



AIR FRYER SHLF 1000 D1

(FI) Käyttöohje

KUUMAILMAFRITEERAUSKEITIN

(PL) Instrukcja obsługi

**FRYTKOWNICA NA GORĄCE
POWIETRZE**

(EE) Kasutusjuhend

KUUMAÕHUFITTER

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

HEIßLUFTFRITTEUSE

(SE) Bruksanvisning

VARMLUFTSFRITEER

(LT) Vartotojo vadovas

KARŠTO ORO GRUZZDINTUVĖ

(LV) Lietošanas instrukcija

KARSTĀ GAISA GRILS

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

09/2024 ID: SHLF 1000 D1_24_V1.1

IAN 466177_2404

3

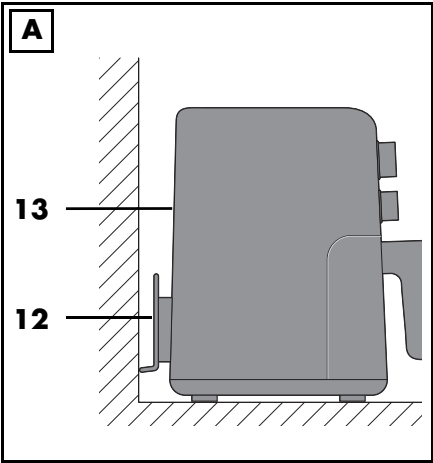
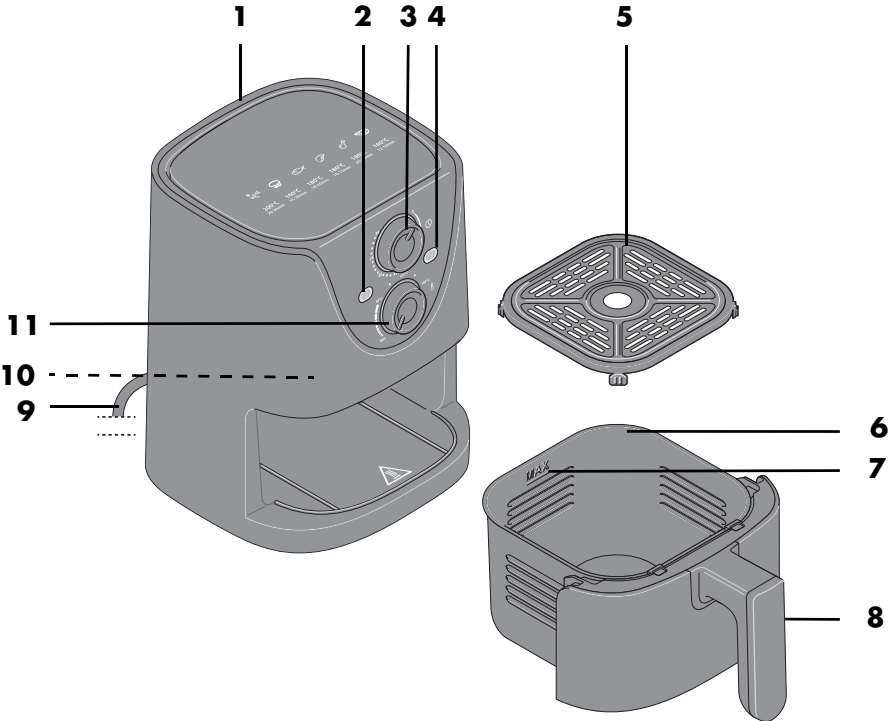
IAN 466177_2404



<i>Suomi</i>	2
<i>Svenska</i>	20
<i>Polski</i>	38
<i>Lietuviškai</i>	58
<i>Eesti keel</i>	76
<i>Latviski</i>	94
<i>Deutsch</i>	112



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



Sisältö

1. Yleiskatsaus	2
2. Määräystenmukainen käyttö	3
3. Turvaohjeita	3
4. Toimituksen sisältö	6
5. Käyttöönotto	6
6. Friteerauksen perusteet	7
7. Käyttö	8
7.1 Virtaliitäntä	8
7.2 Kypsennysprosessi	9
7.3 Kypsennysprosessin keskeytys	9
7.4 Ruskistusasteen parantaminen	9
7.5 Kypsennystaulukko	10
8. Reseptit	11
9. Puhdistus	16
10. Säilytys	16
11. Osien hävittäminen	16
12. Häiriötapauksessa	17
13. Tekniset tiedot	17
14. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH	18

1. Yleiskatsaus

- 1 Kotelo
- 2 **punainen LED:** käyttövalo; palaa aina, kun ajastin on käynnissä.
- 3 Timer; ajastin kypsennysajan asettamiseen, käynnistää laitteen
- 4 **vihreä LED:** LED käyttölämpötilalle; palaa aina, kun säädetty lämpötila on saavutettu.
- 5 Siiviläosa
- 6 Pannu; tänne neste kerääntyy kypsennettäessä.
- 7 **MAX** Merkintä pannun korkeimmalle täyttömäärälle (korkein täyttömäärä on 2,0 litraa)
- 8 Pannun kahva
- 9 Liitosjohto verkkopistokkeella
- 10 Lämmityselementti (sisätilan yläosassa)
- 11 Lämpötilansäädin
- 12 Välike johtokelalla
- 13 Poistoilman aukko

Sydämellinen kiitos luottamuksestasi!

Onnittelumme uuden kuumailma-friteerauskeittimesi johdosta.

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

- **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!

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.

Symbolit laitteessa



Tämä symboli varoittaa koskemasta kuumaan pintaan.



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

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. Pidä pannusta kiinni 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastinkellon tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
 - ⊙ Huomioi puhdistusta koskeva luku (katso ”Puhdistus” sivulla 16).



VAARA lapsille!

- ⊙ Huolehdi siitä, että lapset eivät koskaan voi vetää kuumaa kuumailma-friteeraus-keitintä 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 sovellettava tämän laitteen teknisiin tietoihin.
- ⊙ Älä liitä laitetta jatkopistorasiaan. Seurauksena voi olla ylikuormitus.
- ⊙ Asettele liitosjohto siten, ettei kukaan voi astua sen päälle, jäädä siihen kiinni tai kompastua siihen.
- ⊙ Liitä laitteen verkkopistoke vain hyvin ulottuvilla olevaan ja asianmukaisesti asennettuun suojakosketinpistorasiaan, jonka jännite vastaa laitteen tyypikilven merkintää. Pistorasian on oltava myös liittäminen jälkeen hyvin saavutettava.
- ⊙ Pidä huolta siitä, ettei liitosjohto pääse vaurioitumaan terävien kulmien tai kuumien paikkojen takia. Älä kierrä liitosjohtoa laitteen ympärille.
- ⊙ Laitteen käyttöönottoaiheessa on katsottava, ettei sen liitosjohto juutu kiinni tai jää puristuksiin.
- ⊙ Vaikka laite onkin kytketty pois päältä, se saa silti verkkovirtaa. Tätä varten on irrotettava verkkopistoke.
- ⊙ Irrotaaksesi 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 läheistyillä.
- ⊙ Käytä kuumailma-friteerauskeitintä ainoastaan tukevalla, tasaisella, pitävällä, kuivalla ja palamattomalla työtasolla laitteen kaatumisen ja putoamisen estämiseksi.



VAARA palovammoista!

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

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Käytä vain alkuperäisiä varusteita.
- ⊙ Älä koskaan aseta laitetta kuumille pinnoille (esim. liesilevyille) tai lämmönlähteiden tai avotulen läheisyyteen.

- ⊙ Huomioi, etteivät ruoat pääse koskettamaan kuumaa lämmityselementtiä sisätilan yläosassa ja liimautumaan siihen kiinni.
- ⊙ Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.
- ⊙ Laite on varustettu pitävillä muovijaloilla. Koska huonekaluja pinnoitetaan monilla eri maaleilla ja muoveilla ja käsitellään erilaisilla hoitoaineilla, ei ole täysin poissuljettavissa, että joissakin näistä aineista on ainesosia, jotka vahingoittavat ja pehmentävät muovijalkoja. Aseta laitteen alle tarvittaessa pitävä alusta.

4. Toimituksen sisältö

- 1 kuumailma-friteerauskeitin
- 1 pannu **6** siiviläosalla **5**
- 1 täydellinen käyttöohje (internetissä)
- 1 pikaopas (laitteen mukana)

5. Käyttöönotto

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



VAARA - palovaara!

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

- ⊙ **Kuva A:** älä koskaan peitä poistoilman aukkoa **13**.
- ⊙ Älä käytä kuumailma-friteerauskeitintä suoraan yläkaappien tai seinäpistorasioiden alla, äläkä verhojen, paperin tai vastaavien palavien kohteiden läheistyillä.
- ⊙ Huomioi, että laitteen kaikilla puolilla ja yllä on vapaata tilaa.

OHJE: ensimmäisen käytön aikana voi muodostua hieman höyryä ja hajua. Se johtuu lämmityselementissä **10** käytetyistä asennusapuaineista, joten kyseessä ei ole tuotevirhe. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.

- Poista suojakelmut ja teipit laitteesta, älä kuitenkaan poista tyyppikilpeä laitteen alapuolelta.
- Tarkista, että kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet ovat mukana eikä niissä ole vaurioita.
- Puhdista laite ja kaikki lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttöä.
- Aseta laite kuivalle, tasaiselle, pitävälle ja lämmönkestävälle alustalle.
- Aseta verkkopistoke **9** pistorasiaan, joka vastaa tyyppikilven arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.

6. Friteerauksen perusteet

Elintarvikkeiden valmistelu

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

Friteerausaika ja -lämpötila

- Maukkaan ja terveellisen tuloksen saavuttamiseksi on lämpötilan ja friteerausajan valinnassa noudatettava tarkalleen pakauksen ohjeita.
- Friteeraa vain pieniä määriä kerrallaan.
- Pannun **6** saa täyttää vain merkintään **MAX 7** asti.
- Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava aine. Jotta akryyliamidia muodostuu mahdollisimman vähän, on vältettävä liian voimakasta ruskistusta.

Tasaista ruskistusta varten ^{1 2}

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

²: Ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

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

1. Vedä pannu **6** kahvalla **8** ulos kotelosta **1** ja ravistele ainekset. Huomioi ravistellessa, että ranskalaiset perunat sekoittuvat hyvin ja että sisällä olevat, raat ranskalaiset pääsevät ulos. Laite sammuu automaattisesti, kun pannu poistetaan. Ajastin **3** jatkaa toimintaansa.
2. Aseta pannu **6** jälleen laitteeseen. Laite käynnistyy automaattisesti uudelleen.

Leivonta

Taikinaa **ei saa milloinkaan** laittaa suoraan pannuun **6**. Laita valmisteltu taikina leivontavuokaan tai muuhun lämmönkestävään astiaan (esim. muffinivuokaan). Aseta tämä sitten taikinalla täytettynä pannuun **6** siiviläosalle **5**.

Pakkauksen tiedot

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

7. Käyttö



VAARA palovammoista!

- ⊙ Laitteen pinnat voivat kuumentua käytön aikana. Älä koske laitteen kuumiin osiin, kuten esim. poistoilman aukoon **13** takasivulla.
- ⊙ Käytä patakintaita tai patalappuja käsitellessäsi pannua **6**.
- ⊙ Friteerauksen aikana poistoilman aukosta **13** poistuu kuumaa höyryä. Pysy loitolla höyrystä.
- ⊙ Älä liikuta tai kuljeta päällekytkettyä kuumailma-friteerauskeitintä.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

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

Timer-ajastin

- Ajastimella **3** käynnistät laitteen ja asetat halutun kypsennysajan.
- Voit asettaa ajan 5 ja 30 minuutin välille.
- Asetettua aikaa voidaan muuttaa käytön aikana.
- Ajan lyhentämiseksi sinun on käännettävä hieman voimakkaammin.

Lämpötilansäädin

- Lämpötilansäätimellä **11** säädät lämpötilan välille 80-200 °C.
- Asetettua lämpötilaa voidaan muuttaa käytön aikana.

LEDit

- **punainen LED 2:** palaa aina, kun ajastin **3** on käynnissä.
- **vihreä LED 4:** palaa aina, kun säädetty lämpötila on saavutettu. Sammuu, kun laite kuumentaa uudelleen.

7.1 Virtaliitäntä

- Kun laite on paikallaan, aseta verkkopistoke **9** suojakosketinpistorasiaan, joka vastaa tyyppikilvessä olevia arvoja. Pistorasian on oltava myös päällekytkennän jälkeen hyvin saavutettava.

7.2 Kypsennysprosessi

OHJE: tarvitset lämmönkestävän alustan pannulle **6** sekä lautasen tai kulhon (tarvittaessa esilämmitettynä).

1. Käänä ajastin **3** haluttuun aikaan. Tuuletin käynnistyy ja punainen käyttövalo **2** alkaa palamaan.
2. Käänä lämpötilansäädin **11** haluttuun lämpötilaan. Vihreä LED **4**: palaa heti, kun säädetty lämpötila on saavutettu.
3. Kun ajastin **3** on jälleen kohdassa **0**, asetettu aika on kulunut. Kello soi ja laite kytkeytyy pois päältä.
4. Vedä pannu **6** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**. Aseta pannu lämmönkestävälle alustalle.
5. Ota elintarvikkeet pannulta.
6. Irrota verkkopistoke **9** laitteen täydellistä poiskytkentää ja verkosta erottamista varten.

7.3 Kypsennysprosessin keskeytys

Voit milloin tahansa keskeyttää kypsennysprosessin esim. ruskistusasteen tarkastamiseksi.

1. Vedä pannu **6** kahvalla **8** ulos kotelosta **1**. Laite sammuu automaattisesti, kun pannu poistetaan.
 - LEDit **2** ja **4** sammuvat.
 - Tuuletin pysähtyy, kunnes pannu **6** asetetaan jälleen paikalleen.
 - Ajastin **3** jatkaa toimintaansa.
2. Aseta pannu **6** jälleen laitteeseen. Laite käynnistyy automaattisesti uudelleen.

7.4 Ruskistusasteen parantaminen

Jos esim. ruskistusaste ei vastaa toiveitasi, voit pidentää ajastimen aikaa tai käynnistää sen uudelleen.

1. Työnnä pannu **6** jälleen koteloon **1**.
2. Käynnistä kypsennysprosessi uudelleen asettamalla aika ajastimeen **3** ja lämpötila lämpötilansäätimeen **11**.
3. Tarkasta muutaman minuutin jälkeen ruskistusaste. Vedä tätä varten vain pannu **6** kahvalla **8** ulos kotelosta. Laite lopettaa lämmittämisen ja tuuletin pysähtyy.
4. Kun haluat:
 - tyytyväisenä lopettaa kypsennyksen, käänä lämpötilansäädin kohtaan **0** ja ota ruoka pannulta. Ajastin **3** kulkee itseksensä loppuun.
 - jatkaa friteerausta, työnnä pannu **6** vain takaisin laitteeseen ja kypsennysprosessi käynnistyy uudelleen.
5. Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu kello, LEDit **2** ja **4** tuuletin sammuvat.

7.5 Kypsennystaulukko

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

	Ainekset / Käyttö	suositeltu lämpötila ja aika
	Pakastetut ranskalaiset perunat ¹ (optimaalinen määrä n. 150 g, korkein määrä n. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffinit, kakut ja leivonnaiset	160 °C 15 - 20 min
	Kala	180 °C 18 - 20 min
	Pihvit, kotletit	180 °C 10 - 15 min
	Linnunliha osina, esim. koivet ² (optimaalinen määrä 4 osaa)	180 °C 20 - 30 min
	Katkaravut	180 °C 12 - 18 min

Korotetut numerot ^{1,2} tarkoittavat:

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

²: ravistelu tai kääntäminen kypsennysajan puolivälissä.

8. Reseptit

Peruna-bataattiranskalaiset yrttimajoneesilla

Ainekset 2 annokseen

Ainekset majoneesiin

1	munankeltuainen
1 teelusikallinen	sinappia
125 ml	auringonkukkaöljyä
1 teelusikallinen	hienonnettua persiljaa
1 teelusikallinen	hienonnettua kirveliä
1 teelusikallinen	sitruunamehua
	suolaa, pippuria

Ainekset ranskalaisiin

125 g	bataattia
125 g	kiinteämaltoisia perunoita
1 ruokalusikallinen	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 kermanen, 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 pannuun. Huomioi max. täyttömäärä. Mahdollisesti tulee tehdä kaksi friteeraus kertaa.
7. Aseta arvoiksi 25 minuuttia ja 200 °C.
8. Alenna lämpötila 15 minuutin kuluttua 180 °C:een ja ravistelee ranskalaiset.
9. Suolaa ranskalaiset ja tarjoile yrttimajoneesin kanssa.

Makkarat aamunutussa

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

4	makkaraa (esim. frankfurttin- tai wieninmakkarat)
½ pakkausta	lehtitaikinaa
	suolaa & pippuria
1 ruokalusikallinen	sinappia
1	kananmuna

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 muna ja voitele sillä lehtitaikina.
7. Paina lehtitaikinan päät kiinni.
8. Laita makkarat pannuun. Huomioi max. täyttömäärä. Mahdollisesti tulee tehdä kaksi friteeraus kertaa.
9. Paista halutun maun ja ruskistusasteen mukaan 200 °C:ssa n. 12-15 minuuttia.

Paistettua camembertia puolukoiden kanssa

Ainekset 2 annokseen

OHJE: tarkasta heti alussa, voitko laittaa 2 camembertiä kokonaisena vierekkäin pannuun. Jos ei, valmista camembertit 2 erässä.

