-  
mete kogumispunkti.

See taaskasutuse sümbol tähis-  
tab nt väärtuslikku eset või ma-  
terjale. Taaskasutus aitab  
vähendada tooraine kulu ja  
koormust keskkonnale. Jätme-  
käitluse alast teavet ja lähima kogumispunkti  
asukoha leiate oma linna puhastusteenistuse  
leheküljelt või kollastelt lehekülgedelt.



### Pakend

Kui soovite utiliseerida pakendit, siis pööra-  
ke tähelepanu oma asukohariigi vastavatele  
keskkonnaeeskirjadele.

## 13. Tõrkeotsing

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



### Elektrilöögi OHT!

⊙ Arge mitte mingil juhul proovige seadet ise parandada.

Viga	Võimalikud põhjused/meetmed
Seade ei toimi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kas toide on olemas?</li> <li>Kontrollige ühendust.</li> </ul>
Toit ei ole pärast soovitatud aega valmis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kas kogus oli liiga suur või tükid liiga paksud?</li> <li>Kas temperatuur oli liiga madal või küpsetusaeg liiga lühike?</li> </ul>
Tugev suitsu ja lõhna teke	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kas küttekehal <b>2</b> on toidujääke, mis kuumutamisel kõrbevad? Küpsetuskorvi <b>6</b> ei tohi täita rohkem kui tähistuseni <b>MAX 5</b>.</li> </ul>
Näidikul kuvatakse E1 või E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seade ei kuumuta enam või ei kuumuta piisavalt. Tõmmake toitepistik mõneks minutiks välja. Kui viga jätkuvalt kuvatakse, tuleb seade lasta professionaalselt parandada.</li> </ul>

## 14. Tehnilised andmed

Mudel:	SHFD 2000 D1
Toitepinge:	220–240 V ~ 50 Hz
Võimsustarve väljalülitatud olekus:	≤ 0,5 W
Automaatne üleminek väljalülitatud olekusse:	≤ 20 min
Kaitseklass:	I
Võimsus:	2000 W

### Kasutatud sümbolid

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

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

## 15. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii

Hea klient!

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

### Garantiitingimused

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

### Garantiiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

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

### Garantii maht

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

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

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

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

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

### Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleeme kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmisi juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number **IAN: 500498\_2510** ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteartikli numbri leiute 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) ja saate tooteartikli numbri (IAN) **500498\_2510** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.



### **Teeninduskeskus**

**EE** Teenindus Eestis  
Tel: 8000049109  
E-post: [hoyer@lidl.ee](mailto:hoyer@lidl.ee)

**IAN: 500498\_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

<b>1. Pārskats</b> .....	<b>137</b>
<b>2. Paredzētais lietojums</b> .....	<b>138</b>
<b>3. Drošības norādes</b> .....	<b>138</b>
<b>4. Piegādes komplektācija</b> .....	<b>141</b>
<b>5. Eksploatācijas uzsākšana</b> .....	<b>142</b>
<b>6. Vadības paneļa un displeja pārskats</b> .....	<b>143</b>
<b>7. Īsā pamatinformācija par cepšanu</b> .....	<b>144</b>
<b>8. Lietošana</b> .....	<b>144</b>
8.1 Elektroapgādes pieslēgums .....	145
8.2 Ieslēgšana/izslēgšana .....	145
8.3 Lietošanas pamatprincipi .....	145
8.4 Programmu lietošana .....	145
8.5 Gatavošanas procesa pārtraukšana .....	146
8.6 Gatavošanas procesa pabeigšana .....	146
8.7 Programmu pārskats .....	147
8.8 Gatavošanas tabula .....	147
<b>9. Receptes</b> .....	<b>148</b>
9.1 Marinēti vistu spārniņi .....	148
9.2 Gaļas bumbiņas .....	148
9.3 Jaukti frī kartupeļi ar garšaugu majonēzi .....	149
9.4 Cukīni un baklažānu iesmiņi .....	149
9.5 Cepts kamambēra siers ar dzērvenēm .....	150
9.6 Lasis paciņās .....	150
9.7 Ziedkāpostu rozetes ar Harissa pastu .....	151
9.8 Kraukšķīgi Briseles kāposti ar speķi .....	151
9.9 Mini pīca ar šķiņķi un rukolu .....	152
9.10 Šokolādes kūciņas ar šķidru centru .....	152
<b>10. Tīrīšana</b> .....	<b>153</b>
<b>11. Uzglabāšana</b> .....	<b>153</b>
<b>12. Utilizācija</b> .....	<b>153</b>
<b>13. Problēmu risināšana</b> .....	<b>154</b>
<b>14. Tehniskie dati</b> .....	<b>154</b>
<b>15. HOYER Handel GmbH garantija</b> .....	<b>155</b>

## 1. Pārskats

- 1 Korpuss
- 2 Sildelements (iekšējā nodalījuma augšpusē)
- 3 Displejs un vadības panelis
- 4 Sietveida ieliktnis
- 5 **MAX** Groza maksimālā uzpildes augstuma atzīme.  
(maksimālais uzpildes augstums ir 3,6 litri)
- 6 Grozs
- 7 Groza rokturis
- 8 Pieslēguma vads ar kontaktdakšu
- 9 Starplika ar kabeļa uztinēju
- 10 Ventilācijas atveres

## **Pateicamies par uzticību! 2. Paredzētais lietojums**

Apsveicam ar jauna aerogrila iegādi!

Lai droši lietotu izstrādājumu un iepazītu visas tā funkcijas, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

- **Pirms pirmās ierīces lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.**
- **Obligāti 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 aerogrila lietošanu!

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

Aerogrils ir paredzēts privātai lietošanai mājsaimniecībā. Aerogrila drīkst lietot tikai sausās iekštelpās.

Ierīci nedrīkst lietot komerciāliem nolūkiem.

### **Paredzamā nepareizā lietošana**

Aerogrils nav paredzēts šķidrumu uzsildīšanai.

## **3. Drošības norādes**

### **Brīdinājuma norādes**

Atbilstošajos gadījumos lietošanas instrukcijā ir izmantoti šādi brīdinājumi.



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

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

**UZMANĪBU!** Zems risks: brīdinājuma neievērošana var izraisīt nelielus savainojumus vai nebūtiskus materiālos zaudējumus.

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

### **Simboli uz ierīces**



Šis simbols brīdina par pieskaršanos karstām virsmām.



