



## DIGITAL AIR FRYER SHFD 1400 C1

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 · Stand der Informationen:  
09/2024 ID: SHFD 1400 C1\_24\_V1.1

(GB) (IE) (NI)

**DIGITAL AIR FRYER**  
Operating instructions

(FR) (BE)

**FRITEUSE À AIR CHAUD  
NUMÉRIQUE**  
Mode d'emploi

(GR) (CY)

**ΨΗΦΙΑΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ**  
Οδηγία χρήσης

(DK)

**DIGITAL FRITUREGRYDE MED  
VARMLUFT**  
Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

**DIGITALE HETELUCHTFRITEUSE**  
Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)

**DIGITALE HEIßLUFTFRITTEUSE**  
Bedienungsanleitung

IAN 467257\_2407

6

IAN 467257\_2407

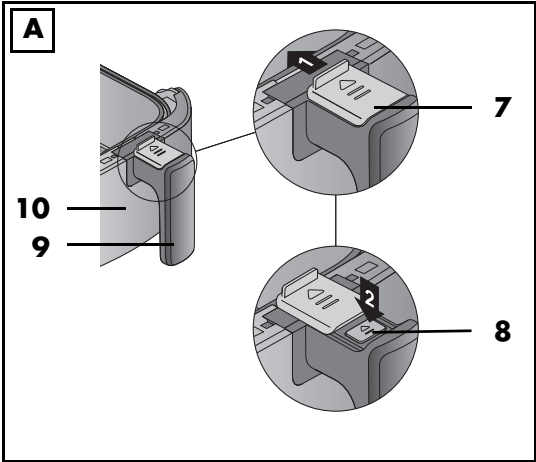
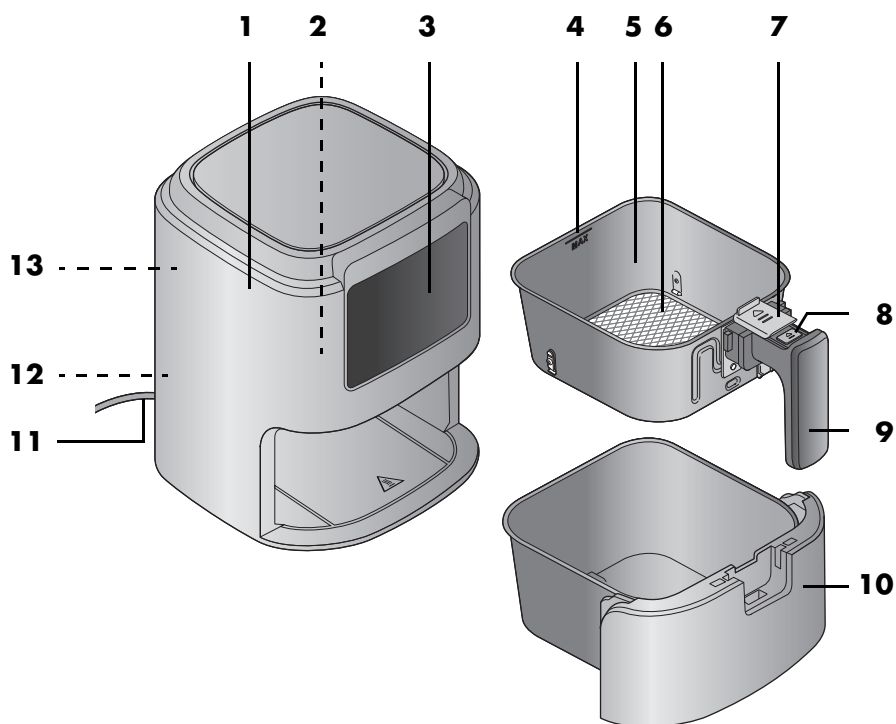
(GB) (IE) (NI)  
(BE) (NL) (CY)



|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>English .....</b>    | <b>2</b>   |
| <b>Dansk .....</b>      | <b>26</b>  |
| <b>Français .....</b>   | <b>48</b>  |
| <b>Nederlands .....</b> | <b>72</b>  |
| <b>Ελληνικά .....</b>   | <b>96</b>  |
| <b>Deutsch .....</b>    | <b>120</b> |



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



# Contents

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Overview .....</b>                           | <b>3</b>  |
| <b>2. Intended purpose .....</b>                   | <b>4</b>  |
| <b>3. Safety information .....</b>                 | <b>4</b>  |
| <b>4. Items supplied .....</b>                     | <b>7</b>  |
| <b>5. How to use .....</b>                         | <b>8</b>  |
| <b>6. The touch display at a glance .....</b>      | <b>9</b>  |
| <b>7. The basics of frying .....</b>               | <b>10</b> |
| <b>8. Operation .....</b>                          | <b>11</b> |
| 8.1 Power connection.....                          | 11        |
| 8.2 The touch display .....                        | 11        |
| 8.3 Switching on/off.....                          | 11        |
| 8.4 Manual settings .....                          | 12        |
| 8.5 Using Programs .....                           | 12        |
| 8.6 Interrupting the cooking process.....          | 13        |
| 8.7 End of the cooking process .....               | 13        |
| 8.8 The programs at a glance / cooking table ..... | 14        |
| <b>9. Recipes .....</b>                            | <b>15</b> |
| 9.1 Mixed French fries with herb mayonnaise .....  | 15        |
| 9.2 Pigs in a blanket .....                        | 15        |
| 9.3 Baked Camembert with cranberries.....          | 16        |
| 9.4 Stuffed tomatoes .....                         | 16        |
| 9.5 Falafel made from chickpea flour .....         | 17        |
| 9.6 Salmon parcel .....                            | 17        |
| 9.7 Courgette and aubergine skewers.....           | 18        |
| 9.8 Mini pizza with ham and rocket .....           | 18        |
| 9.9 Marinated chicken wings.....                   | 19        |
| 9.10 Chocolate tartlets with a liquid core .....   | 19        |
| <b>10. Cleaning .....</b>                          | <b>20</b> |
| <b>11. Storage .....</b>                           | <b>20</b> |
| <b>12. Disposal .....</b>                          | <b>21</b> |
| <b>13. Trouble-shooting .....</b>                  | <b>21</b> |
| <b>14. Technical specifications .....</b>          | <b>22</b> |
| <b>15. Warranty of the HOYER Handel GmbH .....</b> | <b>23</b> |

# 1. Overview

- 1 Housing
- 2 Heating element (at the top of the interior)
- 3 Touch display with indications and sensor buttons
- 4 **MAX** Marking for the maximum filling level of the frying basket (maximum filling level is 2.4 litres)
- 5 Frying basket
- 6 Screen assembly
- 7 Safety catch
- 8 Button for unlocking the frying basket
- 9 Handle of the frying basket
- 10 Pan; the liquid from cooking collects here
- 11 Power cable with mains plug
- 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 user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for information purposes.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy using your new hot air fryer!

### **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.

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 this copy of the user 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: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

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

## ***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 people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of 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. The frying basket should only be touched at 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 not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ 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.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 20).



### **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 mains. 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.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
  - ... after every use,
  - ... if there is a fault,
  - ... when you are not using the device,
  - ... before you clean the device and
  - ... 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 **10**
- 1 frying basket **5** with screen assembly **6**
- 1 complete copy of the user instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

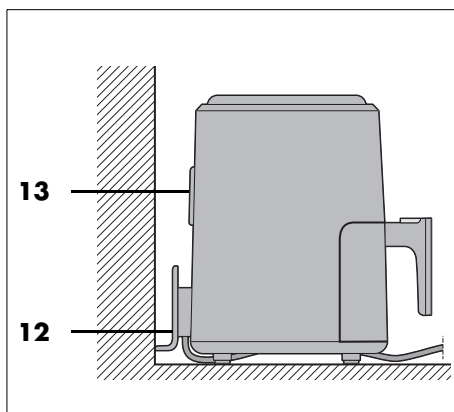
## 5. How to use

- 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 **13** during operation.



- ⊙ 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.
- ⊙ Remove the cardboard between frying basket **5** and pan **10**.

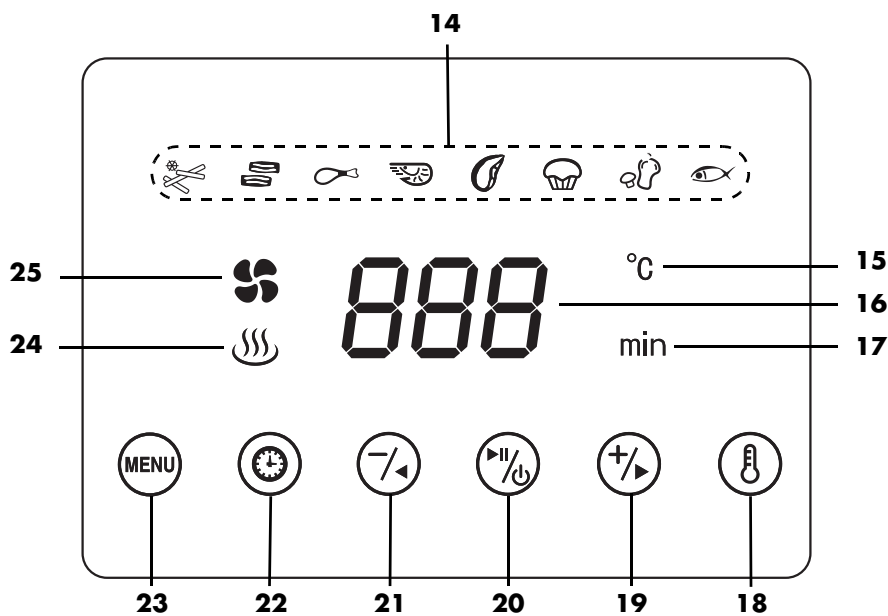
### **Figure A:**

1. Use the handle **9** to pull the pan **10** out of the housing **1**.
2. Slide the safety catch **7** in the direction of the arrow.
3. Press the button **8** for unlocking the frying basket and lift the frying basket **5** upwards out of the pan **10**.

**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 **2** 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 underside of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time (see "Cleaning" on page 20).
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant surface.
- Insert the mains plug **11** 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 touch display at a glance



- 14** Program symbols (see "The programs at a glance / cooking table" on page 14)
- 15 °C** Temperature unit
- 16** Numbers display (e.g. temperature, cooking time)
- 17 min** Cooking time unit
- 18** Button: display cooking temperature
- 19** Button: increase temperature / extend cooking time
- 20** Button: switching on/off / program Start/Stop
- 21** Button: reduce temperature / shorten cooking time
- 22** Button: display cooking time
- 23** Button: press repeatedly to select a program
- 24** Heating symbol: is lit when the device is heating
- 25** Fan symbol: flashes when the fan is in operation

## 7. 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 frying basket **5** must not be filled more than the **MAX 4** marking.
- 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 <sup>1 2</sup>

- 
- <sup>1</sup>: Shake or turn after one third and two thirds of the cooking time.
- <sup>2</sup>: 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 **9** to pull the pan **10** together with the frying basket **5** 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 **10** with the frying basket **5** is taken out, the device is automatically switched off.
2. Reinsert the pan **10** with the frying basket **5** into the device. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

### Baking

Dough may **never** be filled directly into the frying basket **5**. 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 dough into the frying basket **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.

## 8. 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 touch the pan **10** and frying basket **5**.
- ⊙ 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 under any circumstances without the frying basket **5**!

### 8.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **11** 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.
  - All indications in the touch display **3** light up briefly.
  - A double acoustic signal is triggered.
  - The symbol for the Start/Stop button  **20** is lit. The lit symbol indicates standby mode.

### 8.2 The touch display

On the touch display **3** there are symbols that only display functions, e.g. the heating symbol  **24**.

Other symbols (also) represent a button, e.g. the Start/Stop button  **20**. The term 'buttons' is used in this instructions for buttons and keys to make the text easier to read.

### 8.3 Switching on/off

- Press the Start/Stop button  **20** to switch on the device from standby mode.
  - The display **3** shows the program symbols **14** and the lower bar with the buttons **18 – 23**.
  - The preset temperature **180 °C** and the preset cooking time **15 min** are displayed flashing alternately.

**NOTE:** if you switch off the device by holding down the Start/Stop button  **20** immediately after switching it on, the fan will be switched on for approx. 1 minute.

- Press the Menu button  **23** repeatedly to select the desired program.
- Press the Start/Stop button  **20** again in order to start the device.
  - The heating symbol  **24** is displayed.
  - The fan symbol  **25** flashes.
  - The set temperature and cooking time are displayed alternately.
  - The cooking time is counted down.
  - The selected program symbol **14** flashes.
- While the device is running, press and hold the Start/Stop button  **20** to switch the device to standby mode.
  - An acoustic signal sounds.
  - The fan continues to run for approx. 1 minute and the fan symbol  **25** flashes.
  - The display **3** only shows the symbol  **20**.
- To completely switch off the device and disconnect it from the mains, pull out the mains plug **11**.

## 8.4 Manual settings

While the device is switched on, the display **3** shows the lower bar with the buttons **18 – 23**. You can use these to change the settings for temperature and cooking time whenever you like, e.g. even if a program is already running.

- Use the temperature button  **18** and the setting buttons  **19**/ **21** to set the temperature between 80 °C and 200 °C:
  - Press the temperature button  **18**.
  - Quickly press the setting buttons  **19**/ **21** for 5 °C steps. Keep pressed for fast forward/reverse.
- Use the cooking time button  **22** and the setting buttons  **19**/ **21** to set the cooking time between 1 and 60 minutes:
  - Press the cooking time button  **22**.
  - Quickly press the setting buttons  **19**/ **21** for 1-minute steps. Keep pressed for fast forward/reverse.

## 8.5 Using Programs

### NOTES:

- Make sure that the food will not touch the hot heating element **2** at the top of the interior and become stuck there.
- **QUICK START FUNCTION**  
Switch the device on from standby mode with the Start/Stop button  **20**. Press the Start/Stop button  **20** again to start cooking at the preset temperature 180 °C for the preset cooking time 15 min.

The device has preset programs for many foods and types of preparation. When you select a program, you can also carry out the following settings at any time:

- Temperature
  - Cooking time
1. Prepare the foods and place them in the frying basket **5**.
  2. Place the frying basket **5** in the pan **10**.
  3. Slide the pan **10** into the housing **1**.
  4. Switch on the device with the Start/Stop button  **20**.
  5. Press the Menu button  **23** repeatedly to select the desired program. The corresponding symbol flashes.
  6. Start the cooking process with the Start/Stop button  **20**.
    - The program symbol flashes. The other program symbols are hidden.
    - The fan symbol  **25** flashes.
    - The heating symbol  **24** is lit.
    - The buttons  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** and  **23** are lit.

## 8.6 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 **10** by the handle **9** and remove it from the housing **1**. When the pan **10** is taken out, the device automatically switches itself off.
  - The button symbol  **20** flashes.
  - The heating symbol  **24** is no longer displayed.
  - The program symbol flashes.
  - The temperature and cooking time are displayed alternately.
  - The fan stops until the pan **10** is reinserted.
2. Reinsert the pan **10** into the device. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

**or**

1. Briefly press the Start/Stop button  **20** to interrupt the cooking process.
  - A signal sounds.
  - The button symbol  **20** flashes.
  - The heating symbol  **24** is no longer displayed.
  - The program symbol flashes.
  - The fan symbol  **25** flashes.
  - The temperature and cooking time are displayed alternately.
  - The fan continues to run for approx. 1 minute.
2. Press the Start/Stop button  **20** again to continue the cooking process.

## 8.7 End of the cooking process

- An audio signal sounds when the program has finished. The fan continues to run for approx. 1 minute.
  - You need a heat-resistant surface for the pan **10** and the frying basket **5** and a plate or bowl (pre-heated if necessary).
  - To disconnect the device from the mains pull the mains plug **11** after use.
1. Use the handle **9** to pull the pan **10** out of the housing **1**. Place the pan **10** on the heat-resistant surface.
  2. **Figure A:** slide the safety catch **7** in the direction of the arrow.
  3. Press the button **8** for unlocking the frying basket and lift the frying basket **5** upwards out of the pan **10**.
  4. Place the frying basket **5** on the heat-resistant surface. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
  5. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

---

**NOTE:** if, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can adapt the cooking process manually (see "Manual settings" on page 12). Slide the pan **10** with the filled frying basket **5** back into the housing **1** and restart the cooking process. Check the level of browning after a few minutes. Simply pull the pan **10** by the handle **9** out of the housing **1** and then replace it again.