Ainekset

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 2 | camembertia
(jokainen 150 g asti) |
| 1 | kananmuna |
| 1 ruokalusikallinen | kermaa |
| 3 ruokalusikallista | korppujauhoja |
| 2 ruokalusikallista | puolukoita lasista |
| maun mukaan suolaa & pippuria | |

Ruoanvalmistus

1. Vatkaa muna 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.

Täytetyt tomaatit

Ainekset 2 annokseen

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

Ainekset

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| 6 ruokalusikallista | oliiviöljyä |
| 6 | keskikokoista tomaattia |
| 2 | valkosipulin kynttä |
| 1 nippu | litteää lehtipersiljaa |
| 2 viipaletta | paahtoleipää
(normaali koko) |
| ½ teelusikallista | suolaa |
| 2 ripausta | pippuria |
| 40 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 pannuun.
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.

Kikhernejauhoista valmistettu falafel

Ainekset 2 annokseen

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

Ainekset

120 g	kikhernejauhoja
120 ml	vettä
4 ruokalusikallista	oliiviöljyä
2	valkosipulin kynttä
1	salottisipuli
1 nippu	persiljaa
½ teelusikallista	suolaa
1 ½ teelusikallista	kuminaa
½ teelusikallista	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 kiehuvaan ja lisää se vähitellen jauhoseokseen. Vaivaa kaikki tasaiseksi ja suhteellisen kiinteäksi taikinaksi.
5. Anna taikinan levätä 15 minuuttia.
6. Vaivaa sitten joukkoon ½ ruokalusikallista oliiviöljyä ja hieman sitruunamehua.
7. Muotoile taikinasta kostein käsin noin saksanpähkinän kokoisia palloja ja laita ne vierekkäin pannun siiväosalle.
8. Kypsennä falafelejä ensin 180 °C:ssa n. 6 minuuttia. Kypsennä sitten 200 °C:ssa vielä 4 minuuttia.
9. Laita sitten 3½ ruokalusikallista oliiviöljyä kulhoon ja kääntelee falafelit siinä varovasti.

10. Laita falafelit takaisin osalle ja friteeraa 200 °C:ssa n. 6 minuuttia kullannuskeiksi.

Lohi pakkauksessa

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

11. Laita perunaviipaleet keskelle ja mausta suolalla ja pippurilla. Aseta pinaatti ja lohi niiden päälle.
12. Laita kaprisvoi hiutaleiksi lohelle ja asettele päälle limettiviipaleita.
13. Taita paperi aineiden päälle, sulje reunat tiukasti ja laita pakkaus pannuun.
14. Kypsennä 200 °C:ssa n. 20 minuuttia.
15. Poista sitten paperi ja tarjoile aterialla.

Kesäkurpitsa-munakoiso-varmaat

Ainekset 2 annokseen

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

Ainekset

¼ teelusikallista	pippuria
¼ teelusikallista	maustepippuria
¼ teelusikallista	korianteria
¼ teelusikallista	kuivattua timjamia
¼ teelusikallista	kuivattua oreganoa
½ teelusikallista	suolaa
25 ml	oliiviöljyä
1	munakoiso
1	kesäkurpitsa
1	sipuli
	puuvartaita

Ruoanvalmistus

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

Minipizza kinkulla ja rucolalla

Ainekset 2 annokseen

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

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

Marinoidut kanansiivet

Ainekset 2 hengelle

OHJE: kypsennä kanansiivet 2 friteeraus-kerralla.

Ainekset

N. 8 kanansiipeä
1 - 2 teelusikallista suolaa
1 - 2 teelusikallista paprikkaa

Ainekset marinadille

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

Ruoanvalmistus

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

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

Suklaafondantit

Ainekset 8 fondantille

OHJE: voit valmistaa 4 fondanttia kerralla.

Ainekset

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

Ruoanvalmistus

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

9. Puhdistus



VAARA palovammoista!

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



VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Irrota verkkopistoke **9** pistorasiasta ennen kuumailma-friteerauskeittimen puhdistamista.
- ⊙ Kuumailma-friteerauskeitintä ei saa upottaa veteen.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.

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

Lisävarusteet

- Poista karkeat elintarvikkeiden jäämät.
- Pannu **6** ja siiviläosa **5** on mahdollista puhdistaa astianpesukoneessa. Vedä siiviläosa ylöspäin ulos pannusta. Huomioi puhdistuksen jälkeen asettaessasi, että siiviläosan **5** jalat osoittavat alaspäin. Aseta siiviläosa takaisin pannuun niin, että se seisoo tukevasti pohjalla.

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

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

Kotelo

- Pyyhi kotelo **1** ulkoa kostealla liinalla, jossa on hieman mietoa 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.

10. Säilytys

- Ennen kuumailma-friteerauskeittimen asettamista säilytyspaikkaansa ...
... on verkkopistoke **9** irrotettava,
... laitteen on oltava jäähtynyt ja
... kaikkien osien on oltava täysin kuivia.
- Kierrä liitosjohto **9** johtokelalle **12**.

11. Osien hävittäminen

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



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



Pakkaus

Pakkausmateriaalien hävittämisessä on noudatettava maakohtaisia asetuksia ja ympäristönsuojelumääräyksiä.

12. Häiriötapauksessa

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



VAARA sähköiskusta!

- Laitetta ei pidä missään tapauksessa yrittää korjata itse.

Vika	Mahdollinen syy / apukeino
Laite ei toimi	• Onko virransyöttö varmistettu? • Tarkasta liitäntä.
Ruoka ei ole valmistunut suositellussa ajassa	• Oliko määrä liian suuri tai palat liian paksuja? • Oliko lämpötila tai kypsennysaika liian alhainen?
Voimakas savun- ja hajunmuodostus	• Onko lämmityselementissä 10 elintarvikkeiden jäämiä, jotka palavat kuumennuksessa? Pannun 6 saa täyttää vain merkintään MAX 7 asti.

13. Tekniset tiedot

Malli:	SHLF 1000 D1
Verkköjännite:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Suojaluokka:	I
Teho:	1000 W

Käytetyt symbolit

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

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

14. 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 takuume 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 kulutussosia, 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: 466177_2404** 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, liitä mukaan ostotosite (ostokuitti) ja tiedot vian laadusta ja siitä, milloin vika ilmaantui.

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



Tällä QR-koodilla pääset suoraan Lidl-palvelusivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi antamalla tuotenumeron (IAN) **466177_2404**.



Palvelukeskus

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

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

IAN: 466177_2404



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	20
2. Avsedd användning.....	21
3. Säkerhetsanvisningar	21
4. Leveransomfattning	24
5. Innan första användningen.....	24
6. Lite ABC om fritering	25
7. Användning.....	26
7.1 Anslutning till ström	26
7.2 Tillagningen	26
7.3 Avbryta tillagningen	27
7.4 Justera bryningsgraden	27
7.5 Tillagningstabell.....	28
8. Recept	29
9. Rengöring.....	34
10. Förvaring.....	34
11. Avfallshantering	34
12. Problemlösning.....	35
13. Tekniska data.....	35
14. Garanti från HOYER Handel GmbH	36

1. Översikt

- 1 Hölje
- 2 **Röd LED:** driftslampa; lyser alltid när timern är igång.
- 3 Timer; för att ställa in tillagningstiden, startar apparaten
- 4 **Grön LED:** LED för driftstemperatur; lyser alltid när den inställda temperaturen har uppnåtts.
- 5 Silinsats
- 6 Panna; här samlas vätskan från tillagningen.
- 7 **MAX** Markering för den maximala påfyllningsnivån i pannan (maximal påfyllningsnivå är 2,0 liter)
- 8 Handtag på pannan
- 9 Anslutningskabel med stickpropp
- 10 Värmeelement (på ovansidan invändigt)
- 11 Temperaturreglage
- 12 Distans med kabelupplindning
- 13 Frånluftsöppning

Tack så mycket för ditt förtroende!

Vi gratulerar till din nya varmluftsfröts.

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

- **Läs igenom den här bruksanvisningen noggrant innan första användningen.**
- **Det är mycket viktigt att följa säkerhetsanvisningarna!**
- **Apparaten får endast användas på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen.**
- **Spara bruksanvisningen för att få information vid ett senare tillfälle.**
- **Om du skulle överlåta apparaten till någon annan, se till att även överlämna den här bruksanvisningen. Bruksanvisningen är en del av produkten.**

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

2. Avsedd användning

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

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

Apparaten får inte användas för yrkesbruk.

Förturbart missbruk

Varmluftsfrötsen 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 sakskador inträffa.

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

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

Symboler på apparaten



Den här symbolen varnar mot att beröra den heta ytan.



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

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. Håll pannan endast i 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller något separat fjärrstyrningssystem.
- ⊙ Beakta kapitlet om rengöring (se "Rengöring" på sida 34).



FARA för barn!

- ⊙ Se till att barn aldrig kan dra ner den heta varmluftsfritysen (t.ex. med elkabeln). Livsfara vid brännskador!
- ⊙ Förpackningsmaterialet är ingen leksak. Barn får inte leka med plastpåsar. Kvävningsrisk föreligger.



FARA för och på grund av hus- och nyttodjur!

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



FARA för fåglar!

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



FARA för elektrisk stöt genom fuktighet!

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



FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Ta inte apparaten i drift om apparaten eller anslutningskabeln har synliga skador eller om apparaten har blivit tappad dess förinnan.
- ⊙ 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 fackhandel eller kundtjänst reparera produkten.



FARA - brandfara!

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



FARA för brännskador!

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

VARNING för saksador!

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

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

4. Leveransomfattning

1 varmluftsfritys

1 panna **6** med silinsats **5**

1 fullständig bruksanvisning (på internet)

1 snabbguide (medföljer apparaten)

5. Innan första användningen

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



FARA - brandfara!

På baksidan av apparaten finns frånluft-söppningen **13**. Ur frånluft-söppningen kommer det varm ånga vid användningen.

- ⊙ **Bild A:** täck aldrig över frånluft-söppningen **13**.
- ⊙ Använd inte varmluftsfritysen direkt under överskåp, vägguttag och inte i närheten av gardiner, papper eller liknande brännbara föremål.
- ⊙ Se till att det finns fritt utrymme på alla sidor och över apparaten.

OBSERVERA: vid den första användningen kan en lätt rök- och luktutveckling förekomma. Detta beror på monteringsmedel på värmeelementet **10** och är inget produktfel. Se till att ventilationen är tillräcklig.

- Dra bort skyddsfolier och tejprensor från apparaten, dock inte typskylten på apparatens undersida.
- Kontrollera att alla tillbehörsdelar finns och är oskadade.
- Rengör apparaten och alla tillbehörsdelar innan första användningen.
- Ställ apparaten på ett torrt, jämnt, halksäkert, värmebeständigt underlag.
- Sätt in stickproppen **9** i ett uttag som uppfyller uppgifterna på typskylten. Det måste gå enkelt att komma åt uttaget även när man har satt på.

6. Litet ABC om fritering

Förbereda livsmedlen

- Alla livsmedel måste vara så torra som möjligt innan friteringen. Torka av det som ska friteras och ta bort isen på frys-ta livsmedel.
- Ta bort så mycket vatten och is som möjligt från livsmedlet innan den läggs i varmluftsritösen.
- 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.
- Pannan **6** får inte fyllas mer än upp till markeringen **MAX 7**.
- Akrylamid kan eventuellt vara cancerframkallande. För det skall bildas så lite akrylamid som möjligt, undvik att bryna för mycket.

För att få jämn bryningsgrad ^{1 2}

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

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

1. Dra pannan **6** 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. Apparaten stängs av automatiskt när pannan tas ut. Timern **3** fortsätter att gå.
2. Sätt in pannan **6** igen i apparaten. Apparaten slås automatiskt på igen.

Baka

Deg får **aldrig** läggas direkt i pannan **6**. Efter förberedelserna placerar du degen i en bakform eller någon annan värmebeständig form (t.ex. muffinsformar). Du ställer sedan formarna med degen i pannan **6** på silinsatsen **5**.

Förpackningsinformation

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

7. Användning



FARA för brännskador!

- ⊙ Vid användningen kan ytan på apparaten bli varm. Berör inte de varma apparatdelarna som t.ex. frånluftsöppningen **13** på baksidan.
- ⊙ Använd grytvantar eller grytlappar för att ta i pannan **6**.
- ⊙ Vid friteringen kommer det ut het ånga från frånluftsöppningen **13**. Ta inte in i ångan.
- ⊙ Flytta eller transportera inte varmluftsfritösen när den är påkopplad.

VARNING för sakskador!

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

Timern

- Använd timern **3** för att starta apparaten och ställa in önskad tillagningstid.
- Du kan ställa in mellan 5 och 30 minuter.
- Den inställda tiden kan ändras under drift.
- Förkorta tiden genom att vrida lite hårdare.

Temperaturreglaget

- Använd temperaturreglaget **11** för att ställa in temperaturen mellan 80 och 200 °C.
- Den inställda temperaturen kan ändras under drift.

LED:erna

- **röd LED 2:** lyser alltid när timern **3** är igång.
- **grön LED 4:** lyser alltid när den inställda temperaturen har uppnåtts. Slocknar när apparaten värms upp igen.

7.1 Anslutning till ström

- När apparaten är uppställd, sätt in stickproppen **9** i ett jordat uttag som uppfyller uppgifterna på typskylten. Det måste gå enkelt att komma åt uttaget även när man har satt på.

7.2 Tillagningen

OBSERVERA: du behöver ett värmebeständigt underlag för pannan **6** plus en tallrik eller en skål (ev. förvärmad).

1. Vrid timern **3** till önskad tid. Fläkten startar och den röda driftslampan **2** börjar lysa.
2. Vrid temperaturreglaget **11** till önskad temperatur. Den gröna LED:en **4** lyser så snart den inställda temperaturen har uppnåtts.
3. Så snart timern **3** står på 0 igen har den inställda tiden gått. En klocka hörs och apparaten stängs av.
4. Dra ut pannan **6** i handtaget **8** från höljet **1**. Sätt pannan på det värmebeständiga underlaget.
5. Ta bort livsmedlen ur pannan.
6. För att stänga av apparaten helt och koppla bort den från elnätet, dra ut stickproppen **9**.

7.3 Avbryta tillagningen

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

1. Dra ut pannan **6** i handtaget **8** från höljet **1**. Apparaten stängs av automatiskt när pannan tas ut.
 - LED:erna **2** och **4** slocknar.
 - Fläkten stoppar tills pannan **6** har skjutits in igen.
 - Timern **3** fortsätter att gå.
2. Sätt in pannan **6** igen i apparaten. Apparaten slås automatiskt på igen.

7.4 Justera bryningsgraden

Om bryningsgraden inte är som du önskar kan du förlänga tiden på timern eller starta om den.

1. Skjut tillbaka pannan **6** i höljet **1**.
2. Starta om tillagningen genom att ställa in tiden på timern **3** och temperaturen på temperaturreglaget **11**.
3. Kontrollera bryningsgraden efter några minuter. För att göra detta drar du helt enkelt ut pannan **6** i handtaget **8** från höljet. Apparaten slutar värma och fläkten stannar.
4. Om du:
 - är nöjd, vrider du temperaturreglaget till **0** och tar upp maten ur pannan. Timern **3** fortsätter att gå av sig själv.
 - vill fortsätta friteras, skjut bara tillbaka pannan **6** i apparaten och tillagningen börjar om igen.
5. När den inställda tiden har gått hörs en klocka och LED:erna **2** och **4** samt fläkten stängs av.

7.5 Tillagningstabell

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

	Ingredienser / Användning	Rekommenderad temperatur och tid
	Frost pottes frites ¹ (optimal mängd ca. 150 g, maximal mängd ca. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, kakor och bakverk	160 °C 15 - 20 min
	Fisk	180 °C 18 - 20 min
	Biff/kotletter	180 °C 10 - 15 min
	Fågel i delar, t.ex. lår ² (optimal mängd 4 delar)	180 °C 20 - 30 min
	Jätteräkor	180 °C 12 - 18 min

De upphöjda siffrorna ^{1,2} betyder:

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

²: skaka eller vänd efter hälften av tillagningstiden.

8. Recept

Blandade pommes frites med örtmajonnäs

Ingredienser för 2 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

125 g	sötpotatis
125 g	fast potatis
1 matsked	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 pannan. 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.

Smördegssinbakad korv

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

4	korvar (t.ex. varmkorv eller wienerkorv)
½ paket	smördeg
	salt och peppar
1 matsked	senap
1	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 ägget och pensla på smördegen.
7. Tryck fast smördegens ändar.
8. Lägg korvarna i pannan. 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.

Inbakad camembert med lingon

Ingredienser för 2 portioner

OBSERVERA: kontrollera först om totalt 2 camembert-ostar får plats bredvid varandra i pannan. Om inte friterar du ostarna i två omgångar.

Ingredienser

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| 2 | camembert-ostar |
| | (upp till 150 g vardera) |
| 1 | ägg |
| 1 matsked | grädde |
| 3 matskedar | ströbröd |
| 2 matskedar | lingon |
| Valfri mängd salt och peppar | |

Tillagning

1. Vispa ihop ägget 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.

Fyllda tomater

Ingredienser för 2 portioner

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

Ingredienser

- | | |
|-------------|---------------------|
| 6 matskedar | olivolja |
| 6 | medelstora tomater |
| 2 | vitlöksklyftor |
| 1 bunt | slätpersilja |
| 2 skivor | rostat bröd |
| | (normalstora) |
| ½ tesked | salt |
| 2 nypor | peppar |
| 40 g | färskrivet parmesan |

Tillagning

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

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

Falafel av kikärtsmjöl

Ingredienser för 2 portioner

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

Ingredienser

120 g	kikärtsmjöl
120 ml	vatten
4 matskedar	olivolja
2	vitlöksklyftor
1	schalottenlök
1 bunt	persilja
½ tesked	salt
1 ½ teskedar	spiskummin
½ tesked	bakpulver
	lite citronsaft

Tillagning

1. Skölj och torka persiljan, dra av bladen och hacka dem mycket fint.
2. Skala schalottenlökarna och vitlöksklyftorna och tärna dem.
3. Blanda persiljan, schalottenlökarna, vitlökarna, kikärtsmjölet, spiskumminen, bakpulvret och saltet.
4. Koka upp vattnet och häll över mjölblandningen i omgångar. Rör ihop till en enhetlig och relativt fast smet.
5. Låt smeten vila i 15 minuter.
6. Knåda sedan in ½ 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 silinsatsen i pannan.
8. Tillaga falafeln i 180 °C i ca 6 minuter. Tillaga sedan i ytterligare 4 minuter i 200 °C.
9. Tillsätt 3 ½ 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.

