



XL AIR FRYER SHFD 2150 B1

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

10/2025 ID: SHFD 2150 B1_25_V1.5

FI Käyttöohje

AIRFRYER XL

PL Instrukcja obsługi

**FRYTKOWNICA
BEZTŁUSZCZOWA XL**

EE Kasutusjuhend

KUUMAÕHUFRITÜÜR XL

DE AT CH Bedienungsanleitung

HEIßLUFTFRITTEUSE XL

SE Bruksanvisning

VARMLUFTSFRITÖS XL

LT Vartotojo vadovas

XL KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ

LV Lietošanas instrukcija

KARSTĀ GAISA GRILS XL

IAN 484648_2501

3 

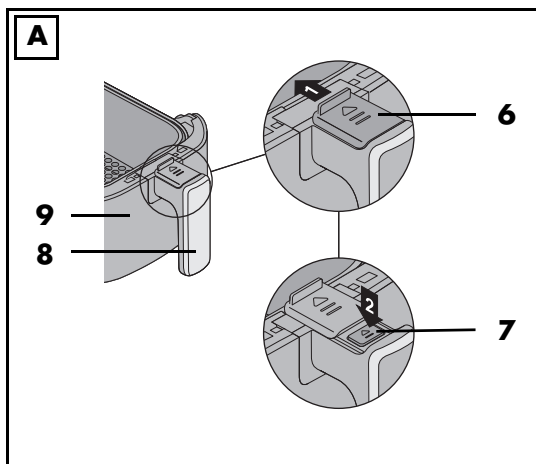
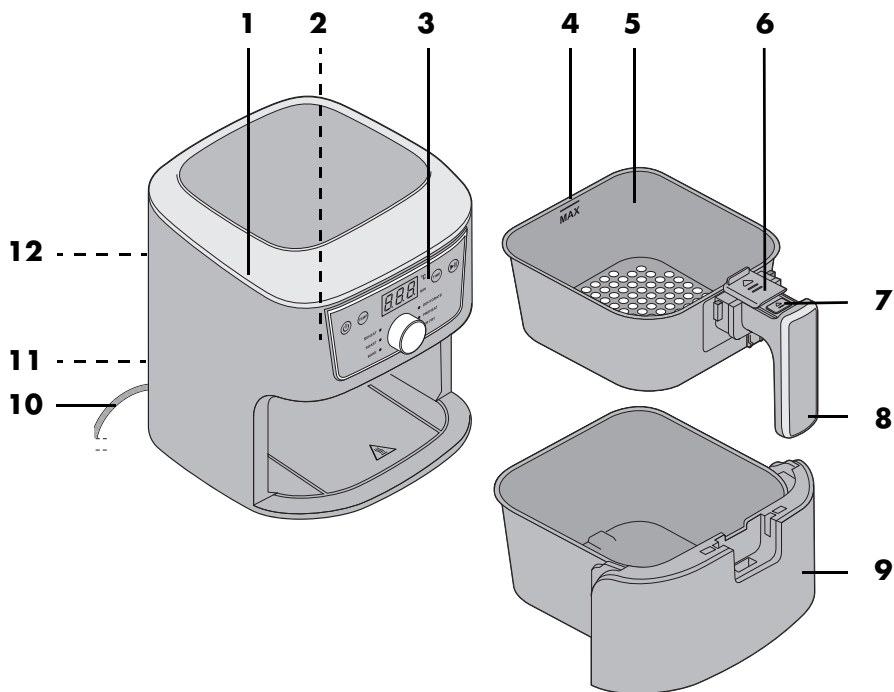
IAN 484648_2501



<i>Suomi</i>	2
<i>Svenska</i>	24
<i>Polski</i>	46
<i>Lietuviškai</i>	70
<i>Eesti keel</i>	92
<i>Latviski</i>	114
<i>Deutsch</i>	136



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



Sisältö

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

1. Yleiskatsaus

- 1 Kotelo
- 2 Lämmituselementti (sisätilan yläosassa)
- 3 Näyttö ja ohjauskenttä
- 4 **MAX** Merkintä friteerauskorin korkeimmalle täyttömäärälle (korkein täyttömäärä on 5,2 litraa)
- 5 Friteerauskori
- 6 Vapautussuoja
- 7 Painike friteerauskorin vapautukseen
- 8 Friteerauskorin kahva
- 9 Pannu; tänne neste kerääntyy kypsennettäessä
- 10 Liitosjohto verkkopistokkeella
- 11 Välike johtokelalla
- 12 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-friteerauskeitintä saa käyttää vain sisätiloissa.

Laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

Ennakoitava väärinkäyttö

Kuumailma-friteerauskeitin ei sovellu nesteiden lämmittämiseen.

3. Turvaohjeita

Varoitusmerkinnät

Tässä käyttöohjeessa käytetään tarpeen mukaan seuraavia varoitusmerkintöjä:




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

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

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

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

Ohjeita turvallista käyttöä varten

- ⊙ Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat riittämättömät, jos heitä valvotaan tai mikäli heidät on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta ja käyttäjähuoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
- ⊙ Laite ja liitosjohto on pidettävä 8 vuotta nuorempien lasten ulottumattomissa.
- ⊙ Väärä käyttö voi johtaa loukkaantumisiin.
-  ⊙ Älä koske laitteen kuumiin osiin, kuten esim. poistoilman 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 20).



VAARA lapsille!

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



VAARA koti- ja hyötyeläimille ja niiden kautta!

- ⊙ Sähkölaitteista voi aiheutua vaaraa kotija hyötyeläimille. Lisäksi eläimet voivat myös vaurioittaa laitetta. Siksi eläimet on 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: kosteuden aiheuttama sähköisku!

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

korjaamoon tai valmistajan huoltokeskukseen.



VAARA - palovaara!

- ⊙ Älä koskaan jätä sähköverkkoon liitettyä laitetta ilman valvontaa.
- ⊙ Kuumailma-friteerauskeitintä on aina valvottava käytön aikana. Näin havaitset ilmaantuvat ongelmat ajoissa epätavallisten hajujen tai äänien perusteella.
- ⊙ Laitetta ei saa peittää eikä asettaa pehmeälle alustalle (esim. pyyhkeiden päälle).
- ⊙ Huomioi, että laitteen kaikilla puolilla ja yllä on vapaata tilaa.
- ⊙ Älä käytä kuumailma-friteerauskeitintä suoraan yläkaappien tai seinäpistorasioiden alla, äläkä verhojen, paperin tai vastaavien palavien kohteiden 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 muovijaloja. Aseta laitteen alle tarvittaessa pitävä alusta.

4. Toimituksen sisältö

- 1 kuumailma-friteerauskeitin
- 1 pannu **9**
- 1 friteerauskori **5**
- 1 täydellinen käyttöohje (internetissä)
- 1 pikaopas (laitteen mukana)

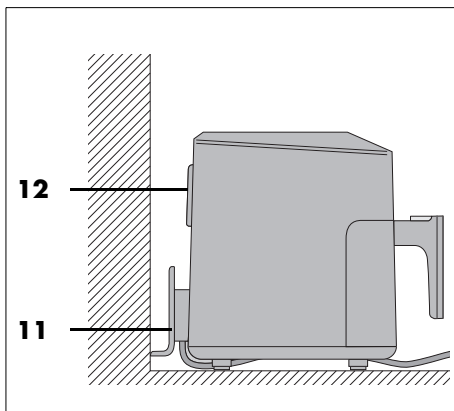
5. Käyttöönotto

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



VAARA - palovaara!

Laitteen takasivulla on poistoilman aukko **12** ja välike **11**. Poistoilman aukosta poistuu käytön aikana kuumaa höyryä.



- ⊙ Älä koskaan peitä poistoilman aukkoa **12**.
- ⊙ Älä käytä kuumailma-friteerauskeitintä suoraan yläkaappien tai seinäpistorasioiden alla, äläkä verhojen, paperin tai vastaavien palavien kohteiden läheisyydessä.
- ⊙ Huomioi, että laitteen kaikilla puolilla ja yllä on vapaata tilaa.

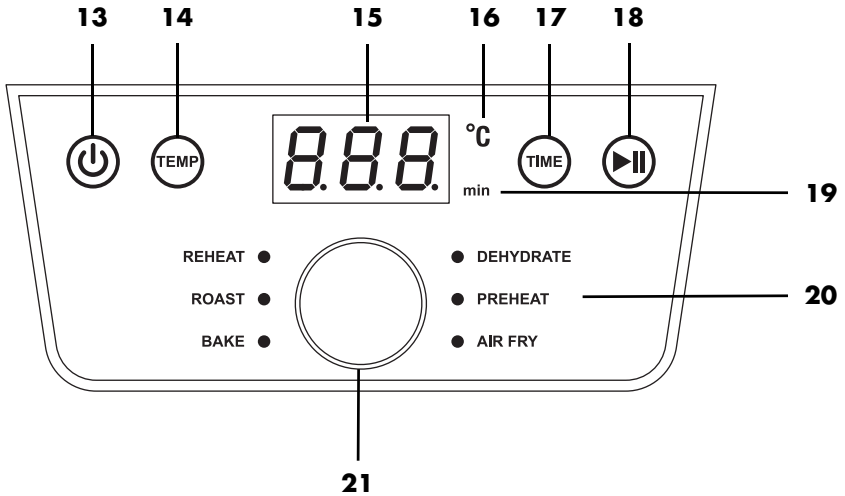
Kuva A:

1. Vedä pannu **9** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**.
2. Työnnä vapautussuoja **6** nuolen suuntaan.
3. Paina painiketta **7** friteerauskorin vapautukseen ja nosta friteerauskori **5** ylöspäin ulos pannusta **9**.

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

- Poista suojakelmut ja teipit laitteesta, älä kuitenkaan poista tyyppikilpeä laitteen alapuolelta.
- Tarkista, että kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet ovat mukana eikä niissä ole vaurioita.
- Puhdista laite ja kaikki lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttöä (katso "Puhdistus" sivulla 20).
- Aseta laite kuivalle, tasaiselle, pitävälle ja lämmönkestävälle alustalle.
- Aseta verkkopistoke **10** pistorasiaan, joka vastaa tyyppikilven arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.

6. Ohjauskentän ja näytön yleiskatsaus



- 13** Pälle-/pois päältä-kytkentä
- 14** **TEMP** Painetaan lämpötilan muuttamiseksi, näyttö vilkkuu
- 15** Näyttö näyttää lämpötilan ja kypsennysajan arvot
- 16** °C Palaa, kun lämpötila näytetään.
- 17** **TIME** Painetaan kypsennysajan muuttamiseksi, näyttö vilkkuu
- 18** Toiminto Start/Tauko
- 19** **min** Palaa, kun aika näytetään.
- 20** 6 ohjelmaa (katso "Ohjelmien yleiskatsaus" sivulla 14)
- 21** 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.

Friteeraus aika ja -lämpötila

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

Tasaista ruskistusta varten ^{1 2}

¹: Ravistele tai kääntele 5 minuutin välein.

²: Ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

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

1. Vedä pannu **9** ja friteerauskori **5** kahvalla **8** ulos kotelosta **1** ja ravistele aikenekset. Huomioi ravistellessa, että ranskalaiset perunat sekoittuvat hyvin ja että sisällä olevat, raa'at ranskalaiset pääsevät ulos. Tuuletus sammuu automaattisesti, kun pannu **9** poistetaan. Näyttö **3** vilkkuu.
2. Aseta pannu **9** ja friteerauskori **5** jälleen laitteeseen. Keskeytetty toiminta käynnistyy automaattisesti uudelleen.

Leivonta

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

Pakkauksen tiedot

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

8. Käyttö



VAARA palovammoista!

- ⊙ Laitteen pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Älä koske laitteen kuumiin osiin, kuten esim. poistoilman aukkoon **12** takasivulla.
- ⊙ Käytä patakintaita tai patalappuja käsitellessäsi pannua **9** ja friteerauskoraa **5**.
- ⊙ Friteerauksen aikana poistoilman aukosta **12** poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.
- ⊙ Älä liikuta tai kuljeta päällekytkettyä kuumailma-friteerauskeitintä.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

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

8.1 Virtaliitântä

- Kun laite on paikallaan, aseta verkkopistoke **10** suojakosketinpistorasiaan, joka vastaa tyyppikilvessä olevia arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.
 - Kuuluu lyhyt äänimerkki.

8.2 Päälle-/pois päältä-kytkentä

- Paina painiketta **⏻ 13** laitteen käynnistämiseksi valmiustilasta.
 - Kuuluu lyhyt äänimerkki.
 - Kaikki ohjelma-LEDit palavat lyhyesti.
 - Esiasetettu lämpötila **180 °C** näytetään näytöllä **3**.
- Painamalla uudestaan painiketta **⏻ 13**, laite voidaan milloin tahansa kytkeä valmiustilaan. Tämä toimii myös toiminnassa olevista ohjelmista.

8.3 Peruskäyttö

Seuraaville kohdille pätee: laite on kytketty päälle.

Ohjelmien käynnistys

- Paina kiertosäädintä **21**. 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 60 - 200 °C.

- Paina painiketta **TEMP 14**. Näytössä **3** vilkkuu lämpötila.
- Käännä kiertosäädintä, kunnes haluttu lämpötila näytetään. Vilkkuminen loppuu noin 5 sekunnin kuluttua asetuksesta. Uusi lämpötila on valittu.



Ajan muuttaminen

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


- Paina painiketta **TIME 17**. 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  **13**. Painamalla painiketta  **18** käynnistetään kypsentaminen esiasetetulla lämpötilalla **180 °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 (ei tilassa **DEHYDRATE**)
 - Kypsennysaika
1. Valmistele elintarvikkeet ja laita ne friteerauskoriin **5**.
 2. Aseta friteerauskori **5** pannuun **9**.
 3. Työnnä pannu **9** koteloon **1**.
 4. Paina päällekytkentään painiketta  **13**.
 5. Paina kerran kiertosäädintä **21**. LED palaa **REHEAT**-painikkeen takana.
 6. Käännä kiertosäädintä, kunnes halutun ohjelman LED palaa. Näytöllä näkyy valitun ohjelman aika.

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

7. Käynnistä kypsennysprosessi painamalla painiketta  **18**. Ohjelma käynnistyy.
 - Näytöllä näkyy jäljellä oleva käyttöaika.

- Lämpötilaa ja jäljellä olevaa käyttöaika 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.
- Ohjelmassa **AIRFRY** kuuluu 5 minuutin välein äänimerkki muistutuksena, että ranskalaisia on ravisteltava tai käännettävä.

Voit milloin tahansa keskeyttää kypsennysprosessin esim. ruskistusasteen tarkastamiseksi.

1. Vedä pannu **9** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**. Laite sammuu automaattisesti, kun pannu **9** poistetaan.
 - Näyttö vilkkuu.
 - Kypsennysaika näytetään.
 - Tuuletin pysähtyy, kunnes pannu **9** on jälleen paikallaan.
2. Aseta pannu jälleen laitteeseen. Laite kytkeytyy automaattisesti päälle kypsennysajan päättymiseen asti.

tai

1. Paina lyhyesti painiketta  **18** keskeyttäaksesi kypsennysprosessin.
 - Näyttö vilkkuu.
 - Kypsennysaika näytetään.
2. Paina painiketta Start/Tauko  **18** uudelleen kypsennysprosessin jatkamiseksi.

8.6 Kypsennysprosessin päätyminen

- Kun ohjelma on suoritettu loppuun, kuuluu äänimerkki ja *End* ilmaantuu näytölle.
 - Tarvitset lämmönkestävän alustan pannulle **9** ja friteerauskorille **5** sekä lautasen tai kulhon (tarvittaessa esilämmitettyinä).
 - Irrota käytön jälkeen verkkopistoke **10** laitteen erottamiseksi verkosta.
1. Vedä pannu **9** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**. Aseta pannu **9** lämmönkestävälle alustalle.
 2. **Kuva A:** työnnä vapautussuoja **6** nuolen suuntaan.
 3. Paina painiketta friteerauskorin vapautukseen **7** ja nosta friteerauskori **5** ylöspäin ulos pannusta **9**.
 4. Aseta friteerauskori **5** lämmönkestävälle alustalle. Aseta ruoat valmistellulle lautaselle / valmisteltuun kulhoon.
 5. Anna laitteen ja tarvikkeiden jäähtyä, ennen kuin puhdistat ne.

OHJE: jos esim. ruskistusaste ei vastaa toiveitasi, voit muuttaa kypsennysprosessia manuaalisesti. Työnnä pannu **9** täytetyllä friteerauskorilla **5** jälleen koteloon **1** ja käynnistä kypsennysprosessi uudelleen. Tarkasta muutaman minuutin jälkeen ruskistusaste. Vedä tätä varten vain pannu **9** kahvalla **8** ulos kotelosta **1** 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)
REHEAT	Lämmittäminen	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
ROAST	Pihvit, kotletit	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffinit, kakut ja leivonnaiset	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Elintarvikkeiden dehydrointi/ kuivaaminen (luumut/omenaviipaleet)	60 °C (kiinteä lämpötila)	2 tuntia (60 min – 24 h)
PREHEAT	Esilämmitys	200 °C (60 – 200 °C)	5 min (1 – 60 min)
AIRFRY	Pakastetut ranskalaiset perunat ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)

8.8 Kypsennystaulukko

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

Ruoka	°C	Minuuttia	Optimaalinen määrä	Korkein määrä
Ranskalaiset perunat ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Kanankoivet ²	200	30	450 g	1000 g
Vihannekset ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Esipaistetut sämpylät ²	180	8	4 kappaletta	6 kappaletta
Muffinsit	150	18	4 kappaletta	9 kappaletta
Lohifilee	200	16	100 g	500 g
Pihvi ²	200	5 – 20	100 g	500 g

Korotetut numerot ^{1,2} tarkoittavat:

¹: Ravistele tai kääntelee 5 minuutin välein. Ohjelmassa **AIRFRY** kuuluu 5 minuutin välein äänimerkki muistutuksena.

²: Ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

9. Reseptit

9.1 Peruna-bataattiranskalaiset yrttimajoneesilla

Ainekset 4 annokseen

Ainekset majoneesiin

1	munankeltuainen
1 teelusikallinen	sinappia
125 ml	auringonkukkaöljyä
1 teelusikallinen	hienonnettua persiljää
1 teelusikallinen	hienonnettua kirveliä
1 teelusikallinen	sitruunamehua
	Suolaa, pippuria

Ainekset ranskalaisiin

250 g	bataattia
250 g	kiinteämaltoisia perunoita
2 ruokalusikkaa	auringonkukkaöljyä

Ruoanvalmistus

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

9.2 Makkarat aamunutussa

Ainekset 4 annokseen

Ainekset

8	makkaraa (esim. frankfurtin- tai wieninmakkarat)
1 pakkaus	lehtitaikinaa Suolaa & pippuria
2 ruokalusikallista	sinappia
2	kananmunaa

Ruoanvalmistus

1. Kauli lehtitaikina jauhotetulla työtasolla.
2. Leikkaa makkarat 4 cm pituisiksi paloiksi.
3. Sivele kaulitulle lehtitaikinalle sinappia ja mausta suolalla ja pippurilla.
4. Leikkaa taikina 3 cm leveiksi suikaleiksi.
5. Kääri makkarat lehtitaikinaan niin, että ne näkyvät hieman sivuilta.
6. Vatkaa munat ja voitele niillä lehtitaikina.
7. Paina lehtitaikinan päät kiinni.
8. Laita makkarat friteerauskoriin. Huomioi max. täyttömäärä. Mahdollisesti tulee tehdä kaksi friteerauskertaa.
9. Paista halutun maun ja ruskistusasteen mukaan 200 °C:ssa n. 12 - 15 minuuttia.