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

## **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 iespējamus 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 karstām ierīces daļām, piemēram, ventilācijas atverei ierīces aizmugurē. Grozu satveriet tikai aiz roktura.
- ⊙ Cepšanas laikā no ventilācijas atveres izdalās karsti tvaiki. Izvairieties no saskares ar tvaikiem.
- ⊙ Ja ierīces barošanas vads ir bojāts, jums jāliek ražotājam vai tā klientu apkalpošanas dienestam, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju to nomainīt, lai novērstu apdraudējumus.
- ⊙ Šildelementiem nedrīkst veikt mitro tīrīšanu.
- ⊙ Šī ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- ⊙ Ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā vai mājāsaimniecībai līdzīgos apstākļos, piemēram, ...
  - ... veikalos, birojos un citās darbavietās esošās darbinieku virtuvēs;
  - ... lauksaimniecības uzņēmumos;
  - ... klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
  - ... pansijās.
- ⊙ Skatiet nodaļu par tīrīšanu (skatīt "Tīrīšana" 153. lpp.).



### **BRIESMAS bērniem!**

- ⊙ Raugiet, lai bērni nekādā gadījumā nevarētu noraut lejā aerogrīlu (piemēram, aiz barošanas kabeļā). Applaucēšanās 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, savos ķermeņos izkļiedē gaisu citādāk un ir daudz mazāki par cilvēkiem. Tādēļ putniem var būt ļoti kaitīgi ieelpot pat nelielu daudzumu dūmu, kas rodas šīs ierīces darbības laikā. Kad izmantojat šo ierīci, putni ir jāpārvieta uz citu telpu.



### **BRIESMAS – mitruma radīts elektriskās strāvas trieciens!**

- ⊙ Sargiet ierīci no mitruma, ūdens pilēm vai šļakstiem.
- ⊙ 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 slapjām rokām.



### **BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!**

- ⊙ Nesāciet lietot ierīci, ja ierīcei vai pieslēguma vadam ir redzami bojājumi vai ierīce iepriekš ir nokritis.
- ⊙ Ja izmantojat pagarinātāju, tam ir jāatbilst šīs ierīces tehniskajiem datiem.
- ⊙ Nepievienojiet ierīci pie paneļa ar vairākām 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. Neapstīniet pieslēguma vadu ap ierīci.
- ⊙ Ierīces uzstādīšanas laikā raugiet, lai pieslēguma vads netiktu iespīlēts vai sašpiests.
- ⊙ Arī pēc izslēgšanas ierīce nav pilnībā atvienota no energoapgādes tīkla. Lai tā būtu pilnībā atvienota, atvienojiet kontaktdakšu.
- ⊙ Lai atvienotu kontaktdakšu no kontaktligzdas, vienmēr satveriet pašu kontaktdakšu, nevis velciet aiz pieslēguma vada.
- ⊙ Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas:
  - pēc katras lietošanas reizes;
  - ja rodas darbības traucējumi;
  - 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 energoapgādes tīklam pieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- ⊙ Lietošanas laikā aerogrils 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 aerogrilu tieši zem sienas skapīša, sienas kontaktligzdas vai arī aizkaru, papīra vai tamlīdzīgu viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Lietojiet aerogrilu tikai uz stabilas, līdzenas, neslidošas, 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 cimds vai katlu satveršanai paredzētu drānu.
- ⊙ Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms veicat tās fīrīšanu vai noliekat to glabāšanā.
- ⊙ Nepārvietojiet un netransportējiet aerogrilu, kamēr tas ir ieslēgts.

### **BRĪDINĀJUMS par materiāliem zaudējumiem!**

- ⊙ Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.
- ⊙ Nekādā gadījumā novietojiet ierīci uz karstām virsmām (piemēram, plīts), kā arī karstuma avotu vai atklātas liesmas tuvumā.
- ⊙ Raugiet, lai ēdieni nesaskartos ar karsto sildelementu ierīces iekštelpas augšpusē un tur nepieliptu.
- ⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus fīrīšanas līdzekļus.
- ⊙ Ierīce ir aprīkota ar neslidošām plastmasas kājiņām. Tā kā mēbeles ir pārklātas ar dažādām lakām un plastmasas materiāliem, kā arī apstrādātas ar dažādiem kopšanas līdzekļiem, nav iespējams pilnībā izslēgt iespēju, ka dažiem no šiem materiāliem ir tādas sastāvdaļas, kuru dēļ plastmasas kājiņu piesūksnās rezultātā šie materiāli var tikt bojāti. Ja nepieciešams, novietojiet zem ierīces neslidošu paliktņi.

## **4. Piegādes komplektācija**

- 1 aerogrils
- 1 sietveida ieliktnis **4**
- 1 grozs **6**
- 1 pilnā lietošanas instrukcija

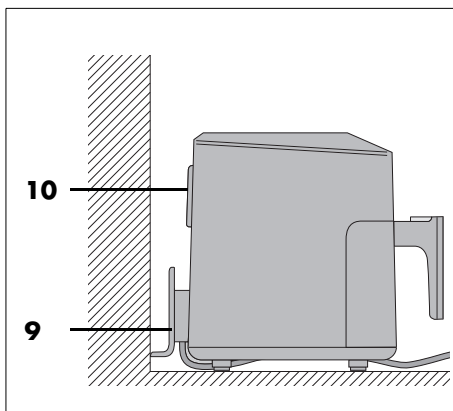
## 5. Eksploatācijas uzsākšana

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



### **BRIESMAS - aizdegšanās risks!**

Ierīces aizmugurē atrodas ventilācijas atvere **10** un starplika **9**. Ierīces darbības laikā no ventilācijas atveres nāk laukā karsti tvaiki.

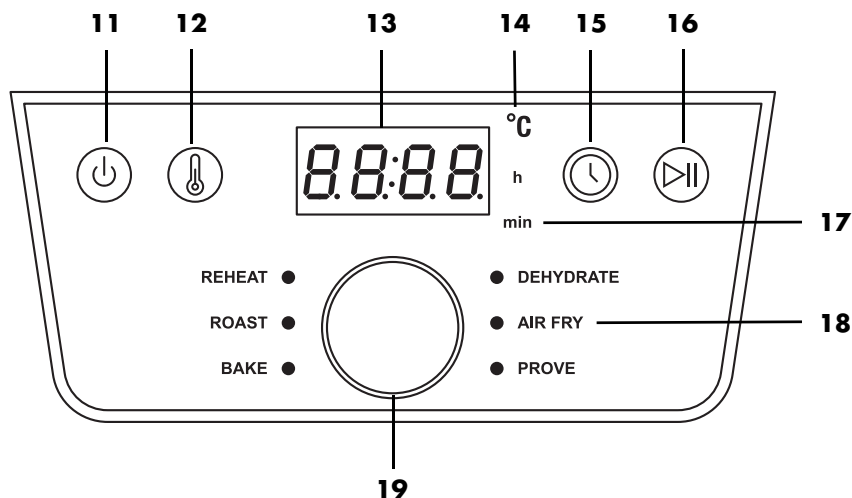


- ⊙ Nekādā gadījumā nenosedziet ventilācijas atveri **10**.
- ⊙ Nelietojiet aerogrilu tieši zem sienas skapīša, sienas kontaktligzdas vai arī aizkaru, papīra vai tamlīdzīgu viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Visās ierīces pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.