Lax i knyten

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

1. Skala, skölj och tillaga potatisen i kokande 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 en stor bit 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 ordentligt på sidorna och lägg paketet i pannan.
14. Tillaga i 200 °C i ca 20 minuter.
15. Ta sedan bort papperet och servera direkt.

Spett med zucchini och aubergine

Ingredienser för 2 portioner

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

Ingredienser

¼ tesked	peppar
¼ tesked	kryddpeppar
¼ tesked	koriander
¼ tesked	torkad timjan
¼ tesked	torkad oregano
½ tesked	salt
25 ml	olivolja
1	aubergine
1	zucchini
1	lök
	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.

Minipizzor med skinka och rucola

Ingredienser för 2 portioner

Ingredienser

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

Tillagning

1. Kavla ut pizzadegen på en mjölad arbetsyta och skär 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 rucola.
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.

Marinerade kycklingvingar

Ingredienser för 2 personer

OBSERVERA: tillaga kycklingvingarna i två omgångar.

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 pannan 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 ytterligare 5 minuter.

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. Ställ muffinsformarna i pannan och håll i smeten. Ställ pannan i den uppvärmda apparaten.
7. Ställ in temperaturen på 180 °C och tillagningstiden på 6 - 7 minuter.
8. Grädda choklادتårtbitarna och avnjut dem varma.

9. Rengöring



FARA för brännskador!

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



FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Dra ut stickproppen **9** från uttaget innan du rengör varmluftsfritösen.
- ⊙ Varmluftsfritösen får inte doppas i vatten.

VARNING för sakskador!

- ⊙ 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.
- Pannan **6** och silinsatsen **5** kan rengöras i diskmaskin. Dra silinsatsen uppåt och ut ur pannan. Se till att silinsatsens **5** fötter pekar nedåt när du sätter i den efter rengöringen. Sätt silinsatsen i pannan igen så att den står stadigt på botten.

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

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

Hölje

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

Invändigt

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

10. Förvaring

- Innan du ställer undan varmluftsfritösen ...
... måste stickproppen **9** dras ut,
... apparaten ha svalnat och
... alla delar måste vara helt torra.
- Linda anslutningskabeln **9** kring kabelupplindningen **12**.

11. Avfallshantering

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



enligt regler inom EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehörsdelar, försedda med denna symbol. Symbolmärkta produkter får inte kastas i vanliga hushållssopor utan skall lämnas till lämplig återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning.

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



Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land där förpackningen avfallshanteras.

12. Problemlösning

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



FARA för elektrisk stöt!

- ⦿ Försök inte att reparera apparaten själv.

Fel	Möjliga orsaker/åtgärder
Ingen funktion	• Är strömförsörjningen upprättad? • Kontrollera anslutningen.
Maten är ännu inte färdig efter den rekommenderade tiden	• Var mängden för stor eller bitarna för tjocka? • Var temperaturen eller tillagningstiden för lågt inställd?
Mycket os och lukt bildas	• Finns livsmedelrester på värmeelementet 10 som blir brända vid uppvärmningen? Pannan 6 får inte fyllas mer än upp till markeringen MAX 7.

Symboler som används

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

Med förbehåll för tekniska ändringar.

13. Tekniska data

Modell:	SHLF 1000 D1
Nätspänning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Skyddsklass:	I
Effekt:	1 000 W

14. 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: 466177_2404** 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) **466177_2404**.



Service-Center

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: hoyer@lidl.se

IAN: 466177_2404



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. Budowa.....	38
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	39
3. Zasady bezpieczeństwa.....	39
4. Zakres dostawy	43
5. Uruchomienie	43
6. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy	43
7. Obsługa	44
7.1 Podłączanie do prądu	45
7.2 Proces smażenia/pieczenia	45
7.3 Przerwywanie procesu smażenia/pieczenia	45
7.4 Zwiększenie stopnia przyrumienienia	46
7.5 Tabela smażenia/pieczenia	47
8. Przepisy	48
9. Czyszczenie	53
10. Przechowywanie	53
11. Utylizacja	54
12. Rozwiązywanie problemów	54
13. Dane techniczne.....	55
14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	55

1. Budowa

- 1 Obudowa
- 2 **Czerwona dioda LED:** Kontrolka trybu pracy; świeci zawsze, gdy timer jest uruchomiony.
- 3 Timer; do ustawiania czasu smażenia/pieczenia, uruchamia urządzenie
- 4 **Zielona dioda LED:** Dioda LED temperatury roboczej; świeci się zawsze po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- 5 Ruszt
- 6 Kosz; tutaj zbiera się ciecz ze smażenia/pieczenia.
- 7 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza do smażenia (maksymalny poziom napełnienia wynosi 2,0 litra)
- 8 Rączka kosza do smażenia
- 9 Przewód zasilający z wtyczką
- 10 Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
- 11 Regulator temperatury
- 12 Element dystansowy z podstawą do nawijania przewodu
- 13 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!

Symbol 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 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. Kosz do smażenia wolno chwycić 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, jego serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ 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.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.

- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 53).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla ptaków!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.

- ⊙ Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie powinny być zanurzane 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 nadeptnięcia, 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
- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. 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, suchym i niepalnym blacie roboczym, aby zapobiec jego przewróceniu lub przesunięciu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

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

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) 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 za-

wierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztłuszczowa
- 1 kosz do frytkownicy **6** z rusztem **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 **13**. W trakcie pracy z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.

- ⊙ **Rys. A:** Nigdy nie zakrywać otworu wylotu powietrza **13**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami naściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym **10** 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.
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **9** należy wpiąć do gniazdka, które odpowiada danym załączonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

6. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy

Przygotowanie żywności

- Wszystkie produkty do przyrządzania we frytkownicy powinny być suche. Dobrze osuszyć potrawę przygotowaną do smażenia lub usunąć przymarznięty do nie 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 utrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu przyrządzania.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza do smażenia **6** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 7**.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.

Aby uzyskać równomierne zarumienienie ^{1 2}

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

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

1. Wyciągnąć kosz do smażenia **6** za rączkę **8** z obudowy **1** i potrząsnąć składnikami. Podczas wstrząsania frytki muszą się dobrze wymieszać, a te leżące w środku, surowe, muszą znaleźć się na zewnątrz. Po wyjęciu kosza do smażenia urządzenie automatycznie się wyłącza. Timer **3** kontynuuje działanie.
2. Włożyć kosz do smażenia **6** z powrotem do urządzenia. Urządzenie włączy się ponownie automatycznie.

Pieczenie

Surowego ciasta **nie wolno** wkładać bezpośrednio do kosza do smażenia **6**. Po przygotowaniu ciasto włożyć je do formy do pieczenia lub innego naczynia odporne na wysoką temperaturę (np. foremka na babki). Następnie formę z ciastem włożyć do kosza do smażenia **6** na ruszcie **5**.

Informacje na opakowaniach

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

7. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **13**.
- ⊙ Przy chwytaniu kosza do smażenia **6** używać rękawic kuchennych lub tapek do garnków.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza **13** 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 umieszczonego w środku rusztu **5**!

Timer

- Za pomocą timera **3** uruchomić urządzenie i ustawić żądany czas smażenia/pieczenia.
- Można ustawić od 5 do 30 minut.
- Ustawiony czas można zmienić podczas pracy.
- Aby skrócić czas, należy nieco mocniej przekręcić pokrętkę.

Regulator temperatury

- Użyć regulatora temperatury **11**, aby ustawić temperaturę w zakresie od 80 do 200°C.
- Ustawioną temperaturę można zmienić podczas pracy.

Diody LED

- **czerwona dioda LED 2:** świeci się zawsze, gdy timer **3** jest uruchomiony.
- **zielona dioda LED 4:** świeci się zawsze po osiągnięciu ustawionej temperatury. Gaśnie, gdy urządzenie ponownie się nagrzeje.

7.1 Podłączanie do prądu

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **9** do gniazdka ze stykiem ochronnym spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

7.2 Proces smażenia/pieczenia

WSKAZÓWKA: Potrzebna będzie żaroodporna podkładka do kosza do smażenia **6** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).

1. Ustawić timer **3** na wybrany czas. Wentylator uruchomi się i zaświeci się czerwona kontrolka trybu pracy **2**.
2. Ustawić regulator temperatury **11** na żądaną temperaturę. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zaświeci się zielona dioda LED **4**.
3. Gdy timer **3** wróci ponownie na pozycję **0**, jest to znak, że ustawiony czas upłynął. Rozlegnie się dźwięk dzwonka i urządzenie wyłączy się.
4. Wyjąć kosz do smażenia **6** za rączkę **8** z obudowy **1**. Postawić kosz do smażenia na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
5. Wyjąć przygotowaną potrawę z kosza do smażenia.
6. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia i odłączenia od prądu należy wyjąć wtyczkę sieciową **9** z gniazdka.

7.3 Przerwanie procesu smażenia/pieczenia

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

1. Wyjąć kosz do smażenia **6** za rączkę **8** z obudowy **1**. Po wyjęciu kosza do smażenia urządzenie automatycznie się wyłącza.
 - Diody LED **2** i **4** zgasną.
 - Wentylator zatrzymuje się do momentu ponownego wsunięcia kosza do smażenia **6**.
 - Timer **3** kontynuuje działanie
2. Włożyć kosz do smażenia **6** z powrotem do urządzenia. Urządzenie włączy się ponownie automatycznie.
4. Jeśli:
 - stopień zarumienienia jest zadowalający, przekręcić pokrętkę regulacji temperatury na położenie **0** i wyjąć potrawę z kosza do smażenia. Timer **3** sam się wyłączy.
 - stopień zarumienienia nie jest zadowalający, wsunąć kosz do smażenia **6** ponownie do obudowy i ponownie uruchomić proces smażenia/pieczczenia.
5. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się dźwięk, diody LED **2** i **4** oraz wyłączy się wentylator.

7.4 Zwiększenie stopnia przyrumienienia

Jeśli na przykład stopień przyrumienienia nie spełnia jeszcze Twoich wymagań, można wydłużyć czas na timerze lub uruchomić go ponownie.

1. Wsunąć kosz do smażenia **6** z powrotem do obudowy **1**.
2. Uruchomić ponownie proces smażenia/pieczczenia, ustawiając czas na timerze **3** i temperaturę na regulatorze temperatury **11**.
3. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia. Aby to zrobić, wystarczy wyciągnąć kosz do smażenia **6** z obudowy za rączkę **8**. Urządzenie przestanie się nagrzewać, a wentylator wyłączy się.

7.5 Tabela smażenia/ pieczenia

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

	Składniki/zastosowanie	zalecana temperatura i czas
	Frytki mrożone ¹ (optymalna ilość ok. 150 g, maksymalna ilość ok. 200 g)	180°C 20–30 min
	Babeczki, ciasta i wypieki	160°C 15–20 min
	Ryby	180°C 18–20 min
	Steki/kotlety	180°C 10–15 min.
	Drób w kawałkach, np. uduka ² (optymalna ilość: 4 kawałki)	180°C 20–30 min
	Krewetki	180°C 10–45 min

Numery indeksów górnych ^{1,2} oznaczają:

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

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

8. Przepisy

Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 2 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

125 g	batatów
125 g	ziemniaków sałatkowych
1 łyżka	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, jednolitej masy.
3. Dodać zioła i doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
4. Obrać, 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 do smażenia. Przestrzegać maksymalnej wysokości napełniania. 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.

Kiełbaski w szlafrokach

Składniki na 2 porcje

Składniki

4	kiełbaski (np. frankfurterki lub inne)
½ opakowania	ciasta francuskiego
	sól i pieprz
1 łyżka	musztardy
1	jajko

Przygotowanie

1. Rozwałkować ciasto francuskie na posypanym mąką blacie.
2. Pokroić kiełbaski na kawałki o długości 4 cm.
3. Rozwinąć 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 jajko i posmarować nim ciasto francuskie.
7. Docisnąć końce ciasta francuskiego mocno do siebie.
8. Włożyć kiełbaski do kosza do smażenia. Przestrzegać maksymalnej wysokości napełniania. Może być konieczne wykonanie dwóch cykli smażenia.
9. Piec w temperaturze 200 °C przez około 12-15 minut, w zależności od smaku i stopnia zarumienienia.

Pieczony camembert z żurawiną

Składniki na 2 porcje

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

Składniki

2	camemberty (do 150 g każdy)
1	jajko
1 łyżka	śmietany
3 łyżki	bułki tartej
2 łyżki	żurawiny ze słoika
sól i pieprz do smaku	

Przygotowanie

1. Roztrzepać jajko 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.

Faszerowane pomidory

Składniki na 2 porcje

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

Składniki

6 łyżek	oliwy z oliwek
6	średniej wielkości pomidorów
2	ząbki czosnku
1 pęczek	pietruszk
2 kawałki	chleba tostowego (normalnej wielkości)
½ łyżeczki	soli
2 szczypty	pieprzu
40 g	świeżo startego parmezanu

Przygotowanie

1. Umyć pomidory, usunąć szypułki i odciąć górną część.
2. Ostrożnie wyjąć mięszkę 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. Umieścić farsz w pomidorach.
8. Następnie przełożyć pomidory do kosza 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.

Falafel z mąki z ciecierzycy

Składniki na 2 porcje

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

Składniki

120 g	mąki z ciecierzycy
120 ml	wody
4 łyżek	oliwy z oliwek
2	ząbki czosnku
1	szalotka
1 pęczek	pietruszki
½ łyżeczki	solu
1 ½ łyżeczki	kuminu
½ łyżeczki	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, aby odpoczęło.
6. Następnie dodać ½ łyżki oliwy z oliwek i odrobinę soku z cytryny.
7. Zwilżonymi dłońmi uformować z ciasta kulki wielkości orzecha włoskiego i ułożyć je obok siebie na wkładach sitkowych do koszy do smażenia.
8. Najpierw smażyć falafel w temperaturze 180°C przez około 6 minut. Następnie zwiększyć temperaturę do

200°C i smażyć przez kolejne 4 minuty.

9. Wlać 3½ łyżki 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.

Łosoś w papilotach

Składniki na 2 porcje

Składniki

250 g	nierozgotowujących się ziemniaków
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 zdjąć garnek z ognia i odstawić.
5. Opłukać łososia, osuszyć i pokroić na dwa kawałki.
6. Umyć pietruszkę i bazylię, osuszyć i drobno posiekać.
7. Odsączyć i grubo posiekać kapary.
8. Do masła dodać kapary i posiekane zioła.

9. Umyć limonkę w gorącej wodzie, osuszyć i pokroić w plasterki.
10. Przygotować jeden duży kawałek papieru do pieczenia.
11. Umieścić plastry ziemniaków na środku i doprawić solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć szpinak i łososia.
12. Łososia posmarować masłem kaparowym i udekorować plasterkami limonki.
13. Złożyć papier, dobrze uszczelnić po bokach, formując z niego papiloty i umieścić go w koszu do smażenia.
14. Smażyć w temperaturze 200°C przez około 20 minut.
15. Następnie usunąć papier i podać danie. Najlepiej smakuje na gorąco.

Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 2 porcje

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

Składniki

¼ łyżeczki	pieprzu
¼ łyżeczki	ziela angielskiego
¼ łyżeczki	kolendry
¼ łyżeczki	suszonego tymianku
¼ łyżeczki	suszonego oregano
½ łyżeczki	sol
25 ml	oliwy z oliwek
1	bakłażan
1	cukinia
1	cebula
	drewniany patyczek do szaszłyków

Przygotowanie

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

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

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

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

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

Marynowane skrzydełka z kurczaka

Składniki dla 2 osób

WSKAZÓWKA: Należy przygotować skrzydełka kurczaka w 2 cyklach smażenia.

Składniki

Ok. 8	skrzydełek z kurczaka
1–2 łyżeczki	sol
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 do smażenia 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.

Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartaetek

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. Umieścić foremki do babeczek w koszu do smażenia i wlać do nich ciasto. Włożyć kosz do smażenia do nagrzanego urządzenia.
7. Ustawić temperaturę na 180°C i czas pieczenia na 6–7 minut.
8. Upiec czekoladowe tartaletki i delektować się nimi na ciepło.

9. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztłuszczowej należy wyjąć wtyczkę sieciową **9** z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

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

Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
- Kosz do smażenia **6** i ruszt można myć w zmywarce do naczyń. Wyjąć ruszt do góry z kosza do smażenia. Po wy czyszczeniu należy upewnić się, że nóżki rusztu **5** są skierowane w dół podczas jego wkładania. Włożyć ruszt z powrotem do kosza do smażenia, aż będzie mocno przylegał do dna.

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

- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.

- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

Obudowa

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

Komora wewnętrzna

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

10. Przechowywanie

- Przed schowaniem frytkownicy...
 - ... należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **9** z gniazdka,
 - ... urządzenie musi ostygnąć i
 - ... wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.
- Nawinąć przewód zasilający **9** wokół uchwyty do nawijania przewodu **12**.

11. 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.

12. 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	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przy-smażenia	• Za duża ilość lub za grube kawałki? • Za niska temperatura smażenia lub za krótki czas smażenia?
Silne wydzielanie dymu i zapachu	• Czy na elemencie grzejnym 10 znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia kosza do smażenia 6 nie powinien przekraczać oznaczenia MAX 7.

13. Dane techniczne

Model:	SHLF 1000 D1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	1000 W

Użyte symbole

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

Zmiany techniczne zastrzeżone.