---

## 8.8 The programs at a glance / 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.

| Symbol in the touch display                                                        | Program/use                                                                                          | preset temperature (adjustable range) | preset time (adjustable range) |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
|   | Frozen French fries <sup>1</sup><br>(optimal quantity approx. 350 g, maximum quantity approx. 640 g) | 180 °C<br>(80 – 200 °C)               | 20 min.<br>(1 – 60 min.)       |
|   | Bacon                                                                                                | 180 °C<br>(80 – 200 °C)               | 10 min.<br>(1 – 60 min.)       |
|   | Poultry in pieces, e.g. legs <sup>2</sup><br>(optional quantity 4 pieces)                            | 180 °C<br>(80 – 200 °C)               | 22 min.<br>(1 – 60 min.)       |
|   | Shrimps                                                                                              | 180 °C<br>(80 – 200 °C)               | 12 min.<br>(1 – 60 min.)       |
|   | Steaks, chops                                                                                        | 200 °C<br>(80 – 200 °C)               | 15 min.<br>(1 – 60 min.)       |
|   | Muffins, cakes and baked goods                                                                       | 160 °C<br>(80 – 200 °C)               | 15 min.<br>(1 – 60 min.)       |
|   | Vegetables <sup>2</sup><br>(optional quantity approx. 750 g)                                         | 180 °C<br>(80 – 200 °C)               | 22 min.<br>(1 – 60 min.)       |
|  | Fish                                                                                                 | 180 °C<br>(80 – 200 °C)               | 14 min.<br>(1 – 60 min.)       |

The superscript numbers <sup>1,2</sup> have the following meaning:

<sup>1</sup>: Shake or turn after one third and two thirds of the cooking time.

<sup>2</sup>: Shake or turn halfway through the cooking time.

---

**NOTE:** the temperature can be increased or reduced in 5 °C increments within the adjustable range.

---

## 9. Recipes

### 9.1 Mixed French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 4 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

- 250 g sweet potatoes
- 250 g waxy potatoes
- 2 table-  
spoons 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 frying basket. 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.

### 9.2 Pigs in a blanket

Ingredients for 4 portions

#### Ingredients

- 8 sausages (e.g. Frankfurter or Vienna sausages)
- 1 packet puff pastry
- Salt & pepper
- 2 tablespoons mustard
- 2 eggs

#### 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 eggs and brush the puff pastry with them.
7. Press the ends of the puff pastry firmly together.
8. Put the sausages into the frying basket. 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.

### 9.3 Baked Camembert with cranberries

Ingredients for 4 portions

**NOTE:** Check at the beginning, if the 4 Camemberts can be placed in the frying basket next to each other. If not, fry the Camemberts in 2 processes.

#### Ingredients

- |                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| 4                      | Camembert (up to 150 g each) |
| 2                      | eggs                         |
| 2 tablespoons          | cream                        |
| 6 tablespoons          | breadcrumbs                  |
| 4 tablespoons          | cranberries from the jar     |
| Salt & pepper to taste |                              |

#### Preparation

1. Whisk the eggs 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.

### 9.4 Stuffed tomatoes

Ingredients for 4 portions

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

#### Ingredients

- |                |                         |
|----------------|-------------------------|
| 12 tablespoons | olive oil               |
| 12             | medium tomatoes         |
| 4              | cloves of garlic        |
| 2 bunches      | smooth parsley          |
| 4 slices       | bread (normal size)     |
| 1 teaspoon     | salt                    |
| 4 pinches      | pepper                  |
| 80 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 frying basket.
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.

## 9.5 *Falafel made from chickpea flour*

Ingredients for 4 portions

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

### **Ingredients**

|               |                      |
|---------------|----------------------|
| 240 g         | chickpea flour       |
| 240 ml        | water                |
| 8 tablespoons | olive oil            |
| 4             | cloves of garlic     |
| 2             | shallots             |
| 2 bunches     | parsley              |
| 1 teaspoon    | salt                 |
| 3 teaspoons   | cumin                |
| 1 teaspoons   | 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 1 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 assembly of the frying basket.
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 7 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.

## 9.6 *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 two large pieces 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 packets next to each other in the frying basket.
14. Cook at 200 °C for approx. 20 minutes.
15. Then remove the paper and serve the dish immediately.

## 9.7 Courgette and aubergine skewers

Ingredients for 4 portions

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

### Ingredients

- ½ teaspoon pepper
- ½ teaspoon pimento
- ½ teaspoon coriander
- ½ teaspoon dried thyme
- ½ teaspoon dried oregano
- 1 teaspoon salt
- 50 ml olive oil
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 onions
- 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.

## 9.8 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.

## 9.9 *Marinated chicken wings*

Ingredients for 2 persons

### **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 frying basket and set the frying basket 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.

## 9.10 *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. Pour the batter into muffin moulds and place them in the frying basket. Place this in the preheated device.
7. Set the temperature to 180 °C and the cooking time to 5 - 6 minutes.
8. Bake the chocolate tartlets and enjoy them warm.

## 10. Cleaning

---



### **DANGER of burns!**

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



### **DANGER! Risk of electric shock!**

- ⦿ Pull out the mains plug **11** 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 frying basket **5** and screen assembly **6** can be cleaned in the dishwasher. Press the screen assembly **6** upwards out of the frying basket **5**. When replacing after cleaning, ensure that the curve of the screen assembly **6** is facing upwards. Press down the screen assembly **6** at the edges until it noticeably clicks into place.
- 

**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.
- Clean the pan **10** by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.
- 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 microfibre cloth which you should wash and wring out in between.
3. Dry with a tea towel.

## **11. Storage**

- Before putting the hot air fryer away, make sure that ...
  - ... the mains plug **11** has been pulled out,
  - ... the device has cooled down and
  - ... all parts are completely dry again.
- Wind the power cable **11** around the cable spool **12**.

## 12. 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.

## 13. 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                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Has the device been connected to the power supply?</li> <li>Check the connection.</li> </ul>                                                                                       |
| Food not yet ready after the recommended time | <ul style="list-style-type: none"> <li>Was the quantity too large or the pieces too thick?</li> <li>Was the temperature or cooking time set too low?</li> </ul>                                                           |
| Formation of thick smoke and strong smell     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Are there food residues on the heating element <b>2</b> that can burn during heating? The frying basket <b>5</b> must not be filled more than the <b>MAX 4</b> marking.</li> </ul> |

## 14. Technical specifications

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| Model:            | SHFD 1400 C1        |
| Mains voltage:    | 220 – 240 V ~ 50 Hz |
| Protection class: | I                   |
| Power rating:     | 1,400 W             |

## Symbols used

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>G</b> eprüfte <b>S</b> 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.

## 15. 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: 467257\_2407** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)), where you can enter the article number (IAN) **467257\_2407** to open your user instructions.



### ***Service Centre***

**GB** Service Great Britain  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [hoyer@lidl.co.uk](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

**IE** Service Ireland  
Tel.: 1800 101010  
E-Mail: [hoyer@lidl.ie](mailto:hoyer@lidl.ie)

**IAN: 467257\_2407**



### ***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

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Oversigt .....</b>                              | <b>27</b> |
| <b>2. Tilsigtet anvendelse .....</b>                  | <b>28</b> |
| <b>3. Sikkerhedsanvisninger .....</b>                 | <b>28</b> |
| <b>4. Leveringsomfang .....</b>                       | <b>31</b> |
| <b>5. Ibrugtagning .....</b>                          | <b>32</b> |
| <b>6. Hurtigt overblik over touchdisplayet .....</b>  | <b>33</b> |
| <b>7. Hvad man bør vide om friturestegning .....</b>  | <b>34</b> |
| <b>8. Betjening .....</b>                             | <b>35</b> |
| 8.1 Strømtilslutning .....                            | 35        |
| 8.2 Touchdisplayet.....                               | 35        |
| 8.3 Tænd/sluk .....                                   | 35        |
| 8.4 Manuelle indstillinger .....                      | 36        |
| 8.5 Anvendelse af programmer .....                    | 36        |
| 8.6 Afbrydelse af tilberedningen.....                 | 37        |
| 8.7 Tilberedningsprocessens slutning.....             | 37        |
| 8.8 Oversigt over programmer/tilberedningstabel ..... | 38        |
| <b>9. Opskrifter.....</b>                             | <b>39</b> |
| 9.1 Blandede pomfritter med urtemayonnaise.....       | 39        |
| 9.2 Pølsehorn .....                                   | 39        |
| 9.3 Bagt camembert med tyttebær .....                 | 40        |
| 9.4 Fyldte tomater.....                               | 40        |
| 9.5 Falafel lavet af kikærtemel.....                  | 41        |
| 9.6 Laks i pakker .....                               | 41        |
| 9.7 Spyd med squash og aubergine .....                | 42        |
| 9.8 Minipizza med skinke og rucola .....              | 42        |
| 9.9 Marinerede chickenwings .....                     | 43        |
| 9.10 Blødende chokoladekage.....                      | 43        |
| <b>10. Rengøring.....</b>                             | <b>44</b> |
| <b>11. Opbevaring .....</b>                           | <b>44</b> |
| <b>12. Bortskaffelse .....</b>                        | <b>45</b> |
| <b>13. Problemløsning.....</b>                        | <b>45</b> |
| <b>14. Tekniske data .....</b>                        | <b>46</b> |
| <b>15. HOYER Handel GmbHs garanti .....</b>           | <b>46</b> |

## 1. **Oversigt**

- 1** Hus
- 2** Varmeelement (på oversiden af inderrummet)
- 3** Touchdisplay med indikationer og sensorknapper
- 4** **MAX** Markering for friturekurvens maksimumsniveau (maksimumsniveau er 2,4 liter)
- 5** Friturekurv
- 6** Siindsats
- 7** Oplåsningsbeskyttelse
- 8** Knap til frigørelse af friturekurven
- 9** Greb til friturekurven
- 10** Pande – her samler væsken fra tilberedningen sig
- 11** Tilslutningsledning med netstik
- 12** Afstandsholder med kabeloprulning
- 13** Returluftåbning

## Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye varmluft-frituregryde.

Foranstaltninger til sikker brug af produktet og til at lære alle funktioner at kende:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg frem for alt 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 vedlagt. Betjeningsvejledningen er del af produktet.**

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

### Symboler på apparatet



Dette symbol advarer dig mod berøring af den varme overflade.



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

## 2. Tilsigtet anvendelse

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

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

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

### Forudseeligt misbrug

Varmluft-frituregryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.

## 3. Sikkerhedsanvisninger

### Advarselshenvisninger

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



**FARE!** Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskade eller dødsfald.

**ADVARSEL!** Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskade eller alvorlige materielle skader.

**FORSIGTIG!** lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage lettere personskade eller materielle skader.

**ANVISNING!** forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

## **Anvisninger til sikker brug**

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i 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 friturekurven i grebet.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Varmeelementet må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
  - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre erhvervsmæssige områder;
  - ... i landbrugsejendomme;
  - ... af gæster på hoteller, moteller og andre boligfaciliteter;
  - ... i morgenmadspensioner.
- ⊙ Overhold anvisningerne i kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 44).



### **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 plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.



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

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor altid 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 på grund af fugt!**

- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dypes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Hvis der trænger væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Skulle apparatet alligevel være faldet i vandet, skal du straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. Benyt i dette tilfælde ikke apparatet mere, men få det efterset på et professionelt værksted.
- ⊙ Anvend ikke apparatet med våde hænder.



### **FARE for elektrisk stød!**

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Hvis du benytter et forlænger kabel, skal dette være i overensstemmelse med dette apparats tekniske data.
- ⊙ Tilslut ikke apparatet til en multistikdåse. Det vil kunne resultere i en overbelastning.
- ⊙ Læg tilslutningsledningen således, at ingen kan træde på den, hænge fast i den eller falde over den.
- ⊙ Tilslut altid kun netstikket til en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Sørg ved opstilling af apparatet for, at tilslutningsledningen ikke fastklemmes eller trykkes.
- ⊙ Selv når apparatet er slukket, er det ikke fuldstændigt frakoblet fra forsyningsnettet. For at gøre dette 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,  
... før du rengør apparatet, og  
... i tordenvejr.
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet. Få altid kun reparationer udført på et professionelt værksted 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 eller stikkontakter 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 skri-der.



### **FARE for forbrændingsskade!**

- ⊙ 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 flader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Sørg for, at maden ikke berører varmeelementet på oversiden af inderrummet og klæber sig fast dér.
- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastikfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

## **4. Leveringsomfang**

- 1 varmluft-frituregryde
- 1 pande **10**
- 1 friturekurv **5** med siindsats **6**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

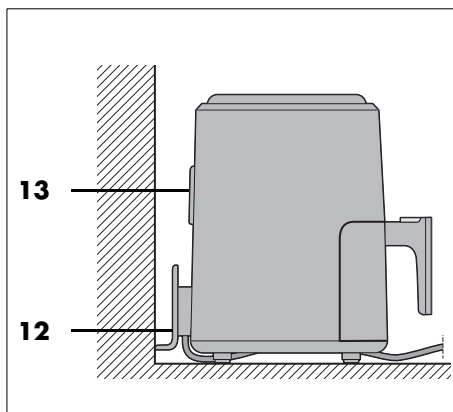
## 5. Ibrugtagning

- 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 **13**.



- ⊙ Dæk aldrig returluftåbningen **13** til.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe eller stikkontakter eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- ⊙ Fjern pappet mellem friturekurven **5** og panden **10**.

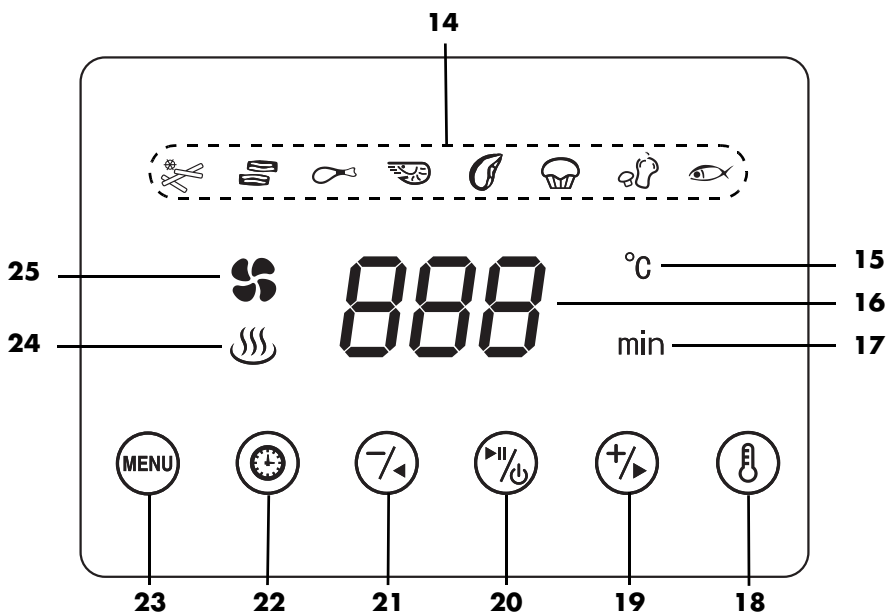
### Fig. A:

- Træk panden **10** ud af huset **1** via grebet **9**.
- Skub oplåsningsbeskyttelsen **7** mod pileretningen.
- Tryk på knappen **8** til frigørelse af friturekurven, og løft friturekurven **5** opad og ud af panden **10**.

**ANVISNING:** ved første ibrugtagning kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montagemidlerne på varmeelementet **2** – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på apparatets underside.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Rengør apparatet og alle tilbehørsdelene, før de tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 44).
- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert og varmebestandigt underlag.
- Sæt netstikket **11** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

## 6. Hurtigt overblik over touchdisplayet



- 14** Programsymboler (se "Oversigt over programmer/tilberedningstabel" på side 38)
- 15 °C** Temperaturenhed
- 16** Visning af tal (f.eks. temperatur, tilberedningstid)
- 17 min** Enhed for tilberedningstiden
- 18** Knap: visning af tilberedningstemperaturen
- 19** Knap: forøgelse af temperaturen/forlængelse af tilberedningstiden
- 20** Knap: tænd/sluk og igangsættelse/afbrydelse af program (Start/Stop)
- 21** Knap: sænkning af temperaturen/forkortelse af tilberedningstiden
- 22** Knap: visning af tilberedningstiden
- 23** Knap: tryk flere gange for at vælge program
- 24** Opvarmningssymbol: lyser, når apparatet opvarmes
- 25** Ventilatorsymbol: blinker, når ventilatoren er i drift

## 7. Hvad man bør vide om friturestegning

### Forberedelse af fødevaren

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

### Friturestegetid og -temperatur

- For at opnå et velsmagende og sundt resultat bør du ved valg af temperaturen og friturestegetiden holde dig meget nøje til angivelserne på emballagen.
- Frituresteg kun små mængder på én gang.
- Friturekurven **5** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 4**.
- Akrylamid er muligvis kræftfremkaldende. For at holde dannelsen af akrylamid så lav som muligt bør du undgå en for stærk brunng.

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

---

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

<sup>2</sup>: Rystes eller vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

---

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

1. Træk panden **10** inkl. friturekurv **5** ud af huset **1** via grebet **9**, 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 **10** inkl. friturekurv **5** tages ud.
2. Sæt panden **10** inkl. friturekurv **5** ind i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

### Bagning

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

### Emballageinformationer

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

## 8. Betjening



### FARE for forbrænding!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen **13** på bagsiden.
- ⊙ Brug ovenhandsker eller grydelapper til at gribe fat om panden **10** og friturekurven **5**.
- ⊙ 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 friturekurven **5**!

## 8.1 Strømtilslutning

- Når apparatet er opstillet, skal du tilslutte netstikket **11** til en jordnet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
  - Alle indikationer på touchdisplayet **3** lyser kortvarigt op.
  - En dobbelt signaltone lyder.
  - Symbolet for Start/Stop-knappen  **20** lyser. Det lysende symbol signaliserer standby-drift.

## 8.2 Touchdisplayet

På touchdisplayet **3** er der symboler, der kun viser funktioner, f.eks. opvarmningssymbolet  **24**.