9.3 Paistettua camembertia puolukoiden kanssa

Ainekset 4 annokseen

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

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

9.4 Täytetyt tomaatit

Ainekset 4 annokseen

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

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

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

9.5 Kikhernejauhoista valmistettu falafel

Ainekset 4 annokseen

OHJE: huomioi korkein täyttömäärä. Mahdollisesti tulee tehdä 2 friteeraus kertaa.

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

9.6 Lohi pakkauksessa

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

- Laita kaprisvoi hiutaleiksi lohelle ja asettele päälle limettiviipaleita.
- Taita paperi ainesten päälle, sulje reumat tiukasti ja laita pakkaukset vierekkäin friteerauskoriin.
- Kypsennä 200 °C:ssa n. 20 minuuttia.
- Poista sitten paperi ja tarjoile aterina heti.

9.7 Kesäkurpitsa-munakoiso-vartaat

Ainekset 4 annokseen

OHJE: huomioi korkein täyttömäärä. Mahdollisesti tulee tehdä 2 friteerauskertaa.

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

9.8 Minipizza kinkulla ja rucolalla

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

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

9.9 Marinoidut kanansiivet

Ainekset 2 hengelle

Ainekset

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

Ainekset marinadille

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

Ruoanvalmistus

1. Sekoita kaikki marinadin ainekset isos-
sa kulhossa.
2. Lisää kanansiivet kulhoon ja sekoita ne
marinadin kanssa.
3. Annan kanansiipien maustua marina-
dissa n. 1 tunti.
4. Aseta kanansiivet vierekkäin friteeraus-
koriin ja säädä se 190 °C:een 15 mi-
nuutiksi.
5. Käännä kanansiivet kypsennysajan
puolivälissä.
6. Tarkista kanansiivet kypsennysajan lo-
pussa ja ota ne pois, jos olet tyytyväi-
nen.

Vihje: jos kanansiivistä halutaan rapeam-
pia, voi niitä paistaa vielä 200 °C:ssa
noin 5 minuutin ajan.

9.10 Suklaafondantit

Ainekset 8 fondantille

OHJE: voit valmistaa 4 fondanttia kerralla.

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

10. Puhdistus



VAARA palovammoista!

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



VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Irrota verkkopistoke **10** pistorasiasta ennen kuumailma-friteerauskeittimen puhdistamista.
- ⊙ Kuumailma-friteerauskeitintä ei saa upottaa veteen.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.

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

Lisävarusteet

- Poista karkeat elintarvikkeiden jäämät.
- Friteerauskori **5** voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.

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

- Liota ensin kiinnipalaneita ruoanjäämiä.
- Puhdista pannu **9** käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee perusteellisesti puhtaalla vedellä.
- Anna kaikkien osien kuivua täysin, ennen kuin asetat ne säilytyspaikkaansa tai otat ne uudelleen käyttöön.

Kotelo

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

Sisätila

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

11. Säilytys

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

12. Osien hävittäminen

Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen. Ylivivattu jätekontti on kaikissa EU-maissa käytetty symboli, joka merkitsee, että kyseinen tuote ei kuulu kotitalousjätteiden joukkoon vaan on hävitettävä erikseen. Ohjeet koskevat sekä itse tuotetta että samalla symbolilla varustettuja lisätarvikkeita. Näin merkityt 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 ympäristöstä.



Pakkaus

Pakkausmateriaalien hävittämisessä on noudatettava maakohtaisia asetuksia ja ympäristönsuojelumääryksiä.

13. Häiriötapauksessa

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



VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Laitetta ei pidä missään tapauksessa yrittää korjata itse.

Vika	Mahdollinen syy / toimenpide
Laite ei toimi	<ul style="list-style-type: none"> • Onko virransyöttö varmistettu? • Tarkasta liitäntä.
Ruoka ei ole valmistunut suositellussa ajassa	<ul style="list-style-type: none"> • Oliko määrä liian suuri tai palat liian paksuja? • Oliko lämpötila tai kypsennysaika liian alhainen?
Voimakas savun- ja hajunmuodostus	<ul style="list-style-type: none"> • Onko lämmityselementissä 2 elintarvikkeiden jäämiä, jotka palavat kuumennuksessa? Friteerauskorin 5 saa täyttää vain merkintään MAX 4 asti.
Näytöllä E1, E2 tai E3	<ul style="list-style-type: none"> • Laite ei kuumenna enää tai ei tarpeeksi kuumaksi. Irrota verkkopistoke muutamaksi minuutiksi. Jos virheilmoitus näkyy edelleen tämän jälkeen, laite on korjattava ammattilaisen toimesta.

14. Tekniset tiedot

Malli:	SHFD 2150 B1
Verkköjännite:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Tehonkulutus pois päältä-tilassa:	≤ 0,5 W
automaattinen kytkentä pois päältä -tilaan:	≤ 20 min
Suojaluokka:	I
Teho:	2150 W

Käytetyt symbolit

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

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

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

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

Takuuehdot

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

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

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

Takuuaika ja lakisääteiset vaatimukset

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

Takuun laajuus

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

Takuu kattaa materiaali- tai valmistusvirheet.

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

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

Toiminta takuutapauksessa

Asiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi noudata seuraavia ohjeita:

- Kaikkien kysymysten yhteydessä tarvitaan artikkelinumero **IAN: 484648_2501** ja ostokuitti kaupan todisteeksi.
- Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kai-verruksesta, käyttöohjeen kansisivulta (alhaalla vasemmalla) tai tarrasta laitteen taka- tai alapuolella.
- Toimintavirheiden tai muiden vikojen ilmaantuessa ota ensin yhteyttä seuraavassa mainittuun palvelukeskukseen **puhelimitse** tai **sähköpostin kautta**.
- Vialliseksi todetun laitteen voit lähettää sitten maksutta ilmoitettuun palveluosoitteeseen, liittää mukaan ostotosite (ostokuitti) ja tiedot vian laadusta ja siitä, milloin vika ilmaantui.

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



Tällä QR-koodilla pääset suoraan Lidl-palvelusivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi antamalla tuotenumeron (IAN) **484648_2501**.



Palvelukeskus

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

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

IAN: 484648_2501



Toimittaja

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSASSA

Innehåll

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

1. Översikt

- 1 Hölje
- 2 Värmeelement (på ovansidan invändigt)
- 3 Display och kontrollpanel
- 4 **MAX** Markering för den maximala påfyllningsnivån i friteringskorgen
(maximal påfyllningsnivå är 5,2 liter)
- 5 Friteringskorg
- 6 Upplåsningsskydd
- 7 Knapp för att låsa upp friteringskorgen
- 8 Handtag på friteringskorgen
- 9 Panna; här samlas vätskan från tillagningen
- 10 Anslutningskabel med stickpropp
- 11 Distans med kabelupplindning
- 12 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:

- **Noggrant läsa igenom den här bruksanvisningen innan produkten används första gången.**
- **Det är mycket viktigt att följa säkerhetsanvisningarna!**
- **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.

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

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

OBSERVERA: omständigheter och särskilda egenskaper som måste beaktas när apparaten hanteras.

Symboler på apparaten




Den här symbolen varnar för att beröra den heta ytan.



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

Anvisningar för säker användning

- ⊙ Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller bristande kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och har förstått vilka faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte genomföras av barn såvida de inte är över 8 år och hålls under uppsikt.
- ⊙ Barn som är yngre än 8 år skall hållas borta från apparaten och anslutningskabeln.
- ⊙ Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador.
-  ⊙ Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluft-söppningen på baksidan. Ta endast på friteringskorgen på handtaget.
- ⊙ Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluft-söppningen. Ta inte in i ångan.
- ⊙ Om nätanslutningskabeln på den här apparaten skadas, måste den bytas ut av tillverkaren eller av dennes kundservice eller någon person med liknande kvalifikationer för att undvika faror.
- ⊙ Värmeelementen får inte torkas av 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 i affärer, på kontor och inom andra kommersiella områden;
 - ... inom lantbruk;
 - ... av kunder på hotell, motell och andra boendeinrättningar;
 - ... på frukostpensionat.
- ⊙ Beakta kapitlet om rengöring (se "Rengöring" på sida 42).



FARA för barn!

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



FARA - brandfara!

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



FARA för brännskador!

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

VARNING för materialskador!

- ⊙ Använd endast originaltillbehör.
- ⊙ Ställ aldrig apparaten på heta ytor (t.ex. spisplattor) eller i närheten av värmekällor eller 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 varmluftsfrity
- 1 panna **9**
- 1 friteringskorg **5**
- 1 fullständig bruksanvisning (på internet)
- 1 snabbguide (medföljer apparaten)

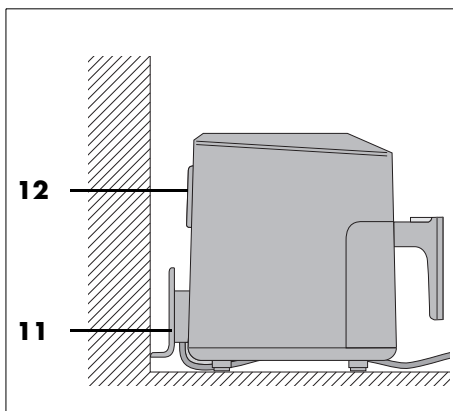
5. Före första användningen

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



FARA - brandfara!

På baksidan av apparaten finns frånluft-söppningen **12** och distansen **11**. Ur frånluft-söppningen kommer det varm ånga vid användningen.



- ⊙ Täck aldrig över frånluft-söppningen **12**.
- ⊙ 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.

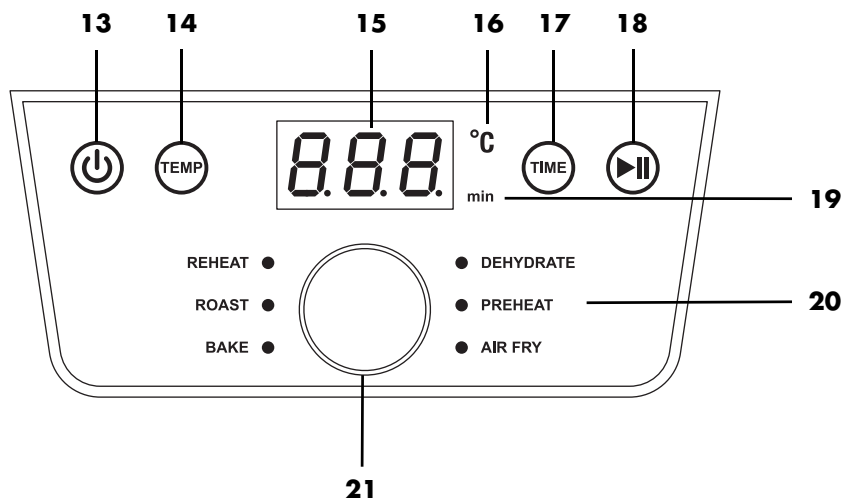
Bild A:

1. Dra ut pannan **9** i handtaget **8** från höljet **1**.
2. Skjut upplåsningsskyddet **6** i pilriktningen.
3. Tryck på knappen **7** för att låsa upp friteringskorgen och lyft upp friteringskorgen **5** uppåt från pannan **9**.

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

- Dra bort skyddsfolier och tejprensor från apparaten, dock inte typskylten på apparatens undersida.
- Kontrollera att alla tillbehörsdelar finns och är oskadade.
- Rengör apparaten och alla tillbehörsdelar före första användningen (se "Rengöring" på sida 42).
- Ställ apparaten på ett torrt, jämnt, halksäkert, värmebeständigt underlag.
- Sätt in stickproppen **10** 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



- 13** På-/avstängning
- 14** **TEMP** Tryck för att ändra temperaturen, indikatorn blinkar
- 15** Displayen visar värdena för temperatur och tillagningstid
- 16** °C Lyser när temperaturen visas.
- 17** **TIME** Tryck för att ändra tillagningstid, indikatorn blinkar
- 18** Funktion Start/Paus
- 19** **min** Lyser när tiden visas.
- 20** 6 program (se "Översikt program" på sida 36)
- 21** Vridknapp:
- tryck för att öppna menyn för programval. LED:en bakom **REHEAT** lyser. Vrid för att öppna programmen. Det valda programmet indikeras genom att LED:en lyser.
 - vrid för att ändra temperaturen eller tiden när värdena blinkar på displayen.

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

Förbereda livsmedlen

- Alla livsmedel måste vara så torra som möjligt före friteringen. Torka av det som ska 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.
- Friter endast små mängder på en gång.
- Friteringskorgen **5** får inte fyllas mer än upp till markeringen **MAX 4**.
- Akrylamid kan eventuellt vara cancerframkallande. För det skall bildas så lite akrylamid som möjligt, undvik att bryna för mycket.

¹: Skaka eller vänd var 5 minut.

²: Skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.

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

1. Dra pannan **9** inkl. friteringskorgen **5** i handtaget **8** 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 pannan **9** tas ut. Displayen **3** blinkar.
2. Sätt ner pannan **9** inkl. friteringskorg **5** i apparaten igen. Det avbrutna förloppet startas om automatiskt.

Baka

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

Förpackningsinformation

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

8. Användning



FARA för brännskador!

- ⊙ Vid användningen kan ytan på apparaten bli varm. Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluftsöppningen **12** på baksidan.
- ⊙ Använd grytvantar eller grytlappar för att ta i pannan **9** och friteringskorgen **5**.
- ⊙ Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluftsöppningen **12**. Ta inte in i ångan.
- ⊙ Flytta eller transportera inte varmluftsfristosen när den är påkopplad.

VARNING för materialskador!

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

8.1 Anslutning till ström

- När apparaten är uppställd, sätt in stickproppen **10** i ett jordat uttag som uppfyller uppgifterna på typskylten. Det måste gå enkelt att komma åt uttaget även när man har satt på.
 - En kort signalton spelas upp.

8.2 På-/avstängning

- Tryck på knappen **⏻ 13** 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 **⏻ 13** kan apparaten när som helst försättas i standbyläge. Det fungerar även under pågående program.

8.3 Grundanvändning

För följande punkter gäller: apparaten är påkopplad.

Öppna program

- Tryck på vridknappen **21**. LED:en bakom **REHEAT** lyser.
- Vrid på vridknappen tills LED:en för önskat program lyser – då är det bortvalt.

Ändra temperatur

Temperaturen kan ställas in mellan 60 och 200 °C i steg om 5 grader.

- Tryck på knappen **TEMP 14**. 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 60 minuter till 24 timmar.)

- Tryck på knappen **TIME 17**. 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 värmelementet **2** på ovsidan invändigt och fastnar där.
 - **SNABBSTARTSFUNKTION**
Sätt på apparaten från standbyläget med knappen **⏻ 13**. Genom att trycka på knappens **⏻ 18** 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 (ej vid **DEHYDRATE**)
 - Tillagningstid
1. Förbered livsmedlen och lägg dem i friteringskorgen **5**.
 2. Sätt in friteringskorgen **5** i pannan **9**.
 3. Skjut in pannan **9** i höljet **1**.
 4. Tryck på knappen **⏻ 13** för att slå på.
 5. Tryck en gång på vridknappen **21**. LED:en bakom **REHEAT** lyser.
 6. Vrid på vridknappen tills LED:en för önskat program lyser. På displayen visas tiden för det valda programmet.
-

OBSERVERA: för att ändra temperaturen trycker du på **TEMP**, för att ändra tiden trycker du på **TIME**. 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.

7. Starta tillagningen genom att trycka på knappen **⏻ 18**. Programmet startas.
 - På displayen visas den återstående tiden.

- Temperatur och återstående tid kan även ändras under programmets gång.

8.5 Avbryta tillagningen

OBSERVERA:

- 20 minuter efter att tillagningen har avbrutits försätts apparaten i avstängt läge.
 - En för lång paus kan påverka tillagningens resultatet mycket negativt.
 - I programmet **AIRFRY** ljuder en signalton var femte minut. Detta görs för att påminna dig om att skaka om eller vända pommes fritesen.
-

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

1. Dra ut pannan **9** i handtaget **8** från höljet **1**. Apparaten stängs av automatiskt när pannan **9** tas ut.
 - Displayen blinkar.
 - Tillagningstiden visas.
 - Fläkten stoppar tills pannan **9** har skjutits in igen.
2. Sätt in pannan igen i apparaten. Apparaten sätts på automatiskt igen fram till att tillagningstiden har gått.

eller

1. Tryck kort på knappen **⏻ 18** för att avbryta tillagningen.
 - Displayen blinkar.
 - Tillagningstiden visas.
2. Tryck på knappen Start/Paus **⏻ 18** igen för att fortsätta tillagningen.

8.6 Tillagningen färdig

- När programmet har körts till slutet hörs en akustisk signal och *End* visas på displayen.
 - Du behöver ett värmebeständigt underlag för pannan **9** och friteringskorgen **5** plus en tallrik eller en skål (ev. förvärmad).
 - För att koppla bort apparaten från elnätet, dra ut stickproppen **10** efter användningen.
1. Dra ut pannan **9** i handtaget **8** från höljet **1**. Sätt pannan **9** på det värmebeständiga underlaget.
 2. **Bild A:** skjut upplåsningsskyddet **6** i pilriktningen.
 3. Tryck på knappen **7** för att låsa upp friteringskorgen och lyft upp friteringskorgen **5** uppåt från pannan **9**.
 4. Ställ friteringskorgen **5** på det värmebeständiga underlaget. Placera maten på de förberedda tallrikarna/i den förberedda skålen.
 5. Låt apparaten och tillbehören svalna innan du rengör dem.

OBSERVERA: om bryningsgraden inte är som du önskar kan du ändra tillagningen manuellt. Skjut in pannan **9** med den fyllda friteringskorgen **5** i höljet **1** igen och starta tillagningen igen. Kontrollera bryningsgraden efter några minuter. Du drar då bara ut pannan **9** i handtaget **8** från höljet **1** 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)
REHEAT	Uppvärmning	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Biff/kotletter	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffins, kakor och bakverk	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Torka livsmedel (plommon, äpelskivor)	60 °C (fast temperatur)	2 timmar (60 min. – 24 tim.)
PREHEAT	Förvärmning	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min.)
AIRFRY	Fryst pommes frites ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)

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 ¹	190	30 – 40	500 g	1 400 g
Kycklingklubbor ²	200	30	450 g	1 000 g
Grönsaker ²	180	15 – 30	400 g	1 400 g
Förbakade frallor ²	180	8	4 styck	6 styck
Muffins	150	18	4 styck	9 styck
Laxfilé	200	16	100 g	500 g
Biff ²	200	5 – 20	100 g	500 g

De upphöjda siffrorna ^{1,2} betyder:

¹: Skaka eller vänd var 5 minut. I programmet **AIRFRY** ljuder en signalton som påminnelse var femte minut.

²: Skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.

