



AIR FRYER SHLF 1000 D2

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surrey · KT5 9NU

Status of information · Informationernes stand · Version des informations
Stand van de informatie · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:
04/2025 ID: SHLF 1000 D2_25_V1.1

(GB) (IE) (NI)

AIR FRYER

Operating instructions

(FR) (BE)

FRITEUSE À AIR CHAUD

Mode d'emploi

(GR) (CY)

Οδηγία χρήσης

ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

(DK)

AIRFRYER

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

HETELUCHT FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

(DE)

HEIßLUFTFRITTEUSE

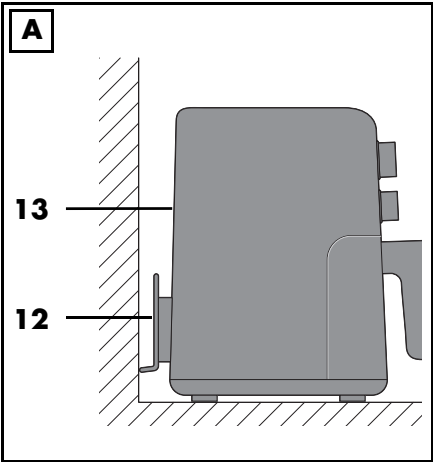
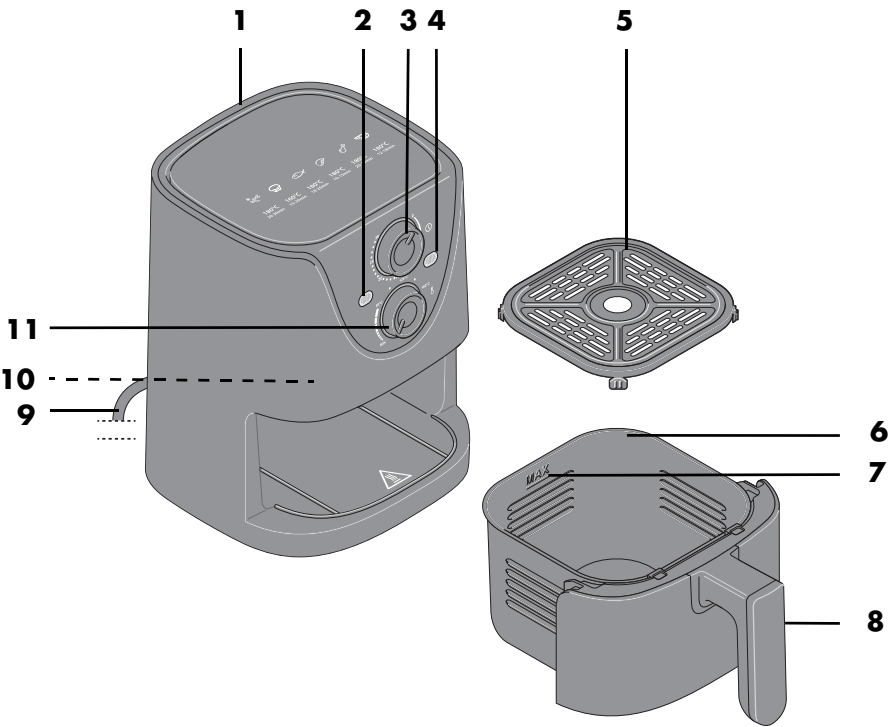
Bedienungsanleitung



English	2
Dansk	22
Français	40
Nederlands	60
Ελληνικά	80
Deutsch	102



**Overview / Oversight / Aperçu de l'appareil / Overzicht /
Επισκόπηση / Übersicht**



Contents

1. Overview	2
2. Intended purpose	3
3. Safety information	3
4. Items supplied	6
5. How to use	7
6. The basics of frying	7
7. Operation	8
7.1 Power connection.....	9
7.2 Cooking Process	9
7.3 Interrupting the cooking process.....	9
7.4 Improving the degree of browning	9
7.5 Cooking table.....	10
8. Recipes	11
9. Cleaning	16
10. Storage	16
11. Disposal	17
12. Trouble-shooting	17
13. Technical specifications	18
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	19

1. Overview

- 1 Housing
- 2 **Red LED:** operating lamp; is always lit when timer is on.
- 3 Timer; for setting the cooking time, starts the device
- 4 **Green LED:** LED for operating temperature; is always lit when the set temperature is reached.
- 5 Screen assembly
- 6 Pan; the liquid from cooking accumulates here.
- 7 **MAX** Marking for the maximum filling level of the pan
(maximum filling level is 2.0 litres)
- 8 Handle of the pan
- 9 Power cable with mains plug
- 10 Heating element (at the top of the interior)
- 11 Temperature control
- 12 Spacer with cable spool
- 13 Air outlet

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new hot air fryer.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these operating instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep this copy of the operating instructions for information purposes.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the operating instructions. The operating instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy using your new hot air fryer!

The hot air fryer is intended for the cooking of food in hot air at a temperature of up to max. 200 °C.

The hot air fryer is designed for private, domestic use. The hot air fryer must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in these operating instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Symbols on the device



This symbol warns you against touching the hot surface.



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood the resulting dangers. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
- ⊙ Misuse may result in injuries.



- ⊙ Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet on the back. Only hold the pan by the handle.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 16).



DANGER for children!

- ⊙ Please make sure that the hot air fryer can never be pulled down (e.g. with the power cable) by children. In cases of scalding there is danger to life!
- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER for birds!

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is in operation. When using this device, birds should be relocated into a different room.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and

have it checked by a specialist workshop.

- ⊙ Never touch the device with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ If you use an extension cable, it must be sufficient for the technical data of this device.
- ⊙ Do not connect the device by using a multiple socket. By doing so the socket might be overloaded.
- ⊙ Lay the power cable such that no one can step on it, get caught on it, or trip over it.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible earthed wall socket with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.

- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - after every use
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.



DANGER - Fire hazard!

- ⊙ Never leave the device unattended while it is plugged in.
- ⊙ Never leave the hot air fryer unattended during operation. You will thus be able to detect possible problems early on due to unusual smells or noises.
- ⊙ Never cover the device or place it on soft objects (e.g. towels).
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ The hot air fryer should only be operated on a stable, flat, non-slip, dry and non-flammable work surface, in order to prevent it from tipping over or slipping away.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Do not touch the hot surfaces of the device or the interior. Use oven gloves or potholders.
- ⊙ Allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Make sure that the food will not touch the hot heating element at the top of the interior and become stuck there.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 hot air fryer
- 1 pan **6** with screen assembly **5**
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

5. How to use

- Remove all packing material. **The interior in particular must be completely free of packaging remains such as polystyrene particles.**



DANGER - fire hazard!

On the back of the device you will find the air outlet **13**. Hot air escapes from the air outlet during the operation.

- **Figure A:** never cover the air outlet **13**.
- Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- Make sure that there is free space on all sides and above the device.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element **10** and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the back of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time.
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant surface.
- Insert the mains plug **9** into a wall socket corresponding to the specifications of the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.

6. The basics of frying

Preparation of the food

- All food must be as dry as possible when used for frying. Dry the food to be fried and remove any ice from frozen food.
- When using deep-frozen food, remove as much water and ice as possible before you put the food into the hot air fryer.
- In case of breaded food, please make sure that the breading sticks as tightly as possible to the food to be fried.

Frying time and frying temperature

- For a tasty and healthy result, the information on the packaging should be observed very carefully when selecting the temperature and the frying time.
- Only small quantities should be fried at a time.
- The pan **6** must not be filled more than the **MAX** marking **7**.
- Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, browning the food too much should be avoided.

For an even browning ^{1 2}

- ¹: Shake or turn after one third and two thirds of the cooking time.
- ²: Shake or turn halfway through the cooking time.

If the food (e.g. French fries or chicken nuggets) requires an even browning, give it 1 - 2 shakes during the frying process.

1. Use the handle **8** to pull the pan **6** out of the housing **1** and shake the contents. While shaking make sure that the French fries are being thoroughly mixed and that the still rawer ones at the basket centre will get to the outside. When the pan is taken out, the device automatically switches itself off. The timer **3** continues.
2. Reinsert the pan **6** into the device. The device switches itself on again automatically.

Baking

Never put the batter directly into the pan **6**. After preparing the dough put it into a baking tin or another heat-resistant pan (e.g. muffin liners). Then put the container holding the batter into the pan **6** onto the screen assembly **5**.

Package instructions

If on a package of deep-frozen food you don't find information regarding the cooking times for hot air fryers, observe the times given for convection ovens.

7. Operation



DANGER of burns!

- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet **13** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to handle the pan **6**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **13**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device must not be operated without the screen assembly **5** under any circumstances!

Timer

- Use the timer **3** to start the device and set the desired cooking time.
- You can set between 5 and 30 minutes.
- The set time can be changed during operation.
- To shorten the time, you need to turn a little tighter.

Temperature control

- With the temperature control **11** you can set the temperature between 80 °C and 200 °C.
- The set temperature can be changed during operation.

LEDs

- **red LED 2**: is always lit when timer **3** is on.
- **green LED 4**: is always lit when the set temperature is reached. Goes out when the device heats up again.

7.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **9** into an earthed wall socket that corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.

7.2 Cooking Process

NOTE: you need a heat-resistant surface for the pan **6** and a plate or bowl (pre-heated if necessary).

1. Turn the timer **3** to the desired time. The fan starts and the red operating lamp **2** lights up.
2. Turn the temperature control **11** to the desired temperature. The green LED **4** is lit when the set temperature is reached.
3. As soon as the timer **3** reaches **0** again, the set time has elapsed. A bell sounds and the device switches itself off.
4. Take the pan **6** by the handle **8** and remove it from the housing **1**. Place the pan on the heat-resistant surface.
5. Remove the food from the pan.
6. To completely switch off the device and disconnect it from the power supply, pull out the mains plug **9**.

7.3 Interrupting the cooking process

You can interrupt the cooking process at any time, e.g. to check the degree of browning.

1. Take the pan **6** by the handle **8** and remove it from the housing **1**. When the pan is taken out, the device automatically switches itself off.
 - The LEDs **2** and **4** go out.
 - The fan stops until the pan **6** is reinserted.
 - The timer **3** continues.

2. Reinsert the pan **6** into the device. The device switches itself on again automatically.

7.4 Improving the degree of browning

If, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can extend the time on the timer or start it again.

1. Slide the pan **6** back into the housing **1**.
2. Restart the cooking process by setting the time on the timer **3** and the temperature on the temperature control **11**.
3. Check the level of browning after a few minutes. Simply take the pan **6** by the handle **8** and remove it from the housing to do this. The device stops heating and the fan stops.
4. If you:
 - are satisfied, turn the temperature control to **0** and take the food out of the pan. The timer **3** runs down automatically.
 - want to continue frying, put the pan **6** back into the device and the cooking process restarts.
5. When the set time runs out, a bell sounds, the LEDs **2** and **4** go out and the fan stops.

7.5 Cooking table

- The following table provides basic settings advice for the specified foods.
- The temperatures and cooking times specified in the cooking table are reference values. Depending on the quality, size and quantity of the food, and on your taste, you can vary the temperature and time.

	Ingredients / Usage	Recommended temperature and time
	Frozen French fries ¹ (optimal quantity approx. 150 g, maximum quantity approx. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, cakes and baked goods	160 °C 15 - 20 min
	Fish	180 °C 18 - 20 min
	Steaks, chops	180 °C 10 - 15 min
	Poultry in pieces, e.g. legs ² (optional quantity 4 pieces)	180 °C 20 - 30 min
	Shrimps	180 °C 12 - 18 min

The superscript numbers ^{1,2} have the following meaning:

¹: shake or turn after one third and two thirds of the cooking time.

²: shake or turn halfway through the cooking time.

8. Recipes

Mixed French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 2 portions

Ingredients for the mayonnaise

1	egg yolk
1 teaspoon	mustard
125 ml	sunflower oil
1 teaspoon	finely chopped parsley
1 teaspoon	finely chopped chervil
1 teaspoon	lemon juice
	salt, pepper

Ingredients for the French fries

125 g	sweet potatoes
125 g	waxy potatoes
1 tablespoon	sunflower oil

Preparation

1. To make the herb mayonnaise, place the egg yolk and mustard into a tall blender jug and blend these with a hand blender.
2. While blending, pour in the oil in a thin stream until a creamy, homogeneous mixture is formed.
3. Add herbs and flavour with salt, pepper and lemon juice.
4. Peel, wash and pat the potatoes and sweet potatoes dry.
5. Cut the potatoes and sweet potatoes into sticks about 1 cm thick and mix them with the oil in a bowl.
6. Fill the French fries into the pan. Observe the max. filling level. You may have to carry out two frying processes.
7. Set the values 25 minutes and 200 °C.
8. Reduce the temperature to 180 °C after 15 minutes and shake the French fries thoroughly.
9. Salt the French fries and serve them with the herb mayonnaise.

Pigs in a blanket

Ingredients for 2 portions

Ingredients

4	sausages (e.g. Frankfurter or Vienna sausages)
½ packet	puff pastry
	salt & pepper
1 tablespoon	mustard
1	egg

Preparation

1. Roll out the puff pastry on a floured work surface.
2. Cut the sausages into 4 cm long pieces.
3. Spread the rolled-out puff pastry with mustard and season with salt and pepper.
4. Cut the dough into 3 cm wide strips.
5. Wrap the sausages in the puff pastry and let them protrude slightly at the sides.
6. Whisk the egg and brush the puff pastry with it.
7. Press the ends of the puff pastry firmly together.
8. Put the sausages into the pan. Observe the max. filling level. You may have to carry out two frying processes.
9. Bake at 200 °C for approx. 12 - 15 minutes, depending on taste and degree of browning.

Baked Camembert with cranberries

Ingredients for 2 portions

NOTE: check at the beginning, if the 2 Camemberts can be placed in the pan next to each other. If not, fry the Camemberts in 2 processes.

Ingredients

2	Camemberts (up to 150 g each)
1	egg
1 tablespoon	cream
3 tablespoons	breadcrumbs
2 tablespoons	cranberries from the jar
salt & pepper to taste	

Preparation

1. Whisk the egg with the cream and season with salt and pepper.
2. Place the breadcrumbs in a deep plate.
3. Coat the chilled Camembert (whole or in quarters) in the egg mixture and then roll it in the breadcrumbs until the breading coats the cheese firmly.
4. Bake the Camembert pieces at 200 °C for approx. 5 - 10 minutes until golden brown.
5. Serve the Camembert with some cranberries.

Stuffed tomatoes

Ingredients for 2 portions

NOTE: depending on the size of the tomatoes they may not fit in the pan all at once. In this case fry the remaining tomatoes in a separate frying process.

Ingredients

6 tablespoons	olive oil
6	medium tomatoes
2	cloves of garlic
1 bunch	smooth parsley
2 slices	toast (normal size)
½ teaspoon	salt
2 pinches	pepper
40 g	freshly grated Parmesan

Preparation

1. Wash the tomatoes, remove the stems and cut a lid off the top.
2. Carefully scoop out the fruit with a spoon and drain upside down in a sieve.
3. Peel the garlic.
4. Wash and dry the parsley.
5. Now tear up the toast and put it in a blender with the remaining oil, garlic, parsley, salt, pepper and Parmesan.
6. Finely chop all the ingredients.
7. Place the filling in the tomatoes.
8. Place the tomatoes in the pan.
9. First cook at 180 °C for approx. 10 minutes, then at 140 °C for a further 5 minutes.

Tip: if you cook the tomatoes without the lid, the filling will turn brown and crispy on top. If you place the lid on the tomatoes while they are cooking, the cooking time will be increased by approx. 3 minutes and the filling will remain tender.

Falafel made from chickpea flour

Ingredients for 2 portions

NOTE: observe the maximum filling level. You may have to carry out 2 frying processes.

Ingredients

120 g	chickpea flour
120 ml	water
4 tablespoons	olive oil
2	cloves of garlic
1	shallot
1 bunch	parsley
½ teaspoon	salt
1 ½ teaspoons	cumin
½ teaspoon	baking powder
	a little lemon juice

Preparation

1. Wash and dry the parsley, pluck the leaves and chop them very finely.
2. Peel and dice the shallot and garlic cloves.
3. Mix the parsley, shallot, garlic, chickpea flour, cumin, baking powder and salt.
4. Bring the water to the boil and gradually add to the flour mixture. Work everything into a consistent and relatively firm dough.
5. Leave the dough to rest for 15 minutes.
6. Then knead in ½ tablespoon of olive oil and a little lemon juice.
7. With wet hands, shape the dough into balls about the size of a walnut and place them next to each other on the screen assembly of the pan.
8. First cook the falafel at 180 °C for approx. 6 minutes. Then cook at 200 °C for a further 4 minutes.
9. Now pour 3½ tablespoons of olive oil into a bowl and carefully toss the falafel in it.