14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

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

Warunki gwarancyjne

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

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

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

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

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

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

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

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

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

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

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 466177_2404** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmów 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) **466177_2404**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 466177_2404



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	58
2. Naudojimas pagal paskirtį	59
3. Saugos nurodymai	59
4. Komplektacija	62
5. Naudojimo pradžia	62
6. Pagrindinė informacija apie gruzdinimą	63
7. Valdymas	64
7.1 Maitinimo jungtis	64
7.2 Maisto ruošimo procesas	64
7.3 Maisto ruošimo proceso nutraukimas	65
7.4 Apskrudimo laipsnio gerinimas	65
7.5 Maisto ruošimo lentelė	66
8. Receptai	67
9. Valymas	72
10. Laikymas	72
11. Šalinimas	72
12. Problemų sprendimas	73
13. Techniniai duomenys	73
14. HOYER Handel GmbH garantija	74

1. Apžvalga

- 1 Korpusas
- 2 **raudona LED lemputė:** indikatoriaus lemputė; šviečia, kai laikmatis veikia.
- 3 Laikmatis, skirtas gaminimo laikui nustatyti, įjungia prietaisą
- 4 **žalia LED lemputė:** darbinės temperatūros LED lemputė, šviečia, kai pasiekama nustatyta temperatūra.
- 5 Sieto įdėklas
- 6 Padėklas, į kurį subėga gaminant maistą išsiskyres skystis.
- 7 **MAX** Padėklo maks. pripildymo aukščio žyma
(maks. pripildymo aukštis yra 2,0 l)
- 8 Padėklo rankenėlė
- 9 Elektros laidas su kištuku
- 10 Kaitinimo elementas (vidinės dalies viršuje)
- 11 Temperatūros reguliatorius
- 12 Tarpiklis su laido apvija
- 13 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 pasikaityti 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!

2. Naudojimas pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvė skirta maisto produktams kepti ne aukštesniame nei 200 °C temperatūros ore.

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

Prietaisą draudžiama naudoti komercinėms reikmėms.

Naudojimas ne pagal paskirtį

Karšto oro gruzdintuvė netinka skysčiams šildyti.

3. Saugos nurodymai

Įspėjamieji nurodymai

Prireikus šioje naudojimo instrukcijoje yra naudojami šie toliau nurodyti įspėjamieji nurodymai:



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

ĮSPĖJIMAS! Vidutinė rizika: nepaisant įspėjimo, kyla sužalojimų arba didelių materialinių nuostolių grėsmė.

ATSARGIAI! nedidelė rizika: nepaisant įspėjimo, kyla lengvų sužalojimų arba nedidelių materialinių nuostolių grėsmė.

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

Simboliai ant prietaiso



Šis simbolis įspėja, kad neliestumėte karšto paviršiaus.



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

Saugaus naudojimo instrukcijos

- ⊙ Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai, taip pat asmenys su ribotais fiziniais, jutiminiais ar psichiniais gebėjimais arba kuriems trūksta patirties ir (ar) žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir suvokia iš to kylančias grėsmes. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Vaikams draudžiama valyti prietaisą arba atlikti jo techninę apžiūrą, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir yra prižiūrimi.
- ⊙ Būtina užtikrinti, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir jo elektros laido.
- ⊙ Dėl netinkamo naudojimo kyla sužalojimų grėsmė.



- ⊙ Nelieskite įkaitusių prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančios oro išleidimo angos. Padėklą imkite tik už rankenos.
- ⊙ Gruzdinimo proceso 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Šis prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikrodiniu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ⊙ Atkreipkite dėmesį į skyrių „Valymas“ (žr. „Valymas“ 72 psl.).



PAVOJUS vaikams!

- ⊙ Užtikrinkite, kad vaikai niekada nenutrauktų į apačią įkaitusios karšto oro gruzdintuvės (pvz., už elektros laido). Nudėgus 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 pusrų.
- ⊙ Draudžiama prietaisą, elektros laidą arba kištuką nardinti į vandenį arba kitus skysčius.
- ⊙ Jei į prietaisą pateko skysčio, nedelsdami ištraukite kištuką. Prieš pradėdami vėl naudoti prietaisą, jį patikrinkite.
- ⊙ Jei prietaisas įkrito į vandenį, nedelsdami ištraukite kištuką ir tik tada išimkite prietaisą. Šiuo atveju prietaiso daugiau nenaudokite – paveskite jį patikrinti specializuotose dirbtuvėse.
- ⊙ Nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Nepradėkite naudoti prietaiso, jei matyti, kad prietaisas ar jo elektros laidas pažeistas arba jei prieš tai prietaisas buvo nukritęs.
- ⊙ Jei naudojate ilginamąjį kabelį, jis turi atitikti šio prietaiso techninius duomenis.
- ⊙ Nejunkite prietaiso į kelių kištukinių lizdų bloką. Galimos perkrovos.
- ⊙ Elektros laidą nutieskite taip, kad niekas ant jo negalėtų užminti, už jo užsikabinti arba užkliūti.
- ⊙ Kištuką junkite tik į tvarkingai įrengtą, gerai prieinamą kištukinį lizdą su apsauginiais kontaktais, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti patogiai pasiekti ir prijungus kištuką.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad elektros laido negalėtų pažeisti aštrūs kampai arba įkaitusios vietos. Nevyniokite elektros laido aplink prietaisą.
- ⊙ Statydami prietaisą atkreipkite dėmesį į tai, kad elektros laidas nebūtų sugnybtas arba suspaustas.
- ⊙ Net ir išjungtas prietaisas nėra visiškai atjungtas nuo elektros tinklo. Norėdami tai padaryti, ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo.
- ⊙ Traukdami kištuką iš kištukinio lizdo, visada traukite ne už laido, bet už kištuko.
- ⊙ Ištraukite kištuką iš elektros lizdo:
 - po kiekvieno naudojimo,
 - atsiradus gedimui,
 - jei prietaiso nenaudojate,
 - prieš valydami prietaisą,
 - audros metu.
- ⊙ Siekdami išvengti pavojų, neatlikite jokių prietaiso modifikacijų. Remontą paveskite atlikti tik specializuotoms dirbtuvėms ir (arba) techninės priežiūros centrams.



PAVOJUS – Gaisro pavojus!

- ⊙ Niekada nepalikite į tinklą įjungto prietaiso be priežiūros.
- ⊙ Gamindami maistą karšto oro gruzdintuvėje visada ją prižiūrėkite. Taip laiku užuosite neįprastus kvapus ar išgirsite garsus ir taip pastebėsite iškilusias problemas.
- ⊙ Niekada neuždenkite prietaiso ir nedėkite jo ant minkštų daiktų (pvz., rankšluosčių).
- ⊙ Įsitikinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.
- ⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
- ⊙ Siekiant, kad karšto oro gruzdintuvė nepavirstų 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.
- ⊙ Įsitikinkite, kad maistas nesiliečia ir neprilipo prie kaitinimo elemento, esančio vidinės dalies viršuje.
- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.

- ⊙ Prietaisas yra su neslidžiomis plastikinėmis kojelėmis. Kadangi baldai būna padengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis ir turi būti prižiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagų sudedamosios dalys gali negiamai paveikti plastikinės kojelės ir jas suminkštinti. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.

4. Komplektacija

1 karšto oro gruzdintuvė

1 padėklas **6** su sieto įdėklu **5**

1 išsami naudojimo instrukcija (internete)

1 trumpas naudojimo vadovas (pridedamas prie prietaiso)

5. Naudojimo pradžia

- Pašalinkite pakuotę. **Viduje neturi būti jokių pakuotės likučių, pvz., putplasčio likučių.**



PAVOJUS – gaisro pavojus!

Galinėje prietaiso dalyje yra oro išleidimo anga **13**. Prietaisui veikiant, iš oro išleidimo angos sklinda karšti garai.

- ⊙ **A pav.:** niekada neuždenkite oro išleidimo angos **13**.
- ⊙ Nenaudokite karšto oro gruzdintuvės tiesiai po pakabintomis spintelėmis, kištukiniais lizdais sienose, netoli užuolaidų, popieriaus ar kitų degių daiktų.
- ⊙ Įsitikinkite, kad iš visų prietaiso pusių ir virš jo yra laisvos vietos.

PASTABA: pirmą kartą naudojant prietaisą gali susidaryti šiek tiek dūmų ir atsirasti specifinis kvapas. Taip nutinka dėl kaitinimo elementu **10** montavimo priemonių. Tai nelaikoma gaminio defektu. Privaloma užtikrinti tinkamą vėdinimą.

- Nuo prietaiso nuimkite apsauginę plėvelę ir lipnią juostelę, tačiau nenuimkite prietaiso apačioje esančios specifikacijų lentelės.
- Patikrinkite, ar yra visos priedų dalys ir ar jos nepažeistos.
- Prieš pirmą naudojimą išvalykite prietaisą ir visas priedų dalis.
- Prietaisą statykite ant sauso, lygaus, nesislidaus ir karščiui atsparaus pagrindo.
- Kištuką **9** įkiškite į kištukinį lizdą, atitinkančią specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.

6. 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 dedami į karšto oro gruzdintuvę pašalinkite kuo daugiau vandens ir ledo.
- Jei maisto produktai apvolioti džiūvėsėliuose, stebėkite, kad jie ant maisto produkto gerai laikytųsi.

Gruzdinimo laikas ir temperatūra

- Siekiant, kad paruoštas maistas būtų skanus ir sveikas, pasirinkdami temperatūrą ir gruzdinimo laiką tiksliai laikykitės duomenų, kurie nurodyti ant pakuotės.
- Vienu metu gruzdinkite nedidelį maisto kiekį.
- Gruzdinimo krepšelio **6** negalima pripildyti daugiau nei iki žymos **MAX 7**.
- Akrilamidas gali turėti kancerogeninį poveikį. Kad akrilamido susidarytų kuo mažiau, neskrudinkite per ilgai, kad patiekalas per daug neapskrustytų.

Kad apskrustų tolygiai ^{1 2}

- ¹: praėjus 1/3 ir 2/3 maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.
- ²: praėjus pusei maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.

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

1. Ištraukite indą **6** ir gruzdinimo krepšelį 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 padėklą, prietaisas išsijungs automatiškai. Laikmatis **3** veikia toliau.
2. Padėklą **6** vėl įdėkite į prietaisą. Prietaisas vėl automatiškai įsijungia.

Kepimas

Tešlos **jokių būdu** negalima dėti tiesiai ant padėklo **6**. Paruoštą tešlą sudėkite į kepimo formą arba kitą karščiui atsparią formą (pvz., keksiukų formeles). Tada formas su tešla sustatykite ant padėklo **6** ant sieto įdėklo **5**.

Pakuotės informacija

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

7. Valdymas



PAVOJUS nusideginti!

- ⊙ Naudojimo metu prietaiso paviršiai gali įkaisti. Nelieskite įkaitusių prietaiso dalių, pvz., galinėje pusėje esančios oro išleidimo angos **13**.
- ⊙ Padėklui **6** paimti naudokite orkaitės pirštines ar puodkėles.
- ⊙ Gruzdinimo metu iš oro išleidimo angos **13** sklinda karšti garai. Nelieskite garų.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvės nejudinkite ir neneškite, kol ji įjungta.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Prietaiso jokių būdu negalima naudoti be gruzdintuvės krepšelio **5**!

Laikmatis

- Prietaisą įjunkite laikmačiu **3**. Nustatykite norimą maisto ruošimo laiką.
- Galima nustatyti nuo 5 iki 30 min.
- Naudojimo metu nustatytą laiką galima keisti.
- Laiko trukmei sumažinti pasukite stipriau.

Temperatūros reguliatorius

- Temperatūros reguliatoriumi **11** nustatykite pageidaujamą temperatūrą nuo 80 iki 200 °C temperatūros diapazone.
- Naudojimo metu nustatytą temperatūrą galima keisti.

Šviesos diodai

- **raudonas šviesos diodas 2:** šviečia, kai laikmatis **3** veikia.
- **žalias šviesos diodas 4:** šviečia, kai pasiekama nustatyta temperatūra. Užgęsta, kai prietaisas vėl šildomas.

7.1 Maitinimo jungtis

- Kai prietaisas yra pastatytas, kištuką **9** įkiškite į kištukinį lizdą su įžeminimo kontaktu, atitinkantį specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinį lizdą turi būti lengva pasiekti ir prietaisą įjungus.

7.2 Maisto ruošimo procesas

PASTABA: jums prireiks karščiui atsparaus pagrindo padėklui **6**, taip pat lėkštės ar dubenėlio (jei reikia, iš anksto pašildyto).

1. Pasukite laikmatį **3** į pageidaujamą laiką padėti. Įsijungia ventiliatorius. Raudona indikatorius lemputė **2** pradeda šviesti.
2. Pasukite temperatūros reguliatorių **11** į pageidaujamą temperatūros padėtį. Žalias šviesos diodas **4** šviečia, kai pasiekama nustatyta temperatūra.
3. Kai tik laikmatis **3** sugrįžta į 0 padėtį, reiškia, kad nustatytasis laikas baigėsi. Pasigirsta garsinis signalas ir prietaisas išsijungia.
4. Padėklą **6** už rankenos **8** ištraukite iš korpuso **1**. Padėkite padėklą ant karščiui atsparaus pagrindo.
5. Maisto produktus išimkite iš padėklo.
6. Norėdami prietaisą visiškai išjungti ir atjungti nuo elektros tinklo, ištraukite kištuką **9**.

7.3 Maisto ruošimo proceso nutraukimas

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

1. Padėklą **6** už rankenos **8** ištraukite iš korpuso **1**. Ištraukiant padėklą, prietaisas išsijungs automatiškai.
 - Šviesos diodai **2** ir **4** užgesa.
 - Ventilatorius sustoja, kol padėklas **6** vėl neįstumiamas.
 - Laikmatis **3** veikia toliau
2. Padėklą **6** vėl įdėkite į prietaisą. Prietaisas vėl automatiškai įsijungia.

7.4 Apskrudimo laipsnio gerinimas

Jei, pavyzdžiui, apskrudimo laipsnis dar nėra toks, kokio pageidaujate, laikmačiu galite laiko trukmę pratęsti arba jį suaktyvinti iš naujo.

1. Padėklą **6** vėl įstatykite į korpusą **1**.
2. Maisto ruošimo procesą pradėkite iš naujo, nustatydami laiką laikmačiu **3** ir temperatūrą temperatūros reguliatoriumi **11**.
3. Po kelių minučių patikrinkite apskrudimo laipsnį. Tam padėklą **6** už rankenos **8** tiesiog ištraukite iš korpuso. Prietaisas nustoja kaisti, o ventilatorius išsijungia.
4. Jei:
 - Keisti nieko nenorite, temperatūros reguliatorių nustatykite ties **0** ir iš padėklo išimkite ruošiamą maistą. Laikmatis **3** veikia toliau.
 - Jei norite gruzdinimo procesą tęsti, padėklą **6** vėl tiesiog įstatykite į prietaisą ir maisto ruošimo procesas įsijungs.
5. Kai nustatytas laikas baigiasi, pasigirsta garsinis signalas, šviesos diodai **2** ir **4** užgesa, ventilatorius išsijungia.

7.5 Maisto ruošimo lentelė

- Toliau pateiktoje lentelėje nurodytos pagrindinės nustatymo rekomendacijos nurodytiems maisto produktams.
- Maisto ruošimo lentelėje pateikiamos temperatūros ir laiko vertės yra orientacinės. Atsižvelgiant į maisto produktų savybes, dydį, kiekį ir jūsų skonį, temperatūra ir laikas gali skirtis.

	Sudedamosios dalys / naudojimasis	rekomenduojama temperatūra ir laikas
	Šaldytos bulvytės ¹ (optimalus kiekis – apie 150 g, maks. kiekis – apie 200 g)	180 °C 20–30 min.
	Keksiukai, pyragai ir kepiniai	160 °C 15–20 min.
	Žuvis	180 °C 18–20 min.
	Kepsniai, kotletai	180 °C 10–15 min.
	Paukštienos dalys, pvz., šlaunelės ² (optimalus kiekis – 4 dalys)	180 °C 20–30 min.
	Krevetės	180 °C 12–18 min.

Išnašos ^{1,2} reiškia:

¹: praėjus 1/3 ir 2/3 maisto ruošimo laiko, pamaišykite arba apverskite.

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

8. Receptai

Gruzdintos bulvytės su prieskonių žolelių majonezu

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Majonezo sudedamosios dalys

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

Gruzdintų bulvyčių sudedamosios dalys

125 g	batatų
125 g	kietai virtų bulvių
1 valgomas šaukštas	saulėgrąžų aliejaus

Paruošimas

1. Majonezui su prieskoinėmis 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 nusauskite bulves bei batatus.
5. Supjaustykite bulves ir batatus maždaug 1 cm storio lazdelėmis ir dubenyje sumaišykite jas su aliejumi.
6. Gruzdintas bulvytes suberkite ant keptuvo. Nesuberkite per daug. Gali būti reikalingi du gruzdinimo ciklai.
7. Nustatykite 25 min. laiko ir 200 °C temperatūros vertes.
8. Praėjus 15 minučių sumažinkite temperatūrą iki 180 °C ir gerai suplakite bulvytes.

9. Pasūdykite bulvytes ir patiekite su majonezu su prieskoinėmis žolelėmis.

Dešrelės tešloje

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

4	dešrelės (pvz., Frankfurto arba Vienos dešrelės)
½ pakelis	sluoksniuotos tešlos druskos ir pipirų
1 valgomas šaukštas	garstyčių
1	kiaušinis

Paruošimas

1. Iškočiokite sluoksniuotą tešlą ant miltais pabarstyto darbinio paviršiaus.
2. Supjaustykite dešrelės 4 cm ilgio gabalieliais.
3. Iškočiotą sluoksniuotą tešlą ištepkite garstyčiomis ir pabarstykite druska bei pipirais.
4. Supjaustykite tešlą 3 cm pločio juostelėmis.
5. Suvyniokite dešrelės 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. Sudėkite dešrelės ant padėklo. Nesuberkite per daug. Gali būti reikalingi du gruzdinimo ciklai.
9. Kepkite 200 °C temperatūroje apie 12–15 min., priklausomai nuo skonio ir apskrudimo laipsnio.

Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

PASTABA: pačioje pradžioje patikrinkite, ar ant padėklo galite sudėti 2 „Camembert“ sūrius vieną šalia kito. Jei ne, apdorokite „Camembert“ sūrį per 2 kepimo ciklus.

Sudedamosios dalys

- 2 „Camembert“ sūriai (iki 150 g)
- 1 kiaušinis
- 1 valgomasis šaukštas grietinės
- 3 valgomieji šaukštai džiovintų vėšelių
- 2 valgomieji šaukštai spanguolių uogienės
- Druskos ir pipirų pagal skonį

Paruošimas

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

Įdaryti pomidorai

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

PASTABA: jei pomidorai dideli, gali į keptuvą visi vienu metu netilpti. Tokiu atveju likusius pomidorus ruoškite atskirai.

Sudedamosios dalys

- 6 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
- 6 vidutinio dydžio pomidorai
- 2 česnako skiltelės
- 1 ryšulėlis petražolių
- 2 riekelės skrudintos duonos (įprasto dydžio)
- ½ arbatinio šaukštelio druskos
- 2 žiupsneliai pipirų
- 40 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 ant keptuvo.
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.

Falafeliai iš avinžirnių miltų

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

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

Sudedamosios dalys

120 g	avinžirnių miltų
120 ml	vandens
4 valgomieji šaukštai	alyvuogių aliejaus
2	česnako skiltelės
1	askaloninis česnakas
1 ryšulėlis	petražolių
½ arbatinio šaukštelio	druskos
1 ½ arbatinio šaukštelio	kmynų
½ arbatinio šaukštelio	kepimo miltelių
	šiek tiek citrinų sulčių

Paruošimas

1. Nuplaukite ir nusauskite 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 palaipsniui supilkite į miltų mišinį. Viską išminkykite iki vientisos ir santykinai kietos tešlos.
5. Palikite tešlą 15 minučių.
6. Paskui įmaišykite ½ valgomojo šaukšto alyvuogių aliejaus ir šiek tiek citrinų sulčių.
7. Sudrėkintomis rankomis iš tešlos suformuokite maždaug graikinio riešuto dydžio rutuliukus ir sudėkite juos vieną šalia kito ant keptuvės.
8. Pirmiausia falafelius kepkite 180 °C temperatūroje apie 6 minutes. Tada dar 4 minutes kepkite 200 °C temperatūroje.
9. Dabar į dubenį įpilkite 3½ 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.

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	nenuļupta žaliąji citrina
	druskos, pipirų

Paruošimas

1. Nulupkite ir nuplaukite bulves, išvirkite verdančiame pasūdytame vandenyje, nusauskite ir supjaustykite plonais griežinėliais.
2. Tuo tarpu nuvalykite ir nuplaukite špinatus ir gerai nusauskite.
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, nusauskite ir supjaustykite į dvi dalis.
6. Nuplaukite petražoles ir bazilikus, nusauskite ir smulkiai supjaustykite lapelius.
7. Nusauskite ir stambiai supjaustykite kaparėlius.
8. Į sviestą įmaišykite kaparėlius ir smulkintas žoleles.

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

Cukinių ir baklažanų iešmeliai

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

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

Sudedamosios dalys

- | | |
|------------------------|----------------------|
| ¼ arbatinio šaukštelio | pipirų |
| ¼ arbatinio šaukštelio | aitriosios paprikos |
| ¼ arbatinio šaukštelio | kalendros |
| ¼ arbatinio šaukštelio | džiovintų kmynų |
| ¼ arbatinio šaukštelio | džiovinto raudonėlio |
| ½ arbatinio šaukštelio | druskos |
| 25 ml | alyvuogių aliejaus |
| 1 | baklažanas |
| 1 | cukinija |
| 1 | svogūnas |
| | mediniai iešmeliai |

Paruošimas

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

Mini pica su kumpiu ir rukola

Sudedamosios dalys 2 porcijoms

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

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

8. Apšlakstykite picas trupučiu alyvuogių aliejaus ir patiekite.

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

Marinuoti vištienos sparneliai

Sudedamosios dalys 2 asmenims

PASTABA: vištienos sparnelius kepkite per 2 kepimo ciklus.

Sudedamosios dalys

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

Marinato sudedamosios dalys

6 valgomieji šaukštai	saulėgrąžų arba rap-
	sų aliejaus
6 valgomieji šaukštai	„Sweet'n Hot Cilli“
	padažo
4 valgomieji šaukštai	pomidorų kečupo
4 valgomieji šaukštai	acto
1–2 arbatiniai	
šaukšteliai	aitriųjų paprikų dribs-
	nių

Paruošimas

1. Dideliame dubenyje sumaišykite visas marinato sudedamąsias dalis.
2. Sudėkite vištienos sparnelius į dubenį ir sumaišykite juos su marinatu.
3. Palikite vištienos gabalėlius marinate marinuotis maždaug 1 valandai.
4. Vištienos sparnelius sudėkite ant padėklo vieną šalia kito ir nustatykite 190 °C kepimo temperatūrą ir 15 minučių kepimo laiką.
5. Apverskite vištienos sparnelius įpusėjus gaminimo laikui.
6. Kepimo pabaigoje patikrinkite vištienos sparnelius ir ištraukite juos, kai bus tinkami.

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

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

1. Susmulkinkite šokoladą ir ištirpinkite jį vandens vonelėje.
2. Sudėkite sviestą ir ištirpinkite jį taip pat.
3. Kiaušinius ir cukrų išplakite iki putų.
4. Persijokite miltus ir išmaišykite iki vientisos masės.
5. Supilkite šokolado ir sviesto mišinį.
6. Keksiukų formeles sustatykite ant keptuvo ir užpildykite tešla. Keptuvą įstatykite į iš anksto įkaitintą prietaisą.
7. Nustatykite 180 °C temperatūrą ir 6–7 minučių kepimo laiką.
8. Iškepkite šokoladinius pyragaičius ir ragaukite juos šiltus.

9. Valymas



Nudegimų PAVOJUS!

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



ELEKTROS SMŪGIOkeliamas pavojus!

- ⊙ Prieš valydami karšto oro gruzdintuvę, iš kištukinio lizdo ištraukite kištuką **9**.
- ⊙ Karšto oro gruzdintuvę draudžiama naudinti į vandenį.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.

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

Priedai

- Pašalinkite rupius maisto likučius.
- Gruzdinimo krepšį **6** ir sietinį įdėklą **5** galima plauti indaplovėje. Patraukite sietinį įdėklą aukštyn nuo keptuvės. Išvalę įdėdami įsitikinkite, kad sietinio įdėklo išlinkis **5** yra nukreiptas į apačią. Įdėkite sietinį įdėklą atgal į keptuvę, kol jis tvirtai priglus prie pagrindo.

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

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

Korpusas

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

Vidus

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

10. Laikymas

- Prieš padedant karšto oro gruzdintuvę...
... reikia ištraukti elektros kištuką **9**,
... prietaisas turi būti atvėsęs, ir
... visos dalys turi būti visiškai sausos.
- Užvyniokite elektros laidą **9** ant įtaiso laidui apvynioti **12**.

11. 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.

12. Problemų sprendimas

Jeį 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
Prietaisas neveikia	• Ar įjungtas elektros tiekimas? • Patikrinkite jungtį.
Patiekalas po rekomenduojamo laiko dar nepa-ruoštas.	• Ar kiekis buvo per didelis, gabaliukai buvo per stori? • Ar temperatūra ir kepimo laikas buvo nustatyti per žemi?
Susidaro daug dūmų, stiprus kvapas	• Ar ant kaitinimo elemento 10 yra maisto likučių, kurie kaitinant dega? Gruzdinimo krepšelio 6 negalima pripildyti daugiau nei iki žymos MAX 7.

13. Techniniai duomenys

Modelis:	SHLF 1000 D1
Tinklo įtampa:	220 – 240 V, ~ 50 Hz
Apsaugos klasė:	I
Galía:	1000 W

Naudojami simboliai

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

Pasilikame teisę atlikti techninius pakeitimus.

14. HOYER Handel GmbH garantija

Gerb. kliente,

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

Garantijos sąlygos

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

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

Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

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

Garantijos apimtis

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

Garantija taikoma medžiagų arba gamybos trūkumams.

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

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

Naudojimasis garantija

Kad galėtumėte sparčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 466177_2404**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliname puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisiekite su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

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



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „Lidl“ paslaugų portalą (www.lidl-service.com), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **466177_2404**, galėsite atsisiųsti reikiamą naudojimo instrukciją.



Aptarnavimo centras

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

IAN: 466177_2404



Tiekėjas

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VOKIETIJA

Sisukord

1. Ülevaade	76
2. Otstarbekohane kasutamine	77
3. Ohutusjuhised	77
4. Tarnekomplekt	80
5. Kasutuselevõtt	80
6. Väike frittimise ABC	81
7. Juhtimine	81
7.1 Toiteühendus	82
7.2 Küpsetusprotsess	82
7.3 Küpsetusprotsessi katkestamine	82
7.4 Küpsusastme tõstmine	82
7.5 Küpsetamisaja tabel	83
8. Retseptid	84
9. Puhastamine	89
10. Hoiustamine	89
11. Utiliseerimine	89
12. Törkeotsing	90
13. Tehnilised andmed	90
14. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii	91

1. Ülevaade

- 1 Korpus
- 2 **punane LED:** Töötuli: põleb alati, kui taimer töötab.
- 3 Taimer; küpsetusaja määramiseks, seadme käivitamiseks
- 4 **roheline LED:** Töötemperatuuri LED: süttib alati, kui seadistatud temperatuur on saavutatud.
- 5 Sõel
- 6 Pann; kuhu koguneb toiduvalmistamisel tekkiv vedelik.
- 7 **MAX** Panni maksimaalse täitetaseme märgistus
(maksimaalne täitekõrgus on 2,0 liitrit)
- 8 Panni käepide
- 9 Võrgupistikuga toitejuhe
- 10 Küttekeha (sisemuse ülaosas)
- 11 Temperatuuriregulaator
- 12 Vahemaa hoidik koos juhtmehoidikuga
- 13 Õhuava

Täname Teid usalduse eest!

Õnnitleme teid uue kuumaõhufritüüri soetamisega puhul.

Toote ohutuks käsitlemiseks ja selle võimaluste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

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

Loodame, et uuest kuumaõhufritüürist on teile palju rõõmu.

2. Otstarbekohane kasutamine

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

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

Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.

Ettenähtav väärkasutus

Kuumaõhufritüür ei sobi vedelike soojendamiseks.

3. Ohutusjuhised

Hoiatused

Vajaduse korral kasutatakse selles juhendis järgmisi hoiatusi.



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

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

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

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

Sümbolid seadmepanoraamil



See sümbol hoiatab Teid kuuma pinna puudutamise eest.



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

Juhised ohutuks kasutamiseks

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



- ⊙ Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava. Puudutage panni ainult käepidemest.
- ⊙ Frittimise ajal tuleb õhuavast kuuma auru. Ärge puutuge vastu auru.
- ⊙ Kui selle seadme toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, tootja klienditeenindus või vastava kvalifikatsiooniga isik selle ohtude vältimiseks välja vahetama.
- ⊙ Kütteelemente ei tohi pühkida niiske lapiga.
- ⊙ See seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises ja kodumajapidamiste sarnastes kohtades, näiteks ...
 - ... töötajatele mõeldud köökides, kauplustes, kontorites ja muudel äripindadel;
 - ... põllumajanduslikes käitistes;
 - ... klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
 - ... hommikusöögiga pansionites.
- ⊙ See seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- ⊙ Vaadake puhastamise kohta käivat peatükki (vt "Puhastamine" lk 89).



Lastele OHTLIK!

- ⊙ Hoolitsege selle eest, et lapsed ei saaks kuumadõhufritüüri (nt toitejuhtmest) laualt alla tõmmata. Põletuse korral on surmaoht!
- ⊙ Pakkematerjal ei ole mõeldud lastele mängimiseks. Ärge lubage lastel kilekot-tidega mängida. Lämbumisoht.



OHT lemmikloomadele ja põllumajandusloomade ning nende poolt!

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



OHT lindudele!

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



Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

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



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Ärge kasutage seadet, kui seadmel või ühendusjuhtmel on nähtavaid kahjustusi või kui seade on eelnevalt maha kukkunud.
- ⊙ Kui kasutate pikendusjuhet, peab see vastama seadme tehnilistes andmetes toodud nõuetele.
- ⊙ Ärge ühendage seadet mitme pesaga pistikupessa. Sellest võib tekkida ülekoormus.
- ⊙ Asetage toitejuhe nii, et keegi ei saaks sellele astuda, sellesse kinni jääda ega selle otsa komistada.
- ⊙ Ühendage toitepistik ainult nõuetekohaselt paigaldatud ja kergesti ligipääsetavasse kaitsekontaktidega pistikupessa, mille pinge vastab tüübisildile. Pistikupessa peab ka pärast ühendamist olema hästi ligipääsetav.
- ⊙ Veenduge, et ühenduskaablit ei saaks kahjustada teravad servad ega kuumad kohad. Ärge mähkige toitejuhet seadme ümber.
- ⊙ Seadme ülespanekul veenduge, et toitejuhe ei oleks kuskile kinni jäänud ega muljutud.
- ⊙ Seade ei ole ka pärast väljalülitamist vooluvõrgust täielikult lahti ühendatud. Lahtiühendamiseks tõmmake toitepistik välja.
- ⊙ Tõmmates toitepistikut pistikupesast välja, tõmmake alati pistikust, mitte kunagi juhtmest.
- ⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast välja:
 - pärast iga kasutuskorda;
 - rikke ilmnemisel;
 - kui te seadet ei kasuta;
 - enne seadme puhastamist;
 - äikese ajal.
- ⊙ Ohtude vältimiseks ärge muutke toodet. Laske seadet parandada ainult spetsiaalseerunud töökojas või teeninduskeskuses.



OHT – tuleoht!

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



OHT – põletusvigastused!

- ⊙ Ärge puudutage seadme ega selle 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 kasutage asetage seadet kuumade-le pindadele (nt pliidiplaadid) või sooju-sallikate, lahtise tule lähedale.
- ⊙ Veenduge, et toit ei puutuks vastu sise-muse ülaosas olevat kuuma küttekeha ega kleepuks selle külge.
- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiiv-seid puhastusvahendeid.
- ⊙ Seade on varustatud libisemiskindlate plastjalgadega. Kuna mööbel on kae-tud mitmesuguste värvide ja plastikute-ga ning töödeldud erinevate hooldusvahenditega, ei saa täielikult vä-

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

4. Tarnekomplekt

1 kuumaõhufritüür

1 pann **6** sõelaga **5**

1 täielik kasutusjuhend (veebis)

1 lühijuhend (seadmega kaasas)

5. Kasutuselevõtt

- Eemaldage kogu pakkematerjal.
Elkõige peab seadme sisemus olema täiesti vaba pakendi-jääkidest, näiteks vahtplasti pu-rudest.



OHT – tuleoht!

Seadme tagaküljel asub õhuava **13**. Õhu-avast väljub seadme töötamisel kuuma auru.

- ⊙ **Pilt A:** Ärge kunagi katke õhu välja-laskeava **13** kinni.
- ⊙ Ärge kasutage kuumaõhufritüüri otse seinakappide, seinakontaktide all ega kardinate, paberi või muude sarnaste tuleohtlike esemete läheduses.
- ⊙ Pöörake tähelepanu vaba ruumi olemasolule seadme kõikidel külgedel ja kohal.

MÄRKUS: Esimese kasutuskorra ajal võib tekkida kerge suits ja lõhn. See on tingitud küttekeha **10** paigaldusvahenditest ja ei ole tootedefekt. Tagage piisav ventilatsioon.

- Eemaldage seadmelt kaitsekiled ja liimi-ribad, kuid ärge eemaldage seadme alumisel küljel olevat tüübisilti.
- Kontrollige, et kõik osad on olemas ja need ei ole kahjustatud.
- Enne esimest kasutuskorda puhastage seade ja kõik tarvikud.

- Asetage seade kuivale tasasele libise-miskindlale pinnale.
- Ühendage toitepistik **9** pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele tehniliste-le andmetele. Pistikupesa peab ka pä-rast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

6. Väike frittimise ABC

Toiduainete ettevalmistamine

- Frittimiseks peavad kõik toiduained ole-ma võimalikult kuivad. Kuivatage frititav toit või eemaldage külmutatud toidu kül-jest jää.
- Külmutatud toiduainete puhul eemalda-ge võimalikult palju vett ja jääd, enne kui panete need kuumaõhufrititööri.
- Paneeritud toidu puhul veenduge, et pa-neering oleks võimalikult kindlalt fritita-va toidu küljes kinni.

Frittimise aeg ja temperatuur

- Maitsva ja tervisliku tulemuse saamiseks peate temperatuuri ja frittimisaja valikul väga hoolikalt järgima pakendil olevat teavet.
- Frittige korraga ainult väike kogus.
- Panni **6** ei tohi täita rohkem kui tähistu-seni **MAX 7**.
- Akrüülamiid võib olla kantserogeenne. Akrüülamiidi moodustumise vältimiseks vältige liigset pruunistamist.

Ühtlaseks pruunistamiseks ^{1 2}

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

Kui toit (nt friikartulid või kanagagitsad) va-jab ühtlast pruunistamist, tuleb seda frittimi-se ajal 1–2 korda raputada.

1. Tõmmake pann **6** käepidemest **8** hoi-des korpusest **1** välja ja raputage toitu. Raputades veenduge, et friikartulid

saaks korralikult segatud ja et seespool asetsenud friikartulid jääks nüüd välja-poole. Seade lülitub panni eemaldami-sel automaatselt välja. Taimer **3** jätkab töötamist

2. Asetage pann **6** uuesti seadmesse. Sea-de lülitub automaatselt uuesti sisse.

Küpsetamine

Mitte mingil juhul ei tohi tainast panna otse pannile **6**. Pärast ettevalmistamist pan-ge tainas küpsetusvormi või muusse kuumus-kindlasse vormi (nt muffinivormidesse). Seejärel asetage see koos tainaga panni-le **6** sõela **5** peale.