Andre symboler viser (også) en knap, f.eks. Start/Stop-knappen  **20**. Tasterne bliver i denne anledning betegnet som knapper på grund af den bedre læselighed.

## 8.3 Tænd/sluk

- Tryk på knappen til igangsættelse/afbrydelse af program  **20** for at tænde apparatet fra standby-drift.
  - På displayet **3** vises programsymbolerne **14** og den nederste række med knapperne **18 - 23**.
  - Den forindstillede temperatur **180 °C** og den forindstillede tilberedningstid **15 min** vises ved at blinke på skift.

**ANVISNING:** hvis du, efter at have tændt apparatet, slukker apparatet igen med det samme ved at trykke på Start/Stop-knappen  **20** og holde den inde, tændes ventilatoren automatisk i ca. 1 minut.

- Tryk på knappen Menu  **23**, og hold den inde for at vælge det ønskede program.
- Tryk igen på Start/Stop-knappen  **20** for at starte apparatet.
  - Opvarmningssymbolet  **24** vises.
  - Ventilatorsymbolet  **25** blinker.
  - Den indstillede temperatur og tilberedningstiden vises på skift.
  - Tilberedningstiden tæller ned.
  - Det valgte programsymbol **14** blinker.
- For at aktivere apparatets standby-drift skal du, når apparatet er tændt, trykke på Start/Stop-knappen  **20** og holde den inde.
  - Der lyder en signaltone.
  - Ventilatoren kører yderligere ca. 1 minut, og ventilatorsymbolet  **25** blinker.
  - På displayet **3** vises nu kun symbolet  **20**.
- For at slukke apparatet helt og koble det fra lysnettet skal du trække netstikket **11** ud.

## 8.4 Manuelle indstillinger

Når apparatet er tændt, viser displayet **3** den nederste række med knapperne **18** - **23**.

Med dem kan du til enhver tid ændre indstillingerne for temperatur og tilberedningstid, således også når et program allerede er i gang.

- Med temperaturknappen  **18** og indstillingsknapperne  **19**/ **21** kan du indstille temperaturen mellem 80 °C og 200 °C:
  - Tryk på temperaturknappen  **18**.
  - Tryk kort på indstillingsknapperne  **19**/ **21** for at indstille temperaturen i trin på 5 °C. Hold knappen nede for hurtigt frem-/tilbageløb.
- Med tilberedningstidsknappen  **22** og indstillingsknapperne  **19**/ **21** kan du indstille tilberedningstiden til mellem 1 og 60 minutter:
  - Tryk på tilberedningstidsknappen  **22**.
  - Tryk kort på indstillingsknapperne  **19**/ **21** for at indstille tilberedningstiden i trin på 1 minut. Hold knappen nede for hurtigt frem-/tilbageløb.

## 8.5 Anvendelse af programmer

### ANVISNINGEN:

- Sørg for, at maden ikke berører varmeelementet **2** på oversiden af inderrummet og klæber sig fast dér.
- **KVIKSTARTSFUNKTION**  
Tænd apparatet fra standby-drift med Start/Stop-knappen  **20**. Når du trykker på Start/Stop-knappen  **20**, påbegyndes tilberedningen med den forindstillede temperatur 180 °C og den forindstillede tilberedningstid 15 min.

Apparatet råder over forprogrammerede funktioner til mange fødevarer og tilberedningsmåder. Når du vælger et program, kan du til enhver tid foretage følgende yderligere indstillinger:

- Temperatur
  - Tilberedningstid
1. Forbered fødevarerne, og placer dem i friturekurven **5**.
  2. Placer friturekurven **5** i panden **10**.
  3. Skub panden **10** ind i huset **1**.
  4. Tænd apparatet via Start/Stop-knappen  **20**.
  5. Tryk på knappen Menu  **23**, og hold den inde for at vælge det ønskede program. Det tilsvarende symbol blinker.
  6. Start tilberedningsprocessen via Start/Stop-knappen  **20**.
    - Programsymbolet blinker. De andre programsymboler tones ud.
    - Ventilatorsymbolet  **25** blinker.
    - Opvarmningssymbolet  **24** lyser.
    - Knapperne  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** og  **23** lyser.

## 8.6 Afbrydelse af tilberedningen

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

1. Træk panden **10** ud af huset **1** via grebet **9**. Apparatet slukkes automatisk, når panden **10** tages ud.
  - Knapsymbolet  **20** blinker.
  - Visningen af opvarmningssymbolet  **24** ophører.
  - Programsymbolet blinker.
  - Temperaturen og tilberedningstiden vises på skift.
  - Ventilatoren stopper, indtil panden **10** igen skubbes på plads.
2. Indsæt panden **10** i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

**eller**

1. Tryk kort på Start/Stop-knappen  **20** for at afbryde tilberedningsprocessen.
  - Der afgives en signaltone.
  - Knapsymbolet  **20** blinker.
  - Visningen af opvarmningssymbolet  **24** ophører.
  - Programsymbolet blinker.
  - Ventilatorsymbolet  **25** blinker.
  - Temperaturen og tilberedningstiden vises på skift.
  - Ventilatoren kører yderligere ca. 1 minut.
2. Tryk igen på Start/Stop-knappen  **20** for at fortsætte tilberedningsprocessen.

## 8.7 Tilberedningsprocessens slutning

- Når programmet er slut, lyder et akustisk signal. Ventilatoren kører yderligere ca. 1 minut.
  - Du skal bruge et varmebestandigt underlag til panden **10** og friturekurven **5** samt et fad eller en skål (evt. forvarmet).
  - For at koble apparatet fra lysnettet skal du trække netstikket **11** ud efter brug.
1. Træk panden **10** ud af huset **1** via grebet **9**. Stil panden **10** på det varmebestandige underlag.
  2. **Fig. A:** skub oplåsningsbeskyttelsen **7** mod pileretningen.
  3. Tryk på knappen **8** til frigørelse af friturekurven, og løft friturekurven **5** opad og ud af panden **10**.
  4. Placer friturekurven **5** på det varmebestandige underlag. Anret retterne i det forberedte fad/i den forberedte skål.
  5. Lad apparatet og tilbehøret køle af, inden du rengør dem.

---

**ANVISNING:** hvis eksempelvis bruningsgraden ikke er i overensstemmelse med din forventning, kan du ændre tilberedningsprocessen manuelt (se "Manuelle indstillinger" på side 36). Skub panden **10** med den fyldte friturekurv **5** ind i huset **1** igen, og start tilberedningsprocessen på ny. Kontrollér bruningsgraden efter et par minutter. For at gøre dette skal du blot trække panden **10** ud af huset **1** via grebet **9** og derefter indsætte den igen.

---

## 8.8 Oversigt over programmer/tilberedningstabel

- Den følgende tabel indeholder oplysninger om basisindstillinger for de angivne fødevarer.
- Temperatur- og tidsangivelserne i tilberedningstabellen er vejledende værdier. Alt afhængigt af fødewarens beskaffenhed, størrelse og mængde samt dine egne præferencer kan temperaturen og tilberedningstiden variere.

| Symbol på touch-displayet                                                           | Program/anvendelse                                                                         | forindstillet temperatur<br>(indstilleligt område) | forindstillet tid<br>(indstilleligt område) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|    | Frosne pomfritter <sup>1</sup><br>(optimal mængde ca. 350 g,<br>maksimal mængde ca. 640 g) | 180 °C<br>(80-200 °C)                              | 20 min.<br>(1-60 min.)                      |
|    | Flæsk                                                                                      | 180 °C<br>(80-200 °C)                              | 10 min.<br>(1-60 min.)                      |
|    | Fjerkræstykker, f.eks. kyllingelår <sup>2</sup><br>(optimal mængde 4 dele)                 | 180 °C<br>(80-200 °C)                              | 22 min.<br>(1-60 min.)                      |
|    | Rejer                                                                                      | 180 °C<br>(80-200 °C)                              | 12 min.<br>(1-60 min.)                      |
|    | Bøffer, koteletter                                                                         | 200 °C<br>(80-200 °C)                              | 15 min.<br>(1-60 min.)                      |
|    | Muffins, kager og bagværk                                                                  | 160 °C<br>(80-200 °C)                              | 15 min.<br>(1-60 min.)                      |
|    | Grøntsager <sup>2</sup><br>(optimal mængde ca. 750 g)                                      | 180 °C<br>(80-200 °C)                              | 22 min.<br>(1-60 min.)                      |
|  | Fisk                                                                                       | 180 °C<br>(80-200 °C)                              | 14 min.<br>(1-60 min.)                      |

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

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

<sup>2</sup>: Rystes eller vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

---

**ANVISNING:** temperaturen kan forøges eller sænkes i trin på 5 °C i det indstillelige område.

---

## 9. Opskrifter

### 9.1 Blandede pomfritter med urtemayonnaise

Ingredienser til 4 portioner

#### 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

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| 250 g           | søde kartofler      |
| 250 g           | kogefaste kartofler |
| 2 spiseskefulde | solsikkeolie        |

#### Tilberedning

1. For at lave urtemayonnaisen kommes æggeblomme og sennep i et høj bæger, og blandingen blendes med en stavblender.
2. Mens du blender, 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. Kom pomfritterne i friturekurven. 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.

### 9.2 Pølsehorn

Ingredienser til 4 portioner

#### Ingredienser

|                 |                                                 |
|-----------------|-------------------------------------------------|
| 8               | pølser (f.eks. frankfurter- eller wienerpølser) |
| 1 pakke         | butterdej                                       |
|                 | Salt og peber                                   |
| 2 spiseskefulde | sennep                                          |
| 2               | 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 æggene sammen, og pensl butterdejen med dem.
7. Tryk enderne af butterdejen godt ned.
8. Læg pølserne i friturekurven. 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.

## 9.3 Bagt camembert med tyttebær

Ingredienser til 4 portioner

**ANVISNING:** Afprøv først, om de 4 camembertstykker kan ligge ved siden af hinanden i friturekurven. Hvis ikke, skal camembertstykkerne frituresteges ad 2 omgange.

### Ingredienser

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

## 9.4 Fyldte tomater

Ingredienser til 4 portioner

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

### Ingredienser

12 spiseskefulde  
12 mellemstore tomater  
4 fed hvidløg  
2 bundter bredbladet persille  
4 skiver toastbrød (normal størrelse)  
1 teskefuld salt  
4 knivspidser peber  
80 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. Placer tomaterne i friturekurven.
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.

## 9.5 Falafel lavet af kikærtemel

Ingredienser til 4 portioner

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

### Ingredienser

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 240 g           | kikærtemel      |
| 240 ml          | vand            |
| 8 spiseskefulde | olivenolie      |
| 4               | fed hvidløg     |
| 2               | skalotteløg     |
| 2 bundter       | persille        |
| 1 teskefuld     | salt            |
| 3 teskefulde    | spidskommen     |
| 1 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 1 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 indsatsen i friturekurven.
8. Tilbered først falaflerne ved 180 °C i ca. 6 minutter. Tilbered dem derefter ved 200 °C i yderligere 4 minutter.
9. Hæld nu 7 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 gyldebrune.

## 9.6 Laks i pakker

Ingredienser til 2 personer

### Ingredienser

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

### Tilberedning

1. Skræl og vask kartoflerne, 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 to store stykker bagepapir ud.
11. Læg kartoffelskiverne i midten af hver, 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 pakkerne ved siden af hinanden i friturekurven.
14. Tilbered ved 200 °C i ca. 20 minutter.
15. Fjern derefter papiret, og servér retten med det samme.

## 9.7 *Spyd med squash og aubergine*

Ingredienser til 4 portioner

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

### Ingredienser

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

### Tilberedning

1. Bland krydderurter, krydderier og olie i en skål.
2. Skær squash og auberginer i 2 cm tykke skiver, 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.

## 9.8 *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 mozzarellaeen 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.

## 9.9 *Marinerede chickenwings*

Ingredienser til 2 personer

### **Ingredienser**

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

### **Ingredienser til marinade**

6 spiseskefulde solsikke- eller rapsolie  
6 spiseskefulde sød chilisaucé  
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 friturekurven, 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.

## 9.10 *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 smørblanding i.
6. Hæld dejen i muffinforme, og stil dem i friturekurven. Sæt den i det forvarmede apparat.
7. Indstil temperaturen til 180 °C og tilberedningstiden til 5-6 minutter.
8. Bag chokoladekagerne, og nyd dem varme.

## 10. Rengøring

---



### **FARE for forbrænding!**

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



### **FARE for elektrisk stød!**

- ⊙ Træk netstikket **11** ud af stikkontakten, inden 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 aftørring stadig kan være vanddråber i hulrummene. Lad alle dele lufttørre helt.

---

### **Tilbehørsdele**

- Fjern grove madrester.
- Friturekurven **5** og siindsatsen **6** kan vaskes i opvaskemaskine. Siindsatsen fjernes ved at trykke den opad og ud af friturekurven **5**. Sørg for, at siindsatsens **6** hvælving vender opad, når siindsatsen **6** isættes efter rengøring. Tryk siindsatsen **6** ned ad kanterne, til den falder mærkbart i hak.

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

---

- Fastbrændte madrester skal først lægges i blød.
- Rengør panden **10** i hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl grundigt efter med rent vand.
- Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du lægger dem til side eller bruger dem på ny.

### **Hus**

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

### **Inderrum**

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

## 11. Opbevaring

- Inden du stiller varmluft-frituregryden til opbevaring ...
  - ... skal netstikket **11** trækkes ud,
  - ... skal apparatet være afkølet, og
  - ... alle dele skal være fuldstændig tørre.
- Vikl tilslutningsledningen **11** op på kabeloprulningen **12**.

## 12. Bortskaffelse

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



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



### Emballage

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

## 13. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gennemgå den følgende tjekliste. 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                                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Er strømforsyningen tilsluttet?</li><li>• Kontrollér tilslutningen.</li></ul>                                                                                                    |
| Retterne er endnu ikke færdige efter den anbefalede tid | <ul style="list-style-type: none"><li>• Var mængden for stor eller stykkerne for tykke?</li><li>• Var temperaturen eller tilberedningstiden indstillet for lavt?</li></ul>                                               |
| Kraftig røg- og lugtudvikling                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sidder der fødevarerresten på varmeelementet <b>2</b>, som brænder på under opvarmningen? Friturekurven <b>5</b> må ikke fyldes mere end til markeringen <b>MAX 4</b>.</li></ul> |

## 14. Tekniske data

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Model:                   | SHFD 1400 C1        |
| Netspænding:             | 220 - 240 V ~ 50 Hz |
| Beskyttelses-<br>klasse: | I                   |
| Effekt:                  | 1.400 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.

## 15. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

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

### Garantibetingelser

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

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

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

### Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

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

## Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

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

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til 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: 467257\_2407** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

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

På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **467257\_2407** åbne din betjeningsvejledning.



## Service-center

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

**IAN: 467257\_2407**



## 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

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Aperçu de l'appareil .....</b>                         | <b>49</b> |
| <b>2. Utilisation conforme .....</b>                         | <b>50</b> |
| <b>3. Consignes de sécurité .....</b>                        | <b>50</b> |
| <b>4. Éléments livrés .....</b>                              | <b>54</b> |
| <b>5. Mise en service .....</b>                              | <b>54</b> |
| <b>6. Vue d'ensemble de l'écran tactile .....</b>            | <b>55</b> |
| <b>7. Les bases de la friture .....</b>                      | <b>56</b> |
| <b>8. Utilisation .....</b>                                  | <b>57</b> |
| 8.1 Raccordement électrique .....                            | 57        |
| 8.2 L'écran tactile .....                                    | 57        |
| 8.3 Mise en marche/arrêt .....                               | 57        |
| 8.4 Réglages manuels .....                                   | 58        |
| 8.5 Utilisation des programmes .....                         | 58        |
| 8.6 Interrompre le processus de cuisson .....                | 59        |
| 8.7 Fin du processus de cuisson .....                        | 59        |
| 8.8 Vue d'ensemble des programmes / tableau de cuisson ..... | 60        |
| <b>9. Recettes .....</b>                                     | <b>61</b> |
| 9.1 Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes .....       | 61        |
| 9.2 Roulés à la saucisse .....                               | 61        |
| 9.3 Camembert rôti aux aïelles .....                         | 62        |
| 9.4 Tomates farcies .....                                    | 62        |
| 9.5 Falafels à la farine de pois chiches .....               | 63        |
| 9.6 Saumon en papillotes .....                               | 63        |
| 9.7 Brochettes courgette et aubergine .....                  | 64        |
| 9.8 Mini-pizzas au jambon et à la roquette .....             | 65        |
| 9.9 Ailes de poulet marinées .....                           | 65        |
| 9.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant .....        | 66        |
| <b>10. Nettoyage .....</b>                                   | <b>66</b> |
| <b>11. Rangement .....</b>                                   | <b>67</b> |
| <b>12. Mise au rebut .....</b>                               | <b>67</b> |
| <b>13. Dépannage .....</b>                                   | <b>68</b> |
| <b>14. Caractéristiques techniques .....</b>                 | <b>68</b> |
| <b>15. Garantie de HOYER Handel GmbH .....</b>               | <b>69</b> |

## **1. Aperçu de l'appareil**

- 1** Corps de la friteuse
- 2** Élément chauffant (sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil)
- 3** Écran tactile avec affichages et boutons tactiles
- 4 MAX** Repère du niveau de remplissage maximal du panier (le niveau de remplissage maximal est de 2,4 litres)
- 5** Panier
- 6** Insert de filtre
- 7** Protection contre le déverrouillage
- 8** Bouton de déverrouillage du panier
- 9** Poignée du panier
- 10** Sauteuse ; c'est ici qu'est collecté le liquide de cuisson
- 11** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 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 !