9. Recept

9.1 Blandade pommes frites med örtmajonnäs

Ingredienser för 4 portioner

Ingredienser för majonnäsen

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

Ingredienser för pommes fritesen

250 g	sötpotatis
250 g	fast potatis
2 matskedar	solrosolja

Tillagning

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

9.2 Smördegsinbakad korv

Ingredienser för 4 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

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

9.3 Inbakad camembert med lingon

Ingredienser för 4 portioner

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

Ingredienser

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

Tillagning

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

9.4 Fyllda tomater

Ingredienser för 4 portioner

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

Ingredienser

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

Tillagning

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

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

9.5 Falafel av kikärtsmjöl

Ingredienser för 4 portioner

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

Ingredienser

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

Tillagning

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

9.6 Lax i knyten

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

1. Skala, skölj och tillaga potatisen i kokande vatten med salt i. Häll sedan av vattnet och skiva potatisen.
2. Ansa och skölj spenaten och skaka av vattnet ordentligt.
3. Skala schalottenlöken och vitlöken, skär dem i små tärningar, tillsätt dem i en kastrull med olja och stek tills de blir genomskinliga.
4. Tillsätt spenat och fräs en liten stund tills bladen mjuknar. Ta av kastrullen från spisen och ställ den åt sidan.
5. Skölj laxen, torka av den och skär den i två bitar.
6. Skölj persiljan och basilikan, skaka av och finhacka sedan bladen.
7. Låt kaprisen droppa ur och grovhacka den.
8. Knåda ihop kaprisen och de hackade örterna med smöret.
9. Skölj limen i varmt vatten, torka den och skiva den.
10. Förbered två stora ark bakplåtspapper.
11. Lägg potatisskivorna i mitten och krydda med salt och peppar. Lägg spenaten och laxen ovanpå.
12. Tillsätt kaprissmöret på laxen i små klickar och lägg limeskivor ovanpå.

13. Vik bakplåtspapperet över ingredienserna, förslut det ordentligt och lägg knytena bredvid varandra i friteringskorgen.
14. Tillaga i 200 °C i ca 20 minuter.
15. Ta sedan bort papperet och servera direkt.

9.7 Spett med zucchini och aubergine

Ingredienser för 4 portioner

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

Ingredienser

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

Tillagning

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

9.8 Minipizzor med skinka och ruccola

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

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

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

9.9 Marinerade kycklingvingar

Ingredienser för 2 personer

Ingredienser

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

Ingredienser för marinaden

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

Tillagning

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

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

9.10 Chokladbakelse med flytande mitt

Ingredienser för 8 bitar

OBSERVERA: du kan förbereda 4 bitar åt gången.

Ingredienser

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

Tillagning

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

10. Rengöring



FARA för brännskador!

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



FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Dra ut stickproppen **10** 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 **5** 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.
- Rengör pannan **9** för hand med varmt vatten och diskmedel. Efterskölj noga med klart vatten.
- Låt alla delar torka helt innan du ställer undan dem eller använder dem igen.

Hölje

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

Invändigt

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

11. Förvaring

- Innan du ställer undan varmluftsfritysen ...
... måste stickproppen **10** dras ut,
... apparaten ha svalnat och
... alla delar måste vara helt torra.
- Linda anslutningskabeln **10** kring kabelupplindningen **11**.

12. Avfallshantering

Den produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU. Symbolen med genomstruken avfallsturna betyder att produkten skall avfallshanteras separat



enligt regler inom EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehörsdelar, försedda med denna symbol. Symbolmärkta produkter får inte kastas i vanliga hushållssopor utan skall lämnas till lämplig återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Den här återvinningssymbolen markerar att t.ex. ett föremål eller materialdelar kan återvinnas. Återvinning reducerar förbrukningen av material och skonar miljön.



Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land där förpackningen avfallshanteras.

13. Problemlösning

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



FARA för elektrisk stöt!

- Försök inte att reparera apparaten själv.

Fel	Möjliga orsaker/ åtgärder
Ingen funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Är strömförsörjningen upprättad? • Kontrollera anslutningen.
Maten är ännu inte färdig efter den rekommenderade tiden	<ul style="list-style-type: none"> • Var mängden för stor eller bitarna för tjocka? • Var temperaturen eller tillagningstiden för lågt inställd?
Mycket os och lukt bildas	<ul style="list-style-type: none"> • Finns livsmedelrester på värmeelementet 2 som blir brända vid uppvärmningen? Friteringskorgen 5 får inte fyllas mer än upp till markeringen MAX 4.
Indikator för E1, E2 eller E3	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

14. Tekniska data

Modell:	SHFD 2150 B1
Nätspänning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Effektförbrukning i avstängt läge:	≤ 0,5 W
Automatisk omkoppling till avstängt läge:	≤ 20 min
Skyddsklass:	I
Effekt:	2 150 W

Symboler som används

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

Med förbehåll för tekniska ändringar.

15. Garanti från HOYER Handel GmbH

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och juridiska garantikrav

Garantitiden förlängs inte genom garantin. Detta gäller även för utbyta 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: 484648_2501** och kassakvittot som intyg för köpet till hands vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret hittar du på typskylten, en ingravering, på titelbladet till bruksanvisningen (nere till vänster) eller som dekål på bak- eller undersidan av apparaten.
- Om funktionsfel eller andra fel skulle inträffa, kontakta först nedan angivna servicecenter **på telefon** eller med **e-post**.
- En produkt registrerad som defekt kan du då skicka portofritt till den serviceadress du då får, bifoga inköpsbevis (kassakvitto) och ange vad det är för fel och när det inträffade.

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



Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) och kan öppna din bruksanvisning genom att ange artikelnumret (IAN) **484648_2501**.



Service-Center

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: hoyer@lidl.se

IAN: 484648_2501



Leverantör

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Spis treści

1. Przegląd	47
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	48
3. Zasady bezpieczeństwa	48
4. Zakres dostawy	52
5. Uruchomienie	52
6. Panel obsługi i wyświetlacz	53
7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy	54
8. Obsługa	55
8.1 Podłączanie do prądu	55
8.2 Włączanie/wyłączanie	55
8.3 Podstawowe operacje	55
8.4 Korzystanie z programów	56
8.5 Przerwanie procesu smażenia.....	56
8.6 Koniec procesu smażenia	57
8.7 Lista dostępnych programów	58
8.8 Tabela smażenia/pieczenia.....	58
9. Przepisy	59
9.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym	59
9.2 Kiełbaski w cieście francuskim	59
9.3 Pieczony camembert z żurawiną	60
9.4 Faszerowane pomidory	60
9.5 Falafel z mąki z ciecierzycy	61
9.6 Łosoś w papilotach.....	61
9.7 Szaszłyki z cukinii i bakłażana.....	62
9.8 Mini pizza z szynką i rukolą	62
9.9 Marynowane skrzydełka z kurczaka	63
9.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem.....	63
10. Czyszczenie	64
11. Przechowywanie	64
12. Utylizacja	65
13. Rozwiązywanie problemów	65
14. Dane techniczne	66
15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	67

1. Przegląd

- 1 Obudowa
- 2 Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
- 3 Wyświetlacz i panel obsługi
- 4 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza frytkownicy (maksymalny poziom napełnienia wynosi 5,2 litra)
- 5 Kosz frytkownicy
- 6 Zabezpieczenie przed odblokowaniem
- 7 Przycisk do odblokowywania kosza frytkownicy
- 8 Uchwyt (rączka) kosza frytkownicy
- 9 Misa; tutaj zbiera się ciecz ze smażenia
- 10 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 11 Element dystansowy z podstawą do nawijania przewodu
- 12 Otwór wylotu powietrza

Dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztłuszczowej.

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

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

Życzymy Państwu dużo radości podczas korzystania z nowej frytkownicy beztłuszczowej!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



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

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:




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

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

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

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

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby wykazujące brak doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Urządzenie oraz przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- ⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.
-  ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza. Dlatego należy chwycić 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 sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, serwis producenta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania zarówno w gospodarstwach domowych, jak i podobnych obiektach, na przykład...
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, 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 umieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 64).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Gorącą frytkownicę należy zabezpieczyć w taki sposób, aby dzieci nie mogły jej ściągnąć (np. ciągnąc za przewód zasilający). 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.
- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzone w wodzie i w innych cieczach.

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

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

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

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

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

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

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 na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztuszczowa
- 1 misa **9**
- 1 kosz frytkownicy **5**
- 1 pełna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

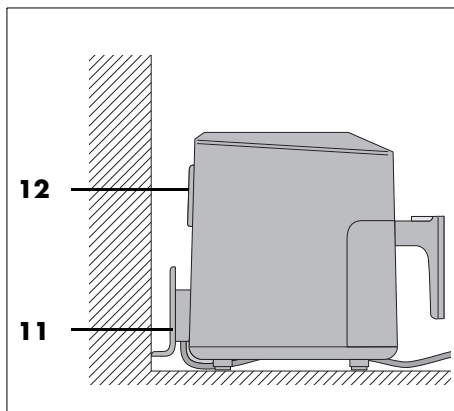
5. Uruchomienie

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajduje się otwór wylotu powietrza **12** i element dystansowy **11**. W trakcie pracy z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.



- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **12**.
- ⊙ 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.

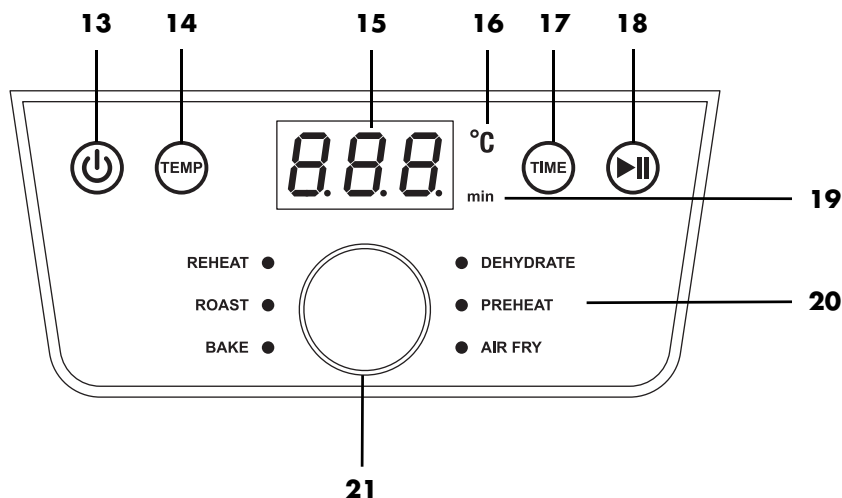
Rysunek A:

- Wyjąć misę **9** za rączkę **8** z obudowy **1**.
- Przesunąć zabezpieczenie przed odblokowaniem **6** w kierunku strzałki.
- Nacisnąć przycisk do odblokowania **7** kosza frytkownicy **5** i wyjąć kosz z misy **9**.

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

- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie” na stronie 64).
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **10** należy wpiąć do gniazdka, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

6. Panel obsługi i wyświetlacz



- 13** Włączanie/wyłączenie
- 14 TEMP** Nacisnąć, aby zmienić temperaturę, wyświetlacz miga.
- 15** Wyświetlacz pokazuje temperaturę i czas gotowania
- 16 °C** Świeci, gdy wyświetlana jest temperatura.
- 17 TIME** Nacisnąć, aby zmienić czas gotowania, wyświetlacz miga.
- 18** Funkcja uruchomienie/wstrzymanie
- 19 min** Świeci, gdy wyświetlany jest czas.
- 20** 6 programów (patrz „Lista dostępnych programów” na stronie 58)
- 21** Regulator obrotowy:
- Nacisnąć, aby otworzyć menu wyboru programu. Dioda LED za napisem **REHEAT** świeci się. Programy uruchamia się poprzez pokręcenie. 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 przyrządzenia we frytkownicy powinny być suche. Dobrze osuszyć potrawę przygotowaną do smażenia lub usunąć przymarznięty do niej lód.
- W przypadku mrożonek przed ich włożeniem do frytkownicy należy usunąć jak najwięcej wody i lodu.
- Podczas smażenia panierowanych produktów pamiętać o tym, aby panierka możliwie ściśle przylegała do żywności.

Czas i temperatura smażenia

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

Aby uzyskać równomierne zarumienienie ^{1 2}

¹: Co 5 minut potrząsać lub obracać.

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

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

1. Wyciągnąć misę **9** wraz z koszem frytkownicy **5** za rączkę **8** 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 wylączy się automatycznie po wyjściu misy **9**. Wyświetlacz **3** miga.
2. Włożyć misę **9** z koszem **5** do urządzenia. Przerwana operacja zostanie automatycznie wznowiona.

Pieczenie

Ciasta **nie wolno** wkładać bezpośrednio do kosza frytkownicy **5**. Po przygotowaniu ciasto włożyć je do formy do pieczenia lub innego naczynia odpornego na wysoką temperaturę (np. foremka na babki). Następnie foremkę z ciastem włożyć do kosza **5**.

Informacje na opakowaniach

Jeśli na opakowaniu mrożonek nie ma podanego czasu przyrządzenia w frytkownicy bezolejowych, 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 **12**.
- ⊙ Do chwytania miski **9** i kosza frytkownicy **5** używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza **12** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztluszczowej.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

8.1 Podłączanie do prądu

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka ze stykiem ochronnym spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.
 - Słyszalny będzie krótki sygnał dźwiękowy.

8.2 Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk **13**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu gotowości.
 - Słyszalny będzie krótki sygnał dźwiękowy.
 - Wszystkie diody LED programu zapalają się na krótko.
 - Na wyświetlaczu **3** pojawia się ustawiona temperatura 180°C .

- Ponowne naciśnięcie przycisku **13** powoduje przełączenie urządzenia w tryb czuwania w dowolnym momencie. Działają to również w przypadku uruchomionych programów.

8.3 Podstawowe operacje

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

Uruchamianie programów

- Nacisnąć regulator obrotowy **21**. Dioda LED za napisem **REHEAT** świeci się.
- Obrócić regulator obrotowy, aż zaświeci się dioda LED odpowiadająca wybranemu programowi – oznacza to, że program został wybrany.

Zmiana temperatury

Temperaturę można ustawić w zakresie od 60°C do 200°C , w krokach co 5 stopni.

- Nacisnąć przycisk **TEMP 14**. Na wyświetlaczu **3** miga temperatura.
- Obrócić regulator obrotowy, aż wyświetli się żądana temperatura. Miganie zatrzymuje się po około 5 sekundach od ustawienia. Nowa temperatura została zastosowana.

Zmiana czasu

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

- Nacisnąć przycisk **TIME 17**. Na wyświetlaczu miga czas.
- Obrócić regulator obrotowy, aż wyświetli się żądany czas. Miganie zatrzymuje się po około 5 sekundach od ustawienia. Nowy czas został zastosowany.

8.4 Korzystanie z programów

WSKAZÓWKI:

- Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego **2** na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.
- **FUNKCJA SZYBKIEGO STARTU**
Włączyć urządzenie, wybudzając je z trybu czuwania przyciskiem **⏻ 13**. Po przez wciśnięcie przycisku **⏻ 18** rozpoczyna się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze **180 °C** i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący **15 min.**

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

- Temperatura (nie dotyczy **DEHYDRATE**)
 - Czas smażenia
1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu frytkownicy **5**.
 2. Włożyć kosz frytkownicy **5** w misę **9**.
 3. Wsunąć misę **9** do obudowy **1**.
 4. Nacisnąć przycisk **⏻ 13** w celu włączenia.
 5. Ponownie nacisnąć regulator obrotowy **21**. Dioda LED za napisem **REHEAT** świeci się.
 6. Obrócić pokrętkę, aż dioda LED zaświeci się przy wybranym programie. Na wyświetlaczu wskazany jest czas trwania wybranego programu.

WSKAZÓWKA: Aby zmienić temperaturę, należy nacisnąć przycisk **TEMP**, a aby zmienić czas, należy nacisnąć przycisk **TIME**. Dopóki odpowiednia wartość miga na wyświetlaczu, można ją zmienić, obra-

cając regulator obrotowy. Po obróceniu należy odczekać około 5 sekund.

Wyświetlana wartość przestaje migać i zostaje wybrana.

7. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk **⏻ 18**. Program zostanie uruchomiony.
 - Na wyświetlaczu wskazany jest pozostały czas pracy.
 - Temperaturę i pozostały czas pracy można zmieniać również podczas trwania programu.

8.5 Przerwanie procesu smażenia



WSKAZÓWKI:

- 20 minut po przerwaniu procesu smażenia/gotowania urządzenie przechodzi w tryb wyłączenia.
- Zbyt długa przerwa może mieć bardzo negatywny wpływ na wynik gotowania.
- W programie **AIRFRY** co 5 minut rozlega się sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności potrząśnięcia lub obrócenia frytek.

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

1. Wyjąć misę **9** za rączkę **8** z obudowy **1**. Po wyjęciu misy **9** urządzenie automatycznie się wyłącza.
 - Wyświetlacz miga.
 - Wyświetlany jest czas smażenia.
 - Wentylator zatrzymuje się do momentu ponownego wsunięcia misy **9**.
2. Włożyć misę z powrotem do urządzenia. Urządzenie włącza się automatycznie po upływie ustawionego czasu smażenia/gotowania.

albo

1. Nacisnąć krótko przycisk  **18**, aby przerwać proces smażenia.
 - Wyświetlacz miga.
 - Wyświetlany jest czas smażenia.
2. Nacisnąć ponownie przycisk uruchomienia/wstrzymanie  **18**, aby kontynuować proces smażenia.

8.6 Koniec procesu smażenia

- Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis *End*.
 - Potrzebna będzie żaroodporna podkładka pod misę **9** i kosz do frytkownicy **5** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).
 - W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **10** z gniazda.
1. Wyjąć misę **9** za rączkę **8** z obudowy **1**. Postawić misę **9** na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
 2. **Rysunek A:** Przesunąć zabezpieczenie przed odblokowaniem **6** w kierunku strzałki.
 3. Nacisnąć przycisk **7** do odblokowania kosza frytkownicy i wyjąć kosz **5** z misy **9**.
 4. Postawić kosz frytkownicy **5** na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
 5. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i elementu wyposażenia należy odczekać do momentu ich całkowitego schłodzenia.

WSKAZÓWKA: Jeśli np. stopień zarumienienia nie spełnia jeszcze określonych wymagań, można zmienić ręcznie ustawienia procesu smażenia. Wsunąć z powrotem misę **9** wraz z napełnionym koszem frytkownicy **5** do obudowy **1** i ponownie rozpocząć proces smażenia. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia. Aby to zrobić, wystarczy wyciągnąć misę **9** z obudowy **1** za rączkę **8**, a następnie włożyć ją ponownie.

8.7 Lista dostępnych programów

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

Program	Zastosowanie	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres regulacji)
REHEAT	Podgrzewanie	200°C (60 – 200°C)	15 min. (1 – 60 min)
ROAST	Steki/kotlety	200°C (60 – 200°C)	20 min. (1 – 60 min)
BAKE	Babeczki, ciasta i wypieki	150°C (60 – 200°C)	18 min. (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Dehydratacja / suszenie żywności (śliwki / plasterki jabłka)	60°C (stała temperatura)	2 godziny (60 min – 24 godz.)
PREHEAT	Wstępne nagrzanie	200°C (60 – 200°C)	5 min. (1 – 60 min)
AIRFRY	Frytki mrożone ¹	190°C (60 – 200°C)	30 min. (1 – 60 min)

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 własnych upodobań.

Przygotowany produkt	°C	Minuty	Optymalna ilość	Maksymalna ilość
Frytki ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Udka z kurczaka ²	200	30	450 g	1000 g
Warzywa ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Butelczki do podgrzania ²	180	8	4 sztuki	6 sztuk
Muffinki	150	18	4 sztuki	9 sztuk
Filet z łososia	200	16	100 g	500 g
Stek ²	200	5 – 20	100 g	500 g

Cyfry w indeksie górnym ^{1,2} oznaczają:

¹: Co 5 minut potrząsać lub obracać. W programie **AIRFRY** co 5 minut rozlega się sygnał dźwiękowy przypominający o zakończeniu programu.