10. Return the falafel to the assembly and deep-fry at 200 °C for approx. 6 minutes until golden brown.

Salmon parcel

Ingredients for 2 portions

Ingredients

250 g	waxy potatoes
100 g	fresh spinach
1	shallot
1	clove of garlic
1 tablespoon	olive oil
300 g	salmon fillet (without skin)
1	parsley sprig
1	basil sprig
1 tablespoon	capers
2 tablespoons	soft butter
1	organic unwaxed lime salt, pepper

Preparation

1. Peel and wash the potatoes, cook in boiling salted water, then drain and cut into thin slices.
2. In the meantime, clean and wash the spinach and drain well.
3. Peel the shallots and garlic, dice into small cubes, place in a pot with the oil and sauté until translucent.
4. Add the spinach and sauté briefly until the leaves start to shrivel. Then remove the pot from the heat and set aside.
5. Rinse the salmon, pat dry and cut into two pieces.
6. Wash the parsley and basil, shake dry and finely chop the leaves.
7. Drain and roughly chop the capers.
8. Knead the capers and chopped herbs with the butter.
9. Wash the lime in hot water, pat dry and cut into slices.
10. Prepare a large piece of baking paper.
11. Place the potato slices in the centre and season with salt and pepper. Place the spinach and salmon on top.

12. Flake the caper butter onto the salmon and top with slices of lime.
13. Fold the paper over the ingredients, seal well at the sides and place the packet in the pan.
14. Cook at 200 °C for approx. 20 minutes.
15. Then remove the paper and serve the dish immediately.

Courgette and aubergine skewers

Ingredients for 2 portions

NOTE: observe the maximum filling level. You may have to carry out 2 frying processes.

Ingredients

¼ teaspoon	pepper
¼ teaspoon	pimento
¼ teaspoon	coriander
¼ teaspoon	dried thyme
¼ teaspoon	dried oregano
½ teaspoon	salt
25 ml	olive oil
1	aubergine
1	courgette
1	onion
	wooden skewers

Preparation

1. Mix the herbs, spices and oil in a bowl.
2. Cut the courgettes and aubergines into 2 cm thick slices and quarter the onions.
3. Add the vegetables to the spice and oil mixture.
4. Alternate the vegetables on the skewers.
5. Cook the skewers at 200 °C for 15 minutes. Turn the skewers halfway through cooking time.

Mini pizza with ham and rocket

Ingredients for 2 portions

Ingredients

1 packet	pizza dough
1 can	tomato passata
200 g	mozzarella
1 bunch	rocket
100 g	Serrano ham
	olive oil
	salt, pepper & oregano

Preparation

1. Roll out the pizza dough on a floured work surface and cut out rectangles that are 1 cm smaller on all sides than the surface of the frying basket.
2. Prick the dough lightly with a fork.
3. Cut the mozzarella into thin slices.
4. Spread the tomato passata on the dough, season with salt, pepper and oregano and top with the mozzarella slices.
5. Bake the pizza slices in several batches at 180 °C for approx. 7 minutes.
6. Spread the Serrano ham over the pieces and bake for another 3 - 5 minutes.
7. When the pizza starts to brown slightly at the edges, remove them and sprinkle with washed rocket.
8. Drizzle the mini pizzas with a little olive oil and serve.

Tip: depending on the thickness of the dough, the pizza will take 1 - 2 minutes longer or shorter.

Marinated chicken wings

Ingredients for 2 persons

NOTE: cook the chicken wings in 2 frying turns.

Ingredients

Approx. 8	chicken wings
1 - 2 teaspoons	salt
1 - 2 teaspoons	paprika

Ingredients for the marinade

6 tablespoons	sunflower or rapeseed oil
6 tablespoons	sweet'n hot chilli sauce
4 tablespoons	tomato ketchup
4 tablespoons	vinegar
1 - 2 teaspoons	chili flakes

Preparation

1. Mix all the marinade ingredients together in a large bowl.
2. Place the chicken wings in the bowl and mix them with the marinade.
3. Leave the chicken pieces to marinate in the marinade for approx. 1 hour.
4. Place the chicken wings next to each other in the pan and set the device to 190 °C and 15 minutes.
5. Turn the chicken wings halfway through the cooking time.
6. Check the chicken wings at the end of the cooking time and remove them when you are satisfied.

Tip: if you like your chicken wings crispier, you can cook them at 200 °C for a further 5 minutes.

Chocolate tartlets with a liquid core

Ingredients for 8 tartlets

NOTE: you can prepare 4 tartlets per cycle.

Ingredients

75 g	dark chocolate
3	eggs
75 g	butter
75 g	sugar
50 g	flour

Preparation

1. Chop the chocolate and melt it in a water bath.
2. Add butter to it and let it melt as well.
3. Whip the eggs and sugar until frothy.
4. Sift flour over the mass and stir to form a smooth batter.
5. Fold in the chocolate and butter mixture.
6. Place the muffin moulds in the pan and pour the batter in. Place the pan in the preheated device.
7. Set the temperature to 180 °C and the cooking time to 6 - 7 minutes.
8. Bake the chocolate tartlets and enjoy them warm.

9. Cleaning



DANGER of burns!

- ⊙ Let the device cool down before moving or cleaning it.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug **9** from the wall socket before cleaning the hot air fryer.
- ⊙ The hot air fryer must not be immersed in water.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

NOTE: please note that water drops may still be present in cavities after drying. Allow all parts to air dry completely.

Accessories

- Remove coarse food residues.
 - The pan **6** and screen assembly **5** can be cleaned in the dishwasher. Pull the screen assembly upwards out of the pan. When replacing after cleaning, ensure that the feet of the screen assembly **5** are facing downwards. Place the screen assembly back into the pan until it stands firmly on the base.
-

NOTE: you can also clean these parts by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.

- Soak burnt-in food leftovers beforehand.
- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Housing

- Wipe the housing **1** from the outside with a damp cloth and a little mild detergent.
- Dry with a tea towel.

Interior

1. Clean the interior with a soft sponge, a little water and mild detergent.
2. Wipe several times with a damp micro-fibre cloth which you should wash and wring out in between.
3. Dry with a tea towel.

10. Storage

- Before putting the hot air fryer away, make sure that ...
 - ... the mains plug **9** has been pulled out,
 - ... the device has cooled down and
 - ... all parts are completely dry again.
- Wind the power cable **9** around the cable spool **12**.

11. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

12. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Actions
No function	- Has the device been connected to the power supply? - Check the connection.
Food not yet ready after the recommended time	- Was the quantity too large or the pieces too thick? - Was the temperature or cooking time set too low?
Formation of thick smoke and strong smell	Are there food residues on the heating element 10 that can burn during heating? The pan 6 must not be filled more than the MAX marking 7.

13. Technical specifications

Model:	SHLF 1000 D2
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1000 W

Symbols used

	G eprüfte S icherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

14. Warranty of the **HOYER Handel GmbH**

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 482098_2410** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **482098_2410** to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

IAN: 482098_2410



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Indhold

1. Oversigt	22
2. Tilsigtet anvendelse	23
3. Sikkerhedsanvisninger	23
4. Leveringsomfang	26
5. Ibrugtagning	27
6. Hvad man bør vide om friturestegning	27
7. Betjening	28
7.1 Strømtilslutning	29
7.2 Tilberedningsprocessen.....	29
7.3 Afbrydelse af tilberedningsprocessen.....	29
7.4 Forbedring af bruningsgraden	29
7.5 Tilberedningstabel.....	30
8. Opskrifter.....	31
9. Rengøring.....	36
10. Opbevaring	36
11. Bortskaffelse	36
12. Problemløsning.....	37
13. Tekniske data.....	37
14. HOYER Handel GmbHs garanti	38

1. Oversigt

- 1 Hus
- 2 **Rød LED:** betjeningslys; lyser altid, når timeren kører.
- 3 Timer; for at indstille tilberedningstiden, starter apparatet
- 4 **Grøn LED:** LED til driftstemperatur; lyser altid, når den indstillede temperatur er nået.
- 5 Siindsats
- 6 Pande; her samles væsken fra tilberedningen.
- 7 **MAX** Markering for pandens maksimale påfyldningshøjde (maksimale påfyldningshøjde er 2,0 liter)
- 8 Håndtag på panden
- 9 Tilslutningsledning med netstik
- 10 Varmeelement (på oversiden af inderrummet)
- 11 Temperaturregulator
- 12 Afstandsholder med kabeloprulning
- 13 Returluftåbning

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye varmluft-frituregryde.

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

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

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

2. Tilsigtet anvendelse

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

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

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

Varmluft-frituregryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

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



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

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG! lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre personskader eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Symboler på apparatet



Dette symbol advarer dig mod at berøre den varme overflade.



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

Anvisninger til en sikker brug

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



- ⊙ Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen på bagsiden. Hold kun panden i hånden.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks. ...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervmæssige områder,
 - ... i landbrugsejendomme,
 - ... af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer,
 - ... i bed and breakfast.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Overhold anvisningerne i kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 36).



FARE for børn!

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



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

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



FARE for fugle!

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



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

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



FARE for elektrisk stød!

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



FARE – brandfare!

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



FARE for forbrændingsskader!

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

ADVARSEL mod materielle skader!

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

4. Leveringsomfang

- 1 varmluft-frituregryde
- 1 pande **6** med siindsats **5**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

5. Ibrugtagning

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



FARE – brandfare!

På bagsiden af apparatet sidder returluftåbningen **13**. Under betjening af apparatet ledes varm damp ud af returluftåbningen.

- ⊙ **Fig. A:** dæk aldrig returluftåbningen **13** til.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.

ANVISNING: ved første ibrugtagning kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montageidlerne på varmeelementet **10** – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på bagsiden af apparatet.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Rengør apparatet og alle tilbehørsdele, før de tages i brug første gang.
- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert og varmebestandigt underlag.
- Sæt netstikket **9** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

6. Hvad man bør vide om friturestegning

Forberedelse af fødevarer

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

Friturestegetid og -temperatur

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

For at opnå en ensartet bruning ^{1 2}

¹: Rystes eller vendes efter 1/3 og 2/3 af tilberedningstiden.

²: Rystes eller vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

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

1. Træk panden **6** ud af huset **1** via håndtaget **8**, og ryst ingredienserne. Sørg for, at pomfritterne bliver blandet godt, når du ryster dem, så de inderste ufærdige pomfritter bevæger sig ud til kanten. Apparatet slukkes automatisk, når panden tages ud. Timeren **3** fortsætter med at køre.
2. Indsæt panden **6** i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen.

Bagning

Dej må under **ingen omstændigheder** placeres direkte i panden **6**. Placer dejen i en bageform eller i en anden varmebestandig form (f.eks. muffinforme) efter forberedelsen. Stil derefter formen med dejen i panden **6** på siindsatsen **5**.

Emballageinformationer

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

7. Betjening



FARE for forbrænding!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen **13** på bagsiden.
- ⊙ Brug ovenhandsken eller grydelapper til at gribe fat om panden **6**.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen **13**. Undgå dampen.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet må under ingen omstændigheder betjenes uden siindsatsen **5**!

Timeren

- Brug timeren **3** til at starte apparatet og indstille den ønskede tilberedningstid.
- Du kan indstille mellem 5 og 30 minutter.
- Den indstillede tid kan ændres under drift.
- For at forkorte tiden skal du dreje lidt hårdere.

Temperaturregulatoren

- Brug temperaturregulatoren **11** til at indstille temperaturen mellem 80 og 200 °C.
- Den indstillede temperatur kan ændres under drift.

LED'erne

- **rød LED 2:** lyser altid, når timeren **3** kører.
- **grøn LED 4:** lyser altid, når den indstillede temperatur er nået. Slukker, når apparatet varmer op igen.

7.1 Strømtilslutning

- Når apparatet er opstillet, skal du tilslutte netstikket **9** til en jordet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

7.2 Tilberedningsprocessen

ANVISNING: du skal bruge et varmebestandigt underlag til panden **6** samt et fad eller en skål (evt. forvarmet).

1. Drej timeren **3** på det ønskede tid. Ventilatoren starter, og den røde betjeningslys **2** begynder at lyse.
2. Drej temperaturregulatoren **11** på den ønskede temperatur. Den grønne LED **4** lyser, så snart den indstillede temperatur er nået.
3. Så snart timeren **3** er tilbage til 0, er den indstillede tid gået. En klokke lyder, og apparatet slukkes.
4. Træk panden **6** ud af huset **1** via håndtaget **8**. Stil panden på det varmebestandigt underlag.
5. Tag fødevarerne ud af panden.
6. For at slukke apparatet helt og koble det fra elnettet skal du trække netstikket **9** ud.

7.3 Afbrydelse af tilberedningsprocessen

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

1. Træk panden **6** ud af huset **1** via håndtaget **8**. Apparatet slukkes automatisk, når panden tages ud.
 - LED'erne **2** og **4** slukker.
 - Ventilatoren stopper, indtil panden **6** skubbes ind igen.
 - Timeren **3** fortsætter med at køre.
2. Indsæt panden **6** i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen.

7.4 Forbedring af bruningsgraden

Hvis eksempelvis bruningsgraden ikke er i overensstemmelse med din forventning, kan du forlænge tiden på timeren eller starte den igen.

1. Skub panden **6** ind i huset **1** igen.
2. Start tilberedningsprocessen igen ved at indstille tiden på timeren **3** og temperaturen på temperaturregulatoren **11**.
3. Kontrollér bruningsgraden efter et par minutter. For at gøre dette, træk panden **6** ud af huset via håndtaget **8**. Apparatet stopper opvarmningen, og ventilatoren stopper.
4. Hvis du:
 - er tilfreds, drej temperaturregulatoren til 0 og fjern fødevarerne fra panden. Timeren **3** løber ned af sig selv.
 - vil fortsætte stegningen, skal du blot skubbe panden **6** tilbage i apparatet, og tilberedningsprocessen starter igen.
5. Når den indstillede tid er gået, lyder en klokke, LED'erne **2** og **4** og ventilatoren slukkes.

7.5 Tilberedningstabel

- Den følgende tabel indeholder oplysninger om basisindstillinger for de angivne fødevarer.
- Temperatur- og tidsangivelserne i tilberedningstabellen er referenceværdier. Temperaturen og tiden kan variere afhængigt af fødevarens art, størrelse og mængde eller din smag.

	Ingredienser / Anvendelser	Anbefalet temperatur og tid
	Frosne pomfritter ¹ (optimal mængde ca. 150 g, maksimal mængde ca. 200 g)	180 °C 20-30 min
	Muffins, kager og bagværk	160 °C 15-20 min
	Fisk	180 °C 18-20 min
	Steaks, koteletter	180 °C 10-15 min
	Fjerkræstykker, f.eks. kyllingelår ² (optimal mængde 4 dele)	180 °C 20-30 min
	Rejer	180 °C 12-18 min

De hævede tal ^{1,2} har følgende betydning:

¹: rystes eller vendes efter 1/3 og 2/3 af tilberedningstiden.

²: rystes eller vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

8. Opskrifter

Blandede pomfritter med urtemayonnaise

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser til mayonnaisen

1	æggeblomme
1 teskefuld	sennep
125 ml	solsikkeolie
1 teskefuld	finthakket persille
1 teskefuld	finthakket kørvel
1 teskefuld	citronsaft
	salt, peber

Ingredienser til pomfritter

125 g	sødkartofler
125 g	kogefaste kartofler
1 spiseskefuld	solsikkeolie

Tilberedning

1. For at lave urtemayonnaisen kommes æggeblomme og sennep i et høj bæger, og blandingen blendes med en stavblender.
2. Mens du blander, hælder du olien i en tynd stråle, indtil der er dannet en cremet, ensartet blanding.
3. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skræl, vask og dup kartoflerne og de søde kartofler tørre.
5. Skær kartoflerne og de søde kartofler i ca. 1 cm tykke stave, og bland dem med olien i en skål.
6. Hæld pomfritterne i panden. Vær opmærksom på den maksimale påfyldningshøjde. Frituresteg evt. ad 2 omgange.
7. Indstil værdierne 25 minutter og 200 °C.
8. Sænk efter 15 minutter temperaturen til 180 °C, og ryst pomfritterne grundigt.
9. Salt pomfritterne, og server dem med urtemayonnaisen.

Pølsehorn

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

4	pølser (f.eks. frankfurter- eller wienerpølser)
½ pakke	butterdej
	salt og peber
1 spiseskefuld	sennep
1	æg

Tilberedning

1. Rul butterdejen ud på et meldrysset bord.
2. Skær pølserne i 4 cm lange stykker.
3. Pensl den udrullede butterdej med sennep, og krydr med salt og peber.
4. Skær butterdejen i 3 cm brede strimler.
5. Rul pølserne ind i butterdejen, så de stikker lidt ud i siderne.
6. Pisk ægget sammen, og pensl butterdejen med det.
7. Tryk enderne af butterdejen godt ned.
8. Læg pølserne i panden. Vær opmærksom på den maksimale påfyldningshøjde. Frituresteg evt. ad 2 omgange.
9. Bag ved 200 °C i ca. 12-15 minutter afhængigt af smag og bruningsgrad.