### ***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.

## ***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 :** remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

## **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 parties très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière. Saisissez le panier uniquement 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.
- ⊙ L'élément chauffant ne doit pas être essuyé avec un chiffon humide.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ 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.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 66).



### **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 vérifier 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 et
  - ... 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 toilettes par ex.).
- ⊙ 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. les 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 situé 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 corrosif 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 antidérapants en plastique. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.

## 4. Éléments livrés

- 1 friteuse à air chaud
- 1 sauteuse **10**
- 1 panier **5** avec insert de filtre **6**
- 1 mode d'emploi complet (sur Internet)
- 1 notice succincte (joint à l'appareil)

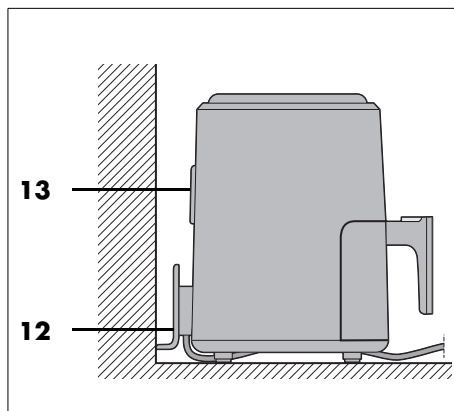
## 5. Mise en service

- 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 **13** pendant le fonctionnement.



- 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.
- Retirez le carton situé entre le panier **5** et la sauteuse **10**.

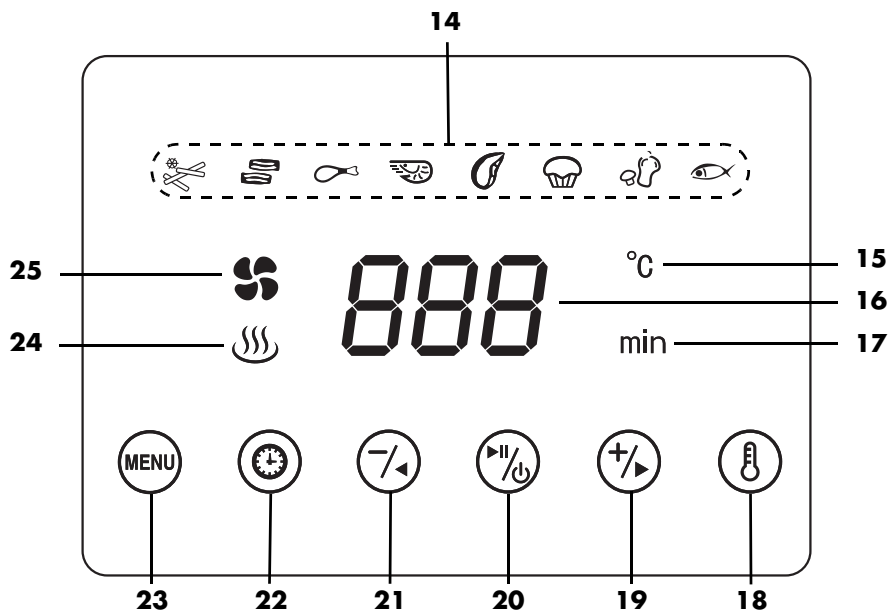
### **Figure A :**

1. Sortez la sauteuse **10** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **9**.
2. Faites glisser la protection contre le déverrouillage **7** dans le sens de la flèche.
3. Appuyez sur le bouton **8** de déverrouillage du panier et soulevez le panier **5** hors de la sauteuse **10**.

**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 **2**. 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 qui se trouve en dessous 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 (voir « Nettoyage » à la page 66).
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- Branchez la fiche secteur **11** 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. Vue d'ensemble de l'écran tactile



- 14** Symboles des programmes (voir « Vue d'ensemble des programmes / tableau de cuisson » à la page 60)
- 15 °C** Unité de la température
- 16** Affichage de chiffres (p. ex. température, temps de cuisson)
- 17 min** Unité du temps de cuisson
- 18** Bouton : afficher la température de cuisson
- 19** Bouton : augmenter la température / prolonger le temps de cuisson
- 20** Bouton : mise en marche/arrêt / démarrage/arrêt d'un programme
- 21** Bouton : baisser la température / réduire le temps de cuisson
- 22** Bouton : afficher le temps de cuisson
- 23** Bouton : appuyer à plusieurs reprises pour sélectionner un programme
- 24** Symbole de chauffe : est allumé lorsque l'appareil chauffe
- 25** Symbole de ventilation : clignote lorsque le ventilateur est en marche

## 7. Les bases de la friture

### Préparation des aliments

- Tous les aliments à frire doivent être aussi secs que possibles. 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 le panier **5** au-delà du repère **MAX 4**.
- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez un trop fort brunissement.

### Pour un brunissement homogène <sup>1 2</sup>

---

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

<sup>2</sup> : Secouer ou retourner à mi-cuisson.

---

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

1. Sortez la sauteuse **10** y compris le panier **5** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **9** 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 lors de la sortie de la sauteuse **10** y compris le panier **5**.
2. Remplacez la sauteuse **10** y compris le panier **5** dans l'appareil. L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

### Cuisson

La pâte ne doit **en aucun cas** être versée directement dans le panier **5**. 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 le panier **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.

## 8. Utilisation



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les parties 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 **10** et le panier **5**.
- ⊙ 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 panier **5** !

## 8.1 Raccordement électrique

- Une fois l'appareil installé, branchez la fiche secteur **11** 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.
  - Tous les affichages à l'écran tactile **3** s'allument brièvement.
  - Un double signal sonore se déclenche.
  - Le symbole du bouton de démarrage/d'arrêt  **20** s'allume. Le symbole allumé signale le mode veille.

## 8.2 L'écran tactile

L'écran tactile **3** contient des symboles n'affichant que des fonctions, p. ex. le symbole de chauffe  **24**.

D'autres symboles représentent (également) un bouton, p. ex. le bouton de démarrage/d'arrêt  **20**. Dans ce mode d'emploi, ces touches sont qualifiées de boutons en vue d'une meilleure lisibilité.

## 8.3 Mise en marche/arrêt

- Appuyez sur le bouton de démarrage/d'arrêt  **20** pour mettre en marche l'appareil depuis le mode veille.
  - Les symboles de programmes **14** et la rangée inférieure comprenant les boutons **18 – 23** s'affichent à l'écran **3**.
  - La température pré réglée **180 °C** et le temps de cuisson pré réglé **15 min** sont affichés en alternance et clignotent.

**REMARQUE :** lorsque, après la mise en marche, vous éteignez tout de suite l'appareil en appuyant longuement sur le bouton de démarrage/d'arrêt  **20**, le ventilateur se met en marche pendant env. 1 minute.

- Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton menu  **23** pour sélectionner le programme souhaité.
- Appuyez une nouvelle fois sur le bouton de démarrage/d'arrêt  **20** pour démarrer l'appareil.
  - Le symbole de chauffe  **24** s'affiche.
  - Le symbole de ventilation  **25** clignote.
  - La température réglée et le temps de cuisson s'affichent en alternance.
  - Le temps de cuisson diminue progressivement.
  - Le symbole de programme **14** sélectionné clignote.

- Pendant que l'appareil fonctionne, maintenez le bouton de démarrage/d'arrêt  **20** enfoncé pour commuter l'appareil sur le mode veille.
  - Un signal sonore retentit.
  - Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 1 minute et le symbole de ventilation  **25** clignote.
  - Seul le symbole  **20** est visible à l'écran **3**.
- Pour arrêter complètement l'appareil et couper l'alimentation secteur, débranchez la fiche secteur **11**.

## 8.4 Réglages manuels

Lorsque l'appareil est en marche, la rangée inférieure comprenant les boutons **18** – **23** est visible à l'écran **3**. Les réglages concernant la température et le temps de cuisson peuvent ainsi à tout moment être modifiés, p. ex. même si un programme est déjà en cours.

- Le bouton de la température  **18** et les boutons de réglage  **19**/ **21** permettent de régler la température entre 80 °C et 200 °C :
  - Appuyer sur le bouton de la température  **18**.
  - Appuyer brièvement sur les boutons de réglage  **19**/ **21** pour augmenter ou baisser la température par paliers de 5 °C. Maintenir enfoncés pour avance/retour rapides.
- Le bouton du temps de cuisson  **22** et les boutons de réglage  **19**/ **21** permettent de régler le temps de cuisson entre 1 et 60 minutes :
  - Appuyer sur le bouton du temps de cuisson  **22**.
  - Appuyer brièvement sur les boutons de réglage  **19**/ **21** pour prolonger ou réduire le temps de cuisson par paliers d'1 minute. Maintenir enfoncés pour avance/retour rapides.

## 8.5 Utilisation des programmes

### REMARQUES :

- Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant **2** chaud situé sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- **FONCTION DEMARRAGE RAPIDE**  
Allumez l'appareil depuis le mode veille à l'aide du bouton de démarrage/d'arrêt  **20**. En appuyant à nouveau sur le bouton de démarrage/d'arrêt  **20**, la cuisson démarre à la température prérégulée 180 °C et pour le temps de cuisson prérégulé 15 min.

L'appareil dispose de programmes pré-réglés pour de nombreux aliments et modes de préparation. Lorsque vous sélectionnez un programme, vous pouvez également procéder à tout moment aux réglages suivants :

- Température
  - Temps de cuisson
1. Préparez les aliments et déposez-les dans le panier **5**.
  2. Placez le panier **5** dans la sauteuse **10**.
  3. Insérez la sauteuse **10** dans le corps de la friteuse **1**.
  4. Allumez l'appareil à l'aide du bouton de démarrage/d'arrêt  **20**.
  5. Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton menu  **23** pour sélectionner le programme souhaité. Le symbole correspondant clignote.
  6. Démarrez le processus de cuisson à l'aide du bouton de démarrage/d'arrêt  **20**.
    - Le symbole de programme clignote. Les autres symboles des programmes sont masqués.
    - Le symbole de ventilation  **25** clignote.
    - Le symbole de chauffe  **24** s'allume.
    - Les boutons  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** et  **23** sont allumés.

## 8.6 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 **10** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **9**. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la sauteuse **10**.
  - Le symbole du bouton  **20** clignote.
  - Le symbole de chauffe  **24** n'est plus affiché.
  - Le symbole de programme clignote.
  - La température et le temps de cuisson s'affichent en alternance.
  - Le ventilateur s'arrête jusqu'à ce que la sauteuse **10** soit à nouveau insérée.
2. Remplacez la sauteuse **10** dans l'appareil. L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

**ou**

1. Appuyez brièvement sur le bouton de démarrage/d'arrêt  **20** pour interrompre le processus de cuisson.
  - Un signal retentit.
  - Le symbole du bouton  **20** clignote.
  - Le symbole de chauffe  **24** n'est plus affiché.
  - Le symbole de programme clignote.
  - Le symbole de ventilation  **25** clignote.
  - La température et le temps de cuisson s'affichent en alternance.
  - Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 1 minute.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton de démarrage/d'arrêt  **20** pour poursuivre le processus de cuisson.

## 8.7 Fin du processus de cuisson

- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 1 minute.
  - Une surface résistante à la chaleur pour la sauteuse **10** et le panier **5** ainsi qu'une assiette ou un bol (éventuellement préchauffés) sont nécessaires.
  - Pour couper l'alimentation secteur de l'appareil, débranchez la fiche secteur **11** après utilisation.
1. Sortez la sauteuse **10** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **9**. Placez la sauteuse **10** sur la surface résistante à la chaleur.
  2. **Figure A** : faites glisser la protection contre le déverrouillage **7** dans le sens de la flèche.
  3. Appuyez sur le bouton **8** de déverrouillage du panier et soulevez le panier **5** hors de la sauteuse **10**.
  4. Placez le panier **5** sur la surface résistante à la chaleur. Mettez les aliments dans l'assiette préparée / dans le saladier préparé.
  5. Laissez refroidir l'appareil et l'accessoire avant de les nettoyer.

---

**REMARQUE** : si le degré de brunissement - p. ex. - ne vous convenait toujours pas, il est possible de modifier manuellement le processus de cuisson (voir « Réglages manuels » à la page 58). Réinsérez la sauteuse **10** avec le panier **5** rempli dans le corps de la friteuse **1** et redémarrez le processus de cuisson. Contrôlez le degré de brunissement après quelques minutes. Pour ce faire, il vous suffit de sortir la sauteuse **10** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **9** et de la réinsérer.

---

## 8.8 Vue d'ensemble des programmes / 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.

| Symbole sur l'écran tactile                                                        | Programme / utilisation                                                                       | température préréglée (plage réglable) | temps préréglé (plage réglable) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|
|   | Frites surgelées <sup>1</sup><br>(quantité optimale env. 350 g, quantité maximale env. 640 g) | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                | 20 min<br>(1 – 60 min)          |
|   | Lard                                                                                          | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                | 10 min<br>(1 – 60 min)          |
|   | Volaille en morceaux, p. ex. cuisses <sup>2</sup><br>(quantité optimale : 4 morceaux)         | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                | 22 min<br>(1 – 60 min)          |
|   | Crevettes                                                                                     | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                | 12 min<br>(1 – 60 min)          |
|   | Steaks, côtelettes                                                                            | 200 °C<br>(80 – 200 °C)                | 15 min<br>(1 – 60 min)          |
|   | Muffins, gâteaux et pâtisseries                                                               | 160 °C<br>(80 – 200 °C)                | 15 min<br>(1 – 60 min)          |
|   | Légumes <sup>2</sup><br>(quantité optimale : env. 750 g)                                      | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                | 22 min<br>(1 – 60 min)          |
|  | Poisson                                                                                       | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                | 14 min<br>(1 – 60 min)          |

Les chiffres en exposant <sup>1,2</sup> signifient :

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

<sup>2</sup> : Secouer ou retourner à mi-cuisson.

---

**REMARQUE :** la température peut être augmentée ou diminuée par étapes de 5 °C dans la plage réglable.

---

## 9. Recettes

### 9.1 Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 4 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**

|             |                                  |
|-------------|----------------------------------|
| 250 g       | de patates douces                |
| 250 g       | de pommes de terre à chair ferme |
| 2 cuillères |                                  |
| 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. Remplissez les frites dans le panier à friture. 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.

### 9.2 Roulés à la saucisse

Ingrédients pour 4 portions

#### **Ingrédients**

|             |                                                  |
|-------------|--------------------------------------------------|
| 8           | saucisses (p. ex. de Francfort ou de Strasbourg) |
| 1 paquet    | de pâte feuilletée                               |
|             | Sel et poivre                                    |
| 2 cuillères |                                                  |
| à soupe     | de moutarde                                      |
| 2           | œufs                                             |

#### **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 abaissée 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 les œufs 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 le panier à friture. 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.

### 9.3 Camembert rôti aux aïrelles

Ingrédients pour 4 portions

**REMARQUE :** Vérifiez, tout au début, si vous pouvez placer les 4 camemberts entiers côte à côte dans le panier à friture. Si ce n'est pas le cas, préparez les camemberts en 2 fritures.

#### Ingrédients

|                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| 4                       | camemberts (de 150 g chacun) |
| 2                       | œufs                         |
| 2 cuillères à soupe     | de crème                     |
| 6 cuillères à soupe     | de chapelure                 |
| 4 cuillères à soupe     | d'aïrelles en bocal          |
| Sel et poivre à volonté |                              |

#### Préparation

1. Battez les œufs 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 aïrelles.

### 9.4 Tomates farcies

Ingrédients pour 4 portions

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

#### Ingrédients

|                      |                                    |
|----------------------|------------------------------------|
| 12 cuillères à soupe | d'huile d'olive                    |
| 12                   | tomates de taille moyenne          |
| 4                    | gousses d'ail                      |
| 2 bouquets           | de persil plat                     |
| 4 tranches           | de pain de mie (de taille normale) |
| 1 cuillère à café    | de sel                             |
| 4 pincées            | de poivre                          |
| 80 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. Mixez finement tous les ingrédients.
7. Remplissez les tomates avec la farce.
8. Déposez les tomates dans le panier à friture.
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.

## 9.5 Falafels à la farine de pois chiches

Ingédients pour 4 portions

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

### Ingédients

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| 240 g                  | de farine de pois chiches |
| 240 ml                 | d'eau                     |
| 8 cuillères<br>à soupe | d'huile d'olive           |
| 4                      | gousses d'ail             |
| 2                      | échalotes                 |
| 2 bouquets             | de persil                 |
| 1 cuillère<br>à café   | de sel                    |
| 3 cuillères<br>à café  | de cumin                  |
| 1 cuillère<br>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 1 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 du panier à friture.
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 7 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.