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

9. Przepisy

9.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

Składniki na majonez

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

Składniki na frytki

250 g	batatów
250 g	ziemniaków sałatkowych
2 łyżki	oleju słonecznikowego

Przygotowanie

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

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

9.2 Kiełbaski w cieście francuskim

Składniki na 4 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

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

9.3 Pieczony camembert z żurawiną

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Najpierw warto sprawdzić, czy można umieścić 4 camemberty w całości obok siebie w koszu frytkownicy. Jeśli nie, należy rozłożyć pieczenie 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 i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Roztrzepać jajka ze śmietaną oraz doprawić solą i pieprzem.
2. Wysypać bułkę tartą do głębokiego talerza.
3. Zamoczyć schłodzony camembert (w całości lub w ćwiartkach) w masie jajecznej, a następnie obtoczyć go w bułce tartej, aż panierka 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.

9.4 Faszzerowane pomidory

Składniki na 4 porcje

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

Składniki

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

Przygotowanie

1. Umyć pomidory, usunąć szypułki i odciąć górną część.
2. Ostrożnie wyjąć miększą łyżką i odsączyć pomidory, ustawiając je na sicie do góry dnem.
3. Obrąć czosnek.
4. Umyć i osuszyć pietruszkę.
5. Następnie pokruszyć chleb tostowy i umieścić go w blenderze, dodając tam również oliwę, czosnek, pietruszkę, sól, pieprz i parmezan.
6. Wszystkie składniki zblendować.
7. Umieść farsz w pomidorach.
8. Umieść pomidory w koszu do smażenia.
9. Smażyć w temperaturze 180°C przez ok. 10 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 140°C i smażyć przez kolejne 5 minut.

Rada: Piec pomidory bez górnej części, wtedy nadzienie stanie się brązowe i chrupiące na wierzchu.

Jeśli wstawisz pomidory z górną częścią, czas pieczenia wydłuży się o ok. 3 minuty, ale nadzienie pozostanie nadal miękkie.

9.5 Falafel z mąki z ciecierzycy

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Przestrzegać maksymalnej wysokości napętnienia. Może być konieczne wykonanie 2 cykli smażenia.

Składniki

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

Przygotowanie

1. Umyć i osuszyć natkę pietruszki, oskubać listki i bardzo drobno posiekać.
2. Szalotkę i ząbki czosnku obrać i pokroić w kostkę.
3. Wymieszać pietruszkę, szalotkę, czosnek, mąkę z ciecierzycy, kumin, proszek do pieczenia i sól.
4. Zagotować wodę i stopniowo dodawać ją do masy z mąki. Wyrobić wszystko na jednolite i stosunkowo zwarte ciasto.
5. Pozostawić ciasto na 15 minut.
6. Następnie dodać 1 łyżkę oliwy z oliwek i odrobinę soku z cytryny.
7. Zwilżonymi dłońmi uformować z ciasta kulki wielkości orzecha włoskiego i ułożyć je obok siebie na wkładzie kosza frytkownicy.
8. Najpierw smażyć falafel w temperaturze 180°C przez około 6 minut. Następnie zwiększyć temperaturę do 200°C i smażyć przez kolejne 4 minuty.
9. Wlać 7 łyżek oliwy z oliwek do miski i ostrożnie wrzucić do niej falafel.

10. Przełożyć falafel z powrotem na ruszt i smażyć w temperaturze 200°C przez około 6 minut na złoty kolor.

9.6 Łosoś w papilotach

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

9.7 Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Przestrzegać maksymalnej wysokości napełnienia. Może być konieczne wykonanie 2 cykli smażenia.

Składniki

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

Przygotowanie

- Wymieszać zioła, przyprawy i olej w misce.
- Cukinie i bakłażany pokroić w plastry o grubości 2 cm, a cebule w ćwiartki.
- Dodać warzywa do mieszanki przypraw i oleju.

- Naprzemiennie nabijać warzywa na patyczki do szaszłyków.
- Smażyć w temperaturze 200°C przez około 15 minut. Obróć szaszłyki w połowie czasu smażenia.

9.8 Mini pizza z szynką i rukolą

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

Przygotowanie

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

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

9.9 Marynowane skrzydełka z kurczaka

Składniki na 2 porcje

Składniki

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

Składniki na marynatę

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

Przygotowanie

1. Wymieszać wszystkie składniki marynaty w dużej misce.
2. Włożyć skrzydełka kurczaka do miski i połączyć je z marynatą.
3. Umieścić kawałki kurczaka w marynacie na ok. 1 godzinę.
4. Umieścić skrzydełka kurczaka obok siebie w koszu i ustawić temperaturę na 190°C na 15 minut.
5. Obrócić skrzydełka kurczaka w połowie czasu pieczenia.
6. Pod koniec smażenia sprawdzić skrzydełka kurczaka i wyjąć je, gdy stopień zarumienienia będzie wystarczający.

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

9.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartałek

WSKAZÓWKA: Za jednym razem można przygotować 4 tartaletki.

Składniki

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

Przygotowanie

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

10. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO popa- rzenia!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej należy wyjąć wtyczkę sieciową **10** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami mate- rialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

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

Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
 - Kosza frytkownicy **5** nie wolno myć w zmywarce do naczyń.
-

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

- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.
- Wyczyścić misę **9** ręcznie przy użyciu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Spłukać dokładnie czystą wodą.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

Obudowa

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

Komora wewnętrzna

1. 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 **10** z gniazdka,
... urządzenie musi ostygnąć i
... wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.
- Nawinąć przewód zasilający **10** wokół uchwyty do nawijania przewodu **11**.

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.








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

Błędy	Możliwe przyczyny/ działania
Wyświetlanie E1, E2 albo E3	<ul style="list-style-type: none"> Urządzenie nie nagrze- wa się wcale lub nie nagrzewa się wystar- czająco. Należy odłą- czyć wtyczkę zasilającą na kilka mi- nut. Jeśli błąd nadal występuje, urządzenie należy oddać do serwi- su.

14. Dane techniczne

Model:	SHFD 2150 B1
Napięcie siecio- we:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Pobór mocy w sta- nie wyłączenia:	≤ 0,5 W
automatyczne przełączenie do stanu wyłączenia:	≤ 20 min
Klasa ochrony:	I
Moc:	2150 W

Użyte symbole

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

Zmiany techniczne zastrzeżone.

15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w 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: 484648_2501** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

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



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **484648_2501**.



Centrum Serwisowe



PL Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 484648_2501



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Turinys

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

1. Apžvalga

- 1 Korpusas
- 2 Kaitinimo elementas (vidinės dalies viršuje)
- 3 Ekranas ir valdymo pultas
- 4 **MAX** Gruzdinimo krepšelio maksimalaus pripildymo aukščio žyma (maks. pripildymo aukštis yra 5,2 l)
- 5 Gruzdinimo krepšelis
- 6 Atpalaidavimo mygtuko apsauginis įtaisas
- 7 Gruzdinimo krepšelio atpalaidavimo mygtukas
- 8 Gruzdinimo krepšelio rankena
- 9 Indas; čia surenkamas gaminant maistą susidaręs skystis
- 10 Elektros laidas su kištuku
- 11 Tarpklis su laido apvija
- 12 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 gruzdintuve!

Simboliai ant prietaiso



Šis simbolis įspėja, kad neliestumėte karšto paviršiaus.



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

2. Naudojimas pagal paskirtį

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



- ⊙ Nelieskite 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 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“ 88 psl.).



PAVOJUS vaikams!

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



Naminiams ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS!

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



PAVOJUS paukščiams!

- ⊙ Paukščiai kvėpuoja dažniau, kitaip 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 prieinamą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti patogų pasiekti ir prijungus kištuką.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad elektros laido 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.



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).
- ⊙ Įsitinkinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.
- ⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
- ⊙ Siekiant, kad karšto oro gruzdintuvė nepvirstų ir nenuslystų, naudokite ją tik ant tvirto, lygaus, neslidaus, sauso ir nedegaus darbinio paviršiaus.



Susižalojimo PAVOJUS dėl nudegimo!

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

dengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis ir turi būti prižiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagų sudedamosios dalys gali neišvengiamai paveikti plastikines kojėles ir jas suminkštinti. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.

4. Komplektacija

- 1 karšto oro gruzdintuvė
- 1 indas **9**
- 1 gruzdinimo krepšelis **5**
- 1 išsami naudojimo instrukcija (internete)
- 1 trumpas naudojimo vadovas (pridedamas prie prietaiso)

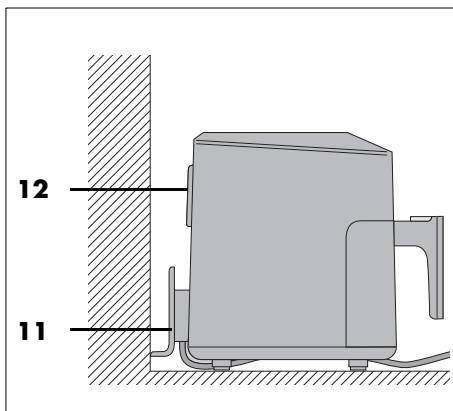
5. Naudojimo pradžia

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



Gaisro PAVOJUS!

Galinėje prietaiso dalyje yra oro išleidimo anga **12** ir tarpiklis **11**. Prietaisui veikiant, iš oro išleidimo angos sklinda karšti garai.



- ⊙ Niekada neuždenkite oro išleidimo angos **12**.
- ⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
- ⊙ Įsitinkinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.

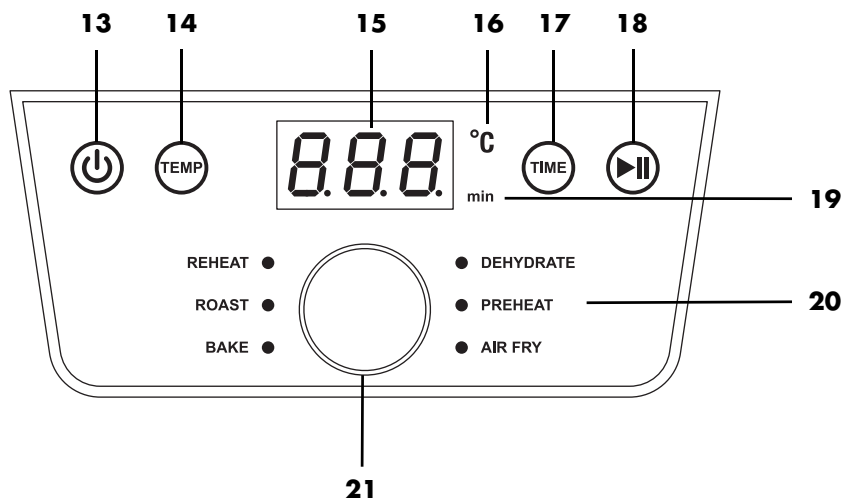
A pav.:

1. Indą **9** už rankenos **8** ištraukite iš korpuso **1**.
2. Pastumkite atpalaidavimo mygtuko apsauginį įtaisą **6** rodyklės kryptimi.
3. Paspauskite gruzdinimo krepšeliui atpalaiduoti skirtą mygtuką **7** ir iškelkite gruzdinimo krepšėlį **5** iš indo **9**.

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

- Nuo prietaiso nuimkite apsauginę plėvelę ir lipnią juostelę, tačiau nenuimkite prietaiso apačioje esančios specifikacijų lentelės.
- Patikrinkite, ar yra visos priedų dalys ir ar jos nepažeistos.
- Prieš pirmą naudojimą išvalykite įrenginį ir visus priedus (žr. „Valymas“ 88 psl.).
- Prietaisą statykite ant sauso, lygaus, nesislidaus ir karščiui atsparaus pagrindo.
- Kištuką **10** įkiškite į kištukinį lizdą, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.

6. Valdymo skydelio ir ekrano apžvalga



- 13** Įjungimas ir išjungimas
- 14** **TEMP** Paspauskite, kad pakeistumėte temperatūrą, ekranas mirksi
- 15** Ekране rodomos temperatūros ir gaminimo laiko vertės
- 16** °C šviečia, kai rodoma temperatūra.
- 17** **TEMP** Paspauskite, kad pakeistumėte gaminimo laiką, ekranas mirksi
- 18** Paleidimo/pertrauka funkcija
- 19** **min** šviečia, kai rodomas laikas.
- 20** 6 programos (žr. „Programų apžvalga“ 82 psl.)
- 21** Sukamasis reguliatorius:
- paspauskite, kad atidarytumėte programos pasirinkimo meniu. Užsidega už **REHEAT** esantis šviesos diodas. Programos išskviečiamos pasukant. Pasirinktą programą rodo šviečiantis šviesos diodas.
 - pakeiskite 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 **5** negalima pripildyti daugiau nei iki žymos **MAX 4**.
- Akrilamidas gali turėti kancerogeninį poveikį. Kad akrilamido susidarytų kuo mažiau, neskrudinkite per ilgai, kad patiekalas per daug neapskrustytų.

Kad apskrustų tolygiai ^{1 2}

¹: Kas 5 minutes pakratykite arba apverskite.

²: praėjus pusei maisto ruošimo laiko, pamašykite arba apverskite.

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

1. Ištraukite indą **9** ir gruzdinimo krepšeljį **5** iš korpuso **1** laikydami už rankenos **8** ir pakratykite ingredientus. Maišydami žiūrėkite, kad gruzdintos bulvytės būtų gerai išmaišytos ir vidinės, neparuoštos bulvytės patektų į išorę. Ištraukiant indą **9**, vėdinimas išsijungs automatiškai. Ekranas **3** mirksi.
2. Vėl įdėkite indą **9** ir gruzdinimo krepšeljį **5** į prietaisą. Nutrauktas procesas automatiškai paleidžiamas iš naujo.

Kepimas

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

Pakuotės informacija

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

8. Valdymas



PAVOJUS nusidenginti!

- ⊙ Naudojimo metu prietaiso paviršiai gali įkaisti. Nelieskite įkaitusių prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančios oro išleidimo angos **12**.
- ⊙ Norėdami paimti indą **9** ir gruzdinimo krepšelį **5**, naudokite orkaitės pirštines ar puodkėles.
- ⊙ Gruzdinimo metu iš oro išleidimo angos **12** sklinda karšti garai. Nelieskite garų.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Prietaiso jokia būdu negalima naudoti be gruzdinimo krepšelio **5**!
-

8.1 Maitinimo jungtis

- Kai prietaisas yra pastatytas, kištuką **10** įkiškite į kištukinį lizdą su įžeminimo kontaktu, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.
 - Pasigirsta trumpas signalo signalas.

8.2 Įjungimas / išjungimas

- Norėdami įjungti budėjimo režime esantį prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką **13**.
 - 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 **13** mygtuką. Tai veikia ir paleidžiant programas.

8.3 Veikimo pagrindai

Taikomi šie punktai: Prietaisas įjungtas.

Programos iškvietimas

- Spauskite žemyn sukamąjį reguliatorių **21**. Užsidega už **REHEAT** esantis šviesos diodas.
- Sukite sukamąjį reguliatorių, kol užsidegs norimos programos šviesos diodas - tada jį bus pasirinkta.

Temperatūros pakeitimas

Temperatūrą galima nustatyti 5 laipsnių intervalais nuo 60 iki 200 °C.

- Paspauskite mygtuką **TEMP 14**. Ekране **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. (Programoje **DEHYDRATE** nuo 60 minučių iki 24 valandų.)

- Paspauskite mygtuką **TIME 17**. Ekране 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 nepilipo prie kaitinimo elemento **2**, esančio vidinės dalies viršuje.
- **GREITOS PRADŽIOS FUNKCIJA**
Įjunkite prietaisą iš budėjimo režimo naudodami **⏻ 13** mygtuką. Paspauskite mygtuką **⏻ 18**, 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 (ne **DEHYDRATE** programoje)
 - Gaminimo laikas
1. Iš anksto paruoškite maisto produktus ir įdėkite į gruzdinimo krepšelį **5**.
 2. Gruzdinimo krepšelį **5** įdėkite į indą **9**.
 3. Įstatykite indą **9** į korpusą **1**.
 4. Nustatymui paspauskite mygtuką **⏻ 13**.
 5. Vieną kartą pasukite sukamąjį reguliatorių **21**. Užsidega už **REHEAT** esantis šviesos diodas.
 6. Sukite sukamąjį reguliatorių, kol užsidegs norimos programos šviesos diodas. Ekране rodomas pasirinktos programos laikas.

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

7. Gaminimo procesą pradėkite paspausdami mygtuką **⏻ 18**. Programa paleidžiama.
 - Ekране rodomas likęs veikimo laikas.
 - Temperatūrą likusį veikimo laiką 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 neigiamos įtakos gaminimo rezultatui.
- Veikiant programai **AIRFRY** kas 5 minutes pasigirsta signalas, primenantis, kad reikia papurtyti arba apversiti bulvytes.

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

1. Indą **9** už rankenos **8** ištraukite iš korpuso **1**. Ištraukiant indą **9**, prietaisas išsijungs automatiškai.
 - Ekranas mirksi.
 - Rodomas gaminimo laikas.
 - Ventilatorius sustoja, kol indas **9** vėl įstatomas.
2. Indą vėl įdėkite į prietaisą. Kol nepasibaigė gaminimo laikas, prietaisas vėl įsijungia automatiškai.

arba

1. Trumpai paspauskite **⏻ 18** mygtuką, norėdami nutraukti gaminimo procesą.
 - Ekranas mirksi.
 - Rodomas gaminimo laikas.
2. Norėdami tęsti gaminimo procesą, vėl trumpai paspauskite paleidimo/pertrauka mygtuką **⏻ 18**.

8.6 Gaminimo proceso pabaiga

- Pasibaigus programai, pasigirsta garsinis signalas ir ekrane pasirodo *End*.
- Jums prireiks karščiui atsparaus padėklo indui **9** ir gruzdinimo krepšeliui **5**, taip pat lėkštės ar dubenėlio (jei reikia, iš anksto pašildyto).
- Norėdami prietaisą atjungti nuo elektros tinklo, jį panaudoję ištraukite kištuką **10**.

1. Indą **9** už rankenos **8** ištraukite iš korpuso **1**. Padėkite indą **9** ant karščiui atsparaus paviršiaus.
2. **A pav.:** Pastumkite atpalaidavimo mygtuko apsauginį įtaisą **6** rodyklės kryptimi.
3. Paspauskite gruzdinimo krepšeliui atpalaiduoti skirtą mygtuką **7** ir iškelkite gruzdinimo krepšelį **5** iš indo **9**.
4. Padėkite gruzdinimo krepšelį **5** ant karščiui atsparaus paviršiaus. Padėkite patiekalus ant paruoštos lėkštės / dubens.
5. Prieš valydami prietaisą ir priedus, leiskite jiems atvėsti.