**NORĀDE.** Darbības laikā var veidoties nedaudz dūmu un smaku. To izraisa sildelementa **2** montāžas līdzekļi, un tas nav izstrādājuma defekts. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.

- Izņemiet grozu **6**, turot aiz roktura **7**, no korpusa **1**.
- Novelciet aizsargplēves un līmējamās lentes no ierīces, bet nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti ierīces aizmugurē.
- Pārbaudiet, vai visi piederumi ir pieejami un bez bojājumiem.
- Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ierīci un visus piederumus (skatīt "Tīrīšana" 153. lpp.).
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas, neslidošas un karstumizturīgas pamatnes.
- Ievietojiet kontaktdakšu **8** kontaktligzdā, kas atbilst tehniskās datu plāksnītes datiem. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc ieslēgšanas.

## 6. Vadības paneļa un displeja pārskats



- 11** Ieslēgšana/izslēgšana
- 12** Nospiediet, lai mainītu temperatūru; rādījums mirgo.
- 13** Displejā ir redzamas temperatūras un gatavošanas laika vērtības.
- 14** °C  
h  
min Deg, kad tiek rādīta temperatūra.
- 15** Nospiediet, lai mainītu gatavošanas laiku; rādījums mirgo.
- 16** Funkcijas palaišana/apturēšana
- 17** h / min Deg, kad tiek rādīts laiks.  
h deg, kad tiek rādītas stundas.  
min deg, kad tiek rādītas minūtes.
- 18** 6 programmas (skatīt "Programmu pārskats" 147. lpp.)
- 19** Grozāmais regulators:
- nospiež, lai atvērtu programmas izvēles izvēlni. Iedegas LED lampiņa aiz uzraksta **REHEAT** (Uzsildīt). Griežot, tiek aktivizēta attiecīgā programma. Aktivizēto programmu uzrāda degoša LED lampiņa;
  - pagriež, kad displejā mirgo temperatūras vai laika vērtība, lai mainītu attiecīgo vērtību.

## 7. Īsā pamatinformācija par cepšanu

### Pārtikas produktu sagatavošana

- Lai varētu cept pārtikas produktus, tiem jābūt maksimāli sausiem. Nosusiniet pagatavojamo produktu vai atbrīvojiet saldētu pārtikas produktu no ledus.
- Dziļi sasaldētus produktus atbrīvojiet no maksimāli daudz ūdens un ledus, pirms liekat tos aerogrīlā.
- Ja pārtikas produktiem ir panējums, raugiet, 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.
- Grozu **6** nedrīkst piepildīt augstāk par atzīmi **MAX 5** (Maksimālais līmenis).
- Akrilamīds ir iespējami kancerogēna viela. Lai nodrošinātu pēc iespējas mazāku akrilamīda veidošanos, izvairieties no pārāk spēcīgas apbrūnināšanas.

### Lai iegūtu vienmērīgu brūnumu <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: sakratiet vai apgrieziet ik pēc 5 minūtēm.

<sup>2</sup>: kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet vai apgrieziet.

Ja vēlaties, lai pārtikas produkti (piemēram, frī kartupeļi vai vistas nageti) iegūtu vienmērīgu brūnuma pakāpi, tie cepšanas laikā ir 1–2 reizes jāsakrata.

1. Izvelciet grozu **6**, turot aiz roktura **7**, no korpusa **1** un sakratiet sastāvdaļas. Kratot raugiet, lai frī kartupeļi tiktu labi samaisīti un iekšpusē esošie, vēl negata-

vie kartupeļi nonāktu augšpusē. Izņemot grozu **6**, ventilācijas sistēma automātiski izslēdzas. Displejs **3** mirgo.

2. Ievietojiet grozu **6** atpakaļ ierīcē. Pārtrauktais process tiek automātiski atkal palaists.

### Mīklas izstrādājumu cepšana

Mīklu **nekādā gadījumā** nedrīkst likt tieši grozā **6**. Pēc sagatavošanas ielieciet mīklu cepamveidnē vai kādā citā karstumizturīgā veidnē (piemēram, mafinu veidnītēs). Ievietojiet to ar mīklu grozā **6**.

### Informācija uz iepakojuma

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

## 8. Lietošana



### BRIESMAS – apdegumu risks!

- ⊙ Darbības laikā ierīces virsmas var spēcīgi sakarst. Nepieskarieties karstām ierīces daļām, piemēram, ventilācijas atverei **10** ierīces aizmugurē.
- ⊙ Lai satvertu grozu **6**, izmantojiet virtuves cimdus vai katlu satveršanai paredzētu drānu.
- ⊙ Cepšanas laikā no ventilācijas atveres **10** izdalās karsti tvaiki. Izvairieties no saskares ar tvaikiem.
- ⊙ Nepārvietojiet un netrānsportējiet aerogrīlu, kamēr tas ir ieslēgts.

### BRĪDINĀJUMS par materiāliem zaudējumiem!

- ⊙ Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bez ievietota groza!

## 8.1 Elektroapgādes pieslēgums

- Kad ierīce ir uzstādīta, pievienojiet kontaktakšu **8** pie aizsargkontaktlīdzdas, kas atbilst tehnisko datu plāksnītē norādītajām specifikācijām. Kontaktlīdzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc ieslēgšanas.

## 8.2 Ieslēgšana/izslēgšana

- Nospiediet pogu **11**, lai ieslēgtu ierīci, kad tā atrodas gaidstāves režīmā.
  - Atskan īss skaņas signāls.
  - Visu programmu LED lampiņas uz brīdi iedegas.
  - Displejā **3** tiek parādīta iepriekš iestatītā temperatūra  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Atkārtoti nospiežot pogu **11**, ierīci jebkurā laikā var pārslēgt gaidstāves režīmā. Šis darbojas arī tad, ja ir aktivizēta kāda programma. Ventilators apstājas.

## 8.3 Lietošanas pamatprincipi

Jābūt izpildītiem šādiem nosacījumiem. Ierīce ir ieslēgta.

### Programmas aktivizēšana

- Pagrieziet grozāmo regulatoru **19**. Iedegas LED lampiņa aiz uzraksta **REHEAT** (Uzsildīt).
- Grieziet grozāmo regulatoru, līdz iedegas nepieciešamās programmas LED lampiņa – tad šī programma ir izvēlēta.