## 9.6 Saumon en papillotes

Ingédients pour 2 portions

### Ingédients

|                        |                                  |
|------------------------|----------------------------------|
| 250 g                  | de pommes de terre à chair ferme |
| 100 g                  | d'épinards frais                 |
| 1                      | échalote                         |
| 1                      | gousse d'ail                     |
| 1 cuillère<br>à soupe  | d'huile d'olive                  |
| 300 g                  | de filet de saumon (sans peau)   |
| 1                      | branche de persil                |
| 1                      | branche de basilic               |
| 1 cuillère<br>à soupe  | de câpres                        |
| 2 cuillères<br>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 sa-

- lée, 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 deux grands morceaux de papier cuisson.
  11. Déposez les pommes de terre au centre de chacun d'entre eux 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 aliments, refermez bien les côtés et déposez les papillotes côte à côte dans le panier à friture.
  14. Cuisez à 200 °C pendant env. 20 minutes.
  15. Retirez le papier cuisson et servez aussitôt.

## 9.7 Brochettes courgette et aubergine

Ingrédients pour 4 portions

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

### Ingrédients

|            |                 |
|------------|-----------------|
| ½ cuillère |                 |
| à café     | de poivre       |
| ½ cuillère |                 |
| à café     | de piment       |
| ½ cuillère |                 |
| à café     | de coriandre    |
| ½ cuillère |                 |
| à café     | de thym séché   |
| ½ cuillère |                 |
| à café     | d'origan séché  |
| 1 cuillère |                 |
| à café     | de sel          |
| 50 ml      | d'huile d'olive |
| 2          | aubergines      |
| 2          | courgettes      |
| 2          | oignons         |
|            | 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.

## 9.8 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.

## 9.9 Ailes de poulet marinées

Ingrédients pour 2 personnes

### Ingrédients

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Env. 8          | ailes de poulet |
| 1 à 2 cuillère  |                 |
| 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 le panier à friture et réglez le panier à friture 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 aimez les ailes de poulet plus croustillantes, vous pouvez prolonger la cuisson à 200 °C pendant 5 minutes.

## 9.10 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. Répartissez la pâte dans des moules à muffins et déposez-les dans le panier à friture. Placez ce dernier dans l'appareil préchauffé.
7. Réglez la température sur 180 °C et le temps de cuisson sur 5 à 6 minutes.
8. Faites cuire les petits fondants et dégustez-les chauds.

## 10. 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 **11** 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 corrosif 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.
- Le panier **5** et l'insert de filtre **6** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Poussez l'insert de filtre **6** vers le haut pour le sortir du panier **5**. Après le nettoyage, lorsque vous mettez en place l'insert de filtre **6**, veillez à ce que son bombage soit tourné vers le haut. Appuyez sur les bords de l'insert de filtre **6** jusqu'à ce que vous l'entendiez s'enclencher.

**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.

- Nettoyez la sauteuse **10** à la main et à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.
- 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.

## 11. Rangement

- Avant de ranger la friteuse à air chaud ...  
... il faut débrancher la fiche secteur **11**,  
... l'appareil doit être refroidi et  
... toutes les pièces de la friteuse  
doivent être complètement séchées.
- Enroulez le câble de raccordement **11** autour de l'enrouleur pour le câble **12**.

## 12. Mise au rebut

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



LE TRI  
+ FACILE

ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

OU



FR

ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier



FR  
Cet appareil  
se recycle

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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

## 13. 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.

## 14. Caractéristiques techniques

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| Modèle :               | SHFD 1400 C1        |
| Tension secteur :      | 220 – 240 V ~ 50 Hz |
| Classe de protection : | I                   |
| Puissance :            | 1 400 W             |

| Problème                                                                      | Cause possible / solution                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ne fonctionne pas                                                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li><li>• Vérifiez le branchement.</li></ul>                                                                                    |
| Après écoulement du temps recommandé, les aliments ne sont toujours pas cuits | <ul style="list-style-type: none"><li>• La quantité d'aliments était-elle trop importante ou les morceaux trop épais ?</li><li>• La température ou le temps de cuisson étaient-ils réglés trop bas ?</li></ul>                    |
| Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Des restes d'aliments brûlant lors du préchauffage se trouvent-ils sur l'élément chauffant <b>2</b> ? Il ne faut pas remplir le panier <b>5</b> au-delà du repère <b>MAX 4</b>.</li></ul> |

## Symboles utilisés

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Geprüfte Sicherheit</b> (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.

## 15. 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 : 467257\_2407** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **467257\_2407**.



## Centre de service

**BE** Service Belgique  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**IAN : 467257\_2407**



### **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

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Overzicht .....</b>                             | <b>73</b> |
| <b>2. Correct gebruik .....</b>                       | <b>74</b> |
| <b>3. Veiligheidsinstructies .....</b>                | <b>74</b> |
| <b>4. Leveringsomvang .....</b>                       | <b>77</b> |
| <b>5. Ingebruikname .....</b>                         | <b>78</b> |
| <b>6. Een overzicht van het touchdisplay .....</b>    | <b>79</b> |
| <b>7. Grondbeginselen van het frituren .....</b>      | <b>80</b> |
| <b>8. Bedienen .....</b>                              | <b>81</b> |
| 8.1 Stroomaansluiting .....                           | 81        |
| 8.2 Het touchdisplay .....                            | 81        |
| 8.3 In-/uitschakelen .....                            | 81        |
| 8.4 Handmatige instellingen .....                     | 82        |
| 8.5 Programma's gebruiken .....                       | 82        |
| 8.6 Gaarproces onderbreken .....                      | 83        |
| 8.7 Einde van het gaarproces .....                    | 83        |
| 8.8 Een overzicht van de programma's /gaartabel ..... | 84        |
| <b>9. Recepten .....</b>                              | <b>85</b> |
| 9.1 Gemengde patat frites met kruidenmayonaise .....  | 85        |
| 9.2 Saucijzenbroodjes .....                           | 85        |
| 9.3 Gebakken camembert met veenbessen .....           | 86        |
| 9.4 Gevulde tomaten .....                             | 86        |
| 9.5 Falafel van kikkererwtenmeel .....                | 87        |
| 9.6 Zalm in pakjes .....                              | 87        |
| 9.7 Spiesjes van courgette en aubergine .....         | 88        |
| 9.8 Minipizza met ham en rucola .....                 | 88        |
| 9.9 Gemarineerde chickenwings .....                   | 89        |
| 9.10 Chocoladetaartjes met zachte kern .....          | 89        |
| <b>10. Reinigen .....</b>                             | <b>90</b> |
| <b>11. Bewaren .....</b>                              | <b>90</b> |
| <b>12. Weggooien .....</b>                            | <b>91</b> |
| <b>13. Problemen oplossen .....</b>                   | <b>91</b> |
| <b>14. Technische gegevens .....</b>                  | <b>92</b> |
| <b>15. Garantie van HOYER Handel GmbH .....</b>       | <b>93</b> |

# 1. **Overzicht**

- 1** Behuizing
- 2** Verwarmingselement (aan de bovenzijde van de binnenruimte)
- 3** Touchdisplay met weergaven en sensortoetsen
- 4** **MAX** Markering voor de maximale vulhoogte van de frituurmand (maximale vulhoogte is 2,4 liter)
- 5** Frituurmand
- 6** Zeefinzetstuk
- 7** Ontgrendelingsbeveiliging
- 8** Toets voor het ontgrendelen van de frituurmand
- 9** Greep van de frituurmand
- 10** Pan; hier wordt de vloeistof van het bakken verzameld
- 11** Aansluitsnoer met stekker
- 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 handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding om er later informatie uit te kunnen halen.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding 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 handleiding 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:** situaties 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 letsel oplopen.



- ⊙ Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals de afvoerluchtopening op de achterzijde, niet aan. Pak uitsluitend de greep van de frituurmand 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 gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Het verwarmingselement mag niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ 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.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 90) in acht.



### **GEVAAR voor kinderen!**

- ⊙ Zorg ervoor dat kinderen de warme hetteluchtfriteuse nooit naar beneden kunnen trekken (bijv. aan het stroomsnoer). 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 van 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 zichtbaar beschadigd is 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 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 en ... bij onweer.
- ⊙ Om een gevaarlijke situatie 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. Leveringsomvang**

- 1 heteluchtfriteuse
- 1 pan **10**
- 1 frituurmand **5** met zeefinzetstuk **6**
- 1 volledige handleiding (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

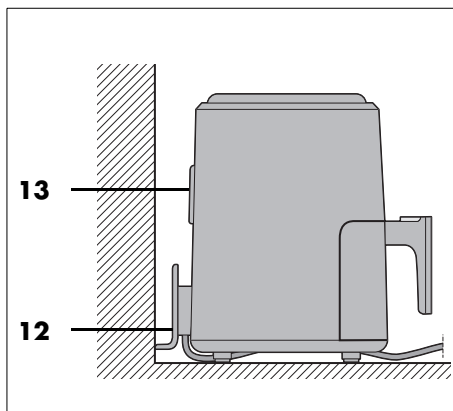
## 5. Ingebruikname

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



### GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat bevindt zich de afvoerluchtopening **13**. Tijdens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopening **13**.



- ⊙ Dek de afvoerluchtopening **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.
- ⊙ Verwijder het karton tussen de frituurmand **5** en de pan **10**.

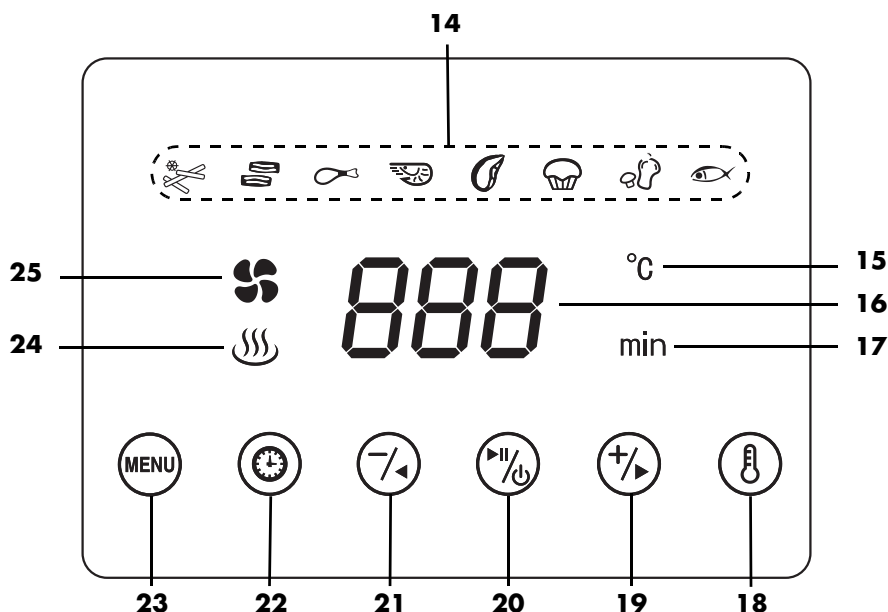
### Afbeelding A:

1. Trek de pan **10** aan de greep **9** uit het behuizing **1**.
2. Schuif de ontgrendelingsbeveiliging **7** in de richting van de pijl.
3. Druk op de toets **8** om het frituurmand te ontgrendelen en trek de frituurmand **5** naar boven uit de pan **10**.

**AANWIJZING:** wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dat is aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement **2** te wijten en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

- Trek de beschermfolies en hechtstroken van het apparaat af, maar verwijder niet het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Controleer of alle accessoires voorhanden en onbeschadigd zijn.
- Reinig het apparaat en alle accessoires alvorens het voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen" op pagina 90).
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, antislip, hittebestendige ondergrond.
- Steek de stekker **11** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.

## 6. Een overzicht van het touchdisplay



- 14** Programmasymbolen (zie "Een overzicht van de programma's /gaartabel" op pagina 84)
- 15 °C** Temperatuureenheid
- 16** Weergave van cijfers (bijv. temperatuur, gaartijd)
- 17 min** Gaartijdeenheid
- 18** Toets: gaartemperatuur weergeven
- 19** Toets: temperatuur verhogen / gaartijd verlengen
- 20** Toets: in-/uitschakelen / programma start/stop
- 21** Toets: temperatuur verlagen / gaartijd verkorten
- 22** Toets: gaartijd weergeven
- 23** Toets: herhaaldelijk indrukken om een programma te kiezen
- 24** Verwarmingssymbool: brandt wanneer het apparaat opwarmt
- 25** Ventilatorsymbool: knippert wanneer de ventilator werkt

## 7. Grondbeginselen van het frituren

### Vorbereiding van de levensmiddelen

- Alle levensmiddelen moeten voor het frituren zo droog mogelijk zijn. Droog de te frituren etenswaren goed af en verwijder het ijs bij diepgevroren levensmiddelen.
- Verwijder bij diepvriesvoeding zoveel water en ijs als mogelijk, voor u de levensmiddelen in de heteluchtfriteuse doet.
- Zorg er bij gepaneerde levensmiddelen voor dat de paneermeelcoating zo goed mogelijk hecht aan de etenswaren.

### 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 frituurmand **5** mag niet hoger dan de markering **MAX 4** worden gevuld.
- Acrylamide is mogelijk kankerverwekkend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u te sterke bruinkleuring te vermijden.

### Voor een gelijkmatige bruining <sup>1 2</sup>

---

<sup>1</sup>: Na 1/3 en 2/3 van de baktijd schudden of omdraaien.

<sup>2</sup>: Na de helft van de baktijd schudden of omdraaien.

---

Als een gelijkmatige bruining belangrijk is (bijv. bij patat frites of kip nuggets), moeten de levensmiddelen tijdens het bakken 1 - 2 keer worden geschud.

1. Trek de pan **10** en de frituurmand **5** aan de greep **9** 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 terecht komen. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de pan **10** incl. frituurmand **5** automatisch uit.
2. Zet de pan **10** incl. frituurmand **5** terug in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot het aflopen van de gaartijd.

### Bakken

Deeg mag **nooit** rechtstreeks in de frituurmand **5** worden gedaan. Na de voorbereiding doet u het deeg in een bakvorm of een andere hittebestendige vorm (bijv. muffin-vormpjes). Die plaatst u dan met het deeg in de frituurmand **5**.

### Verpakkingsgegevens

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

## 8. 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 pannenlappen om de pan **10** en de frituurmand **5** vast te pakken.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening **13**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfrituse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat mag nooit zonder de frituurmand **5** worden gebruikt!

## 8.1 Stroomaansluiting

- Wanneer het apparaat is opgesteld, steekt u de stekker **11** in een randgeaard stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.
  - Alle weergaven op het touchdisplay **3** branden kort.
  - Er weerklinkt een dubbel geluidssignaal.
  - Het symbool van de toets start/stop  **20** brandt. Het brandende symbool signaleert de stand-by.

## 8.2 Het touchdisplay

Op het touchdisplay **3** staan symbolen die alleen functies weergeven, bijv. het verwarmingssymbool  **24**.

Andere symbolen geven (ook) een knop weer, bijv. de toets start/stop  **20**. Vanwege de betere leesbaarheid worden de knoppen in deze handleiding Toetsen genoemd.

## 8.3 In-/uitschakelen

- Druk op de toets start/stop  **20** om het apparaat vanuit de stand-bywerking in te schakelen.
  - Op het display **3** worden de programmasymbolen **14** en de onderste rij met de toetsen **18 – 23** weergegeven.
  - De vooraf ingestelde temperatuur van **180 °C** en de vooraf ingestelde bak-tijd van **15 min** worden afwisselend knipperend weergegeven.

**AANWIJZING:** wanneer u het apparaat na het inschakelen door lang te drukken op de toets Start/Stop  **20** meteen weer uitschakelt, gaat de ventilator gedurende ca. 1 minuut aan.

- Druk herhaaldelijk op de toets Menu  **23** om het gewenste programma te kiezen.
- Druk opnieuw op de toets start/stop  **20** om het apparaat te starten.
  - Het verwarmingssymbool  **24** wordt weergegeven.
  - Het ventilatorsymbool  **25** knippert.
  - De ingestelde temperatuur en de gaartijd worden wisselend weergegeven.
  - De gaartijd wordt afgeteld.
  - Het gekozen programmasymbool **14** knippert.

- Terwijl het apparaat werkt, houdt u de toets start/stop  **20** ingedrukt om het apparaat naar de stand-bywerking te schakelen.
  - Er weerklinkt een geluidssignaal.
  - De ventilator werkt nog ca. 1 minuut door en het ventilatorsymbool  **25** knippert.
  - Op het display **3** is alleen het symbool  **20** te zien.
- Om het apparaat volledig uit te schakelen en de stroomtoevoer te onderbreken, dient u de stekker **11** uit het stopcontact te trekken.

## 8.4 Handmatige instellingen

Terwijl het apparaat is ingeschakeld, is op het display **3** de onderste rij met de toetsen **18 – 23** zichtbaar. Daarmee kunt u al tijd de instellingen voor de temperatuur en de gaartijd veranderen, bijv. ook wanneer een programma al in werking is.

- Met de temperatuuroets  **18** en de insteltoetsen  **19**/ **21** stelt u de temperatuur in tussen 80 °C en 200 °C:
  - Druk op de temperatuuroets  **18**.
  - Druk kort op de insteltoetsen  **19**/ **21** voor stappen van 5 °C. Houd deze ingedrukt om snel vooruit/achteruit te gaan.
- Stel de gaartijd in tussen 1 en 60 minuten met de gaartijdtoets  **22** en de insteltoetsen  **19**/ **21**:
  - Druk op de gaartijdtoets  **22**.
  - Druk kort op de insteltoetsen  **19**/ **21** voor stappen van 1 minuut. Houd deze ingedrukt om snel vooruit/achteruit te gaan.