PASTABA: Jei, pavyzdžiui, apskrudimo laipsnis dar nėra toks kaip pageidaujate, gaminimo procesą galite pakeisti rankiniu būdu. Įstumkite indą **9** su užpildytu gruzdinimo krepšeliu **5** atgal į korpusą **1** ir vėl pradėkite gaminimo procesą. Po kelių minučių patikrinkite apskrudimo laipsnį. Tiesiog laikydami už rankenos **8** ištraukite indą **9** iš korpuso **1** 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)
„REHEAT“	pašildymas	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
„ROAST“	Kepsniai, kotletai	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min)
„BAKE“	Keksiukai, pyragai ir kepiniai	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min)
„DEHYDRATE“	Dehidratuotas ir (arba) sausas maistas (slyvos / obuolių skiltelės)	60 °C (fiksuota temperatūra)	2 valandos (nuo 60 min. iki 24 val.)
„PREHEAT“	išankstinis pakaitinimas	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min)
„AIRFRY“	Šaldytos bulvytės ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min)

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 ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Vištos šlaunelės ²	200	30	450 g	1000 g
Daržovės ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Paruoštos bandelės ²	180	8	4 vnt.	6 vnt.
Keksiukai	150	18	4 vnt.	9 vnt.
Lašišos filė	200	16	100 g	500 g
Kepsnys ²	200	5 – 20	100 g	500 g

Išnašos ^{1,2} reiškia:

¹: kas 5 minutes pakratykite arba apverskite. Veikiant programai **AIRFRY** kas 5 minutes kaip priminimas pasigirsta signalas.

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

9. Receptai

9.1 Gruzdintos bulvytės su prieskoninių žolelių majonezu

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

Majonezo sudedamosios dalys

1	kiaušinio trynys
1 arbatinis šaukštelis	garstyčių
125 ml	saulėgrąžų aliejaus
1 arbatinis šaukštelis	smulkiai supjaustytų petražolių
1 arbatinis šaukštelis	smulkinto daržinio 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 kiaušinio trynį ir garstyčias į aukštą indą ir rankiniu maišytuvu išmaišykite.
2. Pilkite aliejų plona srovele ir maišykite iki kreminės vienalytės masės.
3. Suberkite žoleles, pagardinkite druska, pipirais ir citrinų sultimis.
4. Nulupkite, nuplaukite ir nusauskinkite bulves bei batatus.
5. Supjaustykite bulves ir batatas maždaug 1 cm storio lazdelėmis ir dubenyje sumaišykite jas su aliejumi.
6. Gruzdintas bulvytes sudėkite į gruzdinimo krepšį. Laikykites didžiausio užpildymo aukščio. Gali būti reikalingi du gruzdinimo ciklai.
7. Nustatykite 25 min. laiko ir 200 °C temperatūros vertes.

8. Po 15 min. temperatūrą sumažinkite iki 180 °C ir gruzdintas bulvytes pamažiškite.
9. Gruzdintas bulvytes pasūdykite ir patiekite su prieskoninių žolelių majonezu.

9.2 Dešrelės tešloje

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Iškočiokite sluoksniuotą tešlą ant miltais pabarstyto darbinio paviršiaus.
2. Supjaustykite dešreles 4 cm ilgio gabalėliais.
3. Iškočiotą sluoksniuotą tešlą ištepkite garstyčiomis ir pabarstykite druska bei pipirais.
4. Supjaustykite tešlą 3 cm pločio juostelėmis.
5. Suvyniokite dešreles į sluoksniuotą tešlą taip, kad jos šiek tiek išsikištų šonuose.
6. Išplakite kiaušinius ir jais aptepkite sluoksniuotą tešlą.
7. Tvirtai suspauskite sluoksniuotos tešlos galus.
8. Įdėkite dešreles į gruzdinimo krepšį. Laikykites didžiausio užpildymo aukščio. Gali būti reikalingi du gruzdinimo ciklai.
9. Kepkite 200 °C temperatūroje apie 12–15 min., priklausomai nuo skonio ir apskrudimo laipsnio.

9.3 Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

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

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

9.4 Įdaryti pomidorai

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

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

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

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

9.5 Falafeliai iš avinžirnių miltų

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

PASTABA: atkreipkite dėmesį į maks. pripildymo aukštį. Gali būti reikalingi 2 gruzdinimo ciklai.

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

1. Nuplaukite ir nusausinkite petražoles, nuskabykite lapus ir labai smulkiai supjaustykite.
2. Nulupkite ir kubeliais supjaustykite askaloninį česnaką ir česnako skilteles.
3. Sumaišykite petražoles, askaloninius česnakus, česnaką, avinžirnių miltus, kmynus, kepimo miltelius ir druską.
4. Užvirinkite vandenį ir palaipsiui supilkite į miltų mišinį. Viską išminkykite iki vientisos ir santykinai kietos tešlos.
5. Palikite tešlą 15 minučių pastovėti.
6. 1 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
7. Sudrėkintomis rankomis iš tešlos suformuokite maždaug graikinio riešuto dydžio rutuliukus ir sudėkite juos vieng šalia kito ant gruzdinimo krepšio.
8. Pirmiausia falafelius kepkite 180 °C temperatūroje maždaug 6 minutes. Tada dar 4 minutes kepkite 200 °C temperatūroje.
9. Dabar į dubenį įpilkite 7 valgomuosius šaukštus alyvuogių aliejaus ir atsargiai apvoliokite jame falafelius.

10. Falafelius vėl sudėkite ant padėklo ir kepkite gruzdintuvėje 200 °C temperatūroje apie 6 minutes, kol jie apskrus.

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 valgomas šaukštas	alyvuogių aliejaus
300 g	lašišos filė (be odos)
1	petražolių šakelė
1	baziliko šakelė
1 valgomas šaukštas	kaparėlių
2 valgomieji šaukštai	minkšto sviesto
1	nenulupta žalioji citrina
	Druskos, pipirų

Paruošimas

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

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

9.7 Cukinių ir baklažanų iešmeliai

Sudedamosios dalys 4 porcijoms

PASTABA: atkreipkite dėmesį į maks. pripildymo aukštį. Gali būti reikalingi 2 gruzdinimo ciklai.

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

9.8 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

- Iškočiokite picos tešlą ant miltaiš pabarstyto paviršiaus ir išpjaukite stačiakampius, kurie būtų 1 cm mažesni už gruzdinimo krepšio paviršių.
- Tešlą lengvai pabadykite šakute.
- Supjaustykite „Mozzarella“ sūrį plonais griežinėliais.
- Ant tešlos paskirstykite nusausintus pomidorus, pagardinkite druska, pipirais ir raudonėliais, ant viršaus uždėkite „Mozzarella“ griežinėlius.
- Picos gabalėlius kepkite partijomis 180 °C temperatūroje apie 7 minutes.
- Ant gabalėlių paskleiskite „Serrano“ kumpį ir kepkite dar 3–5 minutes.

- Kai picos kraštai šiek tiek apskrus, išimkite gabalėlius ir pabarstykite nuplautomis gražgarstėmis.
- Apšlakstykite picas trupučiu alyvuogių aliejaus ir patiekite.

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

9.9 Marinuoti vištienos sparneliai

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

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

Marinato sudedamosios dalys

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

Paruošimas

- Dideliame dubenyje sumaišykite visas marinato sudedamąsias dalis.
- Sudėkite vištienos sparnelius į dubenį ir sumaišykite juos su marinatu.
- Palikite vištienos gabalėlius marinate marinuotus maždaug 1 valandai.
- Sudėkite vištienos sparnelius vieną šalia kito į gruzdinimo krepšį ir 15 minučių įkaitinkite jį iki 190 °C temperatūros.
- Apverskite vištienos sparnelius įpusėjus gaminimo laikui.
- Kepimo pabaigoje patikrinkite vištienos sparnelius ir ištraukite juos, kai bus tinkami.

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

9.10 Šokoladiniai pyragėliai su skystu įdaru

Sudedamosios dalys 8 pyragėliams

PASTABA: Vienu metu galite paruošti 4 pyragėlius.

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

- Susmulkinkite šokoladą ir ištirpinkite jį vandens vonelėje.
- Sudėkite sviestą ir ištirpinkite jį taip pat.
- Kiaušinius ir cukrų išplakite iki putų.
- Persijokite miltus ir išmaišykite iki vientisos masės.
- Supilkite šokolado ir sviesto mišinį.
- Supilkite tešlą į keksiukų formeles ir įdėkite jas į gruzdinimo krepšelį. Įdėkite jį į įkaitintą prietaisą.
- Nustatykite 180 °C temperatūrą ir 5–6 minučių gaminimo laiką.
- Iškepkite šokoladinius pyragaičius ir ragaukite juos 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 kištukinio lizdo ištraukite kištuką **10**.
- ⊙ 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 **5** galima plauti indaplovėje.

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

- Prieš tai išmirkykite pridegusius maisto likučius.
- Indą **9** valykite rankomis šiltu vandeniu ir plovikliu. Tada kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu.
- Palikite visas dalis visiškai išdžiūti, prieš padėdami jas į dėžutę arba prieš vėl naudodami.

Korpusas

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

Vidus

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

11. Laikymas

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

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"> • Ar įjungtas elektros tiekimas? • Patikrinkite jungtį.
Patiekalas po rekomenduojamo laiko dar neparuoštas.	<ul style="list-style-type: none"> • Ar kiekis buvo per didelis, gabaliukai buvo per stori? • Ar temperatūra ir kepimo laikas buvo nustatyti per žemi?
Susidaro daug dūmų, stiprus kvapas	<ul style="list-style-type: none"> • Ar ant kaitinimo elemento 2 yra maisto likučių, kurie kaitinant dega? Gruzdinimo krepšelio 5 negalima pripildyti daugiau nei iki žymos MAX 4.
E1, E2 arba E3 rodmuo	<ul style="list-style-type: none"> • Prietaisas nebeįkaista arba yra nepakankamai karštas. Ištraukite kištuką keletai minučių. Jei klaida vis dar rodoma, prietaisą reikia remontuoti profesionaliai.

14. Techniniai duomenys

Modelis:	SHFD 2150 B1
Tinklo įtampa:	220–240 V, ~ 50 Hz
Energijos suvartojimas išjungties režimu:	≤ 0,5 W
automatinis pakeitimas išjungties režime:	≤ 20 Min
Apsaugos klasė:	I
Galia:	2150 W

Naudojami simboliai

	Apsauginis įžeminimas
	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 pakuootę 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 nustatytais teisėmis. Šių įstatymuose nustatytų teisių toliau nurodyta mūsų garantija neapriboja.

Garantijos sąlygos

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

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

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

Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

Suteikus garantiją, garantijos laikas nepratešiamas. Tai taip pat taikoma pakeistoms ir sutaisytoms dalims. Apie galimus jau perkant buvusius pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti iš karto, kai tik išpakuojuamas 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 besidėvinioms dalims ir pažeistoms trapioms dalims, pvz., jungikliams, lemputėms ar kitoms iš stiklo pagamintiems 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 pasčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 484648_2501**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliniame puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisieki su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

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



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „Lidl“ paslaugų portalą (www.lidl-service.com), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **484648_2501**, galėsite atsisiųsti reikiamą naudojimo instrukciją.



Aptarnavimo centras



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

IAN: 484648_2501



Tiekėjas

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VOKIETIJA

Sisukord

1. Ülevaade	93
2. Otstarbekohane kasutamine	94
3. Ohutusjuhised	94
4. Tarnekomplekt	97
5. Kasutuselevõtt	98
6. Juhtpaneeli ja ekraani ülevaade	99
7. Väike küpsetamise ABC	100
8. Käsitsemine	101
8.1 Toiteühendus	101
8.2 Sisse-/väljalülitamine	101
8.3 Põhikasutus	101
8.4 Programmide kasutamine	102
8.5 Küpsetusprotsessi katkestamine	102
8.6 Küpsetusprotsessi lõpp	103
8.7 Programmide ülevaade	104
8.8 Küpsetamisaja tabel	104
9. Retseptid	105
9.1 Segatud friikartulid ürdimajoneesiga	105
9.2 Vorstipirukad	105
9.3 Küpsetatud Camembert pohladega	106
9.4 Täidetud tomatid	106
9.5 Kikerhernejahust falafelid	107
9.6 Lõhe pakis	107
9.7 Kabatšoki- ja baklažaanivardad	108
9.8 Minipitsa singi ja rukolaga	108
9.9 Marineeritud kanatiivad	109
9.10 Vedela sisuga šokolaaditartletid	109
10. Puhastamine	110
11. Hoiustamine	110
12. Utiliseerimine	111
13. Tõrkeotsing	111
14. Tehnilised andmed	112
15. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii	112

1. Ülevaade

- 1 Korpus
- 2 Küttekeha (sisemuse ülaosas)
- 3 Ekraan ja juhtpaneel
- 4 **MAX** tähistab küpsetuskorvi maksimaalset täitekõrgust
(maksimaalne täitekõrgus on 5,2 liitrit)
- 5 Küpsetuskorv
- 6 Avamiskaitse
- 7 Nupp küpsetuskorvi lukustuse avamiseks
- 8 Küpsetuskorvi käepide
- 9 Pann, kuhu koguneb toiduvalmistamisel tekkiv vedelik
- 10 Toitepistikuga toitejuhe
- 11 Distsantshoidja koos juhtmehoidikuga
- 12 Õhuava

Täname teid usalduse eest!

Õnnitleme teid uue kuumaõhufritüüri soetamise puhul.

Toote ohutuks käsitlemiseks ja selle võimaste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

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

Loodame, et uuest kuumaõhufritüürist on teile palju rõõmu.

Sümbolid seadmel



See sümbol hoiatab teid kuuma pinnapuudutamise eest.



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

2. Otstarbekohane kasutamine

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

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

Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.

Ettenähtav väärikasutus

Kuumaõhufritüür ei sobi vedelike soojendamiseks.

3. Ohutusjuhised

Hoiatused

Vajaduse korral kasutatakse selles kasutusjuhendis järgmisi hoiatusi.



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

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

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

MÄRKUS: asjaolud ja iseärasused, mida tuleks seadme käsitlemisel arvestada.

Juhised ohutuks kasutamiseks

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



- ⊙ Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava. Hoidke küpsetuskorvi ainult käepidemest.
- ⊙ Küpsetamise ajal tuleb õhuavast kuuma auru. Ärge pange käsi auru sisse.
- ⊙ 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 kasutamiseks koduses majapidamises ja kodumajapidamiste sarnastes kohtades, näiteks...
 - ... kauplustes, kontorites ja muudel äripindadel asuvates töötajatele mõeldud köökides;
 - ... põllumajanduslikes käitistes;
 - ... klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
 - ... hommikusöögiga pansionites.
- ⊙ Vaadake puhastamist käsitlevat peatükki (vt "Puhastamine" lk 110).



OHT lastele!

- ⊙ 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. Lämpumisohu.



OHT lemmik- ja koduloomadele ning nende poolt!

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



OHT lindudele!

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



Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

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



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Ärge kasutage seadet, kui seadmel või ühendusjuhtmel on nähtavaid kahjustusi või kui seade on eelnevalt maha kukkunud.
- ⊙ Kui kasutate pikendusjuhet, peab see vastama seadme tehnilistes andmetes toodud nõuetele.
- ⊙ Ärge ühendage seadet mitme pesaga pistikupesassa. 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 ligipääsetavas kaitsekontaktidega pistikupesassa, mille pingeline vastab tüübisildile. Pistikupesasa 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 jääks kuskile vahele ega saaks muljuda.
- ⊙ Seade ei ole ka pärast väljalülitamist vooluvõrgust täielikult lahti ühendatud. Lahtiühendamiseks tõmmake toitepistik välja.
- ⊙ Tõmmates toitepistikut pistikupesast välja, tõmmake alati pistikust, mitte kunagi juhtmest.
- ⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast välja:
 - pärast iga kasutuskorda;
 - rikke ilmnemisel;
 - kui te seadet ei kasuta;
 - enne seadme puhastamist;
 - äikese ajal.
- ⊙ Ohtude vältimiseks ärge muutke toodet. Laske seadet parandada ainult spetsialiseerunud töökojas või teeninduskeskuses.



OHT – tuleoht!

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



OHT – põletusvigastused!

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

HOIATUS varakahjude eest!

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

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

4. Tarnekomplekt

- 1 kuumaõhufritüür
- 1 pann **9**
- 1 küpsetuskorv **5**
- 1 täielik kasutusjuhend (veebis)
- 1 lühijuhend (seadmega kaasas)

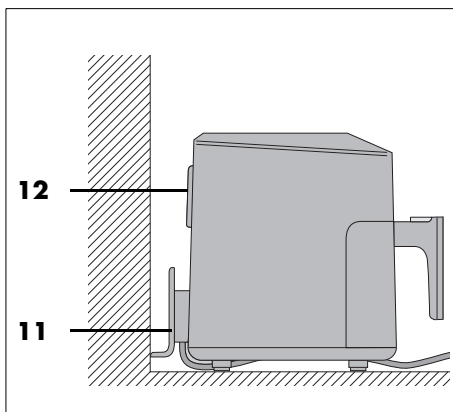
5. Kasutuselevõtt

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



OHT – tuleoht!

Seadme tagaküljel asuvad õhuava **12** ja distantsihoidja **11**. Õhuavast väljub seadme töötamisel kuuma auru.



- ⊙ Ärge kunagi katke õhuava **12** kinni.
- ⊙ Ärge kasutage kuumaõhufritiüri otse seinakappide, seinakontaktide all ega kardinade, paberi või muude sarnaste tuleohtlike esemete läheduses.
- ⊙ Pöörake tähelepanu vaba ruumi olemasolule seadme kõikidel külgedel ja kohal.

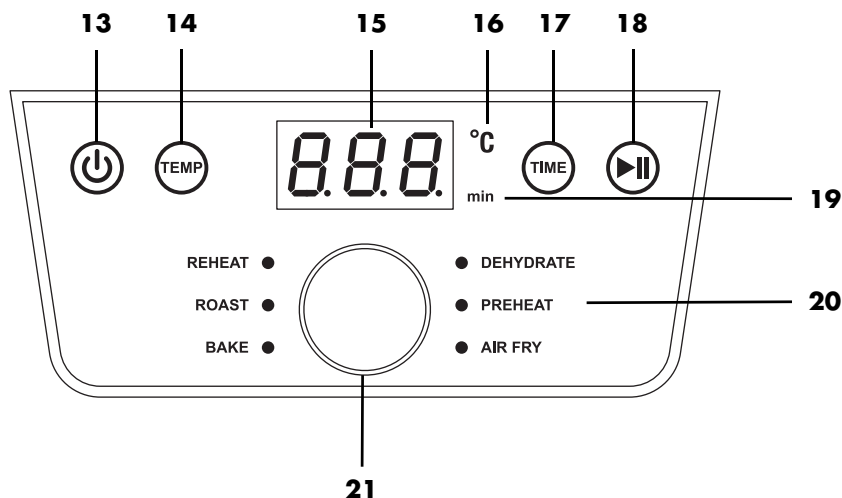
Joonis A:

1. Tõmmake pann **9** käepideme **8** abil korpusest **1** välja.
2. Lükake avamiskaitset **6** noole suunas.
3. Vajutage nuppu **7** küpsetuskorvi lukustuse avamiseks ja tõstke küpsetuskorv **5** suunaga üles pannilt **9** välja.

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

- Eemaldage seadmelt kaitsekiled ja liimribad, kuid ärge eemaldage seadme alusel küljel olevat tüübisilti.
- Kontrollige, kas kõik tarvikud on olemas ja kahjustamata.
- Enne esimest kasutuskorda puhastage seade ja kõik tarvikud (vt "Puhastamine" lk 110).
- Asetage seade kuivale ja tasasele ning libisemis- ja kuumakindlale pinnale.
- Ühendage toitepistik **10** pistikupesasse, mis vastab tüübisildil olevatele tehnilistele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

6. Juhtpaneeli ja ekraani ülevaade



- 13** Sisse-/väljalülitamine
- 14 TEMP** Vajutage temperatuuri muutmise võimaldamiseks, näidik vilgub
- 15** Ekraanil kuvatakse temperatuuri ja küpsetusaega
- 16 °C** Põleb temperatuuri kuvamisel.
- 17 TEMP** Vajutage küpsetusaega muutmise võimaldamiseks, näidik vilgub
- 18** Funktsioon Start/Paus
- 19 min** Põleb aja kuvamisel.
- 20** 6 programmi (vt "Programmide ülevaade" lk 104)
- 21** Pöördregulaator:
- vajutage programmivaliku menüü avamiseks. Programmi **REHEAT** taga olev LED põleb. Pööramisega avatakse programme. Valitud programmi kuvatakse põleva LED-iga.
 - keerake temperatuuri või aja muutmiseks ainult siis, kui ekraanil olevad väärtused vilguvad.