Bagt camembert med tyttebær

Ingredienser til 2 personer

ANVISNING: afprøv først, om de 2 camembertstykker kan ligge ved siden af hinanden i panden. Hvis ikke, skal camembertstykkerne frituresteges ad 2 omgange.

Ingredienser

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 2 | camembertstykker |
| | (op til 150 g pr. stk.) |
| 1 | æg |
| 1 spiseskefuld | fløde |
| 3 spiseskefulde | rasp |
| 2 spiseskefulde | tyttebær fra glas |
| salt og peber efter smag og behag | |

Tilberedning

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

Fylde tomater

Ingredienser til 2 personer

ANVISNING: alt efter størrelsen på tomaterne kan de måske ikke alle være i panden samtidig. Hvis det er tilfældet, kan du friturestege de resterende tomater for sig.

Ingredienser

- | | |
|-----------------|------------------------|
| 6 spiseskefulde | olivenolie |
| 6 | mellemstore tomater |
| 2 | fed hvidløg |
| 1 bundt | bredbladet persille |
| 2 skiver | toastbrød |
| | (normal størrelse) |
| ½ teskefuld | salt |
| 2 knivspidser | peber |
| 40 g | friskrevet parmesanost |

Tilberedning

1. Vask tomaterne, fjern stilkene, og skær toppen af som et låg.
2. Skrab forsigtigt kernerne ud med en ske, og lad dem dryppe af med hovedet nedad i en sigte.
3. Pil hvidløgene.
4. Vask og tør persillen.
5. Riv toastbrødet i mindre stykker, og kom det i en blender sammen med resten af olien, hvidløg, persille, salt, peber og parmesan.
6. Hak alle ingredienserne fint.
7. Hæld fylDET i tomaterne.
8. Læg tomaterne i panden.
9. Tilbered dem først ved 180 °C i ca. 10 minutter og derefter ved 140 °C i yderligere 5 minutter.

Tip: hvis du frituresteger tomaterne uden låg, bliver fylDET brunt og sprødt på toppen. Hvis du lægger låg på tomaterne, mens de koger, forlænges tilberedningstiden med ca. 3 minutter, og fylDET forbliver blødt.

Falafel lavet af kikærtemel

Ingredienser til 2 personer

ANVISNING: vær opmærksom på den maksimale påfyldningshøjde. Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

120 g	kikærtemel
120 ml	vand
4 spiseskefulde	olivenolie
2	fed hvidløg
1	skalotteløg
1 bundt	persille
½ teskefuld	salt
1 ½ teskefulde	spidskommen
½ teskefuld	bagepulver
	lidt citronsaft

Tilberedning

1. Vask og tør persillen, pluk bladene af, og hak dem meget fint.
2. Pil og skær skalotteløg og hvidløgsfed i tern.
3. Bland persille, skalotteløg, hvidløg, kikærtemel, spidskommen, bagepulver og salt.
4. Bring vandet i kog, og tilsæt det gradvist til melblandingen. Arbejd det hele sammen til en jævn og relativt fast dej.
5. Lad dejen hvile i 15 minutter.
6. Ælt derefter ½ spiseskefuld olivenolie og lidt citronsaft i.
7. Form dejen med våde hænder til kugler på størrelse med en valnød, og læg dem ved siden af hinanden på siindsatsen i panden.
8. Tilbered først falaflerne ved 180 °C i ca. 6 minutter. Tilbered dem derefter ved 200 °C i yderligere 4 minutter.
9. Hæld nu 3 ½ spiseskefulde olivenolie i en skål, og vend forsigtigt falaflerne i den.
10. Læg falaflerne tilbage i indsatsen, og fritér dem ved 200 °C i ca. 6 minutter, indtil de er gyldenbrune.

Laks i pakker

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

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

Tilberedning

1. Skræl og vask kartoflerne, tilbered dem i kogende, saltet vand, lad dem dryppe af, og skær dem i tynde skiver.
2. Rens og vask i mellemtiden spinaten, og lad den dryppe godt af.
3. Pil skalotteløg og hvidløg, skær dem i små tern, kom dem i en gryde med olie, og sauter dem, til de er gennemsigtige.
4. Tilsæt spinat, og sauter kort, indtil bladene falder sammen. Tag derefter gryden af varmen, og stil den til side.
5. Skyl laksen, dup den tør, og skær den i to stykker.
6. Vask persille og basilikum, ryst dem tørre, og hak bladene fint.
7. Dræn kapers, og hak dem groft.
8. Ælt kapers og hakkede krydderurter sammen med smørret.
9. Vask limen i varmt vand, dup den tør, og skær den i skiver.
10. Læg et stort stykke bagepapir ud.
11. Læg kartoffelskiverne i midten, og krydr med salt og peber. Læg spinat og laks ovenpå.
12. Fordel kaperssmørret på laksen, og top med limeskiver.

13. Fold papiret hen over ingredienserne, luk godt til i siderne, og læg pakken i panden.
14. Tilbered ved 200 °C i ca. 20 minutter.
15. Fjern derefter papiret, og servér retten med det samme.

Spyd med squash og aubergine

Ingredienser til 2 personer

ANVISNING: vær opmærksom på den maksimale påfyldningshøjde. Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

¼ teskefuld	peber
¼ teskefuld	allehånde
¼ teskefuld	koriander
¼ teskefuld	tørret timian
¼ teskefuld	tørret oregano
½ teskefuld	salt
25 ml	olivenolie
1	aubergine
1	squash
1	løg
	træspyd

Tilberedning

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

Minipizza med skinke og rucola

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

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

Tilberedning

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

Tip: afhængigt af dejens tykkelse skal pizzaen steges 1-2 minutter længere eller kortere.

Marinerede chickenwings

Ingredienser til 2 personer

ANVISNING: tilbered kyllingevingerne i 2 friturestegninger.

Ingredienser

Ca. 8	kyllingevinger
1-2 teskefulde	salt
1-2 teskefulde	paprika

Ingredienser til marinade

6 spiseskefulde	solsikke- eller rapsolie
6 spiseskefulde	sød chilisaucе
4 spiseskefulde	tomatketchup
4 spiseskefulde	eddike
1-2 teskefulde	chiliflager

Tilberedning

1. Bland alle ingredienserne til marinaden sammen i en stor skål.
2. Læg kyllingevingerne i skålen, og bland dem med marinaden.
3. Lad kyllingestykkerne ligge i marinaden i ca. 1 time.
4. Læg kyllingevingerne ved siden af hinanden i panden, og indstil den til 190 °C og 15 minutter.
5. Vend kyllingevingerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
6. Tjek hen imod slutningen af tilberedningstiden, om kyllingevingerne er færdige, og tag dem op, hvis du er tilfreds.

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

Blødende chokoladekage

Ingredienser til 8 små chokoladekager

ANVISNING: du kan tilberede 4 små chokoladekager i samme arbejdsgang.

Ingredienser

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

Tilberedning

1. Hak chokoladen, og smelt den i et vandbad.
2. Tilsæt smørret, og lad det også smelte.
3. Pisk æg og sukker skummende.
4. Sigt mel over blandingen, og rør til en glat dej.
5. Fold chokolade- og smørblandingen i.
6. Læg muffinformene i panden og hæld dejen i dem. Sæt panden i det forvarmede apparat.
7. Indstil temperaturen til 180 °C og tilberedningstiden til 6-7 minutter.
8. Bag chokoladetarteletterne, og nyd dem varme.

9. Rengøring



FARE for forbrænding!

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



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **9** ud af stikkontakten, før du rengør varmluft-frituregryden.
- ⊙ Varmluft-frituregryden må ikke dypes i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

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

Tilbehørsdele

- Fjern grove madrester.
- Panden **6** og siindsatsen **5** kan vaskes i opvaskemaskine. Træk siindsatsen opad og ud af panden. Efter rengøring skal du sørge for, at fødderne på siindsatsen **5** peger nedad, når du sætter den i. Sæt siindsatsen tilbage i panden, indtil den sidder godt fast på bunden.

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

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

Hus

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

- Tør efter med et viskestykke.

Inderrum

1. Rengør inderrummet med en blød svamp, lidt vand og et mildt rengøringsmiddel.
2. Tør efter flere gange med en fugtig mikrofiberklud, som du indimellem skyller op og vrider.
3. Tør efter med et viskestykke.

10. Opbevaring

- Inden du stiller varmluft-frituregryden til opbevaring ...
... skal netstikket **9** trækkes ud,
... skal apparatet være afkølet, og
... alle dele skal være fuldstændig tørre.
- Vikl tilslutningsledningen **9** op på kabeloprulningen **12**.

11. Bortskaffelse

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



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



Emballage

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

12. Problemløsning

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



FARE for elektrisk stød!

- Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager/foranstaltninger
Virker ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.
Retterne er endnu ikke færdige efter den anbefalede tid	• Var mængden for stor eller stykkerne for tykke? • Var temperaturen eller tilberedningstiden indstillet for lavt?
Kraftig røg- og lugtudvikling	• Sidder der fødevarerester på varmeelementet 10, som brænder på under opvarmningen? Panden 6 må ikke fyldes mere end til markeringen MAX 7.

13. Tekniske data

Model:	SHLF 1000 D2
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1000 W

Anvendte symboler

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

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

14. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

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

Garantibetingelser

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

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

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

Garantidækning

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

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

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

Afvikling af en garantisag

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

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 482098_2410** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

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



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **482098_2410** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

(DK) Service Danmark

Tel.: 32 71 00 05

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 482098_2410



Leverandør

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	40
2. Utilisation conforme	41
3. Consignes de sécurité	41
4. Éléments livrés	44
5. Mise en service	45
6. Les bases de la friture	45
7. Utilisation	46
7.1 Raccordement électrique	46
7.2 Le processus de cuisson	47
7.3 Interrompre le processus de cuisson	47
7.4 Améliorer le degré de brunissement	47
7.5 Tableau de cuisson	48
8. Recettes	49
9. Nettoyage	54
10. Rangement	55
11. Élimination	55
12. Dépannage	56
13. Caractéristiques techniques	56
14. Garantie de HOYER Handel GmbH	57

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Corps de la friteuse
- 2 **DEL rouge** : voyant de marche ; toujours allumé lorsque la minuterie fonctionne.
- 3 Minuterie ; pour paramétrer le temps de cuisson, démarre l'appareil
- 4 **DEL verte** : DEL pour la température de fonctionnement ; toujours allumée une fois la température réglée atteinte.
- 5 Insert de filtre
- 6 Sauteuse ; c'est ici qu'est collecté le liquide de cuisson.
- 7 **MAX** repère du niveau de remplissage maximal de la sauteuse (niveau de remplissage maximal : 2,0 litres)
- 8 Poignée de la sauteuse
- 9 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 10 Élément chauffant (sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil)
- 11 Bouton de réglage de la température
- 12 Écarteur avec enrouleur de câble
- 13 Orifice d'échappement d'air

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvelle friteuse à air chaud.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle friteuse à air chaud !

2. Utilisation conforme

La friteuse à air chaud est conçue pour cuire des aliments dans de l'air très chaud jusqu'à une température maximale de 200 °C.

La friteuse à air chaud est conçue pour un usage domestique. La friteuse à air chaud doit être utilisée uniquement à l'intérieur. Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

La friteuse à air chaud n'est pas conçue pour réchauffer des liquides.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés, si nécessaire, dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : faits et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.



- ⊙ Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière. Ne prenez la sauteuse que par la poignée.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ N'essuyez pas les éléments chauffants avec un chiffon humide.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple ...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 54).



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber la friteuse à air chaud très chaude (par ex. en tirant sur le câble d'alimentation). Les brûlures engendrées peuvent être mortelles !
- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER pour les oiseaux !

- ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimes générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche sec-

teur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.

- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le contrôler par un atelier spécialisé.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ En cas d'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être adaptée aux caractéristiques techniques de cet appareil.
- ⊙ Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise. Cela pourrait entraîner une surcharge.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement de façon à ce que personne ne puisse marcher dessus, se prendre dedans ou trébucher.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.

- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - après chaque utilisation
 - lorsqu'une panne survient
 - quand vous n'utilisez pas l'appareil
 - avant de nettoyer l'appareil
 - en cas d'orage
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article. Confiez les réparations uniquement à un atelier spécialisé ou au centre de service.



DANGER ! Risque d'incendie !

- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ⊙ Surveillez toujours la friteuse à air chaud quand elle est en marche. Vous détecterez ainsi rapidement les problèmes éventuels en détectant des odeurs ou bruits inhabituels.
- ⊙ Ne couvrez jamais l'appareil et ne le posez jamais sur des objets mous (comme des serviettes de table).
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Faites fonctionner la friteuse à air chaud uniquement sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable pour éviter qu'elle bascule ou glisse.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil et de l'intérieur de l'appareil. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- ⊙ Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ⊙ Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. des plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant chaud sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 friteuse à air chaud
- 1 sauteuse **6** avec insert de filtre **5**
- 1 mode d'emploi complet
(disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)

5. Mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
En particulier, l'intérieur de l'appareil doit être totalement exempt de restes d'emballage tels que des bouts de polystyrène.



DANGER ! Risque d'incendie !

Sur la partie arrière de l'appareil se situe l'orifice d'échappement d'air **13**. De la vapeur chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant le fonctionnement.

- ⊙ **Figure A** : ne couvrez jamais l'orifice d'échappement d'air **13**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant **10**. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Ôtez les films de protection et rubans adhésifs de l'appareil, mais n'enlevez pas la plaque signalétique située au dos de l'appareil.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Nettoyez l'appareil et l'ensemble des accessoires avant la première utilisation.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- Branchez la fiche secteur **9** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique.

Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

6. Les bases de la friture

Préparation des aliments

- Tous les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Séchez bien les aliments à frire et/ou éliminez la glace s'il s'agit d'aliments surgelés.
- Éliminez autant d'eau et de glace que possible des aliments surgelés avant de placer les aliments dans la friteuse à air chaud.
- Dans le cas d'aliments panés, veillez à ce que la panure adhère autant que possible aux aliments à frire.

Temps et température de friture

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de friture.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Il ne faut pas remplir la sauteuse **6** au-delà du repère **MAX 7**.
- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez un trop fort brunissement.

Pour un brunissement homogène ^{1 2}

¹ :Secouer ou retourner après écoulement de 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.

² :Secouer ou retourner à mi-cuisson.

Si vous recherchez un brunissement homogène des aliments (p. ex. des frites ou des nuggets de poulet), secouez-les 1 à 2 fois pendant la friture.

- Sortez la sauteuse **6** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8** et secouez les ingrédients. Lorsque vous les secouez, veillez à ce que les frites se mélangent bien et que les frites non cuites se trouvant vers l'intérieur parviennent vers l'extérieur. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la sauteuse. La minuterie **3** redémarre.
- Remplacez la sauteuse **6** dans l'appareil. L'appareil se remet automatiquement en marche.

Cuisson

La pâte ne doit **en aucun cas** être versée directement dans la sauteuse **6**. Après la préparation, versez la pâte dans un moule à gâteau ou dans un autre moule résistant à la chaleur (p. ex. des petits moules à muffins). Ensuite, placez ces moules contenant la pâte dans la sauteuse **6** sur l'insert de filtre **5**.

Informations portées sur l'emballage

Si aucun temps de cuisson pour friteuses à air chaud n'est indiqué sur l'emballage des aliments surgelés, orientez-vous d'après les temps pour les fours à chaleur tournante.

7. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air **13** sur la partie arrière.
- Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir la sauteuse **6**.
- De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **13** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.

- Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans insert de filtre **5** !

La minuterie

- La minuterie **3** permet de démarrer l'appareil et de paramétrer le temps de cuisson souhaité.
- Vous pouvez le régler entre 5 et 30 minutes.
- Le temps paramétré peut être modifié pendant l'utilisation.
- Tournez un peu plus fort pour raccourcir le temps.

Le bouton de réglage de la température

- Le bouton de réglage de la température **11** permet de régler la température entre 80 et 200 °C.
- La température réglée peut être modifiée pendant l'utilisation.

Les DEL

- DEL rouge 2** : toujours allumée lorsque la minuterie **3** fonctionne.
- DEL verte 4** : toujours allumée une fois la température réglée atteinte. S'éteint lorsque l'appareil est de nouveau en chauffe.

7.1 Raccordement électrique

- Une fois l'appareil installé, branchez la fiche secteur **9** dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

7.2 Le processus de cuisson

REMARQUE : une surface résistante à la chaleur pour la sauteuse **6** ainsi qu'une assiette ou un bol (éventuellement préchauffés) sont nécessaires.

1. Tournez la minuterie **3** jusqu'à atteindre le temps souhaité. Le ventilateur démarre et le voyant de marche rouge **2** s'allume.
2. Tournez le bouton de réglage de la température **11** sur la température souhaitée. La DEL verte **4** s'allume dès que la température réglée est atteinte.
3. Dès que la minuterie **3** est revenu sur 0, le temps paramétré est écoulé. Une sonnerie retentit et l'appareil s'arrête.
4. Sortez la sauteuse **6** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8**. Placez la sauteuse sur la surface résistante à la chaleur.
5. Retirez les aliments de la sauteuse.
6. Pour arrêter complètement l'appareil et couper l'alimentation secteur, débranchez la fiche secteur **9**.