Pakenditeave

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

7. Juhtimine



PÕLETUSOHT!

- ⊙ Töö ajal võivad seadme pinnad muutu-da kuumaks. Ärge puudutage seadme kuumi osi, näiteks tagaküljel olevat õhuava **13**.
- ⊙ Kasutage panni **6** haaramiseks pajakin-daid või -lappe.
- ⊙ Frittimise ajal tuleb õhuavast **13** kuuma auru. Ärge puutuge vastu auru.
- ⊙ Ärge liigutage ega transportige kuuma-õhufrititööri, kui see on sisse lülitatud.

HOIATUS varakahjude eest!

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

Taimer

- Kasutage taimerit **3** seadme käivitami-seks ja soovitud küpsetusaja määrami-seks.
- Saate määrata vahemikus 5 kuni 30 mi-nutit.

- Seadistatud aega saab töö ajal muuta.
- Aja lühendamiseks peate veidi tugevama mini keerama.

Temperatuuriregulaator

- Temperatuuriregulaatoriga **11** seadistage temperatuuri vahemikus 80 kuni 200 °C.
- Seadistatud temperatuuri saab töö ajal muuta.

LEDid

- **punane LED 2:** põleb alati, kui taimer **3** töötab.
- **roheline LED 4:** süttib alati, kui seadistatud temperatuur on saavutatud. Vilgub masina uuesti kuumutamisel.

7.1 Toiteühendus

- Kui seade on valmis kasutamiseks, pange toitepistik **9** kaitsekontaktidega pistikupessa, mis vastab tüübisildil olevatele andmetele. Pistikupesa peab ka pärast sisselülitamist olema hästi ligipääsetav.

7.2 Küpsetusprotsess

MÄRKUS: Panni **6** jaoks on vaja kuumuskindlat alust, samuti taldrikut või kaussi (vajadusel eelsoojendatud).

1. Keerake taimer **3** soovitud ajale. Ventilator käivitub ja punane töötuli **2** hakkab põlema.
2. Keerake temperatuuriregulaator **11** soovitud temperatuurile. Roheline LED **4:** süttib kohe, kui seadistatud temperatuur on saavutatud.
3. Niipea kui taimer **3** on tagasi asendis **0**, on määratud aeg möödas. Heliseb kell ja seade lülitub välja.
4. Tõmmake pann **6** käepideme **8** abil korpusest **1** välja. Asetage pann kuumuskindlale pinnale.

5. Võtke toit pannilt.

6. Seadme täielikuks väljalülitamiseks ja vooluvõrgust eemaldamiseks tõmmake võrgupistik **9** pesast välja.

7.3 Küpsetusprotsessi katkestamine

Küpsetusprotsessi saate igal ajal katkestada, nt küpsusastme kontrollimiseks.

1. Tõmmake pann **6** käepideme **8** abil korpusest **1** välja. Seade lülitub panni eemaldamisel automaatselt välja.
 - LEDid **2** ja **4** lülituvad välja.
 - Ventilator peatub, kuni pann **6** on uuesti sisestatud.
 - Taimer **3** jätkab töötamist
2. Asetage pann **6** uuesti seadmesse. Seade lülitub automaatselt uuesti sisse.

7.4 Küpsusastme tõstmine

Kui nt küpsusaste ei vasta veel teie soovidele, saate taimeriga aega pikendada või selle uuesti käivitada.

1. Lükake pann **6** uuesti korpusesse **1**.
2. Käivitage küpsetusprotsess uuesti, määrates taimeril **3** kellaaja ja temperatuuriregulaatoril **11** temperatuuri.
3. Mõne minuti pärast kontrollige küpsusastet. Tõmmake pann **6** selleks lihtsalt käepideme **8** abil korpusest välja. Seade lõpetab kuumutamise ja ventilator peatub.
4. Kui:
 - olete rahul, keerake temperatuuriregulaator asendisse **0** ja eemaldage toit pannilt. Taimer **3** jookseb ise maha.
 - soovite praadimist jätkata, lükake pann **6** lihtsalt seadmesse tagasi ja küpsetusprotsess algab uuesti.
5. Kui määratud aeg on möödas, kõlab kell, LED-id **2** ja **4** ning ventilator lülituvad välja.

7.5 Kūpsetamisaja tabel

- Järgmine tabel on abiks näidatud toiduainete kūpsetamise seadistamisel.
- Temperatuuri ja aja andmed kūpsetustabelis on soovituslikud. Temperatuur ja aeg võivad varieeruda sõltuvalt toidu laadist, suurusest, kogusest ning teie maitsest.

	Koostisained/kasutamine	soovitatav temperatuur ja aeg
	Kūlmutatud friikartulid ¹ (optimaalne kogus u 150 g, maksimaalne kogus u 200 g)	180 °C 20–30 min
	Muffinid, koogid ja kūpsetised	160 °C 15–20 min
	Kala	180 °C 18–20 min
	Steigid, karbonaadid	180 °C 10-15 min
	Tūkeldatud linnuliha, nt poolkoivad ² (optimaalne kogus 4 tk)	180 °C 20–30 min
	Krevetid	180 °C 12–18 min

Ülanumbrid ^{1,2} tähendavad järgmist:

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

²: raputage või keerake poole kūpsetusaja möödumisel.

8. Retseptid

Segatud friikartulid ürdimajoneesiga

Koostisained 2 portsjonile

Majoneesi koostisained

1	munakollane
1 tl	sinepit
125 ml	päevalilleõli
1 tl	peeneks hakitud peter-selli
1 tl	peeneks hakitud harak-putke
1 tl	sidrunimahla
	Soola, pipart

Friikartulite koostisained

125 g	maguskartulit
125 g	salatikartulit
1 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 sidrunimahla.
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 pannile. Järgige maksimaalset täitmise kõrgust. Võimalik, et peate tegema kaks praadimistsükli.
7. Seadistage väärtusteks 25 minutit ja 200 °C.
8. Vähendage temperatuur 180 °C-ni 15 minuti möödumisel ja raputage friikartuleid.
9. Soolake friikartulid ja serveerige ürdimajoneesiga.

Rullitud vorstikesed

Koostisained 2 portsjonile

Koostisained

4	vorstikest (nt frankfurter või viiner)
½ pakki	lehttainast
	Soola ja pipart
1 spl	sinepit
1	muna

Valmistamine

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

Küpsetatud camembert jõhvika- tega

Koostisained 2 portsjonile

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

Koostisained

2	Camembert'
	(igaüks kuni 150 g)
1	muna
1 spl	koort
3 spl	riivsaia
2 spl	jõhvikat purgist
Maitse järgi soola ja pipart	

Valmistamine

1. Vahustage muna koorega ning maitsetage soola ja pipraga.
2. Asetage riivsaia sügavale taldrikule.
3. Tõstke jahtunud Camembert (tervelt või neljandikuna) läbi munasegu ja seejärel veeretage riivsaia, kuni paneering katab juustu tihedalt.
4. Küpsetage Camemberti tükke 200 °C juures 5-10 minutit, kuni need on kuldpruunid.
5. Serveerige Camembert koos jõhvikatega.

Täidisega tomatid

Koostisained 2 portsjonile

MÄRKUS: Olenevalt tomatite suurusest ei pruugi kõik korraga pannile mahtuda. Sel juhul töödelge ülejäänud tomateid teises etapis.

Koostisained

6 spl	oliiviõli
6	keskmise suurusega tomatit
2	küüslauguküünt
1 kimp	lamedalehelist peterselli
2 viilu	röstsaia (normaalne suurus)
½ tl	soola
2 näpuotsatäit	pipart
40 g	värskelt riivitud parmesani

Valmistamine

1. Peske tomatid ära, eemaldage varred ja lõigake ülaosa ära.
2. Tõstke puuviljad ettevaatlikult lusikaga välja ja laske neil kurnis nõrguda.
3. Koorige küüslauk ära.
4. Peske petersell ära ja siis kuivatage.
5. Nüüd rebige röstsai lahti ja pange see koos ülejäänud õli, küüslaugu, peterselli, soola, pipra ja parmesaniga blenderisse.
6. Hakkige kõik koostisained peeneks.
7. Sisestage täidis tomatitesse.
8. Asetage tomatid pannile.
9. Küpsetage esmalt 180 °C juures u 10 minutit, seejärel 140 °C juures veel 5 minutit.

Näpunäide: Kui küpsetate tomateid ilma kaaneta, muutub täidis pealt pruuniks ja krõbedaks.

Kui panete küpsemise ajal tomatitele kaane peale, pikeneb küpsetusaeg umbes 3 minuti võrra ja täidis jääb pehmeks.

Kikerhernejahust valmistatud falafel

Koostisained 2 portsjonile

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

Koostisained

120 g	kikerhernejahu
120 ml	vett
4 spl	oliiviõli
2	küüslauguküünt
1	šalottsibul
1 kimp	peterselli
½ tl	soola
1 ½ tl	köömneid
½ 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 tihheks tainaks.
5. Laske tainal 15 minutit seista.
6. Seejärel sõtkuge sisse ½ spl oliiviõli ja veidi sidrunimahla.
7. Vormige tainast märgade kätega välja umbes kreeka pähkli suurused pallid ja asetage need kõrvuti panni sõelale.
8. Esmalt küpsetage falafelit 180 °C juures u 6 minutit. Seejärel küpsetage 200°C juures veel 4 minutit.
9. Nüüd lisage kaussi 3 ½ spl oliiviõli ja asetage sinna ettevaatlikult falafel.
10. Asetage falafel tagasi vahetükile ja praadige 200°C juures u 6 minutit, kuni see on kuldpruun.

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	tõttlemata 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, panage koos õliga potti ja praadige läbipaistvaks.
4. Lisage spinat ja praadige veidi, kuni lehed näruvad. 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 üks suur tükk küpsetuspaberit.

11. Asetage keskele kartuliviilud ning maitsestage soola ja pipraga. Asetage peale spinat ja lõhe.
12. Asetage kapparivõi helvestena lõhele ja tõstke peale laimiviilud.
13. Murdke paber koostisainete peale, sulgege küljed tihedalt ja asetage pakk pannile.
14. Küpsetage 200 °C juures u 20 minutit.
15. Seejärel eemaldage paber ja serveeri-ge roog kohe.

Kabatšoki- ja baklažaanivardad

Koostisained 2 portsjonile

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

Koostisained

¼ Teelöffel	pipart
¼ tl	vürtsipipart
¼ tl	koriandrit
¼ tl	kuivatatud tüümiani
¼ tl	kuivatatud harilikku pune
½ tl	soola
25 ml	oliiviõli
1	baklažaan
1	kabatšokk
1	sibul
	Puidust vardad

Valmistamine

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

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 hariliku pune

Valmistamine

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

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

Marineeritud kanatiivad

Koostisained 2 inimesele

MÄRKUS: Küpsetage kanatiibu 2 partiina.

Koostisained

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

Marinaadi koostisained

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

Valmistamine

1. Segage suures kausis kõik marinaadi koostisosad kokku.
2. Lisage kaussi kanatiivad ja segage need marinaadiga.
3. Laske kanatükidel u 1 tund marinaadis seista.
4. Asetage kanatiivad kõrvuti pannile ja kuumuta 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.

Vedela sisemusega šokolaadikook

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. Asetage muffinivormid pannile ja täitke need taignaga. Asetage pann eelsoojendatud seadmesse.
7. Seadke temperatuur 180°C juurde ja küpsetusajaks 6-7 minutit.
8. Küpsetage šokolaaditartletid ja nautige neid sooja!

9. Puhastamine



Põletusohut!

- Enne seadme liigutamist või puhastamist laske sel jahtuda.



ELEKTRILÖÖGI oht!

- Enne kuumaõhufritüüri puhastamist tõmmake toitepistik **9** 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 veepiisku. Laske kõikidel osadel õhu käes täielikult kuivada.

Lisatarvikud

- Eemaldage suuremad toidujääd.
- Panni **6** ja sõela **5** saab pesta nõudepesumasinas. Tõmmake sõel pannist suunaga üles välja. Pärast puhastamist veenduge selle sisestamise ajal, et sõela **5** sisendi jalad oleks suunaga ülespoole. Asetage sõel tagasi pannile, kuni see jääb kindlalt põhja kinni.

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

- Kõrbenud toidujääke pehmendage leotamise abil.
- Enne seadme ärapanekut või uuesti kasutamist laske kõigil osadel täiesti ära kuivada.

Korpus

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

Sisemus

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

10. Hoiustamine

- Enne kui panete kuumaõhufritüüri ära ...
... tuleb toitepistik **9** vooluvõrgust eemaldada,
... seade maha jahutada ja
... kõik osad täielikult kuivatada.
- Kerige toitejuhe **9** ümber juhtmehoidiku **12**.

11. Utiliseerimine

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

12. Tõrkeotsing

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



ELEKTRILÖÖGI OHT!

- ⊙ Arge mitte mingil juhul proovige seadet ise parandada.

Viga	Võimalikud põhjused/meetmed
Seade ei toimi	- Kas toide on olemas? - Kontrollige ühendust.
Toit ei ole pärast soovitatud aega valmis.	- Kas kogus oli liiga suur või tüki liiga paksud? - Kas temperatuur oli liiga madal või küpsetusaeg liiga lühike?
Tugev suitsu ja lõhna teke	Kas küttekehal 10 on toidujääke, mis kuumutamisel kõrbevad? Panni 6 ei tohi täita rohkem kui tähistuseni MAX 7.

13. Tehnilised andmed

Mudel:	SHLF 1000 D1
Toitepinge:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Kaitseklass:	I
Võimsus:	1000 W

Kasutatud sümbolid

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

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

14. 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- me või asendamine – vastavalt meie valikule – toote Teie jaoks tasuta. Selle garantiiteenuse eelduseks on, et kolmeaastase tähtaaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostutõend (kassatšekk) ja lühidalt kirjeldatakse kirjalikult, milles puudus seisneb ja mis ajal see tekkis. Kui defekt on meie garantiiga hõlmatud, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remondi või asendamise eest ei alga uus garantiiperiood.

Garantiiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

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

Garantii maht

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

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

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

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

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

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleemi kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmisi juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number **IAN: 466177_2404** ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteartikli numbri leiute tüübisildilt, graveeringult, juhendi esilehelt (all vasaikul) või kleebiselt seadme taga- või alumiselt küljelt.
- Kui tekkima peaks talitlushäireid või muid puuduseid, võtke esmalt ühendust järgnevalt toodud teeninduskeskusega **telefoni** või **e-kirja** teel.
- Sel juhul saate lisades ostutõendi (kassatšekk) ja märkides, millises puudus seisneb ja kuna see tekkis, defektseks loetud toote saata Teie jaoks saatekuluta Teile nimetatud teeninduse aadressile.

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



Selle QR-koodiga jõuate otse Lidli teeninduslehele (www.lidl-service.com) ja saate tooteartikli numbri (IAN) **466177_2404** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.



Teeninduskeskus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: hoyer@lidl.ee

IAN: 466177_2404



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	94
2. Paredzētais lietojums	95
3. Drošības norādījumi	95
4. Piegādes komplektācija	98
5. Eksploatācijas uzsākšana	98
6. Fritēšanas mazais 1x1	99
7. Lietošana	100
7.1 Elektrības pieslēgums	100
7.2 Gatavošanas process	101
7.3 Gatavošanas procesa pārtraukšana	101
7.4 Brūnuma pakāpes uzlabošana	101
7.5 Gatavošanas tabula	102
8. Receptes	103
9. Tīrīšana	108
10. Uzglabāšana	108
11. Utilizācija	108
12. Problēmas risinājums	109
13. Tehniskie dati	109
14. HOYER Handel GmbH garantija	110

1. Pārskats

- 1 Korpus
- 2 **sarkans LED:** Darbības indikators; deg, kamēr darbojas taimeris.
- 3 Taimeris; gatavošanas laika iestatīšanai, iedarbina ierīci
- 4 **zaļš LED:** Darba temperatūras LED; deg, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra.
- 5 Sietveida ieliktnis
- 6 Panna; šeit gatavošanas laikā satek šķidrums.
- 7 **MAX** Marķējums maksimālam pannas pildīšanas augstumam (maksimālais pildīšanas augstums ir 2,0 litri)
- 8 Pannas rokturis
- 9 Pieslēguma vads ar kontaktspraudni
- 10 Sildelements (iekšējā nodalījuma augšpusē)
- 11 Temperatūras regulators
- 12 Starplika ar kabeļa uztīšanas ietvaru
- 13 Ventilācijas atvere

Pateicamies par jūsu uzticēšanos mūsu produktiem!

Apsveicam ar jaunas karstā gaisa cepeškrāsni iegādi.

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

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

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

2. Paredzētais lietojums

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

Nepareizi lietošanas veidi

Cepeškrāsni nav piemērota šķidrumu uzsildīšanai.

3. Drošības norādījumi

Brīdinājumi

Vajadzības gadījumā lietošanas instrukcijā tiek izmantoti šādi brīdinājumi:



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

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

UZMANĪBU: Neliels risks: brīdinājuma neievērošana var izraisīt nelielus savainojumus vai mantisku kaitējumu.

NORĀDĪJUMS: Apstākļi un īpatnības, kas jāņem vērā, lietojot 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 apkopi lietotāja līmenī, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- ⊙ Jānodrošina, lai bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, atrastos drošā attālumā no iekārtas un tās elektrības vada.
- ⊙ Nepareizas lietošanas gadījumā var tikt izraisītas traumas.