7. Väike küpsetamise 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.
- Küpsetage korraga ainult väike kogus.
- Küpsetuskorvi **5** ei tohi täita rohkem kui tähiseni **MAX 4**.
- Akrüülamiidid võib olla kantserogeenne. Akrüülamiidi moodustumise vältimiseks vältige toidu liigset pruunistamist.

Ühtlaseks pruunistamiseks ^{1 2}

¹: raputage või keerake iga 5 minuti tagant.

²: raputage või keerake poole küpsetusaja möödumisel.

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

1. Tõmmake pann **9** koos küpsetuskorviga **5** käepidemest **8** hoides korpusest **1** välja ja raputage toitu. Raputades veenduge, et friikartulid saaks korralikult segatud ja et seespool asetsevad friikartulid jääks nüüd väljapoole. Ventilatsioon lülitub panni **9** eemaldamisel automaatselt välja. Ekraan **3** vilgub.
2. Asetage pann **9** koos küpsetuskorviga **5** uuesti seadmesse. Katkestatud toiming käivitub automaatselt.

Küpsetamine

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

Pakenditeave

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

8. Käsitsemine



PÕLETUSOHT!

- Töö ajal võivad seadme pinnad muutuda kuumaks. Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava **12**.
- Kasutage panni **9** ja küpsetuskorvi **5** hoidmiseks pajakindaid või -lappe.
- Küpsetamise ajal tuleb õhuavast **12** kuuma auru. Ärge pange käsi auru sisse.
- Ärge liigutage ega transportige kuuma õhufritüüri, kui see on sisse lülitatud.

HOIATUS varakahjude eest!

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

8.1 Toiteühendus

- Kui seade on valmis kasutamiseks, panege toitepistik **10** kaitsekontaktidega pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele andmetele. Pistikupesa peab olema ka pärast sisselülitamist hästi ligipääsetav.
 - Kostub lühike helisignaal.

8.2 Sisse-/väljalülitamine

- Seadme ooterežiimist sisselülitamiseks vajutage nuppu **⏻ 13**.
 - Kostub lühike helisignaal.
 - Kõik programmide LED-id süttivad korrald.
 - Ekraanil kuvatakse eelseadistatud temperatuuri **180 °C 3**.
- Nupu **⏻ 13** uuesti vajutamisel saab seadme igal ajal ooterežiimi lülitada. See toimib ka poolelioletava programmi ajal.

8.3 Põhikasutus

Järgmiste toimingute eeldus: seade on sisse lülitatud.

Programmide kuvamine

- Vajutage pöördregulaatorit **21**. Programmi **REHEAT** taga olev LED põleb.
- Pöörake pöördregulaatorit, kuni soovitud programmi LED põleb – siis on see valitud.

Temperatuuri muutmine

Temperatuuri saab seadistada 5 kraadi kaupa vahemikus 60 kuni 200 °C.

- Vajutage nuppu **TEMP 14**. Ekraanil **3** vilgub temperatuur.
- Pöörake pöördregulaatorit, kuni kuvatakse soovitud temperatuuri. Vilkumine lõppeb u 5 sekundit pärast seadistamist. Uus temperatuur on kinnitatud.

Aja muutmine

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

(60 minutit kuni 24 tundi programmis **DEHYDRATE**.)

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

8.4 Programmide kasutamine

MÄRKUSED:

- Veenduge, et toit ei puutuks vastu sise-muse ülaosas olevat kuuma küttekeha **2** ega kleepuks selle külge.
- **KIIRKÄIVITUSFUNKTSIOON**
Lülitage seade ooterežiimilt sisse nupuga **⏻ 13**. Vajutades nuppu **⏻ 18** algab küpsetamine eelseadistatud temperatuuriga **180 °C** ja eelseadistatud küpsetusajaga **15 min**.

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

- Temperatuur (mitte programmis **DEHYDRATE**)
 - Küpsetusaeg
1. Valmistage toit ette ja pange see küpsetuskorvi **5**.
 2. Asetage küpsetuskorv **5** pannile **9**.
 3. Lükake pann **9** korpusesse **1**.
 4. Vajutage sisselülitamiseks nuppu **⏻ 13**.
 5. Vajutage korraks pöördregulaatorit **21**. Programmi **REHEAT** taga olev LED süttib.
 6. Pöörake pöördregulaatorit, kuni soovitud programmi LED süttib. Ekraanil kuvatakse valitud programmi aega.

MÄRKUS: Temperatuuri muutmiseks vajutage **TEMP**, aja muutmiseks vajutage **TIME**. Kuni vastav väärtus ekraanil vilgub, saate seda pöördregulaatori pööramisega muuta. Pärast pööramist oodake u 5 sekundit. Näidik lõpetab vilkumise ja uus väärtus on kinnitatud.

7. Alustage küpsetust, vajutades nuppu **⏻ 18**. Programm käivitub.
 - Ekraanil kuvatakse järelejäänud aega.
 - Temperatuuri ja järelejäänud aega saab käimasoleva programmi ajal muuta.

8.5 Küpsetusprotsessi katkestamine

MÄRKUSED:

- 20 minutit pärast küpsetusprogrammi katkestamist lülitub seade välja.
- Liiga pikk paus võib küpsetustulemust negatiivselt mõjutada.
- Programmi **AIRFRY** korral kõlab iga 5 minuti järel signaalheli, et tuletada teile meelde friikartuleid raputada või pöörata.

Küpsetusprotsessi saate igal ajal katkestada, nt pruunistumisastme kontrollimiseks.

1. Tõmmake pann **9** käepideme **8** abil korpusest **1** välja. Seade lülitub panni **9** eemaldamisel automaatselt välja.
 - Ekraan vilgub.
 - Kuvatakse küpsetusaega.
 - Ventilator peatub, kuni pann **9** on uuesti sisestatud.
2. Asetage pann uuesti seadmesse. Seade lülitub kuni küpsetusaja lõppemiseni uuesti automaatselt sisse.

või

1. Küpsetusprotsessi katkestamiseks vajutage korraks nuppu **⏻ 18**.
 - Ekraan vilgub.
 - Kuvatakse küpsetusaega.
2. Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage uuesti nuppu Start/Paus **⏻ 18**.

8.6 Küpsetusprotsessi lõpp

- Kui programm on lõpuni jõudnud, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub *End*.
 - Panni **9** ja küpsetuskorvi **5** jaoks on vaja kuumuskindlat alust, samuti taldrikut või kaussi (vajadusel eelsoojendatud).
 - Seadme vooluvõrgust eemaldamiseks tõmmake toitepistik **10** pesast välja.
1. Tõmmake pann **9** käepideme **8** abil korpusest **1** välja. Asetage pann **9** kuumuskindlale pinnale.
 2. **Joonis A:** Lükake avamiskaitset **6** noole suunas.
 3. Vajutage nuppu **7** küpsetuskorvi lukustuse avamiseks ja tõstke küpsetuskorv **5** suunaga üles pannilt **9** välja.
 4. Asetage küpsetuskorv **5** kuumuskindlale pinnale. Pange toit valmispandud taldrikule/kaussi.
 5. Laske seadmel ja tarvikutel enne puhastamist maha jahtuda.
-

MÄRKUS: Kui nt pruunistusaste ei vasta veel teie soovidele, saate küpsetamisprotsessi käsitsi muuta. Lükake pann **9** koos täidetud küpsetuskorviga **5** tagasi korpusesse **1** ja käivitage küpsetamisprotsess uuesti. Mõne minuti pärast kontrollige pruunistusastet. Selleks tõmmake lihtsalt pann **9** käepideme **8** abil korpusest **1** välja ja seejärel siestage see uuesti.

8.7 Programmide ülevaade

- Järgmine tabel on abiks näidatud toiduainete küpsetamise seadistamisel.

Programm	Kasutamine	Eelseadistatud temperatuur (seadistusvahemik)	Eelseadistatud aeg (seadistusvahemik)
REHEAT	Soojendamine	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
ROAST	Steigid, karbonaadid	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffinid, koogid ja küpsetised	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Toiduainete dehüdreerimine/kui- vatamine (ploomid/õunaviilud)	60 °C (kindel temperatuur)	2 tundi (60 min – 24 tundi)
PREHEAT	Eelkuumutus	200 °C (60 – 200 °C)	5 min (1 – 60 min)
AIRFRY	Külmutatud friikartulid ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)

8.8 Küpsetamisaja tabel

- Küpsetustabeli temperatuuri- ja ajaandmed on soovituslikud. Temperatuur ja aeg võivad varieeruda sõltuvalt toidu laadist, suurusest, kogusest ning teie maitsest.

Küpsetatav toit	°C	Minutid	Optimaalne kogus	Maksimaalne kogus
Friikartulid ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Kanakintsud ²	200	30	450 g	1000 g
Köögivilid ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Külmutatud saiakesed ²	180	8	4 tk	6 tk
Muffinid	150	18	4 tk	9 tk
Lõhefilee	200	16	100 g	500 g
Steik ²	200	5 – 20	100 g	500 g

Ülanumbrid ^{1,2} tähendavad järgmist.

¹: raputage või keerake iga 5 minuti tagant. Programmi **AIRFRY** korral kõlab iga 5 minuti järel signaalheli.

²: raputage või keerake poole küpsetusaja möödumisel.

9. Retseptid

9.1 Segatud friikartulid ürdimajoneesiga

Koostisained 4 portsjonile

Majoneesi koostisained

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

Friikartulite koostisained

250 g	maguskartulit
250 g	salatikartulit
2 spl	päevalilleõli

Valmistamine

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

9.2 Vorstipirukad

Koostisained 4 portsjonile

Koostisained

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

Valmistamine

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

9.3 Kūpsetatud Camembert pohlade-ga

Koostisained 4 portsjonile

MÄRKUS: Kohe alguses kontrollige, kas saate kūpsetuskorvi 4 Camembert'i tervelt űksteise kõrvale panna. Kui ei, siis kūpseta-ga Camembert'id 2 partiina.

Koostisained

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

Valmistamine

1. Vahustage munad koorega ning maitsestage soola ja pipraga.
2. Asetage riivsaia sűgavale taldrikule.
3. Tõstke jahutatud Camembert (tervelt või neljandikuna) lãbi munasegu ja seejãrel veeritage riivsaia, kuni paneering katab juustu tihedalt.
4. Kūpsetage Camemberti tűkke 200 °C juures u 5 – 10 minutit, kuni need on kuldpruunid.
5. Serveerige Camembert koos pohlade-ga.

9.4 Tãidetud tomatid

Koostisained 4 portsjonile

MÄRKUS: Olenevalt tomatite suuruselt ei pruugi kõik korraka kūpsetuskorvi mahtuda. Sel juhul tõdelge űlejãanud tomateid teises etapis.

Koostisained

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

Valmistamine

1. Peske tomatid ära, eemaldage varred ja lõigake űlaosa ära.
2. Uuristage tomatid ettevaatlikult lusika-ga tűhjaks ja laske neil tagurpidi sõelal nõrguda.
3. Koorige kűuslaug.
4. Peske ja kuivatage petersell.
5. Nűud rebige rõstsaia tűkkideks ja pange see koos űlejãanud õli, kűuslaugu, peterselli, soola, pipra ja parmesaniga blenderisse.
6. Peenestage mikseris kõik koostisained.
7. Pange tãidis tomatitesse.
8. Asetage tomatid kūpsetuskorvi.
9. Kūpsetage esmalt 180 °C juures u 10 minutit, seejãrel 140 °C juures veel 5 minutit.

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

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

9.5 Kikerhernejahust falafelid

Koostisained 4 portsjonile

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

Koostisained

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

Valmistamine

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

9.6 Lõhe pakis

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

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

Valmistamine

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

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

9.7 Kabatšoki- ja baklažaanivardad

Koostisained 4-le portsjonile

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

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 vardaid

Valmistamine

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

9.8 Minipitsa singi ja rukolaga

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

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

Valmistamine

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

Näpunäide Olenevalt taigna paksusest vajab pitsa 1 – 2 minuti võrra pikemat või lühemat aega.

9.9 Marineeritud kanatiivad

Koostisained 2 inimesele

Koostisained

Umbes 8	kanavarrast
1–2 tl	soola
1–2 tl	paprikapulbrit

Marinaadi koostisained

6 spl	päevalille- või rapsiõli
6 spl	magusvürtsikat tšillikastet
4 spl	tomatiketšupit
4 spl	äädikat
1–2 tl	tšillihelbeid

Valmistamine

1. Segage suures kausis kõik marinaadi koostisosad kokku.
2. Lisage kaussi kanatiivad ja segage need marinaadiga.
3. Laske kanatükidel u 1 tund marinaadis seista.
4. Asetage kanatiivad kõrvuti küpsetuskorvi ja kuumutage 190 °C juures 15 minutit.
5. Keerake kanatiibasid poole küpsetusaja möödumisel.
6. Küpsetusaja lõpus kontrollige kanatiibasid ja eemaldage sellised, millega olete rahul.

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

9.10 Vedela sisuga šokolaaditartletid

Koostisained 8 tartleti jaoks

MÄRKUS: Ühe korraga on võimalik valmistada 4 tartletti.

Koostisained

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

Valmistamine

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

10. Puhastamine



OHT – põletusvigastused!

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



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Enne kuumaõhufritüüri puhastamist tõmmake toitepistik **10** pistikupesast välja.
- ⊙ Kuumaõhufritüüri ei tohi vette kasta.

HOIATUS varakahjude eest!

- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid.

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

Lisatarvikud

- Eemaldage suuremad toidujäätid.
 - Küpsetuskorvi **5** saab pesta nõudepesumasinas.
-

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

- Kinnikõrbenud toidujäätke pehmemdage eelnevalt leotamisega.
- Puhastage panni **9** käsitsi sooja vee ja nõudepesuvahendi abil. Loputage hoolikalt puhta veega.
- Enne seadme ärapanekut või uuesti kasutamist laske kõigil osadel täiesti ära kuivada.

Korpus

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

Sisemus

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

11. Hoiustamine

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

12. Utiliseerimine

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



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



Pakend

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

13. Tõrkeotsing

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



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Arge mitte mingil juhul proovige seadet ise parandada.

Viga	Võimalikud põhjused/meetmed
Seade ei toimi	<ul style="list-style-type: none">• Kas toide on olemas?• Kontrollige ühendust.
Toit ei ole pärast soovitud aega valmis.	<ul style="list-style-type: none">• Kas kogus oli liiga suur või tükid liiga paksud?• Kas temperatuur oli liiga madal või küpsetusaeg liiga lühike?
Tugev suitsu ja lõhna teke	<ul style="list-style-type: none">• Kas küttekehal 2 on toidujääke, mis kuumutamisel kõrbevad? Küpsetuskorvi 5 ei tohi täita rohkem kui tähise MAX 4.
Kuvatakse E1, E2 või E3	<ul style="list-style-type: none">• Seade ei kuumene või ei kuumene piisavalt. Tõmmake toitepistik mõneks minutiks välja. Kui viga kuvatakse ka pärast seda, peab seadet professionaalselt parandama.

14. Tehnilised andmed

Mudel:	SHFD 2150 B1
Toitepinge:	220–240 V ~ 50 Hz
Võimsustarve väljalülitatuse korral:	≤ 0,5 W
Automaatne väljalülitumine:	≤ 20 min
Kaitseklass:	I
Võimsus:	2150 W

Kasutatud sümbolid

	Kaitsemaandus
	G eprüfte S icherheit – 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.

Garantiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

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

Garantii maht

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

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

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

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

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

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleemi kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmisi juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number
IAN: 484648_2501 ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteartikli numbrile leiate tüübisildilt, graveeringult, juhendi esilehelt (all vasakul) või kleebiselt seadme taga- või alumiselt küljelt.
- Kui tekkima peaks talitlushäireid või muid puuduseid, võtke esmalt ühendust järgnevalt toodud teeninduskeskusega **telefoni** või **e-kirja** teel.
- Sel juhul saate lisades ostutõendi (kassatšekk) ja märkides, millises puudus seisneb ja kuna see tekkis, defektseks loetud toote saata Teie jaoks saatekuluta Teile nimetatud teeninduse aadressile.

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



Selle QR-koodiga jõuate otse Lidli teeninduslehele (www.lidl-service.com) ja saate tooteartikli numbrile (IAN) **484648_2501** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.



Teeninduskeskus

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

IAN: 484648_2501



Tarnija

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSAMAA

Saturs

1. Pārskats	115
2. Paredzētais lietojums	116
3. Drošības norādījumi	116
4. Piegādes komplektācija	119
5. Eksploatācijas uzsākšana	120
6. Vadības paneļa un displeja pārskats	121
7. Mazie 1x1 gabaliņi gatavošanai grilā	122
8. Lietošana	123
8.1 Elektrības pieslēgums	123
8.2 Ieslēgšana/izslēgšana	123
8.3 Lietošanas pamatprincipi	123
8.4 Programmu lietošana	124
8.5 Gatavošanas procesa pārtraukšana	124
8.6 Gatavošanas procesa beigas	124
8.7 Programmu pārskats	126
8.8 Gatavošanas tabula	126
9. Receptes	127
9.1 Frī kartupeļi ar piedevām un majonēzi ar garšaugiem	127
9.2 Desiņas mīklas apvalkā	127
9.3 Cepts kamambēra siers ar dzērvenēm	128
9.4 Pildīti tomāti	128
9.5 Falafels no aunazirņu miltiem	129
9.6 Lasis paciņās	129
9.7 Cukīni-baklažānu iesmiņi	130
9.8 Mini pica ar šķiņķi un rukolu	130
9.9 Marinēti vistas spārniņi	131
9.10 Šokolādes kūciņas ar šķidru centru	131
10. Tīrīšana	132
11. Glabāšana	132
12. Utilizācija	133
13. Problēmu novēršana	133
14. Tehniskie dati	134
15. HOYER Handel GmbH garantija	134

1. Pārskats

- 1** Korpus
- 2** Sildelements (iekšējā nodalījuma augšpusē)
- 3** Displejs un vadības panelis
- 4** **MAX** Groza maksimālā piepildīšanas augstuma atzīme
(maksimālais piepildīšanas augstums ir 5,2 litri)
- 5** Grozs
- 6** Atbloķēšanas aizsargs
- 7** Groza atbloķēšanas taustiņš
- 8** Groza rokturis
- 9** Panna; šeit gatavošanas laikā satek šķidrums
- 10** Pieslēguma vads ar kontaktdakšu
- 11** Starpliņa ar kabeļa uztišanas ietvaru
- 12** Ventilācijas atvere

Pateicamies par jūsu uzticēšanos mūsu produktiem!

Apsveicam ar jauna karstā aerogrila iegādi.