7.3 Interrompre le processus de cuisson

Le processus de cuisson peut à tout moment être interrompu, p. ex. pour contrôler le degré de brunissement.

1. Sortez la sauteuse **6** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8**. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la sauteuse.
 - Les DEL **2** et **4** s'éteignent.
 - Le ventilateur s'arrête jusqu'à ce que la sauteuse **6** soit à nouveau insérée.
 - La minuterie **3** redémarre.
2. Remplacez la sauteuse **6** dans l'appareil. L'appareil se remet automatiquement en marche.

7.4 Améliorer le degré de brunissement

Si le degré de brunissement ne vous convient pas, vous pouvez prolonger le temps de cuisson sur la minuterie ou relancer ce dernier.

1. Insérez de nouveau la sauteuse **6** dans le corps de la friteuse **1**.
2. Relancez le processus de cuisson en réglant le temps sur la minuterie **3** et la température sur bouton de réglage de la température **11**.
3. Contrôlez le degré de brunissement après quelques minutes. Pour ce faire, sortez simplement la sauteuse **6** du corps de la friteuse par la poignée **8**. L'appareil arrête de chauffer et le ventilateur s'arrête.
4. Si vous :
 - êtes satisfait, positionnez le bouton de réglage de la température sur 0 et retirez les aliments à cuire de la sauteuse. La minuterie **3** s'arrête tout seul.
 - souhaitez poursuivre la friture, insérez de nouveau la sauteuse **6** dans l'appareil ; le processus de cuisson reprend.
5. Une fois le temps paramétré écoulé, une sonnerie retentit, les DEL **2** et **4** et le ventilateur s'éteignent.

7.5 Tableau de cuisson

- Le tableau suivant fournit des aides au réglage essentielles pour les aliments indiqués.
- Les indications de températures et de temps de cuisson dans le tableau de cuisson sont données à titre indicatif. La température et le temps peuvent diverger en fonction des caractéristiques, de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de vos préférences.

	Ingrédients / utilisation	Température recommandée et temps
	Frites surgelées ¹ (quantité optimale env. 150 g, quantité maximale env. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, gâteaux et pâtisseries	160 °C 15 - 20 min
	Poisson	180 °C 18 - 20 min
	Steaks, côtelettes	180 °C 10 - 15 min
	Volaille en morceaux, p. ex. cuisses ² (quantité optimale : 4 morceaux)	180 °C 20 - 30 min
	Crevettes	180 °C 12 - 18 min

Les chiffres en exposant ^{1,2} signifient :

¹ :secouer ou retourner après écoulement de 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.

² :secouer ou retourner à mi-cuisson.

8. Recettes

Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients pour la mayonnaise

1	jaune d'œuf
1 cuillère à café	de moutarde
125 ml	d'huile de tournesol
1 cuillère à café	de persil finement haché
1 cuillère à café	de cerfeuil finement haché
1 cuillère à café	de jus de citron
	sel, poivre

Ingrédients pour les frites

125 g	de patates douces
125 g	de pommes de terre à chair ferme
1 cuillère à soupe	d'huile de tournesol

Préparation

1. Pour la mayonnaise aux herbes, ajoutez un jaune d'œuf et la moutarde dans un gobelet haut et mixez le tout au mixeur plongeant.
2. Pendant le mixage, ajoutez l'huile en un mince filet jusqu'à obtenir une crème homogène.
3. Ajoutez les herbes et assaisonnez avec du sel, du poivre et du jus de citron.
4. Épluchez, lavez et séchez les pommes de terre et les patates douces.
5. Coupez les pommes de terre et les patates douces en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur, puis brassez-les dans un bol avec l'huile.
6. Placez les frites dans la sauteuse. Veillez à respecter le niveau de remplissage maximal. Il faudra éventuellement faire deux fritures.
7. Réglez les valeurs sur 25 minutes et 200 °C.

8. Au bout de 15 minutes, réduisez la température à 180 °C et secouez les frites.
9. Salez les frites et servez-les avec la mayonnaise aux herbes.

Roulés à la saucisse

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

4	saucisses (p. ex. de Francfort ou de Vienne)
½ paquet	de pâte feuilletée
	sel et poivre
1 cuillère à soupe	de moutarde
1	œuf

Préparation

1. Abaissez la pâte feuilletée au rouleau sur un plan de travail fariné.
2. Découpez les saucisses en morceaux de 4 cm de long.
3. Badigeonnez la pâte feuilletée abaisée de moutarde et assaisonnez-la avec le sel et le poivre.
4. Découpez la pâte en bandes de 3 cm de large.
5. Enroulez les saucisses dans la pâte feuilletée en les laissant dépasser un peu de chaque côté.
6. Battez l'œuf et badigeonnez la pâte feuilletée avec.
7. Appuyez fermement sur les extrémités de la pâte feuilletée pour bien la sceller.
8. Placez les saucisses dans la sauteuse. Veillez à respecter le niveau de remplissage maximal. Il faudra éventuellement faire deux fritures.
9. Faites cuire à 200 °C pendant env. 12 à 15 minutes en fonction de vos préférences et du degré de brunissement souhaité.

Camembert rôti aux airelles

Ingrédients pour 2 portions

REMARQUE : vérifiez, tout au début, si vous pouvez placer les 2 camemberts entiers côte à côte dans la sauteuse. Si ce n'est pas le cas, préparez les camemberts en 2 fritures.

Ingrédients

2	camemberts (de max. 150 g chacun)
1	œuf
1 cuillère à soupe	de crème
3 cuillères à soupe	de chapelure
2 cuillères à soupe	d'airelles en bocal
sel et poivre à volonté	

Préparation

1. Battez l'œuf avec la crème et assaisonnez avec le sel et le poivre.
2. Versez la chapelure dans une assiette creuse.
3. Passez le camembert réfrigéré (entier ou coupé en quatre) dans la préparation aux œufs puis dans la chapelure jusqu'à ce que la panure recouvre entièrement le fromage.
4. Faites cuire le camembert à 200 °C pendant env. 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
5. Servez le camembert avec quelques airelles.

Tomates farcies

Ingrédients pour 2 portions

REMARQUE : selon la taille des tomates, il se peut qu'elles ne rentrent pas toutes en même temps dans la sauteuse. Dans ce cas, préparez les tomates restantes dans une deuxième friture.

Ingrédients

6 cuillères à soupe	d'huile d'olive
6	tomates de taille moyenne
2	gousses d'ail
1 bouquet	de persil plat
2 tranches	de pain de mie (de taille normale)
½ cuillère à café	de sel
2 pincées	de poivre
40 g	de parmesan fraîchement râpé

Préparation

1. Lavez les tomates, équeutez-les et découpez un petit chapeau sur le dessus.
2. Évidez délicatement la chair à l'aide d'une cuillère et égouttez les tomates tête en bas dans une passoire.
3. Épluchez l'ail.
4. Lavez le persil et séchez-le.
5. Émiettez le pain de mie et placez-le dans le mixeur avec le reste d'huile, l'ail, le persil, le sel, le poivre et le parmesan.
6. Hachez finement tous les ingrédients.
7. Remplissez les tomates avec la farce.
8. Déposez les tomates dans la sauteuse.
9. Cuisez-les ensuite à 180 °C pendant env. 10 minutes, puis à 140 °C pendant 5 minutes supplémentaires.

Astuce : cuisez les tomates sans leur chapeau pour que la farce soit bien dorée et croustillante.

Si vous ajoutez le chapeau sur les tomates pendant la cuisson, le temps de cuisson augmente d'env. 3 minutes et la farce ne dore pas.

Falafels à la farine de pois chiches

Ingrédients pour 2 portions

REMARQUE : veillez à respecter le niveau de remplissage maximal. Il faudra éventuellement faire 2 fritures.

Ingrédients

120 g	de farine de pois chiches
120 ml	d'eau
4 cuillères à soupe	d'huile d'olive
2	gousses d'ail
1	échalote
1 bouquet	de persil
½ cuillère à café	de sel
1 ½ cuillère à café	de cumin
½ cuillère à café	de levure chimique
	un peu de jus de citron

Préparation

1. Lavez et séchez le persil, détachez les feuilles et hachez-les très finement.
2. Épluchez l'échalote et les gousses d'ail et coupez-les en dés.
3. Mélangez le persil, l'échalote, l'ail, la farine de pois chiches, le cumin, la levure chimique et le sel.
4. Faites bouillir l'eau et ajoutez-la progressivement à la préparation à base de farine. Travaillez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et relativement ferme.
5. Laissez la pâte reposer pendant 15 minutes.
6. Ajoutez ensuite ½ cuillère à soupe d'huile d'olive et un peu de jus de citron et incorporez-les à la pâte.
7. Avec les mains humides, formez des boules de pâte de la taille d'une noix et déposez-les côte à côte sur l'insert de filtre de la sauteuse.
8. Faites cuire les falafels à 180 °C pendant env. 6 minutes. Poursuivez ensuite la cuisson à 200 °C pendant 4 minutes supplémentaires.

9. Versez 3½ cuillères à soupe d'huile d'olive dans un saladier et roulez délicatement les falafels dedans.
10. Redéposez les falafels sur l'insert et faites-les frire à 200 °C pendant env. 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Saumon en papillotes

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

250 g	de pommes de terre à chair ferme
100 g	d'épinards frais
1	échalote
1	gousse d'ail
1 cuillère à soupe	d'huile d'olive
300 g	de filet de saumon (sans peau)
1	branche de persil
1	branche de basilic
1 cuillère à soupe	de câpres
2 cuillères à soupe	de beurre ramolli
1	citron vert non traité
	sel, poivre

Préparation

1. Épluchez les pommes de terre, lavez-les, faites-les bouillir dans de l'eau salée, égouttez-les, puis découpez-les en tranches fines.
2. Entretemps, rincez les épinards et égouttez-les bien.
3. Épluchez les échalotes et l'ail, coupez-les en petits dés, versez-les dans une casserole avec l'huile et faites-les suer jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
4. Ajoutez les épinards, cuisez-les brièvement jusqu'à ce que les feuilles se détachent. Retirez la casserole du feu et réservez.
5. Rincez le saumon, tamponnez-le pour le sécher et coupez-le en deux.
6. Lavez le persil et le basilic, secouez-les pour les égoutter et hachez finement les feuilles.

7. Égouttez les câpres et hachez-les grossièrement.
8. Mélangez les câpres et les herbes hachées avec le beurre.
9. Lavez le citron vert à l'eau chaude, séchez-le et découpez-le en tranches.
10. Préparez un grand morceau de papier cuisson.
11. Déposez les rondelles de pommes de terre au centre et assaisonnez-les avec le sel et le poivre. Déposez les épinards et le saumon dessus.
12. Répartissez le beurre aux câpres en flocons sur le saumon et déposez les tranches de citron vert dessus.
13. Repliez le papier sur les ingrédients, refermez bien les côtés et déposez la paillote dans la sauteuse.
14. Cuisez à 200 °C pendant env. 20 minutes.
15. Retirez le papier cuisson et servez aussitôt.

Brochettes courgette et aubergine

Ingrédients pour 2 portions

REMARQUE : veillez à respecter le niveau de remplissage maximal. Il faudra éventuellement faire 2 fritures.

Ingrédients

¼ cuillère à café	de poivre
¼ cuillère à café	de piment
¼ cuillère à café	de coriandre
¼ cuillère à café	de thym séché
¼ cuillère à café	d'origan séché
½ cuillère à café	de sel
25 ml	d'huile d'olive
1	aubergine
1	courgette
1	oignon
	pics en bois

Préparation

1. Mélangez les herbes, les épices et l'huile dans un bol.
2. Coupez les courgettes et les aubergines en rondelles de 2 cm d'épaisseur, coupez les oignons en quatre quartiers.
3. Ajoutez les légumes au mélange d'épices et d'huile.
4. Formez les brochettes en alternant les légumes.
5. Cuisez les brochettes à 200 °C pendant 15 minutes. Retournez les brochettes à mi-cuisson.

Mini-pizzas au jambon et à la roquette

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

1 paquet	de pâte à pizza
1 boîte	de coulis de tomates
200 g	de mozzarella
1 bouquet	de roquette
100 g	de jambon Serrano
	huile d'olive
	sel, poivre et origan

Préparation

1. Abaissez la pâte à pizza au rouleau sur un plan de travail fariné et découpez-la en rectangles 1 cm plus petits que la surface du panier à friture.
2. Piquez délicatement la pâte avec une fourchette.
3. Coupez la mozzarella en fines tranches.
4. Badigeonnez la pâte de coulis de tomates, assaisonnez avec le sel, le poivre et l'origan et déposez les tranches de mozzarella sur le dessus.
5. Cuisez les mini-pizzas en petites quantités l'un après l'autre à 180 °C pendant env. 7 minutes.
6. Répartissez le jambon Serrano sur les pizzas et faites cuire à nouveau pendant 3 à 5 minutes.
7. Dès que les pizzas sont dorées sur les côtés, retirez-les et garnissez-les de roquette.
8. Arrosez les mini-pizzas d'un filet d'huile d'olive et servez.

Astuce : en fonction de l'épaisseur de la pâte, faites cuire les pizzas 1 à 2 minutes de plus ou de moins.

Ailes de poulet marinées

Ingrédients pour 2 personnes

REMARQUE : faites cuire les ailes de poulet en 2 fritures.

Ingrédients

Env. 8	ailes de poulet
1 à 2 cuillères à café	de sel
1 à 2 cuillères à café	de paprika

Ingrédients pour la marinade

6 cuillères à soupe	d'huile de tournesol ou de colza
6 cuillères à soupe	de sauce Sweet'n Hot Chili
4 cuillères à soupe	de ketchup
4 cuillères à soupe	de vinaigre
1 à 2 cuillères à café	de piment en flocons

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un grand saladier.
2. Déposez les ailes de poulet dans le saladier et mélangez-les avec la marinade.
3. Laissez les ailes de poulet mariner pendant env. 1 heure.
4. Déposez les ailes de poulet côte à côte dans la sauteuse et réglez la friteuse sur 190 °C et 15 minutes.
5. Retournez les ailes de poulet à mi-cuisson.
6. À la fin du temps de cuisson, vérifiez si les ailes de poulet sont cuites et retirez-les si vous êtes satisfait.

Astuce : si vous préférez les ailes de poulet plus croustillantes, vous pouvez ensuite prolonger la cuisson à 200 °C pendant 5 minutes.

Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Ingrédients pour 8 petits fondants

REMARQUE : vous pouvez préparer 4 petits fondants à la fois en une seule friture.

Ingrédients

75 g	de chocolat noir
3	œufs
75 g	de beurre
75 g	de sucre
50 g	de farine

Préparation

1. Hachez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
2. Ajoutez le beurre et faites-le fondre.
3. Battez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
4. Tamisez la farine au-dessus du mélange et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
5. Incorporez le mélange beurre-chocolat.
6. Placez les moules à muffins dans la sauteuse et versez la pâte dedans. Placez la sauteuse dans l'appareil préchauffé.
7. Réglez la température sur 180 °C et le temps de cuisson sur 6 à 7 minutes.
8. Faites cuire les petits fondants et dégustez-les chauds.

9. Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **9** de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse à air chaud.
- ⊙ Il est interdit de plonger la friteuse à air chaud dans l'eau.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.

REMARQUE : veuillez noter qu'après le séchage, il peut encore y avoir des gouttes d'eau dans les cavités. Laissez sécher complètement toutes les pièces à l'air libre.

Accessoires

- Retirez les restes d'aliments grossiers.
- La sauteuse **6** et l'insert de filtre **5** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Retirez l'insert de filtre par le haut de la sauteuse. Après le nettoyage, lorsque vous remettez l'insert de filtre **5** en place, veillez à ce que les pieds de l'insert soient orientés vers le bas. Remettez l'insert de filtre dans la sauteuse de manière à ce qu'il repose fermement sur le fond.

REMARQUE : ces pièces peuvent également être nettoyées à la main à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.

- Faites préalablement tremper les restes d'aliments brûlés.

- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Corps de la friteuse

- Essuyez l'extérieur du corps de la friteuse **1** avec un chiffon humide et une petite quantité de détergent doux.
- Séchez ensuite avec un torchon.

Intérieur de l'appareil

1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge douce, d'une petite quantité d'eau et d'un détergent doux.
2. Essuyez à plusieurs reprises avec un chiffon humide en microfibre à rincer et à essorer entre chaque essuyage.
3. Séchez ensuite avec un torchon.

10. Rangement

- Avant de ranger la friteuse à air chaud ...
 - ... il faut débrancher la fiche secteur **9**,
 - ... l'appareil doit être refroidi et
 - ... toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement séchées.
- Enroulez le câble de raccordement **9** autour de l'enrouleur de câble **12**.