## 8.5 Programma's gebruiken

### AANWIJZINGEN:

- Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement **2** aan de bovenzijde van de binnenruimte niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- **SNELSTARTFUNCTIE**  
Schakel het apparaat uit de stand-bywerking met de toets start/stop  **20** in. Door opnieuw te drukken op de toets start/stop  **20** wordt het bakken met de vooraf ingestelde temperatuur van 180 °C en de vooraf ingestelde baktijd van 15 min gestart.

Voor veel levensmiddelen en typen bereidingen beschikt het apparaat over vooraf ingestelde programma's. Wanneer u een programma kiest, kunt u bovendien altijd de volgende instellingen uitvoeren:

- Temperatuur
  - Gaartijd
1. Bereid de levensmiddelen voor en doe deze in de frituurmand **5**.
  2. Plaats de frituurmand **5** in de pan **10**.
  3. Schuif de pan **10** in de behuizing **1**.
  4. Schakel het apparaat in met de toets start/stop  **20**.
  5. Druk herhaaldelijk op de toets Menu  **23** om het gewenste programma te kiezen. Het overeenkomstige symbool knippert.
  6. Start het gaarproces met de toets start/stop  **20**.
    - Het programmasymbool knippert. De andere programmasymbolen worden verborgen.
    - Het ventilatorsymbool  **25** knippert.
    - Het verwarmingssymbool  **24** brandt.
    - De toetsen  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** en  **23** branden.

## 8.6 Gaarproces onderbreken

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

1. Trek de pan **10** aan de greep **9** uit het behuizing **1**. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de pan **10** automatisch uit.
  - Het toetssymbool  **20** knippert.
  - Het verwarmingssymbool  **24** wordt niet meer weergegeven.
  - Het programmasymbool knippert.
  - De temperatuur en de gaartijd worden afwisselend weergegeven.
  - De ventilator stopt tot de pan **10** weer is teruggezet.
2. Plaats de pan **10** weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot het aflopen van de gaartijd.

**of**

1. Druk kort op de toets start/stop  **20** om het gaarproces te onderbreken.
  - U hoort een signaal.
  - Het toetssymbool  **20** knippert.
  - Het verwarmingssymbool  **24** wordt niet meer weergegeven.
  - Het programmasymbool knippert.
  - Het ventilatorsymbool  **25** knippert.
  - De temperatuur en de gaartijd worden afwisselend weergegeven.
  - De ventilator werkt nog ca. 1 minuut door.
2. Druk opnieuw op de toets start/stop  **20** om het gaarproces voort te zetten.

## 8.7 Einde van het gaarproces

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, hoort u een geluidssignaal. De ventilator werkt nog ca. 1 minuut door.
- U hebt een hittebestendige ondergrond voor de pan **10** en de frituurmand **5** nodig, en een bord of een schaal (evt. voorverwarmd).
- Om de stroomtoevoer naar het apparaat te onderbreken, dient u na gebruik de stekker **11** uit het stopcontact te trekken.

1. Trek de pan **10** aan de greep **9** uit het behuizing **1**. Plaats de pan **10** op de hittebestendige ondergrond.
2. **Afbeelding A:** schuif de ontgrendelingsbeveiliging **7** in de richting van de pijl.
3. Druk op de toets **8** om het frituurmand te ontgrendelen en trek de frituurmand **5** naar boven uit de pan **10**.
4. Plaats de frituurmand **5** op de hittebestendige ondergrond. Doe de gerechten in het voorbereide bord/de voorbereide schaal.
5. Laat het apparaat en de accessoires afkoelen voordat u deze reinigt.

---

**AANWIJZING:** als de mate van bruining nog niet voldoet aan uw wens, dan kunt u het gaarproces handmatig veranderen (zie "Handmatige instellingen" op pagina 82). Schuif de pan **10** met de gevulde frituurmand **5** weer in de behuizing **1** en begin opnieuw met het gaarproces. Trek de pan **10** daarvoor aan de greep **9** gewoon uit de behuizing **1** en plaats deze daarna weer terug.

---

## 8.8 Een overzicht van de programma's /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.

| Symbolen op het touchdisplay                                                        | Programma/gebruik                                                                                  | vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik) | vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|    | Diepvriesfrietten <sup>1</sup><br>(optimale hoeveelheid ca. 350 g, maximale hoeveelheid ca. 640 g) | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                           | 20 min<br>(1 – 60 min)                     |
|    | Spek                                                                                               | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                           | 10 min<br>(1 – 60 min)                     |
|    | Gevogelte in delen, bijv. bouten <sup>2</sup><br>(optimale hoeveelheid 4 stuks)                    | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                           | 22 min<br>(1 – 60 min)                     |
|    | Garnalen                                                                                           | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                           | 12 min<br>(1 – 60 min)                     |
|    | Biefstukken/koteletten                                                                             | 200 °C<br>(80 – 200 °C)                           | 15 min<br>(1 – 60 min)                     |
|    | Muffins, gebak en bakproducten                                                                     | 160 °C<br>(80 – 200 °C)                           | 15 min<br>(1 – 60 min)                     |
|   | Groente <sup>2</sup><br>(optimale hoeveelheid ca. 750 g)                                           | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                           | 22 min<br>(1 – 60 min)                     |
|  | Vis                                                                                                | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                           | 14 min<br>(1 – 60 min)                     |

De verwijzingen <sup>1,2</sup> betekenen:

<sup>1</sup>: Na 1/3 en 2/3 van de baktijd schudden of omdraaien.

<sup>2</sup>: Na de helft van de baktijd schudden of omdraaien.

---

**AANWIJZING:** de temperatuur kan in het instelgebied in stappen van 5 °C worden verhoogd of verlaagd.

---

## 9. Recepten

### 9.1 Gemengde patat frites met kruidenmayonaise

Ingrediënten voor 4 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

- 250 g zoete aardappelen
- 250 g vastkokende aardappelen
- 2 eetlepels 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 blokjes van ongeveer 1 cm dik en meng ze met de olie in een kom.
6. Doe de patat frites in de frituurmand. 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.

### 9.2 Saucijzenbroodjes

Ingrediënten voor 4 porties

#### Ingrediënten

- 8 worstjes (bijv. Frankfurter of Weense worstjes)
- 1 pak bladerdeeg
- Zout en peper
- 2 eetlepels mosterd
- 2 eieren

#### 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 zijken iets uitsteken.
6. Klop de eieren los en bestrijk het bladerdeeg ermee.
7. Druk de uiteinden van het bladerdeeg stevig aan.
8. Doe de worstjes in de frituurmand. 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.

### 9.3 Gebakken camembert met veenbessen

Ingrediënten voor 4 porties

**AANWIJZING:** Controleer helemaal aan het begin of de 4 camemberts heel naast elkaar in het frituurmandje passen. Anders kunt u de camemberts in 2 keer frituren.

#### Ingrediënten

- |             |                                     |
|-------------|-------------------------------------|
| 4           | Camemberts (elk tot maximaal 150 g) |
| 2           | eieren                              |
| 2 eetlepels | slagroom                            |
| 6 eetlepels | paneermeel                          |
| 4 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.

### 9.4 Gevulde tomaten

Ingrediënten voor 4 porties

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

#### Ingrediënten

- |              |                                    |
|--------------|------------------------------------|
| 12 eetlepels | olijfolie                          |
| 12           | middelgrote tomaten                |
| 4            | teentjes knoflook                  |
| 2 bosje      | gladde peterselie                  |
| 4 plakjes    | geroosterd brood (normaal formaat) |
| 1 theelepel  | zout                               |
| 4 snufje     | peper                              |
| 80 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. Leg de tomaten in de frituurmand.
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.

## 9.5 Falafel van kikkererwtenmeel

Ingrediënten voor 4 porties

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

### Ingrediënten

|              |                       |
|--------------|-----------------------|
| 240 g        | kikkererwtenmeel      |
| 240 ml       | water                 |
| 8 eetlepels  | olijfolie             |
| 4            | teentjes knoflook     |
| 2            | sjalotten             |
| 2 bosjes     | peterselie            |
| 1 theelepel  | zout                  |
| 3 theelepels | komijn                |
| 1 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 1 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 inzetstuk van de frituurmand.
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 7 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.

## 9.6 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 zijken goed dicht en plaats de pakjes naast elkaar in de frituurmand.
14. Op 200 °C gedurende ca. 20 minuten laten garen.
15. Verwijder vervolgens het papier en serveer het gerecht onmiddellijk.

## 9.7 Spiesjes van courgette en aubergine

Ingrediënten voor 4 porties

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

### Ingrediënten

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| ½ theelepel | peper             |
| ½ theelepel | piment            |
| ½ theelepel | koriander         |
| ½ theelepel | gedroogde tijm    |
| ½ theelepel | gedroogde oregano |
| 1 theelepel | zout              |
| 50 ml       | olijfolie         |
| 2           | aubergines        |
| 2           | courgettes        |
| 2           | uien              |
|             | 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-olienmengsel.
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.

## 9.8 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.

## 9.9 Gemarineerde chickenwings

Ingrediënten voor 2 personen

### Ingrediënten

Ca. 8 kippenvleugels

1 - 2

theelepels zout

1 - 2

theelepels paprika

### Ingrediënten voor de marinade

6 eetlepels zonnebloem- of koolzaadolie

6 eetlepels Sweet'n Hot Cilli-saus

4 eetlepels tomatenketchup

4 eetlepels azijn

1 - 2

theelepels chilivlokken

### Bereiding

1. Vermeng alle marinade-ingrediënten 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 frituurmand 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:** Tip Wie de kippenvleugels graag knapperiger wil, kan ze vervolgens op 200 °C nog 5 minuten verder laten garen.

## 9.10 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. Giet het beslag in muffinvormpjes en plaats ze in de frituurmand. Plaats dit in het voorverwarmde apparaat.
7. Stel de temperatuur op 180 °C en de gaartijd op 5 - 6 minuten in.
8. Bak de chocoladetaartjes en geniet er warm van.

## 10. Reinigen

---



### **GEVAAR voor brandwonden!**

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



### **GEVAAR voor een elektrische schok!**

- ⊙ Trek de stekker **11** 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 delen volledig aan de lucht drogen.

---

### **Accessoires**

- Verwijder de grove levensmiddelenresten.
- Frituurmand **5** en zeefinzetstuk **6** kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd. Het zeefinzetstuk **6** drukt u omhoog uit de frituurmand **5**. Let er na het reinigen bij het terugzetten op dat de welving van het zeefinzetstuk **6** omhoog wijst. Druk het zeefinzetstuk **6** aan de randen omlaag tot deze merkbaar vastklikt.

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

---

- Week ingebrande voedselresten van te voren in.
- Reinig pan **10** met de hand met warm water en afwasmiddel. Spoel grondig met schoon water na.

- Laat alle delen 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.

## 11. Bewaren

- Voor u de heteluchtfriteuse opbergt ...
  - ... moet de stekker **11** uit het stopcontact worden getrokken;
  - ... moet het apparaat afgekoeld zijn; en
  - ... moeten alle delen volledig droog zijn.
- Wikkel het aansluitsnoer **11** rond de kabelopwikkeling **12**.

## 12. 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.

## 13. 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                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li><li>• Controleer de aansluiting.</li></ul>                                                                                                               |
| Gerechten na de aanbevolen tijd nog niet klaar | <ul style="list-style-type: none"><li>• Was de hoeveelheid te groot of waren de stukken te dik?</li><li>• Was de temperatuur of de gaartijd te laag ingesteld?</li></ul>                                                                  |
| Sterke rook- en geurontwikkeling               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Zijn er levensmiddelen aanwezig op het verwarmingselement <b>2</b> die bij het opwarmen verbranden? De frituurmand <b>5</b> mag niet hoger dan de markering <b>MAX 4</b> worden gevuld.</li></ul> |

## 14. Technische gegevens

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Model:                   | SHFD 1400 C1        |
| Netspanning:             | 220 – 240 V ~ 50 Hz |
| Beschermings-<br>klasse: | I                   |
| Vermogen:                | 1400 W              |

## Gebruikte symbolen

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Geprüfte <b>S</b> 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.

## **15. 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: 467257\_2407** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **467257\_2407** uw handleiding openen.



### **Servicecenters**

**(NL)** Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

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

**(BE)** Service België

Tel.: 0800 12089

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

**IAN: 467257\_2407**



## Περιεχόμενα

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| 1. Επισκόπηση .....                                         | 97  |
| 2. Ενδεδειγμένη χρήση.....                                  | 98  |
| 3. Υποδείξεις ασφαλείας .....                               | 98  |
| 4. Σύνολο παράδοσης.....                                    | 102 |
| 5. Θέση σε λειτουργία.....                                  | 102 |
| 6. Η οθόνη αφής με μια ματιά .....                          | 103 |
| 7. Μικρός οδηγός τηγανίσματος .....                         | 104 |
| 8. Χειρισμός.....                                           | 104 |
| 8.1 Σύνδεση ρεύματος.....                                   | 105 |
| 8.2 Η οθόνη αφής .....                                      | 105 |
| 8.3 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση.....                        | 105 |
| 8.4 Χειροκίνητες ρυθμίσεις .....                            | 106 |
| 8.5 Χρήση προγραμμάτων .....                                | 106 |
| 8.6 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος .....                  | 107 |
| 8.7 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.....                 | 107 |
| 8.8 Τα προγράμματα με μια ματιά / Πίνακας μαγειρέματος..... | 108 |
| 9. Συνταγές .....                                           | 109 |
| 9.1 Ανάμικτες πατάτες τηγανητές με μαγιονέζα βοτάνων.....   | 109 |
| 9.2 Λουκάνικα σε ζύμη σφολιάτας.....                        | 109 |
| 9.3 Ψητό καμαμπέρ (camembert) με κόκκινα μύρτιλλα .....     | 110 |
| 9.4 Γεμιστές ντομάτες .....                                 | 110 |
| 9.5 Φαλάφελ από αλεύρι ρεβιθιού.....                        | 111 |
| 9.6 Σολομός σε πακέτο.....                                  | 112 |
| 9.7 Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες.....            | 113 |
| 9.8 Μίνι πίτσα με ζαμπόν και ρόκα .....                     | 113 |
| 9.9 Μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου .....               | 114 |
| 9.10 Ατομικά σουφλέ σοκολάτας με υγρό κέντρο.....           | 114 |
| 10. Καθαρισμός.....                                         | 115 |
| 11. Φύλαξη.....                                             | 115 |
| 12. Απόρριψη .....                                          | 116 |
| 13. Επίλυση προβλημάτων .....                               | 116 |
| 14. Τεχνικά χαρακτηριστικά.....                             | 117 |
| 15. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH .....            | 118 |

## 1. **Επισκόπηση**

- 1           Περίβλημα
- 2           Στοιχείο θέρμανσης (στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου)
- 3           Οθόνη αφής με ενδείξεις και πλήκτρα αισθητήρα
- 4   **MAX**   Σημάδι για τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του καλαθιού τηγανίσματος (η μέγιστη στάθμη πλήρωσης είναι 2,4 λίτρα)
- 5           Καλάθι τηγανίσματος
- 6           Πλέγμα
- 7           Ασφάλεια
- 8           Πλήκτρο για απασφάλιση του καλαθιού τηγανίσματος
- 9           Λαβή του καλαθιού τηγανίσματος
- 10          Τηγάνι, εδώ μαζεύεται το υγρό από το ψήσιμο
- 11          Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φως τροφοδοσίας
- 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 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 ιδιωτική 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:** περιστατικά 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. Ακουμπάτε το καλάθι τηγανίσματος 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.
- ⊙ Τα θερμαντικά στοιχεία δεν πρέπει να σκουπίζονται με υγρό πανί.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ 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.
- ⊙ Λάβετε υπόψη το κεφάλαιο για τον καθαρισμό (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 115).



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!**

- ⊙ Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν ποτέ να τραβήξουν την καυτή φριτζά 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.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια 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.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ για πουλιά!**

- ⊙ Τα πουλιά αναπνέουν πιο γρήγορα, διαμοιράζουν 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.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ 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.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ 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 τέτοιον τρόπο, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να το πατήσει κανείς, να εμπλακεί σε αυτό ή να σκοντάψει επάνω του.
- ⊙ Συνδέετε το φις 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, βγάλτε 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 δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή,  
... πριν από τον καθαρισμό της συσκευής και  
... 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.
- ⊙ Επιτρέψτε πάντα τη φριτζά 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.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη φριτζά θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τοίχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.