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

- **Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.**
- **Obligāti ievērojiet drošības norādījumus!**
- **Ierīci drīkst izmantot tikai atbilstoši šajā lietošanas instrukcijā sniegtajiem norādījumiem.**
- **Saglabājiet šo lietošanas instrukciju, lai vēlāk varētu atrast nepieciešamo informāciju.**
- **Ja nododat ierīci citai personai, pievienojiet arī šo lietošanas instrukciju. Lietošanas instrukcija ir neatņemama ierīces sastāvdaļa.**

Vēlam patīkamu jaunā aerogrila lietošanu!

2. Paredzētais lietojums

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

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

Ierīci nedrīkst lietot komerciāliem mērķiem.

Nepareizas lietošanas veidi

Aerogrils nav piemērots šķidrumu uzsildīšanai.

3. Drošības norādījumi

Brīdinājuma norādes

Ja nepieciešams, lietošanas instrukcijā tiek izmantotas šādas brīdinājumu norādes.



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

BRĪDINĀJUMS! Vidējs risks: brīdinājuma neievērošana var radīt savainojumus vai nopietnu mantisku kaitējumu.

UZMANĪBU! Zems risks: brīdinājuma neievērošana var radīt nelielus savainojumus vai mantisku kaitējumu.

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

Simboli uz ierīces



Šis simbols brīdina par pieskaršanos karstai virsmai.



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

Norādījumi drošai lietošanai

- ⊙ Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām vai pieredzes un/vai zināšanu trūkumu, ja tās tiek uzraudzītas vai ir instruētas par drošu ierīces lietošanu un apzinās iespējamos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt lietotāja līmeņa apkopes darbus, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- ⊙ Jānodrošina, ka bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, atrodas drošā attālumā no ierīces un tās pieslēguma vada.
- ⊙ Nepareizas lietošanas gadījumā pastāv savainojumu risks.



- ⊙ Nepieskarieties karstām ierīces daļām, piemēram, ventilācijas atverei ierīces aizmugurē. Grozu satveriet tikai aiz roktura.
- ⊙ Fritēšanas laikā no ventilācijas atveres tiek izdalīti karsti tvaiki. Izvairieties no saskarsmes ar tvaikiem.
- ⊙ Ja ierīces barošanas vads tiek bojāts, lai izvairītos no apdraudējuma, to jāliek nomainīt ražotājam, ražotāja klientu apkalpošanas dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.
- ⊙ Šildelementiem nedrīkst veikt mitru tīrīšanu.
- ⊙ Šī ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- ⊙ 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" 132. lpp.).



BRIESMAS bērniem!

- ⊙ Nodrošini, ka bērni nevar noraut zemē sakarsušu aerogrīlu (piem., paraujot aiz barošanas kabēļa). Aplaušanās apdraud dzīvību!
- ⊙ Iepakojuma materiāls nav rotaļlieta. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisījumiem. 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 nekā cilvēki, citādi sadala gaisu savā ķermenī un ir ievērojami mazāki nekā cilvēki. Tādēļ putniem var būt ļoti bīstami ieelpot pat nelielu dūmu daudzumu, kas tiek radīts šīs ierīces lietošanas laikā. Izmantojot šo ierīci, mājās esošie putni ir jāpārvieta uz citu telpu.



BRIESMAS – mitruma radīts elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Sargiet ierīci no mitruma, kā arī ūdens pilēm vai šļakatām.
- ⊙ Ierīci, tās pieslēguma vadu un 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 pārtrauciet ierīces lietošanu un lieciet to pārbaudīt specializētā darbnīcā.
- ⊙ Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Nesāciet lietot ierīci, ja ierīcei vai pieslēguma vadam ir redzami bojājumi vai ierīce iepriekš ir nokritusi.
- ⊙ Ja izmantojat pagarinātāju, tam ir jāatbilst šīs ierīces tehniskajiem datiem.
- ⊙ Nepieslēdziet ierīci pie vairāku kontaktligzdu bloka. Tādējādi varat izraisīt pārslodzi.
- ⊙ Izvelciet pieslēguma vadu tā, lai neviens nevarētu uz tā uzkāpt, aiz tā aizķerties vai pakļūpt.
- ⊙ Pieslēdziet kontaktdakšu tikai pareizi ierīkotai, viegli pieejamai kontaktligzdai ar zemējuma kontaktiem, kuru spriegums atbilst tehnisko datu plāksnītē norādītajam. Kontaktligzdai ir jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
- ⊙ Raugieties, lai pieslēguma vads netiktu sabojāts uz asām malām vai karstām virsmām. Neaptiniet pieslēguma vadu ap ierīci.
- ⊙ Raugieties, lai ierīces uzstādīšanas laikā pieslēguma vads netiktu iespiests vai saspiests.
- ⊙ Arī pēc izslēgšanas ierīce nav pilnībā atvienota no energoapgādes tīkla. Lai to izdarītu, atvienojiet kontaktdakšu.
- ⊙ Lai atvienotu kontaktdakšu no kontaktligzdas, vienmēr velciet to aiz dakšas, nevis aiz pieslēguma vada.
- ⊙ Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas:
 - pēc katras lietošanas reizes;
 - ja rodas darbības traucējumi;
 - ja neizmantojat ierīci;
 - pirms ierīces tīrīšanas;
 - negaisa laikā.
- ⊙ Lai izvairītos no apdraudējuma, neveiciet ierīcē nekādas izmaiņas. Ierīces remontdarbus drīkst veikt tikai speciālā darbnīcā vai servisa centrā.



BRIESMAS – aizdegšanās risks!

- ⊙ Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- ⊙ Lietošanas laikā aerogrils ir nepārtraukti jāuzrauga. Tādējādi jūs savlaicīgi ievērosiet potenciālas problēmas, par kurām liecina neparasta smaka vai troksnis.
- ⊙ Nekādā gadījumā neapklājiet ierīci un nenolieciet uz mīkstiem priekšmetiem (piem., dvieļiem).
- ⊙ Visās ierīces pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.
- ⊙ Nelietojiet 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 traumas!

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

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.
- ⊙ Nekad nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām (piemēram, plīts virsmas), kā arī karstuma avotu vai atklātas liesmas tuvumā.
- ⊙ Uzmaniet, lai ēdieni nesaskartos ar karsto sildelementu ierīces iekšējās augšpusē un tur nepieliptu.
- ⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

- ⊙ Ierīce ir aprīkota ar neslidošām plastmasas kājiņām. Tā kā mēbeles ir pārklātas ar dažādām lakām un plastmasas materiāliem, kā arī apstrādātas ar dažādiem kopšanas līdzekļiem, nav iespējams pilnībā izslēgt iespēju, ka daži no šiem materiāliem ir tādas sastāvdaļas, kuru dēļ plastmasas kājiņu piesūkšanās rezultātā šie materiāli var tikt bojāti. Ja nepieciešams, zem ierīces novietojiet neslidošu paliktni.

4. Piegādes komplektācija

- 1 aerogrils
- 1 panna **9**
- 1 Grozs **5**
- 1 pilnā lietošanas instrukcija (internetā)
- 1 īsā lietošanas instrukcija (pievienota ierīcei)

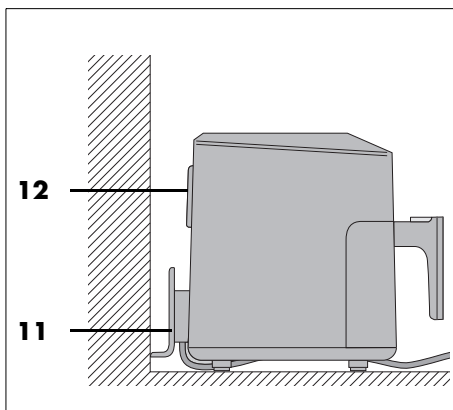
5. Eksploatācijas uzsākšana

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



BRIESMAS – aizdegšanās risks!

Ierīces aizmugurē atrodas ventilācijas atvere **12** un starplika **11**. Ierīces darbības laikā no ventilācijas atveres nāk ļauki karsti tvaiki.



- ⊙ Ventilācijas atveri **12** nekādā gadījumā nedrīkst nosegt.
- ⊙ Nelietojiet aerogrīlu 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.

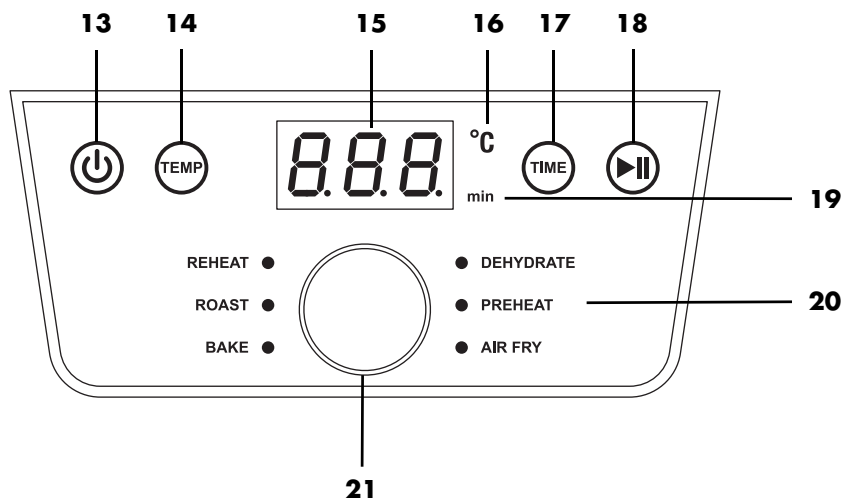
Attēls A:

1. Izvelciet pannu **9**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1**.
2. Pārbīdīet atbloķēšanas aizsargu **6** bultiņas virzienā.
3. Nospiediet groza atbloķēšanas taustiņu **7** un celiet grozu **5** uz augšu ārā no pannas **9**.

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

- Noņemiet aizsargplēvi un līmējamās lentes no ierīces, tomēr nenoņemiet tehnisko datu plāksnīti ierīces apakšpusē.
- Pārliecinieties, ka visi piederumi ir piegādāti un nav bojāti.
- Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet iekārtu un visus piederumus (skatīt "Tīrīšana" 132. lpp.).
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas, neslīdošas un karstumizturīgas pamatnes.
- Ievietojiet kontaktdakšu **10** kontaktligzdā, kas atbilst tehniskās datu plāksnītes datiem. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.

6. Vadības paneļa un displeja pārskats



- 13** leslēgšana/izslēgšana
- 14 TEMP** Nospiediet, lai varētu mainīt temperatūru - rādījums mirgo
- 15** Displejā tiek rādīta temperatūra un gatavošanas laiks
- 16 °C** Deg, kad tiek rādīta temperatūra.
- 17 TIME** Nospiediet, lai varētu mainīt gatavošanas laiku - rādījums mirgo
- 18** Funkcija «Sākt/pauze»
- 19 min** Deg, kad tiek rādīts laiks.
- 20** 6 programmas (skatīt "Programmu pārskats" 126. lpp.)
- 21** Grozāmais regulators:
- nospiediet, lai atvērtu programmu izvēlni. LED aiz uzraksta **REHEAT** deg. Griežot, tiek izsauktas attiecīgās programmas. Izvēlēto programmu rāda degošais LED.
 - pagrieziet, lai mainītu temperatūru vai laiku - tikai tad, kad šīs vērtības mirgo displejā.

7. Mazie 1x1 gabalīni gatavošanai grilā¹

Pārtikas produktu sagatavošana

- Visiem pārtikas produktiem pirms ievietošanas ierīcē jābūt maksimāli sausiem. Nosusiniet pagatavojamo produktu vai atbrīvojiet sasaldētu pārtikas produktu no ledus.
- Dziļi sasaldētus produktus atbrīvojiet no maksimāli daudz ūdens un ledus, pirms liekat tos aerogrīlā.
- Ja pārtikas produkti ir panēti, raugieties, lai panējums cieši turētos pie pagatavojamā produkta.

Gatavošanas ilgums un temperatūra

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

Lai iegūtu vienmērīgu apbrūninājumu^{1 2}

¹: Ik pēc 5 minūtēm sakratiet vai apgrieziet.

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

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

1. Izvelciet pannu **9** kopā ar grozu **5**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1** un sakratiet sastāvdaļas. Kratot raugieties, lai frī kartupeļi tiktu labi samaisīti un iekšpusē esošie, vēl negatavie kartupeļi nonāktu augšpusē. Kad pannu **9** izņem no ierīces, ventilācija automātiski izslēdzas. Displejs **3** mirgo.
2. Ievietojiet pannu **9** kopā ar grozu **5** atpakaļ ierīcē. Pārtrauktais process tiek automātiski atkal palaists.

Miklas izstrādājumu cepšana

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

Informācija uz iepakojuma

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

8. Lietošana



BRIESMAS – apdegumu risks!

- Lietošanas laikā ierīces virsmas var kļūt karstas. Nepieskarieties karstām ierīces daļām, piemēram, ventilācijas atverei **12** ierīces aizmugurē.
- Lai satvertu pannu **9** un grozu **5**, lietojiet virtuves cimdus vai katlu drāniņas.
- Fritēšanas laikā no ventilācijas atveres **12** tiek izdalīti karsti tvaiki. Izvairieties no saskarsmes ar tvaikiem.
- Nepārvietojiet un netrānsportējiet aerogrīlu, kamēr tas ir ieslēgts.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

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

8.1 Elektrības pieslēgums

- Kad ierīce ir uzstādīta, iespraudiet kontakt Dakšu **10** aizsargātā kontaktligzdā, kas atbilst tehnisko datu plāksnītē norādītajiem datiem. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
 - Atskan īss skaņas signāls.

8.2 Ieslēgšana/izslēgšana

- Nospiediet taustiņu **13**, lai aktivizētu ierīci, kad tā atrodas gaidstāves režīmā.
 - Atskan īss skaņas signāls.
 - Visu programmu LED uz brīdi iedegas.
 - Displejā **3** tiek parādīta iepriekš iestatītā temperatūra **180 °C**.

- Atkārtoti nospiežot taustiņu **13**, ierīci var jebkurā laikā pārslēgt gaidstāves režīmā. To iespējams izdarīt arī no aktīvas programmas.

8.3 Lietošanas pamatprincipi

Uz tālākajiem punktiem attiecas šāds nosacījums: Ierīce ir ieslēgta.

Programmas izsaukšana

- Pagrieziet grozāmo **21** slēdzi. LED aiz uzraksta **REHEAT** iedegas.
- Grieziet grozāmo slēdzi, līdz iedegas vēlamās programmas LED - tas nozīmē, ka programma ir atlasīta.

Temperatūras maiņa

Temperatūru iespējams iestatīt ar 5 grādu soli no 60 līdz 200 °C.

- Nospiediet taustiņu **TEMP 14**. Displejā **3** mirgo temperatūra.
- Grieziet grozāmo slēdzi, līdz tiek rādīta vēlamā temperatūra. Mirgošana apstājas apm. 5 sekundes pēc iestatīšanas. Jaunā temperatūra ir saglabāta.

Laika maiņa

Gatavošanas laiku var iestatīt ar 1 minūtes soli no 1 līdz 60 minūtēm. (Programmā **DEHYDRATE** no 60 minūtēm līdz 24 stundām.)

- Nospiediet taustiņu **TIME 17**. Displejā mirgo laiks.
- Grieziet grozāmo slēdzi, līdz tiek rādīts vēlamais laiks. Mirgošana apstājas apm. 5 sekundes pēc iestatīšanas. Jaunais gatavošanas laiks ir saglabāts.

8.4 Programmu lietošana

NORĀDES.

- Uzmaniet, lai ēdieni nesaskartos ar karsto sildelementu **2** ierīces iekštelpas augšpusē un tur nepieliptu.
- **ĀTRĀS PALAIDES FUNKCIJA**
Kad ierīce atrodas gaidstāves režīmā, ieslēdziet to ar taustiņu **⏻ 13**. Nospiežot taustiņu **⏻ 18**, tiek uzsākta gatavošana ar noklusējuma temperatūru **180 °C** un noklusējuma gatavošanas laiku **15 min**.

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

- temperatūra (izņemot programmai **DEHYDRATE**)
 - gatavošanas laiks
1. Sagatavojiet pārtikas produktus un ielieciet grozā **5**.
 2. Grozu **5** ievietojiet pannā **9**.
 3. Iebīdīet pannu **9** korpusā **1**.
 4. Lai ieslēgtu, nospiediet taustiņu **⏻ 13**.
 5. Vienu reizi piespiediet grozāmo **21** slēdzi. LED aiz uzraksta **REHEAT** iedegas.
 6. Griežiet grozāmo slēdzi, līdz iedegas vēlamās programmas LED. Displejā tiek parādīts izvēlētās programmas laiks.

NORĀDE. Lai mainītu temperatūru, nospiediet **TEMP**, lai mainītu laiku, nospiediet **TIME**. Kamēr attiecīgā vērtība mirgo displejā, to iespējams mainīt, griežot grozāmo slēdzi. Pēc griešanas pagaidiet apm. 5 sekundes. Rādījums pārstāj mirgot, un jaunā vērtība tiek saglabāta.

7. Palaidiet gatavošanas procesu, nospiežot taustiņu **⏻ 18**. Programma tiek palaista.
 - Displejā tiek parādīts atlikušais darbības laiks.

- Temperatūru un atlikušo darbības laiku ir iespējams mainīt arī aktīvas programmas darbības laikā.

8.5 Gatavošanas procesa pārtraukšana

NORĀDES.

- 20 minūtes pēc gatavošanas procesa pārtraukšanas ierīce pārslēdzas izslēgtā režīmā.
- Pārāk ilga pauze var ļoti negatīvi ietekmēt gatavošanas rezultātu.
- Programmā **AIRFRY** ik pēc 5 minūtēm atskan akustisks signāls, lai atgādinātu, ka jāsakrata vai jāapgriež frī kartupeļi.

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

1. Izvelciet pannu **9**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1**. Kad pannu **9** izņem no ierīces, tā automātiski izslēdzas.
 - Displejs mirgo.
 - Tiek parādīts gatavošanas laiks.
 - Ventilators pārstāj darboties, līdz pannā **9** būs atkal iebīdīta korpusā.
2. Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē. Ierīce automātiski ieslēdzas un darbojas līdz gatavošanas laika beigām.

vai

1. Īslaicīgi nospiediet taustiņu **⏻ 18**, lai pārtrauktu gatavošanas procesu.
 - Displejs mirgo.
 - Tiek parādīts gatavošanas laiks.
2. Vēlreiz nospiediet taustiņu **⏻ 18**, lai atsāktu gatavošanas procesu.

8.6 Gatavošanas procesa beigšana

- Kad programma ir pabeigta, atskan skaņas signāls, un displejā parādās **End**.

- Jums vajadzēs karstumizturīgu paliktņi pannai **9** un grozam **5**, kā arī šķīvi vai bļodu (iespējams, jau sasildītu).
 - Lai atvienotu ierīci no tīkla, pēc lietošanas atvienojiet kontaktdakšu **10**.
1. Izvelciet pannu **9**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1**. Novietojiet pannu **9** uz karstumizturīga paliktņa.
 2. **Attēls A:** Pārbīdīet atbloķēšanas aizsargu **6** bultiņas virzienā.
 3. Nospiediet groza atbloķēšanas taustiņu **7** un celiet grozu **5** uz augšu ārā no pannas **9**.
 4. Novietojiet grozu **5** uz karstumizturīga paliktņa. Servējiet ēdienu sagatavotajos šķīvjos/bļodās.
 5. Pirms ierīces un piederumu tīrīšanas pagaidiet, lai tie atdziest.