- ⊙ Nepieskarieties karstām ierīces daļām, piemēram, ventilācijas atverei ierīces aizmugurē. Pannu 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, tas jānomaina ražotājam, ražotāja klientu apkalpošanas dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.
- ⊙ Sildelementiem nedrīkst veikt mitru tīrīšanu.
- ⊙ 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.
- ⊙ Iekārta nav paredzēta lietošanai kopā ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālās vadības sistēmu.
- ⊙ Skatiet nodaļu par tīrīšanu (skatīt "Tīrīšana" 108. lpp.).



BRIESMAS bērniem!

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



BRIESMAS mājdzīvniekiem un mājlopiem!

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



BRIESMAS putniem

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



BĪSTAMI - mitruma izraisīts elektriskās strāvas trieciens!

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

- ⊙ Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.



BĪSTAMI - elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Nelietojiet ierīci, ja ierīcei vai pieslēguma vadam ir acīmredzami bojājumi vai ierīce iepriekš ir nokritusi zemē.
- ⊙ Ja izmantojat pagarinātāju, tam ir jāatbilst šīs iekārtas tehniskajiem datiem.
- ⊙ Nepieslēdziet iekārtu pie vairāku rozetšu bloka. Tādējādi var izraisīt pārslodzi.
- ⊙ Izvietojiet pieslēguma vadu tā, lai nevienš nevarētu uz tā uzkāpt, aizķerties vai paklupt.
- ⊙ Pieslēdziet kontaktspraudni tikai pareizi montētai, viegli pieejamai kontaktligzdai ar drošības kontaktiem, kuru spriegums atbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas datu plāksnītes. Kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
- ⊙ Raugieties, lai pieslēguma vads netiktu sabojāts uz asām šķautnēm vai karstām virsmām. Neaptiniet pieslēguma vadu ap ierīci.
- ⊙ Uzmanieties, lai ierīces uzstādīšanas laikā pieslēguma vads netiktu iespīlēts vai saspiests.
- ⊙ Arī pēc izslēgšanas ierīce nav pilnībā atvienota no elektrotīkla. Lai atvienotu ierīci no elektrotīkla, atvienojiet strāvas kontaktdakšu.
- ⊙ Lai atvienotu tīkla spraudni no kontaktligzdas, vienmēr velciet, turot aiz spraudņa, nevis aiz pieslēguma vada.
- ⊙ Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas:
 - pēc katras lietošanas reizes
 - ja rodas darbības traucējums
 - ja neizmantojat ierīci
 - pirms ierīces tīrīšanas
 - negaisa laikā
- ⊙ Lai izvairītos no apdraudējuma, nepārveidojiet ierīci. Ierīces remontdarbus drīkst veikt tikai speciālā darbnīcā vai servisa centrā.



BRIESMAS - aizdegšanās risks!

- ⊙ Nekad neatstājiēt bez uzraudzības ieslēgtu ierīci.
- ⊙ Lietošanas laikā karstā gaisa cepeškrāsns ir nepārtraukti jāpārtrauga. Tādējādi jūs savlaicīgi atpazīsiet potenciālas problēmas, par kurām liecina neparasta smaka vai trokšnis.
- ⊙ Nekad neapklājiēt ierīci un nenolieciet uz mikstiem priekšmetiem (piem., dvieļiem).
- ⊙ Visās iekārtas pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.
- ⊙ Neizmantojiēt karstā gaisa cepeškrāsni tieši zem skapja, tieši zem sienas elektrības kontakta vai arī aizkaru, papīra vai līdzīgu potenciāli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Izmantojiēt cepeškrāsni tikai uz stabilas, līdzēnas, neslidošas, sausas un neuzliesmojošas darba virsmas, lai novērstu iekārtas apgāšanos vai noslīdēšanu.



BRIESMAS - apdedzinoties gūtas traumas!

- ⊙ Nepieskarieties iekārtas karstajām virsmām un iekārtas iekšpusei. Izmantojiēt krāsns cimdus vai virtuves lupatu.
- ⊙ Ļaujiēt ierīcei pilnībā atdzist, pirms sākat to tīrīt vai noliekat malā.
- ⊙ Nepārvietojiēt un netransportojiēt karstā gaisa cepeškrāsni, kamēr tā ir ieslēgta.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Izmantojiēt tikai oriģinālos piederumus.
- ⊙ Nekad nenovietojiēt 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.

- ⊙ Nelietojiēt asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ⊙ Ierīce ir aprīkota ar neslidošām plastmasas kājiņām. Tā kā mēbeles ir pārklātas ar dažādām lakām un plastmasām un apstrādājamās ar dažādiem kopšanas līdzekļiem, nav iespējams pilnībā izslēgt, ka dažas no šīm vielām satur sastāvdaļas, kas bojā plastmasas kājiņas. Ja nepieciešams, zem ierīces novietojiēt neslidošu paliktņi.

4. Piegādes komplektācija

- 1 karstā gaisa cepeškrāsns
- 1 panna **6** ar sietveida ieliktni **5**
- 1 pilnā lietošanas instrukcija (internetā)
- 1 tsā lietošanas instrukcija (pievienota ierīcei)

5. Eksploatācijas uzsākšana

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



BRIESMAS - aizdegšanās risks!

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

- ⊙ **Attēls A:** Ventilācijas atveri **13** nekādā gadījumā nedrīkst neseģt.
- ⊙ Neizmantojiēt karstā gaisa cepeškrāsni tieši zem skapja, tieši zem sienas elektrības kontakta vai arī aizkaru, papīra vai līdzīgu potenciāli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Visās iekārtas pusēs un virs tās ir jānodrošina pietiekama brīva vieta.

NORĀDĪJUMS: Pirmās lietošanas reizes laikā var izdalīties viegla smaka un dūmi. To izraisa sildelementa **10** montāžas līdzekļi, un tas nav produkta defekts. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.

- Novelciet aizsardzības foliju un līmējamo lentes no iekārtas, tomēr nenoņemiet datu plāksnīti iekārtas apakšpusē.
- Pārliecinieties, ka visi piederumi ir piegādāti un nav bojāti.
- Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet iekārtu un visus piederumus.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas, neslīdošas un karstumizturīgas pamatnes.
- Ievietojiet kontaktspraudni **9** kontaktligzdā, kas atbilst datu plāksnītes datiem. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.

6. Fritēšanas mazais 1x1

Produktu sagatavošana

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

Fritēšanas ilgums un temperatūra

- Lai iegūtu garšīgu un veselīgu rezultātu, jums vajadzētu ļoti precīzi ievērot uz iepakojuma sniegtās norādes, kad izvēlaties temperatūru un fritēšanas ilgumu.
- Vienā reizē ieteicams fritēt tikai nelielu daudzumu.
- Pannu **6** nedrīkst piepildīt augstāk par atzīmi **MAX 7**.
- Akrilamīds var izraisīt vēzi. Lai minimizētu akrilamīda veidošanos, izvairieties no pārāk intensīvas apcepšanas (pārāk brūns ēdiens).

Lai iegūtu vienmērīgu brūnumu ^{1 2}

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

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

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

1. Izvelciet pannu **6**, 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 izņem no ierīces, tā automātiski izslēdzas. Taimeris **3** turpina darboties
2. Ievietojiet pannu **6** atpakaļ ierīcē. Ierīce atkal automātiski ieslēdzas.

Mīklas izstrādājumu cepšana

Mīklu **nekādā gadījumā** nedrīkst ielikt tieši pannā **6**. Pēc sagatavošanas ielieciet mīklu cepamveidnē vai kādā citā karstumizturīgā veidnē (piemēram, mafinu veidnītēs). Tad veidni ar mīklu ievietojiet pannā **6** uz sietveida ieliktna **5**.

Informācija uz iepakojuma

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

7. Lietošana



APDEGUMU risks!

- ⊙ Lietošanas laikā iekārtas virsmas var kļūt karstas. Nepieskarieties karstām ierīces daļām, piemēram, ventilācijas atverei **13** ierīces aizmugurē.
- ⊙ Lai satvertu pannu **6**, lietojiet virtuves cimds vai katlu drāniņas.
- ⊙ Fritēšanas laikā no ventilācijas atveres **13** tiek izdalīti karsti tvaiki. Izvairieties no saskarsmes ar tvaikiem.
- ⊙ Nepārvietojiet un netransportējiet karstā gaisa cepeškrāsnī, kamēr tā ir ieslēgta.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bez pannas **5**!

Taimeris

- Taimeris **3** lieto, lai iedarbinātu ierīci un iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.
- Laiku varat iestatīt no 5 līdz 30 minūtēm.
- Iestatīto laiku iespējams mainīt arī gatavošanas laikā.
- Lai saīsinātu laiku, griešana jāveic ātrāk.

Temperatūras regulators

- Ar temperatūras regulatoru **11** var iestatīt temperatūru no 80 līdz 200 °C.
- Iestatīto temperatūru iespējams mainīt arī gatavošanas laikā.

LED

- **sarkanais LED 2:** deg, kamēr darbojas taimeris **3**.
- **zaļais LED 4:** deg, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra. Izdziest, kamēr ierīce no jauna uzsilst.

7.1 Elektrības pieslēgums

- Kad ierīce ir uzstādīta, iespraudiet kontaktspraudni **9** aizsargātā kontaktligzdā, kas atbilst datu plāksnītes datiem. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.

7.2 Gatavošanas process

NORĀDĪJUMS: Jums vajadzēs karstumizturīgu paliktni pannai **6**, kā arī šķīvi vai bļodu (iespējams, jau sasildītu).

1. Pagrieziet taimeris **3** uz vēlamo laiku. Iedarbojas ventilators, un sāk segt sarkanais darbības indikators **2**.
2. Pagrieziet temperatūrsa regulatoru **11** uz vēlamo temperatūru. Zaļais LED **4** sāk degt, kad ir sasniegta iestatītā temperatūra.
3. Kad taimeris **3** atkal rāda **0**, iestatītais laiks ir pagājis. Izskan skaņas signāls un ierīce izslēdzas.
4. Izvelciet pannu **6**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1**. Novietojiet pannu uz karstumizturīga paliktņa.
5. Izņemiet pārtikas produktus no pannas.
6. Lai pavisam izslēgtu ierīci un atvienotu no tīkla, izvelciet kontaktspraudni **9**.

7.3 Gatavošanas procesa pārtraukšana

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

1. Izvelciet pannu **6**, turot aiz roktura **8**, no korpusa **1**. Kad pannu izņem no ierīces, tā automātiski izslēdzas.
 - LED **2** un **4** izdziest.
 - Ventilators pārstāj darboties, līdz panna **6** tiek atkal iebīdīta korpusā.
 - Taimeris **3** turpina darboties
2. Ievietojiet pannu **6** atpakaļ ierīcē. Ierīce atkal automātiski ieslēdzas.

7.4 Brūnuma pakāpes uzlabošana

Ja brūnuma pakāpe vēl neatbilst jūsu vēlmēm, jūs varat pagarināt taimera iestatīto laiku vai arī taimeris iedarbināt no jauna.

1. Iebīdīet pannu **6** atpakaļ korpusā **1**.
2. Uzsāciet gatavošanas procesu no jauna, iestatot laiku ar taimeris **3** un temperatūru ar temperatūrsa regulatoru **11**.
3. Pēc pāris minūtēm pārbaudiet brūnuma pakāpi. Lai to izdarītu, vienkārši izvelciet pannu **6**, turot aiz roktura **8**, no korpusa. Ierīce pārstāj sildīt un ventilators apstājas.
4. Ja:
 - rezultāts ir apmierinošs, pagrieziet temperatūrsa regulatoru uz **0** un izņemiet ēdienu no pannas. Taimeris **3** turpina darboties.
 - vēlaties turpināt fritēšanu, vienkārši iebīdīet pannu **6** atpakaļ korpusā, un gatavošanas process tiek atsākts.
5. Kad iestatītais laiks ir pagājis, izskan skaņas signāls, LED **2** un **4** un ventilators izslēdzas.

7.5 Gatavošanas tabula

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

	Ingredienti/lietošanas veids	ieteicamā temperatūra un laiks
	Saldēti frī kartupeļi ¹ (optimālais daudzums apm. 150 g, maksimālais daudzums apm. 200 g)	180 °C 20–30 min
	Mafini, kūkas un mīklas izstrādājumi	160 °C 15–20 min
	Zivis	180 °C 18–20 min
	Bifšteki, kotletes	180 °C 10–15 min
	Putnu gaļas gabali, piem., kājas ar šķiņķi ² (optimālais daudzums 4 gab.)	180 °C 20–30 min
	Garneles	180 °C 12–18 min

Augšējie indeksi ^{1,2} nozīmē:

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

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

8. Receptes

Frī kartupeļi ar piedevām un majonēzi ar zaļumiem

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas majonēzei:

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

Sastāvdaļas frī kartupeļiem:

125 g	saldo kartupeļu
125 g	kartupeļu, kas vāroties neizjūk
1 ēdamkarote	saulespuķu eļļas

Pagatavošana

1. Lai pagatavotu zaļumu majonēzi, ielieciet olas dzeltenumu un sinepes stāvā traukā un kārtīgi samaisiet ar rokas blenderi.
2. Maisīšanas laikā pievienojiet eļļu vienmērīgi plānā plūsmā, līdz izveidojas krēmīga, vienmērīga masa.
3. Pievienojiet zaļumus un pēc garšas sāli, piparus un citronu sulu.
4. Nomizojiet, tad nomazgājiet un nosusiniet kartupeļus un saldus kartupeļus.
5. Sagrieziet kartupeļus un saldus kartupeļus apmēram 1 cm biezās stienīšos un samaisiet tos blīvā ar eļļu.
6. Iepildiet frī kartupeļus pannā. 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.

Ietītās desiņas

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

4	desiņas (piem., Frankfurtas vai Vīnes desiņas)
½ paka	kārtainās mīklas
	Sāls un pipari
1 ēdamkarote	sinepju
1	ola

Pagatavošana

1. Izrullējiet kārtaino mīklu uz darba virsmas, kas noklāta ar miltiem.
2. Sagrieziet desiņas 4 cm garos gabaliņos.
3. Apziediet izrullēto kārtaino mīklu ar sinepēm un pievienojiet sāli un piparus.
4. Sagrieziet mīklu 3 cm platās strēmelēs.
5. Ietiniet desiņas kārtainajā mīklā, tā, lai sānos desiņa nedaudz izvirzītos ārā no mīklas.
6. Saputojiet olu un apziediet ar to kārtaino mīklu.
7. Stingri saspiediet kārtainās mīklas strēmeļu galus.
8. Ievietojiet desiņas pannā. 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.

Cepts kamambēra siers ar dzēvenēm

Sastāvdaļas 2 porcijām

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

Sastāvdaļas

2	kamambēra siera gabali (katrs līdz 150 g)
1	ola
1 ēdamkarote	krējuma
3 ēdamkarotes	rīvmaizes
2 ēdamkarotes	marinētu dzērveņu
Pēc garšas sāls un pipari	

Pagatavošana

1. Saputojiet olu 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. Apmēram 5-10 minūtes cepiet kamambēra gabalus pie 200 °C, līdz tie kļūst zeltaini brūni.
5. Pasniedziet kamambēru kopā ar dzēvenēm.

Pildīti tomāti

Sastāvdaļas 2 porcijām

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

Sastāvdaļas

6 ēdamkarotes	olīveļļas
6	vidēja lieluma tomāti
2	ķiploka daiviņas
1 saišķis	gludlapu pētersīļu
2 šķēles	tostermaizes (normāla izmēra)
½ tējkarote	sāls
2 šķipsniņas	piparu
40 g	svaigi rīvēta parmezāna siera

Pagatavošana

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

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

Falafels no aunazirņu miltiem

Sastāvdaļas 2 porcijām

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

Sastāvdaļas

120 g	aunazirņu milti
120 ml	ūdens
4 ēdamkarotes	olīveļļas
2	ķiploka daiviņas
1	šalotes sīpols
1 saišķis	pētersīļu
½ tējkarote	sāls
1 ½ tējkarotes	kumīna
½ tējkarote	cepamā pulvers
	Nedaudz citronu sulas

Pagatavošana

1. Nomazgājiet un nosusiniet pētersīļus, noplēsiet lapas un ļoti smalki sasmalciniet.
2. Nomizojiet šalotes sīpolus un ķiplokus un sagrieziet tos kubiciņos.
3. Samaisiet pētersīļus, šalotes sīpolus, ķiplokus, aunazirņu miltus, kumīnu, cepamo pulveri un sāli.
4. Uzvāriet ūdeni un pakāpeniski pievienojiet miltu masu. Samaisiet visu, līdz iegūstat vienmērīgu un relatīvi stingru miklu.
5. Atstājiet miklu nogatavoties apmēram 15 minūtes.
6. Tad iemīciet miklā ½ ēdamkarotes olīveļļas un nedaudz citronu sulas.
7. Ar mitrām rokām veidojiet miklu apmēram valrieksta izmēra lodītēs un novietojiet tās vienu otrai blakus uz pannas sietveida ieliktna.
8. Vispirms gatavojiet falafelu pie 180 °C apmēram 6 minūtes. Tad pie 200 °C gatavojiet vēl 4 minūtes.
9. Tad ielejiet bļodā 3 ½ ēdamkarotes olīveļļas un uzmanīgi apgrieziet šajā bļodā falafelu.

10. Novietojiet falafelu atpakal uz groziņa paliktņa un fritējiet pie 200 °C apm. 6 minūtes, līdz falafels kļūst zeltaini brūns.

Lasis pacinās

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 noīriet spinātus, nomazgājiet tos un ļaujiet notecēt ūdenim.
3. Nomizojiet šalotes sīpolus un ķiplokus, sagrieziet mazos kubiciņos un ievietojiet kopā ar eļļu katlā, tvaicējiet līdz tie kļūst stiklaini (ne brūni).
4. Pievienojiet spinātus un īsu brīdi tvaicējiet kopā, līdz lapas sakrīt kopā. Pēc tam noņemiet katlu no plīts un novietojiet malā.
5. Noskalojiet lasi, nosusiniet un sagrieziet divos gabalos.
6. Nomazgājiet pētersīļus un baziliku, sakratiet, līdz tie kļūst sausi, un smalki sagrieziet lapiņas.
7. Ļaujiet ūdenim notecēt no kaperiem un sagrieziet tos lielākos gabalos.
8. Samaisiet kaperus un sagrieztos pētersīļus un baziliku ar sviestu.