- ⊙ Λειτουργείτε τη φριτζά 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.
- ⊙ Μην μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτζά 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 το καυτό στοιχείο θέρμανσης στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου και κολλήσουν εκεί.
- ⊙ Μην 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 **10**
- 1 καλάθι τηγανίσματος **5** με πλέγμα **6**
- 1 πλήρεις οδηγίες χρήσης (στο διαδίκτυο)
- 1 σύντομες οδηγίες  
(συνοδεύουν τη συσκευή)

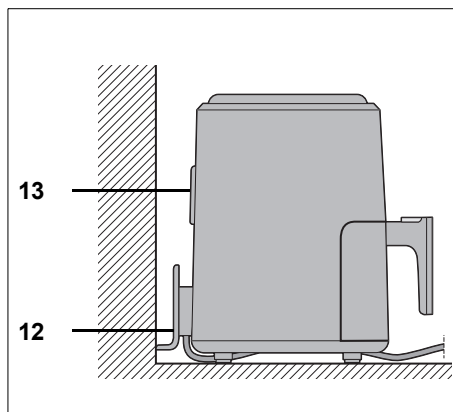
## 5. Θέση σε λειτουργία

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. **Ιδίως το εσωτερικό πρέπει να είναι απολύτως ελεύθερο 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 **13** διαφεύγει κατά τη λειτουργία καυτός ατμός.



- Μην καλύπτετε ποτέ το άνοιγμα εξόδου αέρα **13**.
- Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα θερμού αέρα ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τοίχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.

- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.
- Αφαιρέστε το χαρτόνι ανάμεσα στο καλάθι τηγανίσματος **5** και στο τηγάνι **10**.

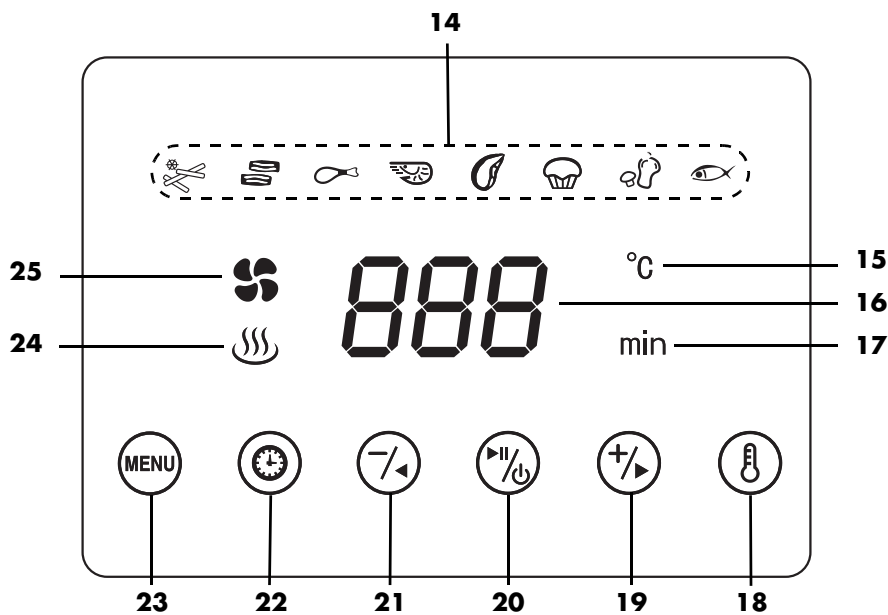
### **Εικόνα Α:**

- Απομακρύνετε το τηγάνι **10** από τη λαβή **9** από το περίβλημα **1**.
- Σύρετε την ασφάλεια **7** με τη φορά του βέλους.
- Πατήστε το πλήκτρο για την απασφάλιση του καλαθιού τηγανίσματος **8** και ανασηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **5** από το τηγάνι **10**.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να υπάρξει μια μικρή ποσότητα καπνού και ελαφριά δημιουργία οσμής. Αυτό οφείλεται στα υλικά συναρμολόγησης στο στοιχείο θέρμανσης **2** και δεν πρόκειται για σφάλμα παραγωγής. Φροντίστε για επαρκή αερισμό του χώρου.

- Αφαιρέστε τις μεμβράνες προστασίας και τις αυτοκόλλητες ταινίες από τη συσκευή, όχι όμως την πινακίδα τύπου στην κάτω πλευρά της συσκευής.
- Ελέγξτε αν υπάρχουν και είναι άθικτα όλα τα εξαρτήματα.
- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 115).
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιστοίχητική και θερμομόντοχη βάση.
- Τοποθετήστε το φίς τροφοδοσίας **11** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.

## 6. Η οθόνη αφής με μια ματιά



- 14 Σύμβολα προγράμματος (βλέπε “Τα προγράμματα με μια ματιά / Πίνακας μαγειρέματος” σελίδα 108)
- 15 °C Μονάδα μέτρησης της θερμοκρασίας
- 16 Ένδειξη αριθμών (π.χ. θερμοκρασία, χρόνος μαγειρέματος)
- 17 min Μονάδα μέτρησης του χρόνου μαγειρέματος
- 18 Πλήκτρο: προβολή θερμοκρασίας μαγειρέματος
- 19 Πλήκτρο: αύξηση θερμοκρασίας / Παράταση χρόνου μαγειρέματος
- 20 Πλήκτρο: ενεργοποίηση/απενεργοποίηση / Έναρξη/διακοπή προγράμματος
- 21 Πλήκτρο: μείωση θερμοκρασίας / Μείωση χρόνου μαγειρέματος
- 22 Πλήκτρο: προβολή χρόνου μαγειρέματος
- 23 Πλήκτρο: πατήστε το επαναλαμβανόμενα, για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα
- 24 Σύμβολο θέρμανσης: ανάβει, όταν θερμαίνεται η συσκευή
- 25 Σύμβολο ανεμιστήρα: αναβοσβήνει, όταν λειτουργεί ο ανεμιστήρας

## 7. 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 καλάθι τηγανίσματος **5** περισσότερο από το σημάδι **MAX 4**.
- 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 <sup>1 2</sup>

- <sup>1</sup>: Μετά από το 1/3 και το 2/3 του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.
- <sup>2</sup>: 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 **10** μαζί με το καλάθι τηγανίσματος **5** από τη λαβή **9** από το περίβλημα **1** και ανακινήστε τα συστατικά. 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 **10** μαζί με το καλάθι τηγανίσματος **5**.
2. Τοποθετήστε το τηγάνι **10** μαζί με το καλάθι τηγανίσματος **5** ξανά στη συσκευή. Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μέχρι να τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος.

### Ψήσιμο

Σε **καμία περίπτωση** δεν επιτρέπεται να ρίχνετε ζύμη κατευθειάν στο καλάθι τηγανίσματος **5**. Μετά την προετοιμασία, ρίξτε τη ζύμη σε μια φόρμα ή άλλη θερμομόντοχη φόρμα (π.χ. φορμάκια μάφιν). Τοποθετήστε τη μετά με τη ζύμη στο καλάθι τηγανίσματος **5**.

### Πληροφορίες συσκευασίας

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

## 8. Χειρισμός



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Κατά τη λειτουργία ενδέχεται να αναπυχθούν 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 παλιά κουζίνας για να πιάνετε το τηγάνι **10** και το καλάθι τηγανίσματος **5**.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από το άνοιγμα εξόδου αέρα **13** καυτός ατμός. Μη βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτζά θερμού αέρα, όσο είναι ενεργοποιημένη.

#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!**

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

- Στην οθόνη **3** εμφανίζονται τα σύμβολα προγράμματος **14** και η κάτω σειρά με τα πλήκτρα **18 – 23**.
- Εμφανίζεται η προεπιλεγμένη θερμοκρασία **180 °C** και ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος **15 min** εναλλάξ αναβοσβήνοντας.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** εάν ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά τη συσκευή μετά την ενεργοποίηση πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο έναρξης/διακοπής  **20**, ενεργοποιείται για περ. 1 λεπτό ο ανεμιστήρας.

## **8.1 Σύνδεση ρεύματος**

- Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή, τοποθετήστε το φις τροφοδοσίας **11** σε μια πρίζα σούκο που συμφωνεί με τα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
  - Όλες οι ενδείξεις στην οθόνη αφής **3** ανάβουν για λίγο.
  - Ακούγεται ένα διπλό ηχητικό σήμα.
  - Το σύμβολο του πλήκτρου έναρξης/διακοπής  **20** ανάβει. Το σύμβολο που ανάβει σηματοδοτεί τη λειτουργία αναμονής.

## **8.2 Η οθόνη αφής**

Στην οθόνη αφής **3** υπάρχουν σύμβολα, τα οποία δείχνουν μόνο λειτουργίες, π.χ. το σύμβολο θέρμανσης  **24**. Αλλά σύμβολα αποτελούν (επίσης) ένα κουμπί, π.χ. το πλήκτρο έναρξης/διακοπής λειτουργίας  **20**. Τα πεδία κουμπιών ονομάζονται σε αυτές τις οδηγίες πλήκτρα για καλύτερη ανάγνωση.

## **8.3 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση**

- Πιέστε το πλήκτρο έναρξης/διακοπής  **20**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής.

- Πατήστε επαναλαμβανόμενα το πλήκτρο Μενού  **23**, για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
- Πιέστε ξανά το πλήκτρο έναρξης/διακοπής  **20**, για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
  - Εμφανίζεται το σύμβολο θέρμανσης  **24**.
  - Το σύμβολο ανεμιστήρα  **25** αναβοσβήνει.
  - Εμφανίζονται εναλλάξ η ρυθμισμένη θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος.
  - Γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος.
  - Το επιλεγμένο σύμβολο προγράμματος **14** αναβοσβήνει.
- Όσο λειτουργεί η συσκευή, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο έναρξης/διακοπής  **20**, για να θέσετε τη συσκευή στη λειτουργία αναμονής.
  - Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
  - Ο ανεμιστήρας λειτουργεί για περ. 1 λεπτό ακόμη και το σύμβολο ανεμιστήρα  **25** αναβοσβήνει.
  - Στην οθόνη **3** εμφανίζεται μόνο το σύμβολο  **20**.
- Για να απενεργοποιήσετε τελείως τη συσκευή και να την αποσυνδέσετε από το ηλεκτρικό ρεύμα, τραβήξτε το φις τροφοδοσίας **11**.

## 8.4 Χειροκίνητες ρυθμίσεις

Όσο η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, είναι ορατή στην οθόνη **3** η κάτω σειρά με τα πλήκτρα **18 – 23**. Μπορείτε με αυτά να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή τις ρυθμίσεις για τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος, π.χ. ακόμη και όταν εκτελείται ήδη κάποιο πρόγραμμα.

- Με το πλήκτρο θερμοκρασίας  **18** και τα πλήκτρα ρύθμισης  **19**/ **21** ρυθμίζετε τη θερμοκρασία μεταξύ 80 °C και 200 °C:
  - Πατήστε το πλήκτρο θερμοκρασίας  **18**.
  - Πατήστε τα πλήκτρα ρύθμισης  **19**/ **21** σύντομα για βήματα των 5 °C. Κρατήστε τα πατημένα για γρήγορη μετακίνηση προς τα εμπρός/πίσω.
- Με το πλήκτρο χρόνου μαγειρέματος  **22** και τα πλήκτρα ρύθμισης  **19**/ **21** ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 και 60 λεπτών:
  - Πατήστε το πλήκτρο χρόνου μαγειρέματος  **22**.
  - Πατήστε σύντομα τα πλήκτρα ρύθμισης  **19**/ **21** για βήματα του 1-λεπτού. Κρατήστε τα πατημένα για γρήγορη μετακίνηση προς τα εμπρός/πίσω.

## 8.5 Χρήση προγραμμάτων

### ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν το καυτό στοιχείο θέρμανσης **2** στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου και κολλήσουν εκεί.
- **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ**  
Ενεργοποιήστε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής με το πλήκτρο έναρξης/διακοπής  **20**. Πατώντας ξανά το πλήκτρο έναρξης/διακοπής  **20** αρχίζει το μαγείρεμα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία 180 °C και τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος 15 min.

Η συσκευή διαθέτει προροθυμισμένα προγράμματα για πολλά τρόφιμα και πολλούς τρόπους παρασκευής. Όταν επιλέγετε ένα πρόγραμμα, μπορείτε να πραγματοποιείτε ανά πάσα στιγμή τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

- Θερμοκρασία
  - Χρόνος μαγειρέματος
1. Προετοιμάστε τα τρόφιμα και ρίξτε τα στο καλάθι τηγανίσματος **5**.
  2. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος **5** στο τηγάνι **10**.
  3. Εισάγετε το τηγάνι **10** στο περίβλημα **1**.
  4. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο έναρξης/διακοπής  **20**.
  5. Πατήστε επαναλαμβανόμενα το πλήκτρο Μενού  **23**, για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Το σχετικό σύμβολο αναβοσβήνει.
  6. Αρχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος με το πλήκτρο έναρξης/διακοπής  **20**.
    - Το σύμβολο προγράμματος αναβοσβήνει. Τα υπόλοιπα σύμβολα προγραμμάτων αποκρύπτονται.
    - Το σύμβολο ανεμιστήρα  **25** αναβοσβήνει.
    - Το σύμβολο θέρμανσης  **24** ανάβει.
    - Τα πλήκτρα  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** και  **23** ανάβουν.

## 8.6 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

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

1. Απομακρύνετε το τηγάνι **10** από τη λαβή **9** από το περίβλημα **1**. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μόλις αφαιρέσετε το τηγάνι **10**.
  - Το σύμβολο πλήκτρου  **20** αναβοσβήνει.
  - Δεν εμφανίζεται πλέον το σύμβολο θέρμανσης  **24**.
  - Το σύμβολο προγράμματος αναβοσβήνει.
  - Εμφανίζονται εναλλάξ η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος.
  - Ο ανεμιστήρας σταματάει, μέχρι να εισάγετε ξανά το τηγάνι **10**.
2. Τοποθετήστε το τηγάνι **10** ξανά στη συσκευή. Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μέχρι να τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος.

ή

1. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο έναρξης/διακοπής  **20**, για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
  - Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
  - Το σύμβολο πλήκτρου  **20** αναβοσβήνει.
  - Δεν εμφανίζεται πλέον το σύμβολο θέρμανσης  **24**.
  - Το σύμβολο προγράμματος αναβοσβήνει.
  - Το σύμβολο ανεμιστήρα  **25** αναβοσβήνει.
  - Εμφανίζονται εναλλάξ η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος.
  - Ο ανεμιστήρας λειτουργεί για περ. 1 λεπτό ακόμη.
2. Πατήστε ξανά το πλήκτρο έναρξης/διακοπής  **20**, για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

## 8.7 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος

- Όταν εκτελεστεί το πρόγραμμα μέχρι το τέλος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί για περ. 1 λεπτό ακόμη.
- Χρειάζεστε μια θερμοάντοχη βάση για το τηγάνι **10** και το καλάθι τηγανίσματος **5** καθώς και ένα πιάτο ή ένα μπολ (ενδεχομένως προθερμασμένο).
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα, τραβήξτε μετά τη χρήση το φις τροφοδοσίας **11**.

1. Απομακρύνετε το τηγάνι **10** από τη λαβή **9** από το περίβλημα **1**. Τοποθετήστε το τηγάνι **10** πάνω στη θερμοάντοχη βάση.
2. **Εικόνα Α:** σύρετε την ασφάλεια **7** με τη φορά του βέλους.
3. Πατήστε το πλήκτρο για την απασφάλιση του καλαθιού τηγανίσματος **8** και ανασηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **5** από το τηγάνι **10**.
4. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος **5** πάνω στη θερμοάντοχη βάση. Ρίξτε τα τρόφιμα στο προετοιμασμένο πιάτο / στο προετοιμασμένο μπολ.
5. Αφήστε τη συσκευή και το εξάρτημα να κρυώσουν, πριν τα καθαρίσετε.

---

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** εάν π.χ. το ρόδισμα δεν είναι το επιθυμητό, μπορείτε να αλλάξετε χειροκίνητα τη διαδικασία μαγειρέματος (βλέπε “Χειροκίνητες ρυθμίσεις” σελίδα 106). Εισάγετε το τηγάνι **10** με το γεμάτο καλάθι τηγανίσματος **5** ξανά στο περίβλημα **1** και αρχίστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος. Ελέγξτε μετά από λίγα λεπτά το ρόδισμα. Τραβήξτε για αυτόν τον σκοπό απλά το τηγάνι **10** από τη λαβή **9** από το περίβλημα **1** και τοποθετήστε το ξανά.

---

## 8.8 Τα προγράμματα με μια ματιά / Πίνακας μαγειρέματος

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

| Σύμβολο στην οθόνη αφής                                                             | Πρόγραμμα/Χρήση                                                                                           | προρρυθμισμένη θερμοκρασία (ρυθμιζόμενη περιοχή) | προρρυθμισμένος χρόνος (λεπτά) (ρυθμιζόμενη περιοχή) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|    | Κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές <sup>1</sup><br>(ιδανική ποσότητα περ. 350 g, μέγιστη ποσότητα περ. 640 g) | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                          | 20 λεπτά<br>(1 – 60 λεπτά)                           |
|    | Μπέικον                                                                                                   | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                          | 10 λεπτά<br>(1 – 60 λεπτά)                           |
|    | Πουλερικά σε κομμάτια, π.χ. μπούτια <sup>2</sup><br>(ιδανική ποσότητα 4 κομμάτια)                         | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                          | 22 λεπτά<br>(1 – 60 λεπτά)                           |
|    | Γαρίδες                                                                                                   | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                          | 12 λεπτά<br>(1 – 60 λεπτά)                           |
|    | Μπριζόλες, κοτολέτες                                                                                      | 200 °C<br>(80 – 200 °C)                          | 15 λεπτά<br>(1 – 60 λεπτά)                           |
|   | Μάφιν, γλυκά και είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής                                                      | 160 °C<br>(80 – 200 °C)                          | 15 λεπτά<br>(1 – 60 λεπτά)                           |
|  | Λαχανικά <sup>2</sup><br>(ιδανική ποσότητα περ. 750 g)                                                    | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                          | 22 λεπτά<br>(1 – 60 λεπτά)                           |
|  | Ψάρι                                                                                                      | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                          | 14 λεπτά<br>(1 – 60 λεπτά)                           |

Οι υπερυψωμένοι αριθμοί <sup>1,2</sup> σημαίνουν:

<sup>1</sup>: Μετά από το 1/3 και το 2/3 του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

<sup>2</sup>: Μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

---

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** μπορείτε να αυξάνετε ή να μειώνετε τη θερμοκρασία στη ρυθμιζόμενη περιοχή σε βήματα των 5 °C.