11. Élimination

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

OU

Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

OU



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

12. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHLF 1000 D2
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1000 W

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
Après écoulement du temps recommandé, les aliments ne sont toujours pas cuits	• La quantité d'aliments était-elle trop importante ou les morceaux trop épais ? • La température ou le temps de cuisson étaient-ils réglés trop bas ?
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	• Des restes d'aliments brûlant lors du préchauffage se trouvent-ils sur l'élément chauffant 10 ? Il ne faut pas remplir la sauteuse 6 au-delà du repère MAX 7.

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée) : les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

14. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit. Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 482098_2410 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **482098_2410**.



Centre de service

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 482098_2410



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	60
2. Correct gebruik	61
3. Veiligheidsinstructies	61
4. Levering	64
5. Ingebruikname	65
6. Grondbeginselen van het frituren	65
7. Bedienen	66
7.1 Stroomaansluiting	67
7.2 Het gaarproces.....	67
7.3 Gaarproces onderbreken	67
7.4 Mate van bruining bijwerken.....	67
7.5 Gaartabel	68
8. Recepten	69
9. Reinigen	74
10. Bewaren	74
11. Weggooien	75
12. Problemen oplossen	75
13. Technische gegevens	76
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	77

1. Overzicht

- 1 Behuizing
- 2 **rode led:** controlelampje; brandt altijd als de timer loopt.
- 3 Timer; om de gaartijd in te stellen, schakelt het apparaat in
- 4 **groene led:** LED voor de werktemperatuur; gaat altijd branden als de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 5 Zeefinzetstuk
- 6 Pan; het kookvocht verzamelt zich hier.
- 7 **MAX** Markering voor de maximale vulhoogte van de pan
(maximale vulhoogte is 2,0 liter)
- 8 Greep van de pan
- 9 Aansluitsnoer met stekker
- 10 Verwarmingselement (aan de bovenzijde van de binnenruimte)
- 11 Temperatuurregelaar
- 12 Afstandhouder met kabelopwikkeling
- 13 Afvoerluchtopening

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

We feliciteren u met uw nieuwe heteluchtfriteuse.

Om het product veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze gebruiksaanwijzing vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven.**
- **Bewaar deze gebruiksaanwijzing om er later informatie uit te kunnen halen.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze gebruiksaanwijzing bij te voegen. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van het product.**

We wensen u veel plezier met uw nieuwe heteluchtfriteuse!

Symbolen op het apparaat



Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het warme oppervlak.



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

De heteluchtfriteuse is bedoeld voor het garen van levensmiddelen in hete lucht bij een temperatuur tot maximaal 200 °C.

De heteluchtfriteuse is ontworpen voor particuliere huishoudens. De heteluchtfriteuse mag uitsluitend in binnenruimten worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

De heteluchtfriteuse is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: toedrachten en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men verwondingen oplopen.



- ⊙ Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals de afvoerluchtopening aan de achterzijde, niet aan. Pak de pan alleen aan de greep vast.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ De verwarmingselementen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 74) in acht.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Zorg ervoor dat kinderen de warme hetteluchtfriteuse nooit naar beneden kunnen trekken (bijv. aan de stroomkabel). Bij brandwonden bestaat levensgevaar!
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR voor vogels!

- ⊙ Vogels halen sneller adem, verdelen de lucht anders in hun lichaam en zijn duidelijk kleiner dan mensen. Daarom kan het voor vogels heel gevaarlijk zijn om zelfs zeer kleine hoeveelheden rook in te ademen die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan. Wanneer u dit apparaat gebruikt, dient u vogels naar een andere kamer te brengen.



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stek-

ker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.

- ⊙ Bedien het apparaat niet met natte handen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbare schade vertoont of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Wanneer u een verlengkabel gebruikt, moet deze voldoende zijn voor de technische gegevens van dit apparaat.
- ⊙ Sluit het apparaat niet op een meervoudig stopcontact aan. Er kan overbelasting ontstaan.
- ⊙ Leg het aansluitsnoer zodanig neer dat niemand erop kan trappen, erachter blijft hangen of erover kan struikelen.
- ⊙ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.

- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - na elk gebruik
 - wanneer er zich een storing voordoet
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt
 - voordat u het apparaat reinigt
 - bij onweer
- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerd bedrijf of in het servicecenter uitvoeren.



GEVAAR - Brandgevaar!

- ⊙ Laat het aangesloten apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ⊙ Laat de heteluchtfriteuse tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- ⊙ Dek het apparaat nooit af en leg het nooit op zachte voorwerpen (zoals bijv. handdoeken) neer.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet-brandbaar werkblad om te voorkomen dat ze omvalt of wegglijdt.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Raak de hete oppervlakken aan de buitenkant of in de binnenruimte van het apparaat niet aan. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.
- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement aan de bovenzijde van de binnenruimte niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

4. Levering

- 1 heteluchtfriteuse
- 1 pan **6** met zeefinzetstuk **5**
- 1 volledige gebruiksaanwijzing (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal. **Met name de binnenruimte moet volledig vrij zijn van verpakkingsresten, zoals styroporkrui-mels.**



GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat be-vindt zich de afvoerluchtopening **13**. Tij-dens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopening.

- ⊙ **Afbeelding A:** dek de afvoerluchtepe-ning **13** nooit af.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ont-staan. Dat is aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement **10** te wijten en is geen productfout. Zorg voor voldoende ven-tilatie.

- Trek de beschermfolies en hechtstroken van het apparaat af, maar verwijder niet het typeplaatje op de achterkant van het apparaat.
- Controleer of alle accessoires voorhan-den en onbeschadigd zijn.
- Reinig het apparaat en alle accessoires alvorens het voor de eerste keer te ge-bruiken.
- Plaats het apparaat op een droge, vlak-ke, antislip, hittebestendige onder-grond.
- Steek de stekker **9** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet

ook na het inschakelen goed bereik-baar zijn.

6. Grondbeginselen van het frituren

Vorbereiding van de levensmiddelen

- Alle levensmiddelen moeten voor het fri-turen zo droog mogelijk zijn. Droog de te frituren etenswaren goed af en ver-wijder het ijs bij diepgevroren levens-middelen.
- Verwijder bij diepvriesvoeding zoveel water en ijs als mogelijk, voor u de le-vensmiddelen in de heteluchtfriteuse doet.
- Zorg er bij gepaneerde levensmiddelen voor dat de paneermeelcoating zo goed mogelijk hecht aan de etenswa-ren.

Frituurtijd en -temperatuur

- Voor een lekker en gezond resultaat dient u zich bij de keuze van de temperatuur en de frituurtijd strikt aan de voorschriften op de verpakking te houden.
- Frituur altijd kleine hoeveelheden.
- De pan **6** mag maximaal tot de marke-ring **MAX 7** worden gevuld.
- Acrylamide is mogelijk kankerverwek-kend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u te sterke bruinkleuring te vermijden.

Voor een gelijkmatige bruining ^{1 2}

- ¹: Na 1/3 en 2/3 van de baktijd schudden of omdraaien.
- ²: Na de helft van de gaartijd schudden of omdraaien.

Als een gelijkmatige bruining belangrijk is (bijv. bij patat frites of kipnuggets), moeten de levensmiddelen tijdens het frituren

1 - 2 keer worden geschud.

1. Trek de pan **6** aan de greep **8** uit de behuizing **1** en schud de ingrediënten. Zorg er tijdens het schudden voor dat de patat frites goed gemengd worden en dat de binnenste, ongebakken frieten aan de buitenkant terechtkomen. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de pan automatisch uit. De timer **3** loopt door.
2. Plaats de pan **6** weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in.

Bakken

Deeg mag **nooit** rechtstreeks in de pan **6** worden gedaan. Na de voorbereiding doet u het deeg in een bakvorm of een andere hittebestendige vorm (bijv. muffinvormpjes). Die plaatst u dan met het deeg in de pan **6** op het zeefinzetstuk **5**.

Verpakkingsgegevens

Als u op de verpakking van diepvriesproducten geen gaartijden voor heteluchtfriteuses vindt, kunt u de gaartijden voor circulatieluchtovens gebruiken.

7. Bedienen



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals de afvoerluchtopening **13** aan de achterzijde, niet aan.
- ⊙ Gebruik ovenwanten of pannenvallappen om pan **6** vast te pakken.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening **13**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat mag in geen geval zonder zeefinzetstuk **5** worden gebruikt!

De timer

- Met de timer **3** schakelt u het apparaat in en stelt u de gewenste gaartijd in.
- U kunt een tijd instellen tussen 5 en 30 minuten.
- De ingestelde tijd kan tijdens het gebruik worden gewijzigd.
- Draai iets steviger om de tijd te verkorten.

De temperatuurregelaar

- Gebruik de temperatuurregelaar **11** om de temperatuur in te stellen tussen 80 en 200 °C.
- De ingestelde temperatuur kan tijdens het gebruik worden gewijzigd.

De leds

- **rode led 2:** brandt altijd, wanneer de timer **3** loopt.
- **groene led 4:** brandt altijd wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

Gaat uit wanneer het apparaat weer opwarmt.

7.1 Stroomaansluiting

- Wanneer het apparaat is opgesteld, steekt u de stekker **9** in een stopcontact met aardingscontacten dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.

7.2 Het gaarproces

AANWIJZING: u hebt een hittebestendige bodem voor de pan **6** nodig en een bord of kom (voorverwarmd indien nodig).

1. Draai de timer **3** op de gewenste tijd. De ventilator wordt ingeschakeld en het rode controlelampje **2** gaat branden.
2. Draai de temperatuurregelaar **11** naar de gewenste temperatuur. De groene led **4** brandt zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
3. Zodra de timer **3** weer op 0 staat, is de ingestelde tijd afgelopen. Er klinkt een bel en het apparaat wordt uitgeschakeld.
4. Trek de pan **6** aan de greep **8** uit het behuizing **1**. Plaats de pan op de hittebestendige ondergrond.
5. Haal de levensmiddelen uit de pan.
6. Om het apparaat volledig uit te schakelen en van het stroomnet los te koppelen, dient u de stekker **9** uit het stopcontact te trekken.

7.3 Gaarproces onderbreken

U kunt het gaarproces altijd onderbreken, bijv. om de mate van bruining te controleren.

1. Trek de pan **6** aan de greep **8** uit het behuizing **1**. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de pan automatisch uit.
 - De LED's **2** en **4** gaan uit.
 - De ventilator stopt, tot de pan **6** weer wordt teruggeplaatst.
 - De timer **3** loopt door.
2. Plaats de pan **6** weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in.

7.4 Mate van bruining bijwerken

Als bijv. de mate van bruining nog niet voldoet aan uw wens, dan kunt u de timer langer laten open of deze opnieuw opstarten.

1. Schuif de pan **6** terug in de behuizing **1**.
2. Start het kookproces opnieuw door de tijd in te stellen op de timer **3** en de temperatuur op de temperatuurregelaar **11**.
3. Controleer de mate van bruining na een paar minuten. Trek de pan **6** aan de greep **8** uit het behuizing. Het apparaat stopt met verwarmen en de ventilator stopt.
4. Als u:
 - tevreden bent, draait u de temperatuurregelaar naar 0 en haalt u het voedsel uit de pan. De timer **3** loopt af.
 - wilt doorgaan met frituren, duwt u de pan **6** gewoon terug in het apparaat en het kookproces begint opnieuw.
5. Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een belletje, gaan de leds **2** en **4** en de ventilator uit.

7.5 Gaartabel

- In de volgende tabel staan fundamentele instelhulpmiddelen voor de vermelde levensmiddelen.
- De gegevens voor temperaturen en tijden in de gaartabel zijn richtwaarden. Afhankelijk van de gesteldheid, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, evenals hun smaak kunnen de temperatuur en tijd afwijken.

	Ingrediënten / Gebruik	Aanbevolen temperatuur en tijd
	Diepvriesfrietten ¹ (optimale hoeveelheid ca. 150 g, maximale hoeveelheid ca. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, gebak en bakproducten	160 °C 15 - 20 min
	Vis	180 °C 18 - 20 min
	Biefstukken/koteletten	180 °C 10 - 15 min
	Gevogelte in delen, bijv. bouten ² (optimale hoeveelheid 4 stuks)	180 °C 20 - 30 min
	Garnalen	180 °C 12 - 18 min

De verwijzingen ^{1,2} betekenen:

¹: na 1/3 en 2/3 van de baktijd schudden of omdraaien.

²: na de helft van de gaartijd schudden of omdraaien.

8. Recepten

Gemengde patat frites met kruidenmayonaise

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten voor de mayonaise

1	eierdooier
1 theelepel	mosterd
125 ml	zonnebloemolie
1 theelepel	fijngehakte peterselie
1 theelepel	fijngehakte kervel
1 theelepel	citroensap
	zout, peper

Ingrediënten voor de patat frites

125 g	zoete aardappelen
125 g	vastkokende aardappelen
1 eetlepel	zonnebloemolie

Bereiding

1. Om de kruidenmayonaise te maken, doet u de eierdooier en mosterd in een hoge kom en mengt u het mengsel met een staafmixer.
2. Giet tijdens het mengen de olie er langzaam bij tot er een romig, homogeen mengsel ontstaat.
3. Voeg kruiden toe en breng op smaak met zout, peper en citroensap.
4. Schil de aardappelen en zoete aardappelen, was ze en dep ze droog.
5. Snijd de aardappelen en zoete aardappelen in reepjes van ongeveer 1 cm dik en meng ze met de olie in een kom.
6. Doe patat frites in de pan. Let op de maximale vulhoogte. Indien nodig frituurt u het in twee keer.
7. Stel de waarden 25 minuten en 200 °C in.
8. Verlaag de temperatuur na 15 minuten tot 180 °C en schud de patat frites goed om.
9. Zout de patat frites en serveer met de kruidenmayonaise.

Saucijzenbroodjes

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

4	worstjes (bijv. Frankfurter of Weense worstjes)
½ pak	bladerdeeg
	zout en peper
1 eetlepel	mosterd
1	ei

Bereiding

1. Rol het bladerdeeg op een met bloem bestoven werkblad uit.
2. Snijd de worstjes in 4 cm lange stukjes.
3. Bestrijk het uitgerolde bladerdeeg met mosterd en breng het op smaak met peper en zout.
4. Snijd het deeg in 3 cm brede reepjes.
5. Wikkel de worstjes in het bladerdeeg zodat ze aan de zijanten iets uitsteken.
6. Klop het ei los en bestrijk het bladerdeeg ermee.
7. Druk de uiteinden van het bladerdeeg stevig aan.
8. Leg de worstjes in de pan. Let op de maximale vulhoogte. Indien nodig frituurt u het in twee keer.
9. Naar smaak en mate van bruining bij 200 °C ca. 12 - 15 minuten uitbakken.

Gebakken camembert met veenbessen

Ingrediënten voor 2 porties

AANWIJZING: controleer helemaal aan het begin of de 2 camemberts heel naast elkaar in de pan passen. Anders kunt u de camemberts in 2 keer frituren.

Ingrediënten

2	Camemberts (elk van max. 150 g)
1	ei
1 eetlepel	slagroom
3 eetlepels	paneermeel
2 eetlepels	veenbessen uit een pot
Naar wens zout en peper	

Bereiding

1. Klop de eieren los met de slagroom en breng ze op smaak met peper en zout.
2. Doe het paneermeel in een diep bord.
3. Trek de afgekoelde camembert (in zijn geheel of in vieren) door het eimengsel en rol deze vervolgens door het paneermeel tot het paneermeel de kaas strak omhult.
4. De stukken camembert bij 200 °C ca. 5 - 10 minuten goudbruin uitbakken.
5. Serveer de camembert met enkele veenbessen.

Gevulde tomaten

Ingrediënten voor 2 porties

AANWIJZING: afhankelijk van de grootte van de tomaten kan het zijn dat ze niet allemaal tegelijk in de pan passen. Doe het in dat geval nog een keer over met de resterende tomaten.

Ingrediënten

6 eetlepels	olijfolie
6	middelgrote tomaten
2	teentjes knoflook
1 bosje	gladde peterselie
2 sneetjes	geroosterd brood (normale grootte)
½ theelepel	zout
2 snufjes	peper
40 g	vers geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding

1. Was de tomaten, verwijder de steeltjes en snij het topje eraf.
2. Schep de vruchten er voorzichtig met een lepel uit en laat het ondersteboven in een zeef uitlekken.
3. Pel de knoflook.
4. Was de peterselie en droog deze.
5. Verscheur nu het geroosterde brood en plaats deze in een blender met de resterende olie, knoflook, peterselie, zout, peper en Parmezaanse kaas.
6. Alle ingrediënten fijnmaken.
7. Doe de vulling in de tomaten.
8. Plaats de tomaten in die pan.
9. Eerst op 180 °C voor ca. 10 minuten, vervolgens op 140 °C nog 5 minuten gaar laten worden.

TIP: bij het zonder topje garen van de tomaten wordt de vulling aan de bovenkant bruin en knapperig.