NORĀDE. Ja brūnuma pakāpe vēl neatbilst jūsu vēlmēm, jūs varat manuāli izmainīt gatavošanas procesu. Iebīdīet pannu **9** ar piepildīto grozu **5** atpakaļ korpusā **1** un vēlreiz palaidiet gatavošanas procesu. Pēc pāris minūtēm pārbaudiet brūnuma pakāpi. Šai nolūkā vienkārši izvelciet pannu **9**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1** un pēc tam atkal ievietojiet atpakaļ.

8.7 Programmu pārskats

- Nākamā tabula sniedz pārskatu par norādīto produktu pamatiestatījumiem.

Programma	Izmantojums	Iepriekš iestatītā temperatūra (iestatīšanas diapazons)	Iepriekš iestatītais laiks (iestatīšanas diapazons)
REHEAT	Uzsildīšana	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Steiki, kotletes	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Mafini, smalkmaizītes un mīklas izstrādājumi	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Pārtikas produktu dehidrēšana/žāvēšana (plūmes/ābolu šķēles)	60 °C (fiksēta temperatūra)	2 stundas (60 min. – 24 st.)
PREHEAT	Uzsildīšana	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min.)
AIRFRY	Saldēti frī kartupeļi ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)

8.8 Gatavošanas tabula

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

Ēdiens	°C	Minūtes	optimālais daudzums	maksimālais daudzums
Frī ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Vistas stilbi ²	200	30	450 g	1000 g
Dārzeni ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Uzsildāmās maizītes ²	180	8	4 gab.	6 gab.
Mafini	150	18	4 gab.	9 gab.
Laša fileja	200	16	100 g	500 g
Steiki ²	200	5 – 20	100 g	500 g

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

¹: Ik pēc 5 minūtēm sakratiet vai apgrieziet. Programmā **AIRFRY** ik pēc 5 minūtēm atskan akustisks signāls kā atgādinājums.

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

9. Receptes

9.1 Frī kartupeļi ar piedevām un majonēzi ar garšaugiem

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas majonēzei

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

Sastāvdaļas frī kartupeļiem

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

Pagatavošana

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

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

9.2 Desiņas mīklas apvalkā

Sastāvdaļas 4 porcijām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

9.3 Cepts kamambēra siers ar dzērvenēm

Sastāvdaļas 4 porcijām

NORĀDE. Jau pašā sākumā pārbaudiet, vai iespējams ievietotu veselus 4 kamambēra gabalus vienu otram blakus grozā. Ja tas nav iespējams, gatavojiet kamambēra gabalus 2 fritēšanas piegājienu.

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

9.4 Pildīti tomāti

Sastāvdaļas 4 porcijām

NORĀDE. Atkarībā no tomātu izmēra, var nebūt iespējams visus reizē ievietot groziņā. Tādā gadījumā pagatavojiet atlikušos tomātus otrā piegājienu.

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

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

9.5 Falafels no aunazirņu miltiem

Sastāvdaļas 4 porcijām

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

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

9. Tad ielejiet bļodā 7 ēdamkarotes olīveļļas un uzmanīgi apgrieziet šajā bļodā falafelu.
10. Novietojiet falafelu atpakaļ uz groziņa paliktņa un fritējiet pie 200 °C apm. 6 minūtes, līdz falafels kļūst zeltaini brūns.

9.6 Lasis paciņās

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

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

9.7 Cukīni-baklažānu iesmiņi

Sastāvdaļas 4 porcijām

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

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

9.8 Mini pica ar šķiņķi un rukolu

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

1. Noklājiet darba virsmu ar miltiem, izrullējiet picas mīklu uz tās un sagrieziet taisnstūra gabalos, kuru izmērs ir apmēram par 1 cm mazāks par groza virsmu.
2. Viegli saduriet mīklu ar dakšiņu.
3. Sagrieziet mocarellas sieru plānās šķēlēs.
4. Ieziediet mīklu ar tomātu biezeni, pievienojiet sāli, piparus un oregano, un uzlieciet mocarella šķēlītes.
5. Cepiet picas porcijas vienu pēc otras pie 180 °C apm. 7 minūtes.
6. Sadaliet vītināto šķiņķi uz picas gabaliem un tad tos cepiet vēl 3 – 5 minūtes.

- Kad picas malas kļūst gaiši brūnas, izņemiet gabalus un uzlieciet uz tiem nomazgāto rukolu.
- Uzlejiet nedaudz olīveļļas uz mini picām un pasniedziet.

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

9.9 Marinēti vistas spārniņi

Sastāvdaļas 2 personām

Sastāvdaļas

Apt. 8 vistas spārniņi
1–2 tējkarotes sāls
1–2 tējkarotes paprikas

Sastāvdaļas marinādei

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

Pagatavošana

- Samaisiet visas marinādes sastāvdaļas lielā bļodā.
- Ievietojiet vistas spārniņus bļodā un samaisiet tos ar marinādi.
- Ļaujiet marinādei ievilkties vistas spārniņos apt. 1 stundu.
- Novietojiet vistas spārniņus vienu otram blakus grozā un iestatiet ierīci uz 190 °C un 15 minūtēm.
- Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet spārniņus.
- Gatavošanas laika beigās pārbaudiet spārniņus un izņemiet, ja ir apmierinoši.

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

9.10 Šokolādes kūciņas ar šķidru centru

Sastāvdaļas 8 kūciņām

NORĀDE. Vienā piegājienā var pagatavot 4 kūciņas.

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

- Sagrieziet šokolādi un izkausējiet to ūdens peldē.
- Pievienojiet sviestu un pagaidiet, lai arī tas izkūst.
- Saputojiet olas un cukuru.
- Izsijājiet miltus uz šīs masas un samaisiet, līdz iegūstat gludu mīklu.
- Uzmanīgi iecilājiet šokolādes un sviesta maisījumu.
- Iepildiet mīklu mafinu veidnītēs un ievietojiet tās grozā. Novietojiet groziņu uz iepriekš uzsildītas ierīces.
- Iestatiet temperatūru uz 180 °C un gatavošanas laiku uz 5 – 6 minūtēm.
- Izņemiet šokolādes kūciņas un baudiet tās siltas.

10. Tīrīšana



BRIESMAS – apdegumu risks!

- ⊙ Pirms ierīces pārvietošanas vai tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Pirms sākat aerogrila tīrīšanu, atvienojiet kontaktdakšu **10** no kontaktligzdas.
- ⊙ Aerogrilu nedrīkst iegremdēt ūdenī.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

NORĀDE. Ņemiet vērā, ka pēc nožūšanas iedobēs vēl var būt saglabājušies ūdens pilieni. Novietojiet visas daļas brīvā vietā un ļaujiet tām nožūt.

Piederumi

- Noņemiet lielākās ēdiena atliekas.
 - Grozu **5** drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
-

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

- Piedegušas ēdiena atliekas iepriekš atmiekšķējiet.
- Pannu **9** tīriet ar rokām un siltu ūdeni, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis. Pēc tam kārtīgi noskalojiet tās ar tīru ūdeni.
- Ļaujiet visām daļām pilnībā nožūt, pirms noliekat tās ilgākai glabāšanai vai atkal tās izmantojat.

Korpuss

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

Iekšējais nodalījums

1. Iztīriet iekšējo nodalījumu ar mīkstu sūkli, nelielu ūdens un maiga tīrīšanas līdzekļa daudzumu.
2. Pēc tam to vairākas reizes izslaukiet ar mitru mikrošķiedru drānu, kuru starp slaucīšanas reizēm izmazgājāt un kārtīgi izgriežat.
3. Pēc tam nosusiniet ar virtuves dvieli.

11. Glabāšana

- Pirms novietojat aerogrila ilgstošai glabāšanai, veiciet šādas darbības.
 - ... Izraujiet kontaktdakšu **10**.
 - ... Ļaujiet iekārtai atdzist.
 - ... visām detaļām jābūt pilnībā sausām.
- Pieslēguma vadu **10** aptiniet ap kabeļa uztišanas ietvaru **11**.

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 sama-



zināt 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 novēršana

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
Ierīce nedarbojas	<ul style="list-style-type: none">• Vai ir nodrošināta energoapgāde?• Pārbaudiet pieslēgumu.
Ēdiens pēc ieteiktā laika vēl nav gatavs	<ul style="list-style-type: none">• Vai nebija pārāk liels daudzums vai pārāk biezi gabali?• Vai temperatūra vai gatavošanas laiks nebija pārāk mazs?
Rodas daudz dūmu un spēcīga smaka	<ul style="list-style-type: none">• Vai uz sildelementa 2 nav ēdienu atlieku, kas uzsilšanas laikā sāk degt? Grozu 5 nedrīkst piepildīt augstāk par atzīmi MAX 4.
Rādījums E1, E2 vai E3	<ul style="list-style-type: none">• Ierīce vairs nesilda vai arī nav pietiekami karsta. Izraujiet kontaktdakšu uz dažām minūtēm. Ja kļūda tiek rādīta arī pēc tam, ierīce ir jānogāda remontam darbnīcā.

14. Tehniskie dati

Modelis:	SHFD 2150 B1
Tikla spriegums:	220–240 V ~ 50 Hz
Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī:	≤ 0,5 W
automātiska iziešana no izslēgta stāvokļa:	≤ 20 min.
Aizsardzības klase:	I
Jauda:	2150 W

Izmantotie simboli

	Aizsargzēmējums
	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, saglabājiem oriģinālo pirkuma čeku. Šis dokuments kalpo kā pirkuma pierādījums.

Ja trīs gadu laikā no preces iegādes brīža atklājas tās materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc saviem ieskatiem bez maksas salabosim vai nomainīsim šo preci. Šis garantijas pakalpojums paredz, ka trīs gadu laikā jāuzrāda bojātā ierīce un pirkuma apliecinājums (pirkuma čeks), kā arī īsumā rakstiski jānorāda, kur un kad radies bojājums. Ja mūsu garantija sedz defekta novēršanu, saņemsiet atpakaļ salabotu vai jaunu preci. Līdz ar preces salabošanu vai nomaiņu netiek piemērots jauns garantijas periods.

Garantijas periods un likumīgās prasības

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

Garantijas segums

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

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

Garantija neattiecas uz dilstošām daļām, kas pakļautas normālam nolietojumam, kā arī uz traušlām daļām, piemēram, slēdžiem, 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 iejaukšanās 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: 484648_2501**, 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 preci 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 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), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN) **484648_2501**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.



Servisa centrs



Serviss Latvijā

Tālr.: 80005808

E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 484648_2501



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

1. Übersicht	137
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	138
3. Sicherheitshinweise	138
4. Lieferumfang	141
5. Inbetriebnahme	142
6. Bedienfeld und Display im Überblick	143
7. Kleines 1x1 des Frittierens	144
8. Bedienen	145
8.1 Stromanschluss	145
8.2 Ein-/Ausschalten	145
8.3 Grundbedienung	145
8.4 Programme verwenden	146
8.5 Garprozess unterbrechen	146
8.6 Ende des Garprozesses	147
8.7 Die Programme im Überblick	148
8.8 Gartabelle	148
9. Rezepte	149
9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	149
9.2 Würstchen im Schlafrock	149
9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	150
9.4 Gefüllte Tomaten	150
9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl	151
9.6 Lachs im Päckchen	151
9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße	152
9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	152
9.9 Marinierte Chickenwings	153
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	153
10. Reinigen	154
11. Aufbewahren	154
12. Entsorgen	155
13. Problemlösung	156
14. Technische Daten	156
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	157

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

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 154).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Pfanne **9**
- 1 Frittierkorb **5**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

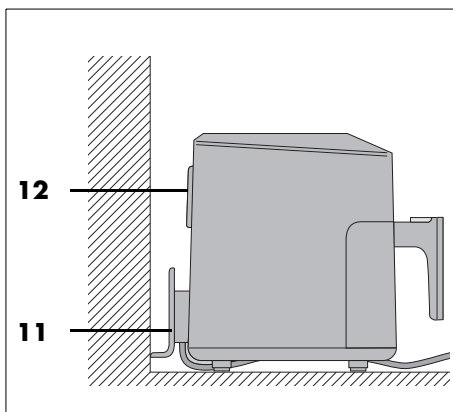
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **12** und der Abstandhalter **11**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heißer Dampf.



- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **12**.
- ⊙ 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.

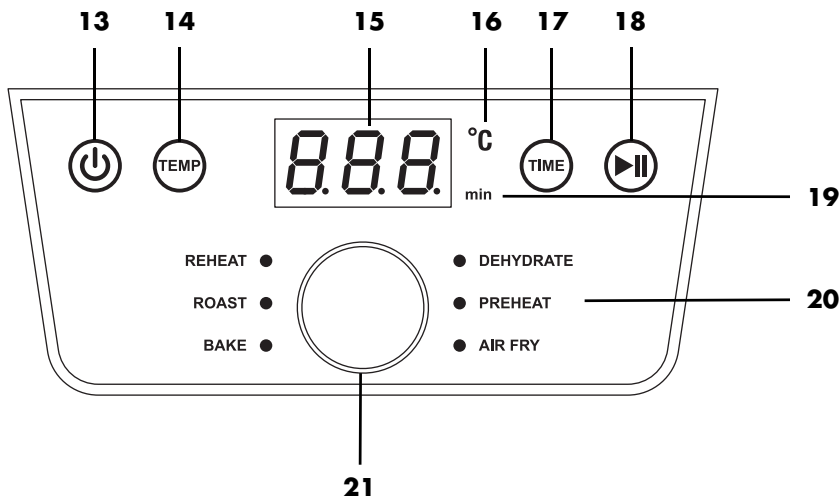
Bild A:

1. Ziehen Sie die Pfanne **9** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**.
2. Schieben Sie den Entriegelungsschutz **6** in Pfeilrichtung.
3. Drücken Sie die Taste **7** zum Entriegeln des Frittierkorbes und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **9**.

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

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 154).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **10** 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



- 13** Ein-/Ausschalten
- 14** **TEMP** Drücken, um die Temperatur verändern zu können, Anzeige blinkt
- 15** Display zeigt die Werte von Temperatur und Garzeit an
- 16** **°C** Leuchtet, wenn die Temperatur angezeigt wird.
- 17** **TIME** Drücken, um die Garzeit verändern zu können, Anzeige blinkt
- 18** Funktion Start/Pause
- 19** **min** Leuchtet, wenn die Zeit angezeigt wird.
- 20** 6 Programme (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 148)
- 21** 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 **5** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 4** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

-
- ¹: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.
 - ²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.
-

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **9** inkl. Frittierkorb **5** am Griff **8** 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 der Pfanne **9** automatisch ab. Das Display **3** blinkt.
2. Setzen Sie die Pfanne **9** inkl. Frittierkorb **5** wieder in das Gerät ein. Der unterbrochene Vorgang wird automatisch wieder gestartet.

Backen

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

Verpackungsinformationen

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

8. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **12** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **9** und des Frittierkorbes **5**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **12** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

8.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Ein kurzer Signalton ist zu hören.

8.2 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste **⏻ 13**, 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 **⏻ 13** kann das Gerät jederzeit in den Standby-Betrieb geschaltet werden. Dies funktioniert auch aus laufenden Programmen.

8.3 Grundbedienung

Für die folgenden Punkte gilt: Das Gerät ist eingeschaltet.

Programme aufrufen

- Drücken Sie den Drehregler **21**. 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 60 und 200 °C eingestellt werden.

- Drücken Sie die Taste **TEMP 14**. 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 60 Minuten bis zu 24 Stunden.)


- Drücken Sie die Taste **TIME 17**. 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  **13** ein. Durch Drücken der Taste  **18** 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 (nicht bei **DEHYDRATE**)
 - Garzeit
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **5**.
 2. Setzen Sie den Frittierkorb **5** in die Pfanne **9**.
 3. Schieben Sie die Pfanne **9** in das Gerät **1**.
 4. Drücken Sie zum Einschalten die Taste  **13**.
 5. Drücken Sie einmal den Drehregler **21**. Die LED hinter **REHEAT** leuchtet.
 6. Drehen Sie den Drehregler, bis die LED zu dem gewünschten Programm leuchtet. Im Display wird die Zeit für das gewählte Programm angezeigt.

HINWEIS: Zum ändern der Temperatur drücken Sie **TEMP**, zum ändern der Zeit drücken Sie **TIME**. Solange der entsprechende Wert im Display blinkt, können Sie ihn durch Drehen des Drehreglers verändern. Nach dem Drehen warten Sie ca.

5 Sekunden. Die Anzeige hört auf zu blinken und der neue Wert ist übernommen.

7. Starten Sie den Garprozess durch Drücken der Taste  **18**. Das Programm wird gestartet.
 - Im Display wird die Restlaufzeit angezeigt.
 - Temperatur und Restlaufzeit 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.
- Beim Programm **AIRFRY** ertönt alle 5 Minuten ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, die Pommes frites zu schttern oder zu wenden.

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **9** am Griff **8** aus dem Gerät **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **9** automatisch ab.
 - Das Display blinkt.
 - Die Garzeit wird angezeigt.
 - Der Ventilator stoppt, bis die Pfanne **9** wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

oder

1. Drücken Sie kurz die Taste **⏸ 18**, um den Garprozess zu unterbrechen.
 - Das Display blinkt.
 - Die Garzeit wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste Start/Pause **⏪ 18** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

8.6 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und *End* erscheint im Display.
 - Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **9** und den Frittierkorb **5** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
 - Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **10**.
1. Ziehen Sie die Pfanne **9** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie die Pfanne **9** auf die hitzebeständige Unterlage.
 2. **Bild A:** Schieben Sie den Entriegelungsschutz **6** in Pfeilrichtung.
 3. Drücken Sie die Taste **7** zum Entriegeln des Frittierkorbes und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **9**.
 4. Stellen Sie den Frittierkorb **5** auf die hitzebeständige Unterlage. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
 5. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern. Schieben Sie die Pfanne **9** mit dem gefüllten Frittierkorb **5** wieder in das Gehäuse **1** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach die Pfanne **9** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** 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)
REHEAT	Aufwärmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
ROAST	Steaks, Kotelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
BAKE	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
DEHYDRATE	Lebensmittel dehydrieren / trocknen (Pflaumen / Apfelspalten)	60 °C (feste Temperatur)	2 Stunden (60 Min. – 24 Std.)
PREHEAT	Vorheizen	200 °C (60 – 200 °C)	5 Min. (1 – 60 Min.)
AIRFRY	Gefrorene Pommes frites ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)

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 ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Hähnchenkeulen ²	200	30	450 g	1000 g
Gemüse ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Aufbackbrötchen ²	180	8	4 Stück	6 Stück
Muffins	150	18	4 Stück	9 Stück
Lachsfilet	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

¹: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden. Beim Programm **AIRFRY** ertönt zur Erinnerung alle 5 Minuten ein Signalton.

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

9. Rezepte

9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl

Zubereitung

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

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

9.2 Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

9.4 Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

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

9.9 *Marinierte Chickenwings*

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

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

Zutaten für die Marinade

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

Zubereitung

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

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

9.10 *Schokotörtchen mit flüssigem Kern*

Zutaten für 8 Törtchen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

10. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **10** 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 **5** kann 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.
- Reinigen Sie die Pfanne **9** von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

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

Innenraum

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

11. Aufbewahren

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

12. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der



Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

13. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> • War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? • War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> • Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 2, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb 5 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 4 gefüllt werden.
Anzeige von E1, E2 oder E3	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

14. Technische Daten

Modell:	SHFD 2150 B1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	≤ 0,5 W
automatischer Wechsel zu Aus-Zustand:	≤ 20 Min
Schutzklasse:	I
Leistung:	2150 W

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

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: 484648_2501** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **484648_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 484648_2501



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