### Temperatūras maiņa

Temperatūru var regulēt 5 grādu inkrementos diapazonā no  $40\text{ }^{\circ}\text{C}$  līdz  $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

- Nospiediet pogu **12**. Displejā **3** mirgo temperatūra.
- Grieziet grozāmo regulatoru, līdz tiek rādīta vēlamā temperatūra. Mirgošana apstājas apt. 5 sekundes pēc iestatīšanas. Jaunā temperatūra tiek saglabāta.

### Laika maiņa

Gatavošanas laiku var regulēt 1 minūtes inkrementos diapazonā no 1 minūtes līdz 60 minūtēm. (Programmā **DEHYDRATE** (Dehidrēt) no 1 stundas līdz 24 stundām.)

- Nospiediet pogu **15**. Displejā mirgo laiks.
- Grieziet grozāmo regulatoru, līdz tiek rādīts vēlamais laiks. Mirgošana apstājas apt. 5 sekundes pēc iestatīšanas. Jaunais laiks tiek saglabāts.

## 8.4 Programmu lietošana

### NORĀDES.

- Raugiet, lai ēdieni nesaskartos ar karsto sildelementu **2** ierīces iekšējās augšpusē un tur nepieliptu.
- **ĀTRĀS PALAIDES FUNKCIJA**  
Kad ierīce atrodas gaidstāves režīmā, ieslēdziet to, nospiežot pogu **11**. Nospiežot pogu **16**, tiek palaists gatavošanas process ar iepriekš iestatītu temperatūru  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$  un gatavošanas laiku  $15\text{ min}$ .

Atsevišķiem pārtikas produktiem un pagatavošanas veidiem ierīcē ir pieejamas iepriekš iestatītas programmas. Ja izvēlaties kādu no programmām, jūs jebkurā laikā varat papildus iestatīt šādus parametrus:

- temperatūra
  - gatavošanas laiks
1. Sagatavojiet produktus un ievietojiet tos grozā **6**.
  2. Iebīdīiet grozu korpusā **1**.
  3. Lai ieslēgtu, nospiediet pogu **11**.
  4. Vienreiz nospiediet grozāmo regulatoru **19**. Iedegas LED lampiņa aiz uzraksta **REHEAT** (Uzsildīt).
  5. Grieziet grozāmo regulatoru, līdz iedegas nepieciešamās programmas LED lampiņa. Displejā **3** tiek parādīta izvēlētajai programmai iepriekš iestatītā temperatūra.

---

**NORĀDE.** Lai mainītu temperatūru, nospiediet **12**, savukārt, lai mainītu laiku, nospiediet **15**. Kamēr attiecīgā vērtība mirgo displejā, to ir iespējams mainīt, griežot grozāmo regulatoru. Pēc griešanas pagaidiet apt. 5 sekundes. Rādījums pārstāj mirgot, un jaunā vērtība tiek saglabāta.

---

6. Palaidiet gatavošanas procesu, nospiežot pogu **16**. Programma tiek palaista.
- Displejā tiek parādīts atlikušais darbības laiks. Laika un temperatūras vērtības var mainīt arī programmas izpildes laikā.

## 8.5 Gatavošanas procesa pārtraukšana

---

### NORĀDES.

- 20 minūtes pēc gatavošanas procesa pārtraukšanas ierīce pārslēdzas izslēgtā režīmā.
  - Pārāk gara pauze var negatīvi ietekmēt gatavošanas rezultātu.
- 

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

1. Izņemiet grozu **6**, turot aiz roktura **7**, no korpusa **1**. Ierīce automātiski izslēdzas.
  - Programmas LED lampiņa un displejs mirgo.
  - Tiek parādīts gatavošanas laiks.
  - Ventilators pārstāj darboties līdz brīdim, kad grozs tiek ievietots atpakaļ.
2. Ievietojiet grozu atpakaļ ierīcē. Ierīce automātiski ieslēdzas un darbojas līdz gatavošanas laika beigām.

### vai

1. Īslaicīgi nospiediet taustiņu **16**, lai pārtrauktu gatavošanas procesu.
  - Programmas LED lampiņa un displejs mirgo.
  - Tiek parādīts gatavošanas laiks.
  - Ventilators apstājas.
2. Vēlreiz nospiediet palaišanas/apturēšanas pogu **16**, lai turpinātu gatavošanas procesu.

## 8.6 Gatavošanas procesa pabeigšana

- Sasniedzot pēdējo minūti, tiek veikta sekunžu atskaite.
  - Kad programma ir pabeigta, atskan skaņas signāls un displejā parādās *End* (Beigas). Īsi pēc tam ierīce izslēdzas un displejs nodziest.
  - Jums būs nepieciešams karstumizturīgs paliktis grozam **6**, kā arī šķīvis vai bļoda (iespējams, jau uzsildīta).
  - Lai atvienotu ierīci no elektroapgādes tīkla, pēc lietošanas atvienojiet kontaktdakšu **8**.
1. Izņemiet grozu **6**, turot aiz roktura **7**, no korpusa **1** un novietojiet to uz karstumizturīga paliktņa.
  2. Lieciet ēdienus uz sagatavotiem šķīviem/sagatavotās bļodās.
  3. Ļaujiet ierīcei un piederumiem atdzist, pirms tos pārvietojat vai firāt.
- 

**NORĀDE.** Ja brūnuma pakāpe vēl neatbilst jūsu vēlmēm, jūs varat manuāli regulēt cepšanas procesu. Ielieciet papildīto grozu **6** atpakaļ korpusā **1** un vēlreiz palaidiet cepšanas procesu. Pēc pāris minūtēm pārbaudiet brūnuma pakāpi. Šai nolūkā vienkārši izvelciet grozu, turot aiz roktura, no korpusa un pēc tam atkal ievietojiet atpakaļ.

---

## 8.7 Programmu pārskats

- Nākamajā tabulā ir sniegts pārskats par norādīto pārtikas produktu pamatiestatījumiem.

Programma	Lietojums	Iepriekš iestatītā temperatūra (iestatīšanas diapazons)	Iepriekš iestatītais laiks (iestatīšanas diapazons)
<b>REHEAT</b>	Uzsildīšana	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
<b>ROAST</b>	Steiki, kotletes	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
<b>BAKE</b>	Mafini, kūkas un maizītes	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1–60 min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Pārtikas produktu dehidrēšana/žāvēšana (plūmes, ābolu šķēlītes)	60 °C (60–90 °C)	2 stundas (1–24 st.)
<b>AIR FRY</b>	Saldēti frī kartupeļi <sup>1</sup>	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
<b>PROVE</b>	Rauga mīklas atļādināšana/rūgšana	75 °C (35 °C vai 75 °C)	45 min. (15 min.–4 st.)