Als u tijdens het garen de topjes op de tomaten plaatst, wordt de gaartijd met ongeveer 3 minuten verlengd en blijft de vulling zacht.

Falafel van kikkererwtenmeel

Ingrediënten voor 2 porties

AANWIJZING: let op de maximale vulhoogte. Indien nodig frituurt u het in twee keer.

Ingrediënten

120 g	kikkererwtenmeel
120 ml	water
4 eetlepels	olijfolie
2	teentjes knoflook
1	sjalot
1 bosje	peterselie
½ theelepel	zout
1 ½ theelepels	komijn
½ theelepel	bakpoeder
	een beetje citroensap

Bereiding

1. Was en droog de peterselie, pluk de blaadjes eraf en hak ze zeer fijn.
2. Pel en snipper de sjalot en de teentjes knoflook en snijdt ze in dobbelsteentjes.
3. Peterselie, sjalotten, knoflook, kikkererwtenmeel, komijn, bakpoeder en zout met elkaar vermengen.
4. Breng water aan de kook en voeg het geleidelijk aan het meelmengsel toe. Verwerk alles tot een gelijkmatig en relatief stevig deeg.
5. Laat het deeg 15 minuten rusten.
6. Kneed er vervolgens ½ eetlepel olijfolie en een beetje citroensap door.
7. Vorm met natte handen balletjes van het deeg ter grootte van een walnoot en plaats deze naast elkaar op het zeefinzetstuk van de pan.
8. Laat de falafel eerst bij 180 °C gedurende ca. 6 minuten garen. Vervolgens op 200 °C nog 4 minuten gaar laten worden.
9. Doe nu 3 ½ eetlepels olijfolie in een schaal en schep de falafel er voorzichtig doorheen.

10. Leg de falafels terug op het inzetstuk en frituur ze op 200 °C gedurende ca. 6 minuten, tot ze goudbruin zijn.

Zalm in pakjes

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

250 g	vastkokende aardappelen
100 g	verse spinazie
1	sjalot
1	teentje knoflook
1 eetlepel	olijfolie
300 g	zalmfilet (zonder huid)
1	takje peterselie
1	takje basilicum
1 eetlepel	kappertjes
2 eetlepels	zachte boter
1	onbehandelde limoen
	zout, peper

Bereiding

1. Schil de aardappelen, was ze, kook ze in kokend gezouten water, laat ze uitlekken en snijd ze in dunne plakjes.
2. Maak intussen de spinazie schoon, was deze en goed uit laten lekken.
3. Pel de sjalotjes en de knoflook, snijd ze in kleine blokjes, plaats ze in een pan met de olie en bak ze tot ze glazig zijn.
4. Voeg de spinazie toe en bak deze kort tot de bladeren slinken. Haal vervolgens de pan van het vuur en zet hem opzij.
5. Spoel de zalm af, dep hem droog en snijd hem in twee stukken.
6. Was de peterselie en basilicum, schud ze droog en hak de blaadjes fijn.
7. Laat de kappertjes uitlekken en hak ze grof.
8. Kneed de kappertjes en gehakte kruiden met de boter.
9. Was de limoen met heet water, dep hem droog en snijd hem in plakjes.
10. Leg twee grote stukken bakpapier neer.

11. Leg de aardappelschijfjes in het midden en bestrooi ze met peper en zout. Leg de spinazie en zalm erop.
12. Verdeel de kappertjesboter in vlokken over de zalm en beleg deze met schijfjes limoen.
13. Vouw het papier over de ingrediënten, sluit de zijanten goed dicht en plaats het pakje in de pan.
14. Op 200 °C gedurende ca. 20 minuten laten garen.
15. Verwijder vervolgens het papier en serveer het gerecht onmiddellijk.

Spiesjes van courgette en aubergine

Ingrediënten voor 2 porties

AANWIJZING: let op de maximale vulhoogte. Indien nodig frituurt u het in twee keer.

Ingrediënten

¼ theelepel	peper
¼ theelepel	piment
¼ theelepel	koriander
¼ theelepel	gedroogde tijm
¼ theelepel	gedroogde oregano
½ theelepel	zout
25 ml	olijfolie
1	aubergine
1	courgette
1	ui
	houten spiesjes

Bereiding

1. Meng de kruiden, specerijen en olie in een schaal.
2. Snijd de courgettes en aubergines in 2 cm dikke plakjes en snijd de uien in vieren.
3. Voeg de groenten toe aan het kruiden- en oliemengsel.
4. Wissel de groenten af op de spiesjes.
5. Laat de spiesjes gedurende 15 minuten op 200 °C garen. Na de helft van de baktijd draai de spiesjes.

Minipizza met ham en rucola

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

1 pak	pizzadeeg
1 blik	gezeefde tomaten
200 g	mozzarella
1 bosje	rucola
100 g	Serranoham
	olijfolie
	zout, peper en oregano

Bereiding

1. Rol het pizzadeeg uit op een met bloem bestoven werkblad en steek er rechthoeken uit die 1 cm kleiner zijn dan de oppervlakte van de frituurmand.
2. Prik lichtjes in het deeg met een vork.
3. Snijd de mozzarella in dunne plakjes.
4. Bestrijk het deeg met de gezeefde tomaten, breng het op smaak met zout, peper en oregano en beleg het met de plakjes mozzarella.
5. Bak de pizzastukken in porties op 180 °C gedurende ca. 7 minuten.
6. Verdeel de Serranoham over de stukken en bak ze nog eens 3 - 5 minuten.
7. Wanneer de pizza aan de randen licht bruin wordt, verwijdt u de stukken en verdeelt u de gewassen rucola erover.
8. Besprenkel de minipizza's met een beetje olijfolie en serveer ze.

TIP: al naar gelang de dikte van het deeg heeft de pizza 1 - 2 minuten langer of korter nodig.

Gemarineerde chickenwings

Ingrediënten voor 2 personen

AANWIJZING: bak de kippenvleugels in 2 keer frituren.

Ingrediënten

Ca. 8	kippenvleugels
1 - 2 theelepels	zout
1 - 2 theelepels	paprika

Ingrediënten voor de marinade

6 eetlepels	zonnebloem- of kool-zaadolie
6 eetlepels	Sweet'n Hot Cilli-saus
4 eetlepels	tomatenketchup
4 eetlepels	azijn
1 - 2 theelepels	chilivlokken

Bereiding

1. Vermeng alle marinade-ingredienten in een grote schaal.
2. Voeg de kippenvleugels toe aan de schaal en vermeng ze met de marinade.
3. Laat de stukken kip ongeveer 1 uur in de marinade trekken.
4. Leg de kippenvleugels naast elkaar in de pan en stel deze in op 190 °C en 15 minuten in.
5. Draai de kippenvleugels na de helft van de baktijd om.
6. Controleer de kippenvleugels aan het einde van de baktijd en haal ze eruit als u tevreden bent.

TIP: wie de kippenvleugels graag knapperiger wil, kan ze vervolgens op 200 °C nog gedurende 5 minuten verder garen.

Chocoladetaartjes met zachte kern

Ingrediënten voor 8 taartjes

AANWIJZING: u kunt in één keer 4 taartjes bereiden.

Ingrediënten

75 g	pure chocolade
3	eieren
75 g	boter
75 g	suiker
50 g	bloem

Bereiding

1. Hak de chocolade fijn en smelt hem in een waterbad.
2. Voeg de boter toe en laat ook deze smelten.
3. Klop de eieren en suiker schuimig.
4. Zeef de bloem over het mengsel en roer tot een glad deeg.
5. Spatel het chocolade-botermengsel erdoorheen.
6. Plaats de muffinvormpjes in de pan en giet het beslag erin. Plaats de pan in het voorverwarmde apparaat.
7. Stel de temperatuur op 180 °C en de gaartijd op 6 - 7 minuten in.
8. Bak de chocoladetaartjes en geniet er warm van.

9. Reinigen



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat het apparaat afkoelen voordat u dit verplaatst of reinigt.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **9** uit het stopcontact voordat u de heteluchtfriteuse reinigt.
- ⊙ De heteluchtfriteuse mag niet in water ondergedompeld worden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

AANWIJZING: let erop dat er na het afdrogen nog waterdruppels in holle ruimtes kunnen zitten. Laat alle onderdelen volledig aan de lucht drogen.

Accessoires

- Verwijder de grove levensmiddelenresten.
 - De pan **6** en zeefinzetstuk **5** kunnen worden gereinigd in de vaatwasmachine. Trek het zeefinzetstuk naar boven uit de pan. Let er na het reinigen bij het terugzetten op dat de voetjes van het zeefinzetstuk **5** naar beneden wijzen. Plaats het zeefinzetstuk terug in de pan totdat het stevig op de bodem ligt.
-

AANWIJZING: u kunt deze onderdelen ook met de hand met warm water en afwasmiddel afwassen. Spoel grondig met schoon water na.

- Week ingebrande voedselresten van tevoren in.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Behuizing

- Veeg de behuizing **1** aan de buitenzijde af met een bevochtigde doek met een beetje mild reinigingsmiddel.
- Droog deze af met een theedoek.

Binnenruimte

1. Reinig de binnenruimte met een zachte spons, een beetje water en mild reinigingsmiddel.
2. Wis meerdere keren met een vochtige microvezeldoek na, die u tussendoor uitspoelt en uitwringt.
3. Droog deze af met een theedoek.

10. Bewaren

- Voor u de heteluchtfriteuse opbergt ...
... moet de stekker **9** uit het stopcontact worden getrokken,
... moet het apparaat afgekoeld zijn; en
... moeten alle onderdelen volledig droog zijn.
- Wikkel het aansluitsnoer **9** rond de kabelopwikkeling **12**.

11. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

12. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Gerechten na de aanbevolen tijd nog niet klaar	• Was de hoeveelheid te groot of waren de stukken te dik? • Was de temperatuur of de baktijd te laag ingesteld?
Sterke rook- en geurontwikkeling	• Zijn er levensmiddelen aanwezig op het verwarmingselement 10 die bij het opwarmen verbranden? De pan 6 mag maximaal tot de markering MAX 7 worden gevuld.

13. Technische gegevens

Model:	SHLF 1000 D2
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beschermings- klasse:	I
Vermogen:	1000 W

Gebruikte symbolen

	Geprüfte S icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

14. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het kooppbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 482098_2410** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **482098_2410** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 482098_2410

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	80
2. Ενδεδειγμένη χρήση.....	81
3. Υποδείξεις ασφαλείας	81
4. Σύνολο παράδοσης.....	85
5. Θέση σε λειτουργία.....	85
6. Μικρός οδηγός τηγανίσματος	86
7. Χειρισμός.....	87
7.1 Σύνδεση ρεύματος.....	87
7.2 Η διαδικασία μαγειρέματος	87
7.3 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος	88
7.4 Βελτίωση βαθμού ροδίσματος.....	88
7.5 Πίνακας μαγειρέματος.....	89
8. Συνταγές	90
9. Καθαρισμός	95
10. Φύλαξη.....	96
11. Απόρριψη	96
12. Επίλυση προβλημάτων	97
13. Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	97
14. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	98

1. Επισκόπηση

1. Περίβλημα
2. **κόκκινο LED:** λυχνία λειτουργίας. Ανάβει πάντα, όταν λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης.
3. Χρονοδιακόπτης. Για ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος, εκκινεί τη συσκευή
4. **πράσινο LED:** LED για τη θερμοκρασία λειτουργίας: ανάβει πάντα, όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
5. Σίτα
6. Τηγάνι. Εδώ συγκεντρώνεται το υγρό από το μαγείρεμα.
7. **MAX** Σημάδι για τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του τηγανιού (η μέγιστη στάθμη πλήρωσης είναι 2,0 λίτρα)
8. Λαβή του τηγανιού
9. Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ τροφοδοσίας
10. Αντίσταση (στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου)
11. Ρυθμιστής θερμοκρασίας
12. Αποστάτης με διάταξη περιέλιξης καλωδίου
13. Άνοιγμα εξόδου αέρα

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας φριτέζας θερμού αέρα.

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσετε το σύνολο δυνατοτήτων του:

- Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης για μετέπειτα αναφορά.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε τη χρήση της νέας σας φριτέζας θερμού αέρα!

Σύμβολα στη συσκευή



Το σύμβολο αυτό σας προειδοποιεί να μην ακουμπάτε την καυτή επιφάνεια.



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.

2. Ενδεδειγμένη χρήση

Η φριτέζα θερμού αέρα προορίζεται για το μαγείρεμα τροφίμων σε καυτό αέρα σε θερμοκρασίες μέχρι το ανώτερο 200 °C.

Η φριτέζα θερμού αέρα είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση. Η χρήση της φριτέζας θερμού αέρα επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

Η φριτέζα θερμού αέρα δεν είναι κατάλληλη για το ζέσταμα υγρών.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: θέματα και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λαμβάνετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή/και από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι. Δεν επιτρέπεται ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη από παιδιά, εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και εποπτεύονται.
- ⊙ Κρατήστε μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- ⊙ Σε περίπτωση λανθασμένων χρήσεων μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.



- ⊙ Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. το άνοιγμα εξόδου αέρα στην πίσω πλευρά. Πιάνετε το τηγάνι μόνο από τη λαβή.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από το άνοιγμα εξόδου αέρα καυτός ατμός. Μη βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το Κέντρο Σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Απαγορεύεται ο καθαρισμός των αντιστάσεων με βρεγμένο πανί.
- ⊙ Αυτή η συσκευή προορίζεται επίσης για χρήση σε νοικοκυριά και σε συνθήκες παρόμοιες με αυτές των νοικοκυριών, όπως για παράδειγμα ...
 - ... σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
 - ... σε αγροικίες,
 - ... από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής,
 - ... σε πανσιόν με πρωινό.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- ⊙ Λάβετε υπόψη το κεφάλαιο για τον καθαρισμό (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 95).



KΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν ποτέ να τραβήξουν την καυτή φριτέζα θερμού αέρα προς τα κάτω (π.χ. από το καλώδιο τροφοδοσίας). Τα εγκαύματα είναι επικίνδυνα για τη ζωή!
- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια για παιδιά. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.



KΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης!

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



KΙΝΔΥΝΟΣ για πουλιά!

- ⊙ Τα πουλιά αναπνέουν πιο γρήγορα, διανοιράζουν διαφορετικά τον αέρα στο σώμα τους και είναι πολύ μικρότερα από τον άνθρωπο. Μπορεί επομένως να είναι πολύ επικίνδυνο για τα πουλιά να εισπνεύσουν ακόμη και ελάχιστες ποσότητες καπνού που δημιουργούνται κατά τη λειτουργία αυτής της συσκευής. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή θα πρέπει να μεταφέρετε τα πουλιά σε κάποιο άλλο δωμάτιο.



KΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!

- ⊙ Προστατέψτε τη συσκευή από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της συσκευής, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φισ τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στη συσκευή, αφαιρέστε αμέσως το φισ τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα στο νερό, αποσυνδέστε αμέσως το φισ τροφοδοσίας και μετά μόνο βγάλτε τη συσκευή από το νερό. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, μη χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, παρά δώστε τη για έλεγχο σε ένα εξειδικευμένο κέντρο επισκευών.
- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.



KΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν η ίδια η συσκευή ή το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης παρουσιάζουν εμφανείς ζημιές ή αν η συσκευή έχει προηγουμένως πέσει κάτω.
- ⊙ Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, πρέπει να επαρκεί για τα τεχνικά χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής.
- ⊙ Μη συνδέετε τη συσκευή σε πολύπριζο. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει υπερφόρτωση.
- ⊙ Περάστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να το πατήσει κανείς, να εμπλακεί σε αυτό ή να σκοντάψει επάνω του.

- ⊙ Συνδέετε το φως τροφοδοσίας μόνο σε κατάλληλα εγκατεστημένη, προσβάσιμη πρίζα σούκο, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη ακόμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Κατά την τοποθέτηση της συσκευής φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην μαγκώσει ή υποστεί σύνθλιψη.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Για να βγάλετε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φως τροφοδοσίας, ποτέ από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα:
 - μετά από κάθε χρήση
 - σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή
 - πριν από τον καθαρισμό της συσκευής
 - σε περίπτωση καταιγίδας
- ⊙ Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν. Αναθέστε τις επισκευές σε εξειδικευμένο κέντρο επισκευών ή στο κέντρο σέρβις.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- ⊙ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη χωρίς να την παρακολουθείτε.
- ⊙ Επιτηρείτε πάντα τη φριτέζα θερμού αέρα κατά τη λειτουργία. Έτσι θα αναγνωρίσετε νωρίς ασυνήθιστες μυρωδιές ή ασυνήθιστους θορύβους και τυχόν προβλήματα.
- ⊙ Μην καλύπτετε ποτέ τη συσκευή ή μην την αποθέτετε ποτέ σε μαλακά αντικείμενα (π.χ. σε πετσέτες).
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τοίχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.
- ⊙ Λειτουργείτε τη φριτέζα θερμού αέρα αποκλειστικά και μόνο σε μία σταθερή, επίπεδη, αντιολισθητική, στεγνή και μη εύφλεκτη επιφάνεια εργασίας, για να αποφύγετε ενδεχόμενη ανατροπή ή ολίσθησή της.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!