9. Nomazgājiet laimu karstā ūdenī, nosusiniet un sagriežiet šķēlēs.
10. Sagatavojiet lielu cepampapīra gabalu.
11. Novietojiet kartupeļu šķēles vidū un pievienojiet sāli un piparus. Uzlieciet virsū spinātus un lasi.
12. Uzlieciet ar kaperiem samaisīto sviestu uz laša, veidojot pārsļas, un pievienojiet tām laima šķēles.
13. Salociet cepampapīru pāri sastāvdaļām, sānos cieši savienojiet un ievietojiet paciņu pannā.
14. Gatavojiet apm. 20 minūtes 200 °C temperatūrā.
15. Tad noņemiet cepampapīru un uzreiz pasniedziet ēdienu.

Cukīni-baklažānu iesms

Sastāvdaļas 2 porcijām

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

Sastāvdaļas

¼ tējkarote	piparu
¼ tējkarote	smaržīgo piparu
¼ tējkarote	koriandra
¼ tējkarote	kaltēta timiāna
¼ tējkarote	kaltēta oregano
½ tējkarote	sāls
25 ml	olīveļļas
1	baklažāns
1	cukīni
1	sīpols
	Koka iesmiņi

Pagatavošana

1. Samaisiet sakņaugus, garšvielas un eļļu bļodā.
2. Sagriežiet cukīni un baklažānus 2 cm biezās šķēlēs, un sagriežiet sīpolus ceturtdaļās.
3. Ievietojiet dārzeņus garšvielu un eļļas maisījumā.

4. Uzduriet dārzeņus uz iesmiņiem, pārmaiņus baklažānus un cukīni.
5. Gatavojiet dārzeņu iesmus apm. 15 minūtes 200 °C temperatūrā. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet iesmiņus.

Mini pica ar šķiņķi un rukolu

Sastāvdaļas 2 porcijām

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

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

Marinēti vistas spārniņi

Sastāvdaļas 2 personām

NORĀDĪJUMS: Gatavojiet vistas spārniņus 2 fritēšanas piegājienuos.

Sastāvdaļas

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

Sastāvdaļas marinādei

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

Pagatavošana

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

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

Šokolādes kūciņas ar šķidru pilnību

Sastāvdaļas 8 kūciņām

NORĀDĪJUMS: Vienā piegājienuā var pagatavot 4 kūciņas.

Sastāvdaļas

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

Pagatavošana

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

9. Tīrīšana



BĪSTAMI - apdegumu risks!

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



BĪSTAMĪBA, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊗ Atvienojiet tīkla spraudni **9** no kontaktligzdas, pirms sākat tīrīt karstā gaisa cepeškrāsni.
- ⊗ Karstā gaisa cepeškrāsni nedrīkst iegremdēt ūdenī.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊗ Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

NORĀDĪJUMS: Ņemiet vērā, ka pēc nožūšanas iedobēs vēl var būt ūdens pilieni. Ļaujiet visām daļām nožūt gaisā.

Piederumi

- Noņemiet lielākās ēdiena atliekas.
- Pannu **6** un sietveida ieliktni **5** var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Velciet sietveida ieliktni uz augšu, lai izņemtu to no pannas. Pēc tīrīšanas ievietojot atpakaļ, raugieties, lai sietveida ieliktna kājiņas **5** būtu vērstas uz leju. Ievietojiet sietveida ieliktni atpakaļ pannā, un nodrošiniet, lai tas stabili atbalstītos pret pamatni.

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

- Piedegušas ēdiena atliekas iepriekš atmiekšķējiet.
- Pagaidiet, līdz visas detaļas pilnībā izžūst, pirms tās novietot glabāšanai vai atkārtoti lietot.

Korpuss

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

Iekšējais nodaļījums

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

10. Uzglabāšana

- Pirms liekat nost karstā gaisa cepeškrāsni...
... jāizrauj kontaktspraudnis **9**,
... iekārtai jāatdziest, un
... visām daļām jābūt pilnībā sausām.
- Pieslēguma vadu **9** aptiniet ap kabeļa ietvaru **12**.

11. 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 pilsētas atkritumu apsaimniekošanas iestādē vai uzņēmumu katalogā.

Iepakojums

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

12. Problēmas risinājums

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



BĪSTAMI - ELEKTRISKĀS STRĀVAS TRIECIENS!

- ⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci.

Kļūme	Iespējamie cēloņi/novēršana
Ierīce Funkcija	- Vai ir nodrošināta strāvas padeve? - Pārbaudiet pieslēgumu.
Ēdiens pēc ieteiktā laika vēl nav gatavs	- Vai nebija pārāk liels daudzums vai pārāk biezi gabali? - Vai temperatūra vai gatavošanas laiks nebija pārāk mazs?
Rodas daudz dūmu un spēcīga smaka	Vai uz sildelementa 10 atrodas produktu atliekas, kas uzkarsējot sāk degt? Pannu 6 nedrīkst piepildīt augstāk par atzīmi MAX 7.

13. Tehniskie dati

Modelis:	SHLF 1000 D1
Tīkla spriegums:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Aizsardzības klase:	I
Jauda:	1000 W

Izmantotie simboli

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

Iespējamās tehniskas izmaiņas.

14. HOYER Handel GmbH garantija

Cienījamais klient,

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

Garantijas noteikumi

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

Ja trīs gadu laikā no preces iegādes brīža atklājas tās materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc saviem ieskatiem bez maksas salabosim vai nomainīsim šo preci. Šis garantijas pakalpojums paredz, ka trīs gadu laikā jāuzrāda bojātā ierīce un pirkuma apliecinājums (pirkuma čeks), kā arī īsumā rakstiski jānorāda, kur un kad radies bojājums.

Ja mūsu garantija sedz defekta novēršanu, saņemsiet atpakaļ salabotu vai jaunu preci. Līdz ar preces salabošanu vai nomaiņu netiek piemērots jauns garantijas periods.

Garantijas periods un likumīgās prasības

Garantija neparedz garantijas perioda pagarināšanu. Tas attiecas arī uz nomainītām un labotām daļām. Par visiem bojājumiem un defektiem, kas pastāv preces iegādes brīdī, jāziņo uzreiz pēc preces izpakošanas. Pēc garantijas perioda beigām 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 trauklām daļām, piemēram, slēdžiem, lampām vai citām daļām, kas izgatavotas no stikla.

Šī garantija tiek anulēta, ja prece ir tikusi sabojāta, kā arī nepareizi lietota vai uzturēta. Lai pareizi izmantotu ierīci, ir precīzi jāievēro lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Noteikti jāizvairās no tādu darbību veikšanas, kas lietošanas instrukcijā nav ieteiktas vai par kurām ir izteikti brīdinājumi. Prece paredzēta tikai privātai nevis komerciālai lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas izmantošanas, spēka pielietošanas vai tādās ietekmēs radītajā bojājumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

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

- Lūdzu, saglabājiet artikula numuru **IAN: 466177_2404**, kā arī pirkuma čeku, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāksnītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļūmes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa centru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto preci varat bez maksas nosūtīt uz norādīto servisa centra adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (čeku) un informāciju par defektu un tā rašanās brīdi.

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



Noskenējot šo kvadrātkodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN) **466177_2404**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.



Servisa centrs

LV Serviss Latvijā
Tālr.: 80005808
E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 466177_2404



Piegādātājs

Lūdzam ņemt vērā, ka šī adrese **nav pakalpojuma sniegšanas adrese**.
Vispirms sazinieties ar minēto servisa centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VĀCIJA

Inhalt

1. Übersicht	112
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	113
3. Sicherheitshinweise	113
4. Lieferumfang	116
5. Inbetriebnahme	117
6. Kleines 1x1 des Frittierens	117
7. Bedienen	118
7.1 Stromanschluss	119
7.2 Der Garprozess	119
7.3 Garprozess unterbrechen	119
7.4 Bräunungsgrad nachbessern	119
7.5 Gartabelle	120
8. Rezepte	121
9. Reinigen	126
10. Aufbewahren	126
11. Entsorgen	127
12. Problemlösung	128
13. Technische Daten	128
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	129

1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 **rote LED:** Betriebsleuchte; leuchtet immer, wenn der Timer läuft.
- 3 Timer; zum Einstellen der Garzeit, startet das Gerät
- 4 **grüne LED:** LED für die Betriebstemperatur; leuchtet immer, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 5 Siebeinsatz
- 6 Pfanne; hier sammelt sich die Flüssigkeit vom Garen.
- 7 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe der Pfanne
(maximale Füllhöhe ist 2,0 Liter)
- 8 Griff der Pfanne
- 9 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 10 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 11 Temperaturregler
- 12 Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
- 13 Abluftöffnung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

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 die Pfanne 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 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.
 - ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
 - ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 126).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Pfanne **6** mit Siebeinsatz **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 **13**. Aus der Abluftöffnung entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

- ⊙ **Bild A:** Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **13**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **10** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

- Alle Lebensmittel müssen zum Frittieren möglichst trocken sein. Trocknen Sie das Frittiertgut 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 Frittiertgut sitzt.

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Die Pfanne **6** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 7** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

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

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **6** 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, ungaren Pommes frites nach außen gelangen. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne automatisch ab. Der Timer **3** läuft weiter.
2. Setzen Sie die Pfanne **6** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in die Pfanne **6** gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in die Pfanne **6** auf den Siebeinsatz **5**.

Verpackungsinformationen

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

7. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **13** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **6**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **13** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Der Timer

- Mit dem Timer **3** starten Sie das Gerät und stellen die gewünschte Garzeit ein.
- Sie können zwischen 5 und 30 Minuten einstellen.
- Die eingestellte Zeit kann während des Betriebes verändert werden.
- Zum Verkürzen der Zeit müssen Sie etwas fester drehen.

Der Temperaturregler

- Mit dem Temperaturregler **11** stellen Sie die Temperatur zwischen 80 und 200 °C ein.
- Die eingestellte Temperatur kann während des Betriebes verändert werden.

Die LEDs

- **rote LED 2:** leuchtet immer, wenn der Timer **3** läuft.
- **grüne LED 4:** leuchtet immer, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Erlischt, wenn das Gerät wieder aufheizt.

7.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

7.2 Der Garprozess

HINWEIS: Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **6** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).

1. Drehen Sie den Timer **3** auf die gewünschte Zeit. Der Ventilator startet und die rote Betriebsleuchte **2** beginnt zu leuchten.
2. Drehen Sie den Temperaturregler **11** auf die gewünschte Temperatur. Die grüne LED **4** leuchtet sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
3. Sobald der Timer **3** wieder auf 0 steht, ist die eingestellte Zeit abgelaufen. Es ertönt eine Glocke und das Gerät schaltet sich aus.
4. Ziehen Sie die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie die Pfanne auf die hitzebeständige Unterlage.
5. Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Pfanne.
6. Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **9**.

7.3 Garprozess unterbrechen

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne automatisch ab.
 - Die LEDs **2** und **4** gehen aus.
 - Der Ventilator stoppt, bis die Pfanne **6** wieder eingeschoben wird.
 - Der Timer **3** läuft weiter
2. Setzen Sie die Pfanne **6** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein.

7.4 Bräunungsgrad nachbessern

Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie die Zeit am Timer verlängern bzw. diesen erneut starten.

1. Schieben Sie die Pfanne **6** wieder in das Gehäuse **1**.
2. Starten Sie den Garprozess erneut, indem Sie die Zeit am Timer **3** und die Temperatur am Temperaturregler **11** einstellen.
3. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse. Das Gerät hört auf zu heizen und der Ventilator stoppt.
4. Wenn Sie:
 - zufrieden sind, drehen Sie den Temperaturregler auf 0 und nehmen das Gargut aus der Pfanne. Der Timer **3** läuft alleine herunter.
 - weiter frittieren wollen, schieben Sie die Pfanne **6** einfach wieder in das Gerät und der Garprozess startet wieder.
5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Glocke, die LEDs **2** und **4** und der Ventilator gehen aus.

7.5 Gartabelle

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

	Zutaten / Verwendung	empfohlene Temperatur und Zeit
	Gefrorene Pommes frites ¹ (optimale Menge ca. 150 g, maximale Menge ca. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, Kuchen und Backwaren	160 °C 15 - 20 min
	Fisch	180 °C 18 - 20 min
	Steaks, Kotelettes	180 °C 10 - 15 min
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ² (optimale Menge 4 Teile)	180 °C 20 - 30 min
	Shrimps	180 °C 12 - 18 min

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

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

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

8. Rezepte

Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 2 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

125 g	Süßkartoffeln
125 g	festkochende Kartoffeln
1 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 die Pfanne. 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.

Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

4	Würstchen (z. B. Frankfurter oder Wiener Würstchen)
½ Paket	Blätterteig
	Salz & Pfeffer
1 Esslöffel	Senf
1	Ei

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 das Ei und bestreichen den Blätterteig damit.
7. Drücken Sie die Enden des Blätterteiges fest an.
8. Legen Sie die Würstchen in die Pfanne. 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.

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

2	Camemberts (je bis 150 g)
1	Ei
1 Esslöffel	Sahne
3 Esslöffel	Semmelbrösel
2 Esslöffel	Preiselbeeren aus dem Glas

Nach Belieben Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Verquirlen Sie das 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.

Gefüllte Tomaten

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

6 Esslöffel	Oivenöl
6	mittelgroße Tomaten
2	Knoblauchzehen
1 Bund	glatte Petersilie
2 Scheiben	Toastbrot (normale Größe)
½ Teelöffel	Salz
2 Prisen	Pfeffer
40 g	frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Waschen Sie die Tomaten, befreien Sie von den Stielansätzen und schneiden Sie oben einen Deckel ab.
2. Höhlen Sie die Früchte vorsichtig mit einem Löffel aus und lassen Sie umgedreht in einem Sieb abtropfen.
3. Schälen Sie den Knoblauch.
4. Waschen Sie die Petersilie und trocken Sie sie.
5. Zerrupfen Sie nun das Toastbrot und geben es mit dem restlichen Öl, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Parmesan in einen Mixer.
6. Alle Zutaten fein zerkleinern.
7. Geben Sie die Füllung in die Tomaten.
8. Die Tomaten in die Pfanne 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.

Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

120 g	Kichererbsenmehl
120 ml	Wasser
4 Esslöffel	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1	Schalotte
1 Bund	Petersilie
½ Teelöffel	Salz
1 ½ Teelöffel	Kreuzkümmel
½ 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 ½ Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft unterkneten.
7. Den Teig mit feuchten Händen zu etwa walnussgroßen Kugeln formen und nebeneinander auf den Siebeinsatz der Pfanne setzen.
8. Die Falafel zunächst bei 180 °C ca. 6 Minuten garen. Dann bei 200 °C weitere 4 Minuten garen.
9. Nun 3½ 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.

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. Ein großes Stück Backpapier zurechtlegen.
11. Die Kartoffelscheiben in die Mitte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Lachs daraufsetzen.
12. Die Kapernbutter in Flöckchen auf den Lachs geben und diesen mit Limettenscheiben belegen.
13. Das Papier über den Zutaten zusammenfallen, an den Seiten gut verschließen und das Päckchen in die Pfanne legen.
14. Bei 200 °C ca. 20 Minuten garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

¼ Teelöffel	Pfeffer
¼ Teelöffel	Piment
¼ Teelöffel	Koriander
¼ Teelöffel	getrockneter Thymian
¼ Teelöffel	getrockneter Oregano
½ Teelöffel	Salz
25 ml	Olivenöl
1	Aubergine
1	Zucchini
1	Zwiebel
	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.

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

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

Marinierte Chickenwings

Zutaten für 2 Personen

HINWEIS: Garen Sie die Chickenwings in 2 Frittiergängen.

Zutaten

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

Zutaten für die Marinade

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

Zubereitung

1. Vermengen Sie alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel.
2. Geben Sie die Hähnchenflügel in die Schüssel und vermengen Sie sie mit der Marinade.
3. Lassen Sie die Hähnchenteile ca. 1 Stunde in der Marinade ziehen.
4. Legen Sie die Hähnchenflügel nebeneinander in die Pfanne und stellen ihn auf 190 °C und 15 Minuten ein.
5. Wenden Sie die Hähnchenflügel nach der Hälfte der Garzeit.
6. 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.

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

1. Hacken Sie die Schokolade und schmelzen diese im Wasserbad.
2. Geben Sie Butter hinzu und lassen diese ebenfalls schmelzen.
3. Schlagen Sie Eier und Zucker schaumig.
4. Sieben Sie Mehl über die Masse und verrühren diese zu einem glatten Teig.
5. Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
6. Stellen Sie die Muffin-Förmchen in die Pfanne und füllen Sie den Teig hinein. Setzen Sie die Pfanne in das vorgeheizte Gerät.
7. Stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 6 - 7 Minuten ein.
8. Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießen diese warm.

9. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **9** 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.
- Pfanne **6** und Siebeinsatz **5** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Siebeinsatz ziehen Sie nach oben aus der Pfanne heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Füße des Siebeinsatzes **5** nach unten zeigen. Setzen Sie den Siebeinsatz wieder so in die Pfanne, bis er fest auf dem Boden steht.

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

- Eingebraunte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

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

Innenraum

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

10. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
 - ... muss der Netzstecker **9** gezogen werden,
 - ... das Gerät abgekühlt sein und
 - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **9** um die Kabelaufwicklung **12**.

11. Entsorgen

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



geltlich (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.

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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unent-

12. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	- War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? - War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 10, die beim Aufheizen verbrennen? Die Pfanne 6 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 7 gefüllt werden.

13. Technische Daten

Modell:	SHLF 1000 D1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1000 W

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

14. 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: 466177_2404** 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 (Kassenbonn) 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) **466177_2404** 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: 466177_2404



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