## 8.8 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	maksimālais daudzums
Kartupeļi <sup>1</sup>	170	30–35	500 g	1000 g
Vistas kājiņas <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Dārzeni <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Uzsildāmās maizītes <sup>2</sup>	180	8	4 gab.	6 gab.
Mafini	150	18	4 gab.	9 gab.
Laša fileja	200	15	100 g	500 g
Steiks <sup>2</sup>	200	5–20	100 g	500 g

Augšrakstā norādītajiem cipariem<sup>1,2</sup> ir šāda nozīme.

<sup>1</sup>: sakratiet vai apgrieziet ik pēc 5 minūtēm.

<sup>2</sup>: kad pagājuši puse no gatavošanas laika, sakratiet vai apgrieziet.

Programmā **AIR FRY**: pēc 5 minūtēm atskan skaņas signāls, kas atgādina, ka produktus nepieciešams nedaudz sakratīt.

Uzsildīšana: aerogrilliem nav nepieciešama ilga uzsildīšana, taču 2–3 minūšu sākotnējā uzsildīšana var optimizēt gatavošanas laiku.

## 9. Receptes

### 9.1 Marinēti vistu spārniņi

Sastāvdaļas 2 personām

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

#### Sastāvdaļas

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. Ievietojiet marinētos vistu spārniņus vienu otram blakus grozā.
4. Iestatiet gatavošanas laiku **15 minūtes** un gatavošanas temperatūru **190 °C** un sāciet cepšanas procesu.
5. Kad pagājusi puse no cepšanas laika, apgrieziet vistu spārniņus uz otru pusi.
6. Gatavošanas laika beigās pārbaudiet vistu spārniņus un izņemiet, ja tie ir kārtīgi izcepušies.

**PADOMS.** Ja garšo kraukšķīgāki spārniņi, tos beigās var pacept vēl 5 minūtes 200 °C temperatūrā.

### 9.2 Gaļas bumbiņas

Sastāvdaļas 2 personām

#### Sastāvdaļas gaļas bumbiņām

250 g maltas liellopa gaļas  
½ maza sarkanā sīpola  
Oļīveļļa  
2–3 saišķi gludlapu pētersīļu  
1 olas dzeltenums  
1 ēdamkarote rīvmaizes  
Paprikas pulveris (pikantais)  
Sāls, pipari

#### Pagatavošana

1. Sarkano sīpolu nomizojiet, sasmalciniet un nedaudz apcepjiet oļīveļļā, līdz tas kļūst mīksts un caurspīdīgs.
2. Nomazgājiet pētersīļus, nožāvējiet tos, nokrotot mitrumu, un sasmalciniet to lapas.
3. Pievienojiet maltajai gaļai pagatavotos sīpola gabaliņus, sasmalcinātos pētersīļus, saputotu olas dzeltenumu un rīvmaizi un mīciet, līdz izveidojas viendabīga masa. Pievienojiet garšvielas pēc garšas.
4. Ar mitrām rokām izveidojiet no maltās gaļas vienāda lieluma bumbiņas.
5. Novietojiet gaļas bumbiņas uz groza ieliktnā, iestatiet cepšanas temperatūru **180 °C** un cepšanas laiku **apt. 15 minūtes** un sāciet cepšanas procesu.
6. Kad pagājusi puse no cepšanas laika, apgrieziet gaļas bumbiņas, lai tās vienmērīgi apbrūninātu.
7. Gatavošanas laika beigās pārbaudiet gaļas bumbiņas un izņemiet, ja tās ir kārtīgi izcepušās.

**PADOMS.** Cepšanas laiks ir atkarīgs no gaļas bumbiņu lieluma.

### 9.3 *Jaukti frī kartupeļi ar garšaugu majonēzi*

Sastāvdaļas 4 porcijām

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

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

#### **Pagatavošana**

1. Lai pagatavotu garšaugu majonēzi, ielieciet olu un sinepes traukā ar augstām malām un kārtīgi samaisiet ar rokas blenderi.
2. Maisīšanas laikā pielejiet eļļu vienmērīgi šķidrā plūsmā, līdz izveidojas viendabīga krēmveida masa.
3. Pievienojiet garšaugus un pēc garšas sāli, piparus un citrona sulu.
4. Nomizojiet, tad nomazgājiet un nosusiniet kartupeļus un saldus kartupeļus.
5. Sagrieziet kartupeļus un saldus kartupeļus apmēram 1 cm biezās stienīšos, ielieciet tos bļodā, pievienojot eļļu, un samaisiet.
6. Ielieciet frī kartupeļus aerogrilā.
7. Iestatiet gatavošanas laiku **25 minūtes** un gatavošanas temperatūru **200 °C** un sāciet cepšanas procesu.
8. **Pēc 15 minūtēm** samaziniet **temperatūru līdz 180 °C** un kārtīgi sakratiet frī kartupeļus.

9. Pievienojiet frī kartupeļiem sāli un pasniedziet kopā garšaugu majonēzi.

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

**PADOMS.** Šim ēdiens lieliski sader ar jogurta mērcīti.

## 9.8 Kraukšķīgi Briseles kāposti ar speķi

Sastāvdaļas 2 porcijām

### Sastāvdaļas

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

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

### Pagatavošana

1. Noīrīet 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 mīkstumumu no ķiploka daiviņām.

## 9.9 Mini pica ar šķiņķi un rukolu

Sastāvdaļas 2 porcijām

### Sastāvdaļas

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

### Pagatavošana

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

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

## 9.10 Šokolādes kūciņas ar šķidru centru

Sastāvdaļas 8 kūciņām

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

### Sastāvdaļas

75 g	tumšās šokolādes
3	olas
75 g	sviests
75 g	cukura
50 g	milti

### 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!**

- ⊙ Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms to pārvietojat vai fīrāt.



### **BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!**

- ⊙ Pirms sākat aerogrila fīrīšanu, atvienojiet kontaktdakšu **8** no kontaktligzdas.
- ⊙ Aerogrila nedrīkst iegremdēt ūdenī.

### **BRĪDINĀJUMS par materiāliem zaudējumiem!**

- ⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus fīrīšanas līdzekļus.

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

### **Piederumu detaļas**

- Notīriet lielus pārtikas produktu atlikumus.
- Groziņu **6** un sietveida ieliktni **4** var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

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

- Piedegušas ēdienu atliekas sākumā atmieksējiet.
- Pagaidiet, līdz visas detaļas pilnībā izžūst, pirms tās novietot glabāšanai vai atkārtoti lietot.

### **Korpuss**

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

## **Iekšējais nodalījums**

1. Izīriiet iekšējo nodalījumu ar mīkstu sūkli, nelielu ūdens un maiga fīrīšanas 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 aerogrila ilgstošai glabāšanai...
  - ... kontaktdakšai **8** jābūt atvienotai;
  - ... ierīcei jābūt pilnībā atdzisušai;
  - ... visām detaļām jābūt pilnībā sausām.
- Uztiniet pieslēguma vadu **8** uz vada uztiņēja **9**.