- ⊙ Μην ακουμπάτε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής και του εσωτερικού χώρου. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πανιά κουζίνας.
- ⊙ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως, προτού την καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε.
- ⊙ Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτέζα θερμού αέρα, όσο είναι ενεργοποιημένη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες (π.χ. μάτια κουζίνας) ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή ανοιχτή φωτιά.
- ⊙ Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν την καυτή αντίσταση στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου και κολλήσουν εκεί.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που χαράσσουν.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια. Επειδή τα έπιπλα είναι επενδεδυμένα με μια μεγάλη ποικιλία βερνικιών και πλαστικών και υποβάλλονται σε επεξεργασία με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν μπορεί να αποκλειστεί τελείως, ότι κάποια από αυτά τα υλικά περιέχουν συστατικά, τα οποία μπορούν να προσβάλλουν και να φουσκώσουν τα πλαστικά ποδαράκια. Τοποθετήστε ενδεχομένως μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

4. Σύνολο παράδοσης

- 1 φριτέζα θερμού αέρα
- 1 τηγάνι 6 με σίτα 5
- 1 πλήρεις οδηγίες χρήσης (στο διαδίκτυο)
- 1 σύντομες οδηγίες (συνοδεύουν τη συσκευή)

5. Θέση σε λειτουργία

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. **Ιδίως ο εσωτερικός χώρος πρέπει να είναι απολύτως ελεύθερος από υπολείμματα συσκευασίας όπως για παράδειγμα κομμάτια φελιζόλ.**



ΚΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Στην πίσω πλευρά της συσκευής υπάρχει το άνοιγμα εξόδου αέρα **13**. Από το άνοιγμα εξόδου αέρα διαφεύγει κατά τη λειτουργία καυτός ατμός.

- ⊙ **Εικόνα Α:** μην καλύπτετε ποτέ το άνοιγμα εξόδου αέρα **13**.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τούχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να υπάρξει μια μικρή ποσότητα καπνού και ελαφριά δημιουργία οσμής. Αυτό οφείλεται στα υλικά συναρμολόγησης στην αντίσταση **10** και δεν πρόκειται για σφάλμα παραγωγής. Φροντίστε για επαρκή αερισμό του χώρου.

- Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη και τις αυτοκόλλητες ταινίες από τη συσκευή, αλλά μην αφαιρέσετε την πινακίδα τύπου στο πίσω μέρος της συσκευής.
- Ελέγξτε αν υπάρχουν και είναι άθικτα όλα τα εξαρτήματα.
- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμομόντοχη βάση.
- Τοποθετήστε το φινιρζ τροφοδοσίας **9** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί στα στοιχεία

που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά την ενεργοποίηση.

6. Μικρός οδηγός τηγανίσματος

Προετοιμασία των τροφίμων

- Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνά για το τηγάνισμα. Στεγνώστε το υλικό τηγανίσματος ή αφαιρέστε τον πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Εάν είναι κατεψυγμένα, απομακρύνετε όσο το δυνατόν περισσότερο νερό ή πάγο, πριν τοποθετήσετε το τρόφιμο στη φριτέζα θερμού αέρα.
- Στα παναρισμένα τρόφιμα φροντίστε ώστε το πανάρισμα να είναι όσο το δυνατόν πιο σταθερό πάνω στο υλικό τηγανίσματος.

Χρόνος τηγανίσματος και θερμοκρασία τηγανίσματος

- Για νόστιμο και υγιεινό αποτέλεσμα πρέπει, κατά την επιλογή της θερμοκρασίας και του χρόνου τηγανίσματος, να τηρείτε με μεγάλη ακρίβεια τις οδηγίες στη συσκευασία.
- Τηγανίζετε μόνο μικρές ποσότητες κάθε φορά.
- Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε το τηγάνι 6 περισσότερο από ό,τι μέχρι το σημάδι **MAX 7**.
- Το ακρυλαμίδιο ενδέχεται να είναι καρκινογόνο. Για να διατηρήσετε το σχηματισμό ακρυλαμιδίου όσο το δυνατόν χαμηλότερα, αποφεύγετε το πολύ έντονο ρόδισμα.

Για ένα ομοιόμορφο ρόδισμα ^{1 2}

- ¹: Μετά από το 1/3 και το 2/3 του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.
- ²: Μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

Εάν θέλετε να έχουν τα τρόφιμα (π.χ. πατάτες τηγανητές ή κοτομπουκιές) ένα ομοιόμορφο ρόδισμα, πρέπει να τα ανακινήσετε 1-2x κατά τη διαδικασία τηγανίσματος.

1. Απομακρύνετε το τηγάνι 6 από τη λαβή 8 από το περίβλημα 1 και ανακινήστε τα υλικά. Προσέχετε κατά την ανακίνηση ώστε να ανακατευτούν καλά οι τηγανητές πατάτες και οι άψητες πατάτες που είναι μέσα να καταλήξουν έξω. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μόλις αφαιρέσετε το τηγάνι. Ο χρονοδιακόπτης 3 συνεχίζει να λειτουργεί.
2. Τοποθετήστε το τηγάνι 6 ξανά στη συσκευή. Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά αυτόματα.

Ψήσιμο

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να ρίχνετε ζύμη κατευθείαν στο τηγάνι 6. Μετά την προετοιμασία, ρίξτε τη ζύμη σε μια φόρμα ή άλλη θερμοάντοχη φόρμα (π.χ. φορμάκια μάφιν). Τοποθετήστε τη μετά με τη ζύμη στο τηγάνι 6 πάνω στη σίτα 5.

Πληροφορίες συσκευασίας

Εάν δεν βρείτε στη συσκευασία κατεψυγμένων προϊόντων χρόνους μαγειρέματος για φριτέζες θερμού αέρα, ακολουθήστε τους χρόνους για τους φούρνους με αέρα.

7. Χειρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Κατά τη λειτουργία ενδέχεται να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες στις επιφάνειες της συσκευής. Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. το άνοιγμα εξόδου αέρα **13** στην πίσω πλευρά.
- ⊙ Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πανιά κουζίνας για να πιάνετε το τηγάνι **6**.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από το άνοιγμα εξόδου αέρα **13** καυτός ατμός. Μη βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτέζα θερμού αέρα, όσο είναι ενεργοποιημένη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς σίτα **5!**

Ο ρυθμιστής θερμοκρασίας

- Με τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **11** ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 80 και 200 °C.
 - Μπορείτε να αλλάξετε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία κατά τη λειτουργία.
-
- ### **Ο ρυθμιστής θερμοκρασίας**
- Με τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **11** ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 80 και 200 °C.
 - Μπορείτε να αλλάξετε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία κατά τη λειτουργία.

Ο ρυθμιστής θερμοκρασίας

- Με τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **11** ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 80 και 200 °C.
- Μπορείτε να αλλάξετε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία κατά τη λειτουργία.

Τα LED

- **κόκκινο LED 2:** ανάβει πάντα, όταν λειτουργεί ο ρυθμιστής.
- **πράσινο LED 4:** ανάβει πάντα, όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Σβήνει, όταν η συσκευή προθερμαίνεται ξανά.

7.1 Σύνδεση ρεύματος

- Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή, τοποθετήστε το φις τροφοδοσίας **9** σε μια πρίζα σούκο που συμφωνεί με τα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά την ενεργοποίηση.

7.2 Η διαδικασία μαγειρέματος

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: χρειάζεστε μια θερμοάντοχη βάση για το τηγάνι **6** καθώς και ένα πιάτο ή ένα μπολ (ενδεχομένως προθερμασμένο).

1. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **11** στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το πράσινο LED **4** ανάβει μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
2. Μόλις ο ρυθμιστής θερμοκρασίας **11** ρυθμίσει τη θερμοκρασία, το πράσινο LED **4** ανάβει μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
3. Μόλις ο ρυθμιστής θερμοκρασίας **11** ρυθμίσει τη θερμοκρασία, το πράσινο LED **4** ανάβει μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

4. Απομακρύνετε το τηγάνι **6** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1**. Τοποθετήστε το τηγάνι πάνω στη θερμοάντοχη βάση.
5. Αφαιρέστε το τρόφιμο από το τηγάνι.
6. Για να απενεργοποιήσετε τελείως τη συσκευή και να την αποσυνδέσετε από το ηλεκτρικό ρεύμα, τραβήξτε το φως τροφοδοσίας **9** από την πρίζα.

7.3 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Μπορείτε να διακόπτετε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία μαγειρέματος, π.χ. για να ελέγξετε το ρόδισμα.

1. Απομακρύνετε το τηγάνι **6** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1**. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μόλις αφαιρέσετε το τηγάνι.
 - Τα LED **2** και **4** σβήνουν.
 - Ο ανεμιστήρας σταματάει, μέχρι να εισάγετε ξανά το τηγάνι **6**.
 - Ο χρονοδιακόπτης **3** συνεχίζει να λειτουργεί.
2. Τοποθετήστε το τηγάνι **6** ξανά στη συσκευή. Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά αυτόματα.

7.4 Βελτίωση βαθμού ροδίσματος

Εάν π.χ. το ρόδισμα δεν είναι ακόμη το επιθυμητό, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο στον χρονοδιακόπτη ή να τον εκκινήσετε ξανά από την αρχή.

1. Εισάγετε το τηγάνι **6** ξανά στο περίβλημα **1**.
2. Αρχίστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος, ρυθμίζοντας τον χρόνο στον χρονοδιακόπτη **3** και τη θερμοκρασία στον ρυθμιστή θερμοκρασίας **11**.
3. Ελέγξτε μετά από λίγα λεπτά το ρόδισμα. Τραβήξτε για αυτόν τον σκοπό απλά το τηγάνι **6** από τη λαβή **8** από το περίβλημα. Η συσκευή σταματάει να θερμαίνει και ο ανεμιστήρας σταματάει.
4. Εάν:
 - είστε ικανοποιημένοι/ες, περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στο **0** και αφαιρέστε το υλικό μαγειρέματος από το τηγάνι. Ο χρονοδιακόπτης **3** συνεχίζει μόνος του την αντίστροφη μέτρηση.
 - θέλετε να συνεχίσετε το τηγάνισμα, εισάγετε το τηγάνι **6** απλά ξανά στη συσκευή και η διαδικασία μαγειρέματος αρχίζει ξανά.
5. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα κουδούνι, τα LED **2** και **4** και ο ανεμιστήρας σβήνουν.

7.5 Πίνακας μαγειρέματος

- Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται βασικές βοήθειες ρύθμισης για τα αναφερόμενα τρόφιμα.
- Τα στοιχεία για θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος στον πίνακα μαγειρέματος αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Ανάλογα με τη σύσταση, το μέγεθος και την ποσότητα των τροφίμων καθώς και την προτίμησή σας, ενδέχεται να διαφέρει η θερμοκρασία και ο χρόνος.

	Υλικά / Χρήση	θερμοκρασία και χρόνος που προτείνεται
	Κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές ¹ (ιδανική ποσότητα περ. 150 g, μέγιστη ποσότητα περ. 200 g)	180 °C 20-30 min
	Μάφιν, γλυκά και είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής	160 °C 15-20 min
	Ψάρι	180 °C 18-20 min
	Μπριζόλες, κοτολέτες	180 °C 10- 5 min
	Πουλερικά σε κομμάτια, π.χ. μπούτια ² (ιδανική ποσότητα 4 κομμάτια)	180 °C 20-30 min
	Γαρίδες	180 °C 12-18 min

Οι υπερυψωμένοι αριθμοί ^{1,2} σημαίνουν:

¹: μετά από το 1/3 και το 2/3 του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

²: μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

8. Συνταγές

Ανάμικτες πατάτες τηγανητές με μαγιονέζα βοτάνων

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά για τη μαγιονέζα

1	κρόκος αυγού
1 κουταλιά γλυκού	μουστάρδα
125 ml	ηλιέλαιο
1 κουταλιά γλυκού	ψιλοκομμένος μαϊντανός
1 κουταλιά γλυκού	ψιλοκομμένα μυρβίνια
1 κουταλιά γλυκού	χυμό λεμονιού
	αλάτι, πιπέρι

Υλικά για πατάτες τηγανητές

125 g	γλυκοπατάτες
125 g	βραστές πατάτες
1 κουταλιά σούπας	ηλιέλαιο

Παρασκευή

1. Ρίξτε για τη μαγιονέζα βοτάνων τον κρόκο και τη μουστάρδα σε ένα ψηλό δοχείο και αναμίξτε αυτό το μίγμα με ραβδομπλέντερ.
2. Κατά την ανάμειξη προσθέτετε μια λεπτή δέσμη λαδιού μέχρι να σχηματιστεί μια κρεμώδης, ομοιογενής μάζα.
3. Προσθέστε τα βότανα και αλάτι, πιπέρι και χυμό λεμονιού.
4. Ξεφλουδίστε, πλύντε και στεγνώστε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες.
5. Κόψτε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες σε λωρίδες πάχους περίπου 1 cm και αναμίξτε τις σε ένα μπολ με το λάδι.
6. Ρίξτε τις πατάτες στο τηγάνι. Λάβετε υπόψη τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης. Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε δύο δόσεις.
7. Ρυθμίστε την τιμή στα 25 λεπτά και 200 °C.
8. Μειώστε μετά από 15 λεπτά τη θερμοκρασία στους 180 °C και ανακινήστε τις πατάτες τηγανητές.

9. Αλατίστε τις πατάτες τηγανητές και σερβίρετέ τις με μαγιονέζα βοτάνων.

Λουκάνικα σε ζύμη σφολιάτας

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

4	λουκάνικα (π.χ. λουκάνικα Φρανκφούρτης ή Βιέννης)
½ πακέτο	φύλλο σφολιάτας
1 κουταλιά σούπας	Αλάτι και πιπέρι
1	μουστάρδα
	αυγό

Παρασκευή

1. Απλώστε τη σφολιάτα σε αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας.
2. Κόψτε τα λουκάνικα σε τεμάχια μήκους 4 cm.
3. Αλείψτε τη σφολιάτα με μουστάρδα και αλατοπιπερώστε.
4. Κόψτε τη ζύμη σε λωρίδες πλάτους 3 cm.
5. Τυλίξτε τα λουκάνικα με τη σφολιάτα, ώστε να προεξέχουν λίγο στα πλαϊνά.
6. Χτυπήστε το αυγό και αλείψτε τη σφολιάτα.
7. Πιέστε τις άκρες της σφολιάτας.
8. Τοποθετήστε τα λουκάνικα στο τηγάνι. Λάβετε υπόψη τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης. Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε δύο δόσεις.
9. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας και τον βαθμό ροδίσματος, ψήστε στους 200 °C για περίπου 12-15 λεπτά.

Ψητό καμαμπέρ με κόκκινα μύρtila

Υλικά για 2 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: στην αρχή, ελέγξτε αν μπορείτε να τοποθετήσετε τα 2 καμαμπέρ ολόκληρα το ένα δίπλα στο άλλο στο τηγάνι. Σε περίπτωση που δεν χωράνε, τηγανίζετε τα καμαμπέρ σε 2 δόσεις.

Υλικά

2	καμαμπέρ (έως 150 g το καθένα)
1	αυγό
1 κουταλιά σούπας	κρέμα
3 κουταλιές σούπας	τριμμένη φρυγανιά
2 κουταλιές σούπας	κόκκινα μύρtila σε βάζο

αλάτι και πιπέρι σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας

Παρασκευή

1. Χτυπήστε το αυγό με την κρέμα και αλατοπιπερώστε.
2. Βάλτε τη φρυγανιά σε ένα βαθύ πιάτο.
3. Περάστε το κρύο καμαμπέρ (ολόκληρο ή σε τέταρτα) μέσα από το μείγμα των αυγών και στη συνέχεια κυλήστε το στη φρυγανιά μέχρι η φρυγανιά να καλύψει ολόκληρο το τυρί.
4. Ψήστε τα κομμάτια καμαμπέρ στους 200 °C για περίπου 5-10 λεπτά, έως ότου ροδοκοκκινίσουν.
5. Σερβίρετε το καμαμπέρ με μερικά κόκκινα μύρtila.

Γεμιστές ντομάτες

Υλικά για 2 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: ανάλογα με το μέγεθος των ντοματών, μπορεί να μην χωρέσουν όλες μαζί στο τηγάνι. Σε αυτή την περίπτωση, επεξεργαστείτε τις υπόλοιπες ντομάτες σε δύο δόσεις.