## **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 pilsetas 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 radusies tikai neliela problēma, ko varat novērst saviem spēkiem.



### **BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!**

- ⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci.






Kļūda	Iespējamie cēloņi/ novēršana
Pilnībā nedarbojas	<ul style="list-style-type: none"><li>Vai ir nodrošināta elektroapgāde?</li><li>Pārbaudiet pieslēgumu.</li></ul>
Ēdiens pēc ieteiktā laika vēl nav gatavs	<ul style="list-style-type: none"><li>Vai ievietotais daudzums nebija pārāk liels vai gabali pārāk biezi?</li><li>Vai temperatūra vai gatavošanas laiks nebija pārāk mazs?</li></ul>
Rodas daudz dūmu un spēcīga smaka	<ul style="list-style-type: none"><li>Vai pie sildelementa <b>2</b> ir pārtikas produktu atlikumi, kas deg uzsildīšanas laikā? Grozu <b>6</b> nedrīkst papildīt augstāk par atzīmi <b>MAX 5</b> (Maksimālais līmenis).</li></ul>

Kļūda	Iespējamie cēloņi/ novēršana
Rādījums <i>E1</i> vai <i>E2</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ierīce vairs nesilst vai nav pietiekami silta. Uz dažām minūtēm atvienojiet kontaktdakšu. Ja kļūda parādās arī pēc tam, ierīcei ir nepieciešams speciālista veikts remonts.</li></ul>

## 14. Tehniskie dati

Modelis:	SHFD 2000 D1
Tīkla spriegums:	220–240 V ~ 50 Hz
Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī:	≤ 0,5 W
Automātiska iziešana no izslēgta stāvokļa:	≤ 20 min.
Aizsardzības klase:	I
Jauda:	2000 W

## Izmantotie simboli

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

Iespējamās tehniskas izmaiņas.

## 15. HOYER Handel GmbH garantija

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

### Garantijas noteikumi

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

Ja trīs gadu laikā no preces iegādes brīža atklājas tās materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc saviem ieskatiem bez maksas salabosim vai nomainīsim šo precī. 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 precī. Līdz ar preces salabošanu vai nomainīšanu netiek piemērots jauns garantijas periods.

### Garantijas periods un likumīgās prasības

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

### Garantijas segums

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

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

**Garantija neattiecas uz dilstošām daļām, kas pakļautas normālam nolietojumam, kā arī uz traušlām daļām, piemēram, slēdžiem, lam-pām vai citām daļām, kas izgatavo-tas no stikla.**

Šī garantija tiek anulēta, ja prece ir tikusi sa-bojāta, kā arī nepareizi lietota vai uzturēta. Lai pareizi izmantotu ierīci, ir precīzi jāievē-ro lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Noteikti jāizvairās no tādu darbību veikša-nas, kas lietošanas instrukcijā nav ieteiktas vai par kurām ir izteikti brīdinājumi.

Prece paredzēta tikai privātai nevis komerci-ālai lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas izmantošanas, spēka pielietošanas vai tā-das ieviešanas gadījumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

**Garantijas noformēšana**

Lai jūsu pieprasījums tiktu ātri apstrādāts, ie-vērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Lūdzu, saglabājiet artikula numuru **IAN: 500498\_2510**, kā arī pirkuma čekū, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāk-snītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļū-mes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa cen-tru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto precī varat bez maksas nosūtīt uz norādīto servisa centra adresi, pievienojot pirkuma aplie-cinājumu (čekū) un informāciju par defektu un tā rašanās brīdi.

Vietnē [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) varat lejupielā-dēt šo un citas rokasgrāmatas, preču video-klipus un instalācijas programmatūru.



Noskenējot šo kvadrāt kodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN)

**500498\_2510**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.



**Servisa centrs**

**LV** Serviss Latvijā  
Tālr.: 80005808  
E-pasts: [hoyer@lidl.lv](mailto:hoyer@lidl.lv)

**IAN: 500498\_2510**



**Piegādātājs**

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

Vispirms sazinieties ar minēto servisa cen-tru.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
VĀCIJA



# Inhalt

<b>1. Übersicht</b>	<b>159</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>160</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b>	<b>160</b>
<b>4. Lieferumfang</b>	<b>163</b>
<b>5. Inbetriebnahme</b>	<b>164</b>
<b>6. Bedienfeld und Display im Überblick</b>	<b>165</b>
<b>7. Kleines 1x1 des Frittierens</b>	<b>166</b>
<b>8. Bedienen</b>	<b>167</b>
8.1 Stromanschluss	167
8.2 Ein-/Ausschalten	167
8.3 Grundbedienung	167
8.4 Programme verwenden	168
8.5 Garprozess unterbrechen	168
8.6 Ende des Garprozesses	169
8.7 Die Programme im Überblick	169
8.8 Gartabelle	170
<b>9. Rezepte</b>	<b>171</b>
9.1 Marinierte Chickenwings	171
9.2 Hackbällchen	171
9.3 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	172
9.4 Zucchini-Auberginen-Spieße	172
9.5 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	173
9.6 Lachs im Päckchen	173
9.7 Blumenkohlröschen mit Harissa	174
9.8 Knuspriger Rosenkohl mit Speck	174
9.9 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	175
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	175
<b>10. Reinigen</b>	<b>176</b>
<b>11. Aufbewahren</b>	<b>176</b>
<b>12. Entsorgen</b>	<b>177</b>
<b>13. Problemlösung</b>	<b>178</b>
<b>14. Technische Daten</b>	<b>178</b>
<b>15. Garantie der HOYER Handel GmbH</b>	<b>179</b>

# 1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 3 Display und Bedienfeld
- 4 Siebeinsatz
- 5 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittierkorbes  
(maximale Füllhöhe ist 3,6 Liter)
- 6 Frittierkorb
- 7 Griff des Frittierkorbes
- 8 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 9 Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
- 10 Abluftöffnung

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluft-fritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

### Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

## 3. Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

### Symbole am Gerät




Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
  - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 176).



### **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, einzusatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.



### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!**

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

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

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



### **GEFAHR - Brandgefahr!**

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



### **GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!**

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

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

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

## **4. Lieferumfang**

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Siebeinsatz **4**
- 1 Frittierkorb **6**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung

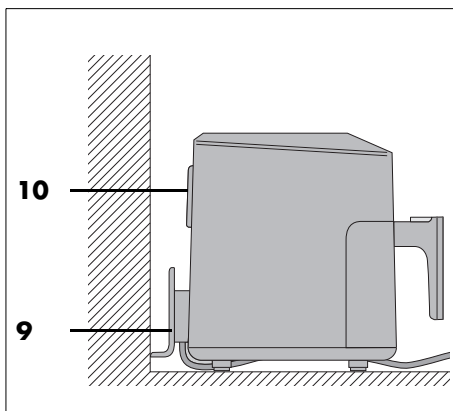
## 5. Inbetriebnahme

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



### GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **10** und der Abstandhalter **9**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

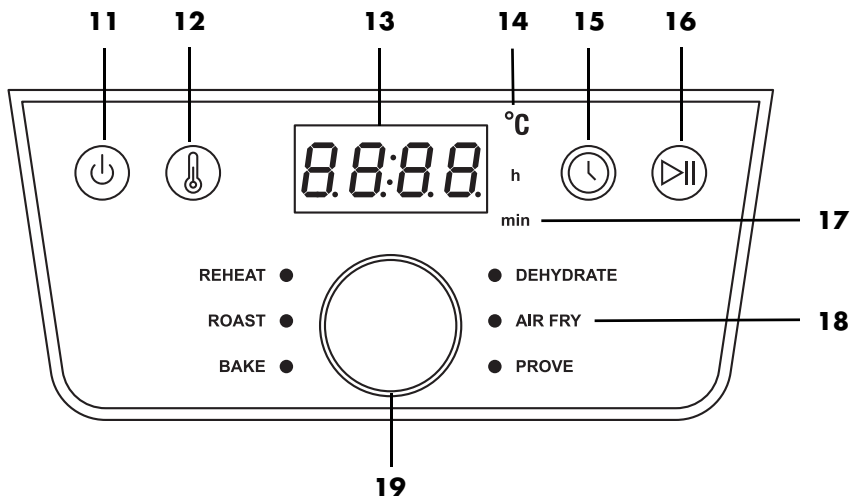


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **10**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

**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 den Frittierkorb **6** am Griff **7** aus dem Gehäuse **1**.
- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Rückseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 176).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **8** 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



- 11** Ein-/Ausschalten
- 12** Drücken, um die Temperatur verändern zu können, Anzeige blinkt
- 13** Display zeigt die Werte von Temperatur und Garzeit an
- 14** °C Leuchtet, wenn die Temperatur angezeigt wird.
- 15** Drücken, um die Garzeit verändern zu können, Anzeige blinkt
- 16** Funktion Start/Pause
- 17** h / min Leuchtet, wenn die Zeit angezeigt wird.  
**h** leuchtet bei Anzeige der Stunden /  
**min** leuchtet, wenn Minuten angezeigt werden
- 18** 6 Programme (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 169)
- 19** Drehregler:
- drücken, um das Menü für die Programmwahl zu öffnen. Die LED hinter **REHEAT** leuchtet. Durch Drehen werden die Programme aufgerufen. Das gewählte Programm wird durch die leuchtende LED angezeigt.
  - drehen, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern, nur dann, wenn die Werte im Display blinken.

## 7. Kleines 1x1 des Frittierens

### Vorbereitung der Lebensmittel

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

### Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittierkorb **6** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 5** 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 <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup>: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.

<sup>2</sup>: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

1. Ziehen Sie den Frittierkorb **6** am Griff **7** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes frites gut

durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungarigen Pommes frites nach außen gelangen. Die Lüftung schaltet beim Herausnehmen des Frittierkorbes **6** automatisch ab. Das Display **3** blinkt.

2. Setzen Sie den Frittierkorb **6** wieder in das Gerät ein. Der unterbrochene Vorgang wird automatisch wieder gestartet.

### Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in den Frittierkorb **6** gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in den Frittierkorb **6**.

### Verpackungsinformationen

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

## 8. Bedienen

---



### GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **10** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen des Frittierkorbes **6**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **10** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

### 8.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **8** 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 **⏻ 11**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
  - Ein kurzer Signalton ist zu hören.
  - Alle Programm-LEDs leuchten kurz auf.
  - Die voreingestellte Temperatur **180 °C** wird im Display **3** angezeigt.

- Durch erneutes Drücken der Taste **⏻ 11** kann das Gerät jederzeit in den Standby-Betrieb geschaltet werden. Dies funktioniert auch aus laufenden Programmen.  
Der Ventilator stoppt.

### 8.3 Grundbedienung

Für die folgenden Punkte gilt: Das Gerät ist eingeschaltet.

#### Programme aufrufen

- Drücken Sie den Drehregler **19**. Die LED hinter **REHEAT** leuchtet.
- Drehen Sie den Drehregler, bis die LED des gewünschten Programmes leuchtet - dann ist es ausgewählt.

#### Temperatur ändern

Die Temperatur kann in Schritten von 5 Grad zwischen 40 und 200 °C eingestellt werden.

- Drücken Sie die Taste **⏻ 12**. Im Display **3** blinkt die Temperatur.
- Drehen Sie den Drehregler, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Temperatur wurde übernommen.

#### Zeit ändern



Die Garzeit kann in Schritten von 1 Minute zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden. (Im Programm **DEHYDRATE** von 1 Stunde bis zu 24 Stunden.)

- Drücken Sie die Taste **⏻ 15**. Im Display blinkt die Zeit.
- Drehen Sie den Drehregler, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Zeit wurde übernommen.


## 8.4 Programme verwenden



---

### HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **2** an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
  - **SCHNELLSTART-FUNKTION**  
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste  **11** ein. Durch Drücken der Taste  **16** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur **180 °C** und der voreingestellten Garzeit **15 min** gestartet.
- 


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
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **6**.
  2. Schieben Sie den Frittierkorb in das Gerät **1**.
  3. Drücken Sie zum Einschalten die Taste  **11**.
  4. Drücken Sie einmal den Drehregler **19**. Die LED hinter **REHEAT** leuchtet.
  5. Drehen Sie den Drehregler, bis die LED zu dem gewünschten Programm leuchtet. Im Display **3** wird die voreingestellte Temperatur des gewählten Programmes angezeigt.
- 

**HINWEIS:** Zum ändern der Temperatur drücken Sie  **12**, zum ändern der Zeit drücken Sie  **15**. Solange der entsprechende Wert im Display blinkt, können Sie ihn durch Drehen des Drehreglers verän-

dern. Nach dem Drehen warten Sie ca. 5 Sekunden. Die Anzeige hört auf zu blinken und der neue Wert ist übernommen.

---

6. Starten Sie den Garprozess durch Drücken der Taste  **16**. Das Programm wird gestartet.
  - Im Display wird die Restlaufzeit angezeigt. Die Werte für die Zeit und die Temperatur können auch während des laufenden Programmes verändert werden.