Υλικά

6 κουταλιές σούπας	ελαιόλαδο
6	ντομάτες μετρίου μεγέθους
2	σκελίδες σκόρδο
1 ματσάκι	μαϊντανό πλατύφυλλο
2 φέτες	ψωμί του τοστ (κανονικό μέγεθος)
½ κουταλιά γλυκού	αλάτι
2 πρέζες	πιπέρι
40 g	φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα

Παρασκευή

1. Πλύντε τις ντομάτες, αφαιρέστε τα κοτσάνια και κόψτε το καπάκι.
2. Αδειάστε προσεκτικά τις ντομάτες με ένα κουτάλι και αφήστε τις να στραγγίσουν ανάποδα σε ένα σουρωτήρι.
3. Ξεφλουδίστε το σκόρδο.
4. Πλύντε τον μαϊντανό και στεγνώστε τον.
5. Κόψτε με το χέρι σε μικρά κομμάτια το ψωμί του τοστ και βάλτε το στο μίξερ με το υπόλοιπο λάδι, το σκόρδο, τον μαϊντανό, το αλάτι, το πιπέρι και την παρμεζάνα.
6. Τεμαχίστε όλα τα υλικά.
7. Προσθέστε τη γέμιση στις ντομάτες.
8. Τοποθετήστε τις ντομάτες στο τηγάνι.
9. Πρώτα μαγειρέψτε στους 180 °C για περίπου 10 λεπτά και μετά στους 140 °C για άλλα 5 λεπτά.

Συμβουλή: αν ψήσετε τις ντομάτες χωρίς καπάκι, η γέμιση θα ροδίσει και θα είναι τραγανή από πάνω.

Εάν τοποθετήσετε τα καπάκια στις ντομάτες ενώ μαγειρεύετε, ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξηθεί κατά περίπου 3 λεπτά και η γέμιση θα παραμείνει μαλακή.

Φαλάφελ από αλεύρι ρεβιθιού

Υλικά για 2 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: λάβετε υπόψη τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης. Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε 2 δόσεις.

Υλικά

120 g	αλεύρι ρεβιθιού
120 ml	νερό
4 κουταλιές σούπας	ελαιόλαδο
2	σκελίδες σκόρδο
1	εσαλót
1 ματσάκι	μαϊντανό
½ κουταλιά γλυκού	αλάτι
1 ½ κουταλιές γλυκού	κúμνινο
½ κουταλιά γλυκού	μπέικιν πάουντερ
	λίγο χυμό λεμόνι

Παρασκευή

1. Πλύντε και στεγνώστε τον μαϊντανό, αφαιρέστε τα φύλλα και ψιλοκόψτε τα.
2. Ξεφλουδίστε τα εσαλότ και τις σκελίδες σκόρδου και κόψτε τα σε κύβους.
3. Προσθέστε και ανακατέψτε τον μαϊντανό, το εσαλότ, το σκόρδο, το αλεύρι ρεβιθιού, το κύμνινο, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.
4. Βράστε το νερό και προσθέστε το σταδιακά στο μείγμα του αλευριού. Ανακατέψτε τα μέχρι να δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη και σχετικά σφιχτή ζύμη.
5. Αφήστε τη ζύμη σε ηρεμία για 15 λεπτά.
6. Στη συνέχεια ρίξτε ½ κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο και λίγο χυμό λεμονιού.
7. Με βρεγμένα χέρια πλάστε τη ζύμη σε μπαλάκια σε μέγεθος καρδιού και τοποθετήστε τα δίπλα-δίπλα στη σίτα του τηγανιού.

8. Ψήστε για αρχή τα φαλάφελ στους 180 °C για περίπου 6 λεπτά. Στη συνέχεια ψήστε στους 200 °C για άλλα 4 λεπτά.
9. Βάλτε 3½ κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο σε ένα μπολ και ρίξτε προσεκτικά τα φαλάφελ μέσα στο μπολ.
10. Τοποθετήστε ξανά τα φαλάφελ στο ταψάκι και τηγανίστε τα στους 200 °C για περίπου 6 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.

Σολομός σε πακέτο

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

250 g	βραστάς πατάτες
100 g	φρέσκο σπανάκι
1	εσαλότ
1	σκελίδα σκόρδο
1 κουταλιά σούπας	ελαιόλαδο
300 g	φιλέτο σολομού (χωρίς δέρμα)
1	κλωνάρι μαϊντανό
1	κλωνάρι βασιλικό
1 κουταλιά σούπας	κάπαρη
2 κουταλιές σούπας	μαλακό βούτυρο
1	ακατέργαστο λάιμ
	αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Καθαρίστε και πλύντε τις πατάτες, βράστε τις σε αλατισμένο νερό που κοχλάζει, στραγγίξτε τις και κόψτε τις σε λεπτές φέτες.
2. Στο μεταξú καθαρίστε και πλύντε το σπανάκι και στραγγίξτε το καλά.
3. Καθαρίστε τα εσαλότ και το σκόρδο, κόψτε τα σε μικρά κυβάκια, βάλτε τα σε μια κατσαρόλα με το λάδι και τσιγαρίστε τα μέχρι να γίνουν διάφανα.
4. Προσθέστε το σπανάκι και τσιγαρίστε το για λίγο μέχρι να πέσουν τα φύλλα. Στη συνέχεια αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε την στην άκρη.
5. Ξεπλύντε τον σολομό, στεγνώστε και κόψτε τον σε δύο κομμάτια.

6. Πλύντε τον μαϊντανό και τον βασιλικό, στεγνώστε τους και ψιλοκόψτε τα φύλλα.
7. Στραγγίστε την κάπαρη και κόψτε σε χοντροκομμένα κομμάτια.
8. Ανακατέψτε την κάπαρη και τα ψιλοκομμένα μυρωδικά με το βούτυρο.
9. Πλύντε το λάιμ με ζεστό νερό, στεγνώστε το και κόψτε το σε φέτες.
10. Ετοιμάστε ένα μεγάλο κομμάτι αντι-κολλητικού χαρτιού ψησίματος.
11. Τοποθετήστε τις φέτες πατάτας στο κέντρο και αλατοπιπερώστε. Από πάνω προσθέστε το σπανάκι και τον σολομό.
12. Προσθέστε το βούτυρο κάπαρης σε νιφάδες πάνω στον σολομό και από πάνω ρίξτε φέτες λάιμ.
13. Διπλώστε το χαρτί πάνω από τα υλικά, κλείστε καλά τα πλαϊνά και τοποθετήστε τα πακέτα στο τηγάνι.
14. Ψήστε στους 200 °C για περίπου 20 λεπτά.
15. Στη συνέχεια αφαιρέστε το χαρτί και σερβίρετε το πιάτο αμέσως.

Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες

Υλικά για 2 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: λάβετε υπόψη τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης. Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε 2 δόσεις.

Υλικά

¼ κουταλιά γλυκού	πιπέρι
¼ κουταλιά γλυκού	μπαχάρι
¼ κουταλιά γλυκού	κόλιανδρο
¼ κουταλιά γλυκού	αποξηραμένο θυμάρι
¼ κουταλιά γλυκού	αποξηραμένη ρίγανη
½ κουταλιά γλυκού	αλάτι
25 ml	ελαιόλαδο
1	μελιτζάνα
1	κολοκυθάκι
1	κρεμμύδι
	ξυλάκια για σουβλάκι

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε τα βότανα, τα καρυκεύματα και το λάδι σε ένα μπολ.
2. Κόψτε τα κολοκυθάκια και τις μελιτζάνες σε φέτες πάχους 2 cm και κόψτε στα τέσσερα τα κρεμμύδια.
3. Ρίξτε τα λαχανικά στο μείγμα καρυκευμάτων-λαδιού.
4. Περάστε τα λαχανικά εναλλάξ στα σουβλάκια.
5. Ψήστε τα σουβλάκια στους 200 °C για 15 λεπτά. Γυρίστε τα σουβλάκια μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος.

Μίνι πίτσα με ζαμπόν και ρόκα

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

1 πακέτο	ζύμης πίτσας
1 κονσέρβα	ντομάτες πολτοποιημένες
200 g	μοτσαρέλα
1 ματσάκι	ρόκα
100 g	ζαμπόν Serrano
	ελαιόλαδο
	αλάτι, πιπέρι και ρίγανη

Παρασκευή

1. Ανοίξτε τη ζύμη της πίτσας σε μια αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας και κόψτε σε ορθογώνια κομμάτια κατά 1 cm μικρότερα από την επιφάνεια του καλαθιού τηγανίσματος.
2. Τρυπήστε ελαφρά τη ζύμη με ένα πιρούνι.
3. Κόψτε τη μοτσαρέλα σε λεπτές φέτες.
4. Αλείψτε τη ζύμη με τις πολτοποιημένες ντομάτες, προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ρίγανη και τοποθετήστε τις φέτες μοτσαρέλας.
5. Ψήστε τα κομμάτια της πίτσας ένα-ένα στους 180 °C για περίπου 7 λεπτά.
6. Απλώστε το ζαμπόν Serrano πάνω στα κομμάτια και ψήστε τα για άλλα 3-5 λεπτά.
7. Όταν η πίτσα αρχίσει να ροδίζει ελαφρώς στις άκρες, αφαιρέστε τα κομμάτια και τοποθετήστε πάνω τους τη ρόκα που έχετε πλύνει.
8. Αλείψτε τις μίνι πίτσες με λίγο ελαιόλαδο και σερβίρετε.

Συμβουλή: ανάλογα με το πάχος της ζύμης, η πίτσα χρειάζεται 1-2 λεπτά περισσότερο ή λιγότερο.

Μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου

Υλικά για 2 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: τηγανίστε τις φτερούγες κοτόπουλου σε 2 δόσεις.

Υλικά

Περίπου 8	φτερούγες κοτόπουλου
1-2 κουταλιές γλυκού	αλάτι
1-2 κουταλιές γλυκού	πάπρικα

Υλικά για τη μαρινάδα

6 κουταλιές σούπας	ηλιέλαιο ή κραμβέλαιο
6 κουταλιές σούπας	γλυκοκαυτερή σάλτσα Sweet'n'Hot Cilli
4 κουταλιές σούπας	κέτσαπ
4 κουταλιές σούπας	ξύδι
1-2 κουταλιές γλυκού	νιφάδες τσίλι

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά της μαρινάδας σε ένα μεγάλο μπολ.
2. Προσθέστε τις φτερούγες κοτόπουλου στο μπολ και ανακατέψτε τις με τη μαρινάδα.
3. Αφήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου στη μαρινάδα για περίπου 1 ώρα.
4. Τοποθετήστε τις φτερούγες κοτόπουλου τη μία δίπλα στην άλλη στο τηγάνι και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 190 °C και τον χρόνο ψησίματος στα 15 λεπτά.
5. Γυρίστε τις φτερούγες κοτόπουλου μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος.
6. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ελέγξτε τις φτερούγες κοτόπουλου και αφαιρέστε τις αν είστε ικανοποιημένοι με το ψήσιμο.

Συμβουλή: αν σας αρέσουν οι φτερούγες κοτόπουλου πιο τραγανές, μπορείτε να συνεχίσετε το ψήσιμο στους 200 °C για άλλα 5 λεπτά.

Ατομικά σουφλέ σοκολάτας με υγρό κέντρο

Υλικά για 8 ατομικά σουφλέ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μπορείτε να ετοιμάσετε 4 σουφλέ σε μία δόση.

Υλικά

75 g	μαύρη σοκολάτα
3	αυγά
75 g	βούτυρο
75 g	ζάχαρη
50 g	αλεύρι

Παρασκευή

1. Τεμαχίστε τη σοκολάτα και λιώστε τη σε μπεν μαρί.
2. Προσθέστε το βούτυρο και αφήστε επίσης να λιώσει.
3. Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη μέχρι να αφρίσουν.
4. Κοσκινίστε το αλεύρι πάνω από τη μάζα και ανακατέψτε μέχρι να γίνουν μια λεία ζύμη.
5. Προσθέστε και ανακατέψτε ελαφρά το μείγμα σοκολάτας-βουτύρου.
6. Τοποθετήστε τα φορμάκια για μάφιν στο τηγάνι και γεμίστε με τη ζύμη. Τοποθετήστε το τηγάνι στην προθερμασμένη συσκευή.
7. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 180 °C και τον χρόνο μαγειρέματος στα 6-7 λεπτά.
8. Ψήστε τα ατομικά σουφλέ σοκολάτας και απολαύστε τα ζεστά.

9. Καθαρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊗ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊗ Τραβήξτε το φως τροφοδοσίας **9** από την πρίζα, πριν καθαρίσετε τη φριτέζα θερμού αέρα.
- ⊗ Η φριτέζα θερμού αέρα δεν επιτρέπεται να βυθίζεται σε νερό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊗ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που χαράσσουν.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: λάβετε υπόψη ότι μετά το στέγνωμα ενδέχεται να υπάρχουν ακόμη σταγόνες νερού σε κοιλότητες. Αφήστε να στεγνώσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα στον αέρα.

Εξαρτήματα

- Αφαιρέστε τα πολλά υπολείμματα τροφίμων.
- Μπορείτε να πλύνετε το τηγάνι **6** και τη σίτα **5** στο πλυντήριο πιάτων. Τραβήξτε τη σίτα προς τα επάνω από το τηγάνι. Προσέξτε μετά τον καθαρισμό κατά την τοποθέτηση ώστε τα πόδια της σίτας **5** να είναι στραμμένα προς τα κάτω. Τοποθετήστε τη σίτα ξανά έτσι στο τηγάνι, μέχρι να εφαρμόζει καλά στον πάτο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μπορείτε να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα και στο χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε μετά καλά με καθαρό νερό.

- Μουλιάστε προηγούμενως τα καμένα υπολείμματα τροφίμων.

- Αφήστε να στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα εντελώς, προτού τα αποθηκεύσετε ή τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

Περίβλημα

- Σκουπίστε το περίβλημα **1** εξωτερικά με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί με λίγο απαλό απορρυπαντικό.
- Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

Εσωτερικός χώρος

1. Καθαρίστε τον εσωτερικό χώρο με ένα μαλακό σφουγγάρι, λίγο νερό και απαλό απορρυπαντικό.
2. Σκουπίστε πολλές φορές με ένα βρεγμένο πανί από μικροΐνες, το οποίο ξεπλένεται και στύβετε ενδιάμεσα.
3. Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

10. Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη φριτζά θερμού αέρα ...
... πρέπει να αποσυνδέσετε το φις τροφοδοσίας **9**,
... να έχει κρυώσει η συσκευή και
... να έχουν στεγνώσει τελείως όλα τα εξαρτήματα.
- Τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **9** γύρω από τη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **12**.

11. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.



Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

12. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δε λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτόν τον κατάλογο ελέγχου. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.

13. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SHLF 1000 D2
Τάση δικτύου:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Κατηγορία προστασίας:	I
Ισχύς:	1000 W

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες /μέτρα αντιμετώπισης
Δεν λειτουργεί	• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος; • Ελέγξτε τη σύνδεση.
Τα φαγητά δεν είναι ακόμη έτοιμα μετά τον προτεινόμενο χρόνο	• Ήταν πολύ μεγάλη η ποσότητα ή τα κομμάτια πολύ μεγάλα; • Ήταν ρυθμισμένη πολύ χαμηλά η θερμοκρασία ή ο χρόνος μαγειρέματος;
Έντονη δημιουργία οσμής και καπνού	• Υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων στην αντίσταση 10, που καίγονται κατά την προθέρμανση; Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε το τηγάνι 6 περισσότερο από ό,τι μέχρι το σημάδι MAX 7.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Geprüfte Sicherheit (Έλεγχος Ασφαλείας): Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευή με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) επισημαίνονται τα ανακυκλώσιμα υλικά. Το υλικό μπορεί να εντοπιστεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μιας σύντμησης (εδώ: PAP).
	Εναλλασσόμενη τάση
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
	Με τη σήμανση UKCA η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση για το Ηνωμένο Βασίλειο.
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει τον κατασκευαστή προϊόντος.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

14. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν δωρεάν ή θα επιστρέψουμε την τιμή αγοράς, κατά την κρίση μας. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί.

Για την Ελλάδα ισχύει: Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 482098_2410** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά ή με email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **482098_2410** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: hoyer@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 482098_2410



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Inhalt

1. Übersicht	102
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	103
3. Sicherheitshinweise	103
4. Lieferumfang	106
5. Inbetriebnahme	107
6. Kleines 1x1 des Frittierens	107
7. Bedienen	108
7.1 Stromanschluss	109
7.2 Der Garprozess	109
7.3 Garprozess unterbrechen	109
7.4 Bräunungsgrad nachbessern	109
7.5 Gartabelle	110
8. Rezepte	111
9. Reinigen	116
10. Aufbewahren	116
11. Entsorgen	117
12. Problemlösung	118
13. Technische Daten	118
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	119

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 116).



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 Rückseite 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	Olivenöl
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 Sie den Temperaturregler auf 190 °C und den Timer auf 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 D2
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.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

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: 482098_2410** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **482098_2410** 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: 482098_2410



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