## 8.5 Garprozess unterbrechen

---



### HINWEISE:

- 20 Minuten nach der Unterbrechung des Garprozesses schaltet sich das Gerät in den Aus-Modus.
  - 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 **6** am Griff **7** aus dem Gerät **1**. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.
  - Die LED des Programmes und das Display blinken.
  - Die Garzeit wird angezeigt.
  - Der Ventilator stoppt, bis der Frittierkorb 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  **16**, um den Garprozess zu unterbrechen.
  - Die LED des Programmes und das Display blinken.
  - Die Garzeit wird angezeigt.
  - Der Ventilator stoppt.
2. Drücken Sie die Taste Start/Pause  **16** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

## 8.6 Ende des Garprozesses

- In der letzten Minute werden die Sekunden heruntergezählt.
- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und *End* erscheint im Display. Kurz danach schaltet das Gerät ab und das Display erlischt.
- Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für den Frittierkorb **6** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).

- Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **8**.
  1. Ziehen Sie den Frittierkorb **6** am Griff **7** aus dem Gehäuse **1** und 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 gefüllte Frittierkorb **6** wieder in das Gehäuse **1** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach den Frittierkorb am Griff aus dem Gehäuse und setzen diese danach wieder ein.

---

## 8.7 Die Programme im Überblick

- Die folgende Tabelle gibt grundlegende Einstellhilfen für die angegebenen Lebensmittel.

Programm	Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
<b>REHEAT</b>	Aufwärmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
<b>ROAST</b>	Steaks, Kotelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
<b>BAKE</b>	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
<b>DEHYDRATE</b>	Lebensmittel dehydrieren / trocknen (Pflaumen / Apfelspalten)	60 °C (60 – 90 °C)	2 Stunden. (1 – 24 Std.)
<b>AIR FRY</b>	Gefrorene Pommes frites <sup>1</sup>	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
<b>PROVE</b>	Hefeteig ruhen / gehen lassen	75 °C (35 oder 75 °C)	45 Min. (15 Min. – 4 Std.)

## 8.8 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	maximale Menge
Pommes <sup>1</sup>	170	30 – 35	500 g	1000 g
Hähnchenkeulen <sup>2</sup>	200	30	450 g	1000 g
Gemüse <sup>2</sup>	180	25	400 g	950 g
Aufbackbrötchen <sup>2</sup>	180	8	4 Stück	6 Stück
Muffins	150	18	4 Stück	9 Stück
Lachsfilet	200	15	100 g	500 g
Steak <sup>2</sup>	200	5 – 20	100 g	500 g

Die hochgestellten Ziffern <sup>1,2</sup> bedeuten:

<sup>1</sup>: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.

<sup>2</sup>: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

Im Programm **AIR FRY**: Nach jeweils 5 Minuten hören Sie einen Signalton als Erinnerung daran, die Lebensmittel kurz zu schütteln.

Vorheizen: Heißluftfritteusen benötigen kein langes Vorheizen, aber 2 - 3 Minuten können die Garzeit optimieren.

## 9. Rezepte

### 9.1 *Marinierte Chickenwings*

Zutaten für 2 Personen

**HINWEIS:** Die maximale Füllhöhe beachten! Eventuell sind 2 Frittiergänge notwendig.

#### **Zutaten**

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 marinierten Hähnchenflügel nebeneinander in den Frittierkorb legen.
4. Die Werte **15 Minuten** und **190 °C** einstellen und den Frittiervorgang starten.
5. Nach der Hälfte der Garzeit die Hähnchenflügel wenden.
6. Am Ende der Garzeit die Hähnchenflügel prüfen und entnehmen, wenn diese gar sind.

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

### 9.2 *Hackbällchen*

Zutaten für 2 Personen

#### **Zutaten für die Hackbällchen**

250 g Rinderhack  
½ kleine rote Zwiebel  
Olivenöl  
2 - 3 Stängel glatte Petersilie  
1 Eigelb  
1 Esslöffel Semmelbrösel  
Paprikapulver (rosenscharf)  
Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung**

1. Die rote Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten.
2. Die Petersilie waschen, trocken schüteln und die Blättchen fein hacken.
3. Das Hackfleisch mit den vorbereiteten Zwiebelwürfeln, der gehackten Petersilie, dem verquirlten Eigelb und den Semmelbröseln zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und nach Geschmack würzen.
4. Mit nassen Händen kleine, gleichmäßige Bällchen aus der Hackmasse formen.
5. Die Hackbällchen auf den Einsatz des Frittierkorbs legen und **180 °C** und **ca. 15 Minuten** einstellen und den Frittiervorgang starten.
6. Nach der Hälfte der Garzeit die Hackbällchen wenden, damit sie gleichmäßig bräunen.
7. Am Ende der Garzeit die Hackfleischbällchen prüfen und entnehmen, wenn diese gar sind.

**TIPP:** Die Frittierzeiten hängen von der Größe der Hackbällchen ab.

### 9.3 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

**HINWEIS:** Die maximale Füllhöhe beachten! Eventuell sind 2 Frittiergänge notwendig.

#### 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
1 Teelöffel	Salz, Pfeffer

#### Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl

#### Zubereitung

1. Für die Kräuter-Mayonnaise Ei und Senf in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer durchmischen.
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 diese in einer Schüssel mit dem Öl vermischen.
6. Die Pommes frites in die Fritteuse geben.
7. Die Werte **25 Minuten** und **200 °C** einstellen und den Frittiervorgang starten.
8. **Nach 15 Minuten** die Temperatur **auf 180 °C** reduzieren und die Pommes frites durchschütteln.

9. Die Pommes frites salzen und mit der Kräuter-Mayonnaise servieren.

### 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                              |
| 1 ½ 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 Weiße 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 Mozzarella-scheiben 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 **8** 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.
  - Der Frittierkorb **6** und der Siebeinsatz **4** können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- 

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

---

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

## **Gehäuse**

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

## **Innenraum**

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

## 11. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
  - ... muss der Netzstecker **8** gezogen werden,
  - ... das Gerät abgekühlt sein und
  - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **8** um die Kabelaufwicklung **9**.

## 12. Entsorgen

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



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



### Verpackung

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

### Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

## 13. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li> </ul>
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick?</li> <li>• War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?</li> </ul>
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement <b>2</b>, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb <b>6</b> darf nicht mehr als bis zur Markierung <b>MAX 5</b> gefüllt werden.</li> </ul>
Anzeige von E1 oder E2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät heizt nicht mehr oder nicht heiß genug. Ziehen Sie den Netzstecker für einige Minuten. Wird der Fehler danach noch angezeigt, muss das Gerät fachgerecht repariert werden.</li> </ul>

## 14. Technische Daten

Modell:	SHFD 2000 D1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	≤ 0,5 W
automatischer Wechsel zu Aus-Zustand:	≤ 20 Min
Schutzklasse:	I
Leistung:	2000 W

### Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

## **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: 500498\_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](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **500498\_2510** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service-Center

**DE** Service Deutschland  
Tel.: 0800 5435 111  
E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich  
Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 500498\_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