---

## 9. Συνταγές

### 9.1 Ανάμικτες πατάτες τηγανητές με μαγιονέζα βοτάνων

Υλικά για 4 μερίδες

#### Υλικά για τη μαγιονέζα

|            |                        |
|------------|------------------------|
| 1          | κρόκος αυγού           |
| 1 κουταλιά |                        |
| γλυκού     | μουστάρδα              |
| 125 ml     | ηλιέλαιο               |
| 1 κουταλιά |                        |
| γλυκού     | ψιλοκομμένος μαϊντανός |
| 1 κουταλιά |                        |
| γλυκού     | ψιλοκομμένα μυρνώνια   |
| 1 κουταλιά |                        |
| γλυκού     | χυμό λεμονιού          |
|            | Αλάτι, πιπέρι          |

#### Υλικά για πατάτες τηγανητές

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| 250 g       | γλυκοπατάτες    |
| 250 g       | βραστές πατάτες |
| 2 κουταλιές |                 |
| 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. Βάλτε τις πατάτες τηγανητές στο καλάθι τηγανίσματος. 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.

### 9.2 Λουκάνικα σε ζύμη σφολιάτας

Υλικά για 4 μερίδες

#### Υλικά

|             |                                                   |
|-------------|---------------------------------------------------|
| 8           | λουκάνικα (π.χ. λουκάνικο Φρανκφούρτης ή Βιέννης) |
| 1 πακέτο    | σφολιάτα                                          |
|             | Αλάτι και πιπέρι                                  |
| 2 κουταλιές |                                                   |
| σούπας      | μουστάρδα                                         |
| 2           | αβγά                                              |

#### 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 τα αυγά και αλείψτε τη σφολιάτα.
7. Πιέστε τις άκρες της σφολιάτας.
8. Τοποθετήστε τα λουκάνικα στο καλάθι τηγανίσματος. 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.

### 9.3 Ψητό καμαμπέρ (camembert) με κόκκινα μύρτιλλα

Υλικά για 4 μερίδες

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Στην αρχή, ελέγξτε αν μπορείτε να τοποθετήσετε τα 4 καμαμπέρ ολόκληρα το ένα δίπλα στο άλλο στο καλάθι τηγανίσματος. Σε περίπτωση που δεν χωράνε, τηγανίζετε τα καμαμπέρ σε 2 δόσεις.

#### Υλικά

|                                                 |                                 |
|-------------------------------------------------|---------------------------------|
| 4                                               | καμαμπέρ (έως 150 g το καθένα)  |
| 2                                               | αβγά                            |
| 2 κουταλιές                                     | σούπας κρέμα                    |
| 6 κουταλιές                                     | σούπας τριμμένη φρυγανιά        |
| 4 κουταλιές                                     | σούπας κόκκινα μύρτιλλα σε βάζο |
| Αλάτι και πιπέρι σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας |                                 |

#### Παρασκευή

1. Χτυπήστε τα αυγά 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 μύρτιλλα.

### 9.4 Γεμιστές ντομάτες

Υλικά για 4 μερίδες

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Ανάλογα με το μέγεθος των ντοματών, μπορεί να μην χωρέσουν όλες στο καλάθι τηγανίσματος ταυτόχρονα. Σε αυτή την περίπτωση, επεξεργαστείτε τις υπόλοιπες ντομάτες σε δύο δόσεις.

#### Υλικά

|              |                                  |
|--------------|----------------------------------|
| 12 κουταλιές | σούπας ελαιόλαδο                 |
| 12           | ντομάτες μετρίου μεγέθους        |
| 4            | σκελίδες σκόρδο                  |
| 2 ματσάκια   | μαϊντανό πλατύφυλλο              |
| 4 φέτες      | ψωμί του τοστ (κανονικό μέγεθος) |
| 1 κουταλιά   | γλυκού αλάτι                     |
| 4 πρέζες     | πιπέρι                           |
| 80 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 μπλέντερ 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 καλάθι τηγανίσματος.
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.

## 9.5 Φαλάφελ από αλεύρι ρεβιθιού

Υλικά για 4 μερίδες

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Λάβετε υπόψη τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης. Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε δύο δόσεις.

### Υλικά

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| 240 g                 | αλεύρι ρεβιθιού  |
| 240 ml                | νερό             |
| 8 κουταλιές<br>σούπας | ελαιόλαδο        |
| 4                     | σκελίδες σκόρδο  |
| 2                     | εσαλότ           |
| 2 ματσάκια            | μαϊντανό         |
| 1 κουταλιά<br>γλυκού  | αλάτι            |
| 3 κουταλιές<br>γλυκού | κύμινο           |
| 1 κουταλιά<br>γλυκού  | μπέικιν πάουντερ |
|                       | Λίγο χυμό λεμόνι |

### Παρασκευή

1. Πλύντε και στεγνώστε τον μαϊντανό, αφαιρέστε τα φύλλα και φιλοκόψτε 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 κύμινο, 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 1 κουταλιά σούπας ελαιόλαδο και λίγο χυμό λεμονιού.
7. Με βρεγμένα χέρια πλάστε τη ζύμη σε μπαλάκια σε μέγεθος καρυδιού και τοποθετήστε τα δίπλα-δίπλα στο ταψάκι του καλαθιού τηγανίσματος.
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 7 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.

## 9.6 Σολομός σε πακέτο

Υλικά για 2 μερίδες

### Υλικά

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| 250 g                 | βραστές πατάτες                 |
| 100 g                 | φρέσκο σπανάκι                  |
| 1                     | εσαλότ                          |
| 1                     | σκελίδα σκόρδο                  |
| 1 κουταλιά<br>σούπας  | ελαιόλαδο                       |
| 300 g                 | φιλέτο σολομού (χωρίς<br>δέρμα) |
| 1                     | κλωνάρι μαϊντανό                |
| 1                     | κλωνάρι βασιλικό                |
| 1 κουταλιά<br>σούπας  | κάπαρη                          |
| 2 κουταλιές<br>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 μεταξύ 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 δύο μεγάλα κομμάτια 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 το ένα δίπλα στο άλλο στο καλάθι τηγανίσματος.
14. Ψήστε στους 200 °C για περίπου 20 λεπτά.
15. Στη συνέχεια αφαιρέστε το χαρτί και σερβίρετε το πιάτο αμέσως.

## 9.7 Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες

Υλικά για 4 μερίδες

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Λάβετε υπόψη τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης. Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε δύο δόσεις.

### Υλικά

|            |                      |
|------------|----------------------|
| ½ κουταλιά |                      |
| γλυκού     | πιπέρι               |
| ½ κουταλιά |                      |
| γλυκού     | μπαχάρι              |
| ½ κουταλιά |                      |
| γλυκού     | κόλιανδρο            |
| ½ κουταλιά |                      |
| γλυκού     | αποξηραμένο θυμάρι   |
| ½ κουταλιά |                      |
| γλυκού     | αποξηραμένη ρίγανη   |
| 1 κουταλιά |                      |
| γλυκού     | αλάτι                |
| 50 ml      | ελαιόλαδο            |
| 2          | μελιτζάνες           |
| 2          | κολοκυθάκια          |
| 2          | κρεμμύδια            |
|            | 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.

## 9.8 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.

## 9.9 Μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου

Υλικά για 2 μερίδες

### 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<br>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 καλάθι τηγανίσματος 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 5 λεπτά.

## 9.10 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    | αβγά           |
| 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. Ρίξτε τη ζύμη σε φορμάκια για μάφιν και τοποθετήστε τα στο καλάθι τηγανίσματος. Τοποθετήστε το στην προθερμασμένη συσκευή.
7. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 180 °C και τον χρόνο μαγειρέματος στα 5-6 λεπτά.
8. Ψήστε τα ατομικά σουφλέ σοκολάτας και απολαύστε τα ζεστά.

## 10. Καθαρισμός



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!**

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



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!**

- Τραβήξτε το φως τροφοδοσίας **11** 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 καλάθι τηγανίσματος **5** και το πλέγμα **6** στο πλυντήριο πιάτων. Αφαιρέστε το πλέγμα **6** από το καλάθι τηγανίσματος **5** πιέζοντάς το προς τα επάνω. Προσέξτε μετά τον καθαρισμό κατά την τοποθέτηση ώστε το κυρτωμένο τμήμα του πλέγματος **6** να είναι στραμμένο προς τα επάνω. Πιέστε τις άκρες του πλέγματος **6** προς τα κάτω, μέχρι να αισθανθείτε ότι έχει ασφαλίσει.

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

- Μουλιάστε προηγουμένως τα καμένα υπολείμματα τροφίμων.
- Καθαρίστε το τηγάνι **10** με το χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε μετά καλά με καθαρό νερό.
- 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 ξεπλένετε και στύβετε ενδιάμεσα.
3. Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

## 11. Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη φριτέζα θερμού αέρα ...  
... πρέπει να αποσυνδέσετε το φως τροφοδοσίας **11**,  
... να έχει κρυώσει η συσκευή και  
... να έχουν στεγνώσει τελείως όλα τα εξαρτήματα.
- Τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **11** γύρω από τη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **12**.

## 12. 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 επισημασμένα 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 ως 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.

## 13. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δε λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτή τη λίστα 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.

| Πρόβλημα                                                     | Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Δεν λειτουργεί                                               | <ul style="list-style-type: none"><li>Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος;</li><li>Ελέγξτε τη σύνδεση.</li></ul>                                                                                                                                 |
| Τα φαγητά δεν είναι ακόμη έτοιμα μετά τον προτεινόμενο χρόνο | <ul style="list-style-type: none"><li>Ήταν πολύ μεγάλη η ποσότητα ή τα κομμάτια πολύ μεγάλα;</li><li>Ήταν ρυθμισμένη πολύ χαμηλά η θερμοκρασία ή ο χρόνος μαγειρέματος;</li></ul>                                                                      |
| Έντονη δημιουργία οσμών και καπνού                           | <ul style="list-style-type: none"><li>Υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων στο στοιχείο θέρμανσης <b>2</b>, που καίγονται κατά την προθέρμανση; Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος <b>5</b> περισσότερο από το σημάδι <b>MAX 4</b>.</li></ul> |

## 14. Τεχνικά χαρακτηριστικά

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Μοντέλο:              | SHFD 1400 C1        |
| Τάση δικτύου:         | 220 – 240 V ~ 50 Hz |
| Κατηγορία προστασίας: | I                   |
| Ισχύς:                | 1400 W              |

## 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.

## 15. 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: 467257\_2407** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **467257\_2407** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



### Κέντρο σέρβις



Σέρβις Ελλάδα  
Tel.: 00800 490826606  
E-Mail: [hoyer@lidl.gr](mailto:hoyer@lidl.gr)



Σέρβις Κύπρος  
Tel.: 8009 4241  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.cy](mailto:hoyer@lidl.com.cy)

**IAN: 467257\_2407**



### 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  
ΓΕΡΜΑΝΙΑ

# **Inhalt**

|                                                          |            |
|----------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. Übersicht .....</b>                                | <b>121</b> |
| <b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>              | <b>122</b> |
| <b>3. Sicherheitshinweise .....</b>                      | <b>122</b> |
| <b>4. Lieferumfang .....</b>                             | <b>125</b> |
| <b>5. Inbetriebnahme .....</b>                           | <b>126</b> |
| <b>6. Das Touchdisplay im Überblick .....</b>            | <b>127</b> |
| <b>7. Kleines 1x1 des Frittierens .....</b>              | <b>128</b> |
| <b>8. Bedienen .....</b>                                 | <b>129</b> |
| 8.1 Stromanschluss .....                                 | 129        |
| 8.2 Das Touchdisplay .....                               | 129        |
| 8.3 Ein-/Ausschalten .....                               | 129        |
| 8.4 Manuelle Einstellungen .....                         | 130        |
| 8.5 Programme verwenden .....                            | 130        |
| 8.6 Garprozess unterbrechen .....                        | 131        |
| 8.7 Ende des Garprozesses .....                          | 131        |
| 8.8 Die Programme im Überblick / Gartabelle .....        | 132        |
| <b>9. Rezepte .....</b>                                  | <b>133</b> |
| 9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise ..... | 133        |
| 9.2 Würstchen im Schlafrock .....                        | 133        |
| 9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren .....         | 134        |
| 9.4 Gefüllte Tomaten .....                               | 134        |
| 9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl .....                   | 135        |
| 9.6 Lachs im Päckchen .....                              | 135        |
| 9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße .....                     | 136        |
| 9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola .....             | 136        |
| 9.9 Marinierte Chickenwings .....                        | 137        |
| 9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern .....             | 137        |
| <b>10. Reinigen .....</b>                                | <b>138</b> |
| <b>11. Aufbewahren .....</b>                             | <b>138</b> |
| <b>12. Entsorgen .....</b>                               | <b>139</b> |
| <b>13. Problemlösung .....</b>                           | <b>140</b> |
| <b>14. Technische Daten .....</b>                        | <b>140</b> |
| <b>15. Garantie der HOYER Handel GmbH .....</b>          | <b>141</b> |

# 1. Übersicht

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

### Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.



- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
  - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 138).



### **GEFAHR für Kinder!**

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



### **GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!**

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



### **GEFAHR für Vögel!**

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



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

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

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

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



### **GEFAHR - Brandgefahr!**

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



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

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

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

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

## **4. Lieferumfang**

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Pfanne **10**
- 1 Frittierkorb **5** mit Siebeinsatz **6**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

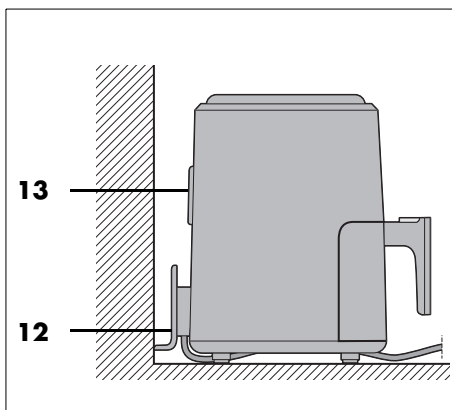
## 5. Inbetriebnahme

- 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 **13** entweicht während des Betriebes heißer Dampf.



- ⊙ 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.
- ⊙ Entfernen Sie die Pappe zwischen Frittierkorb **5** und Pfanne **10**.

### Bild A:

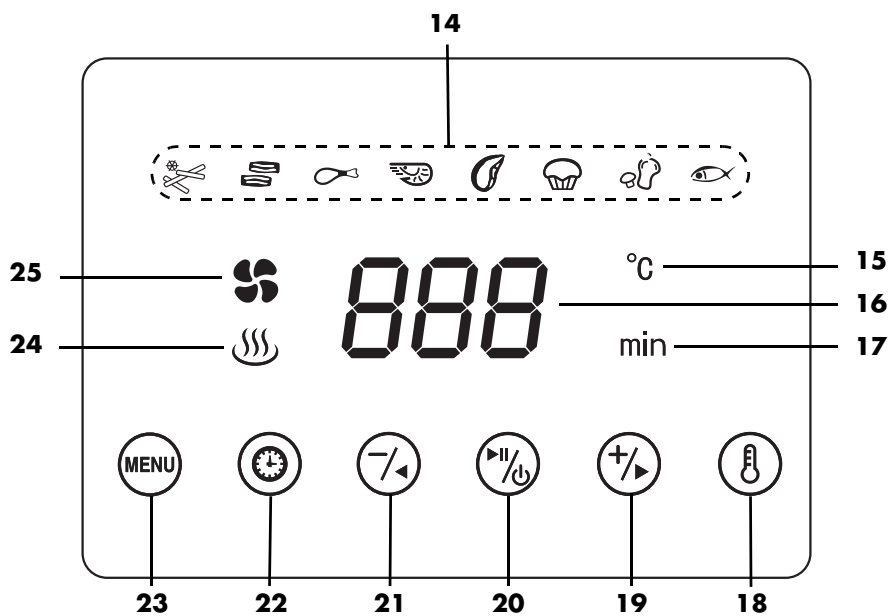
1. Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**.
2. Schieben Sie den Entriegelungsschutz **7** in Pfeilrichtung.

3. Drücken Sie die Taste **8** zum Entriegeln des Frittierkorbes und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **10**.

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

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 138).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

## 6. Das Touchdisplay im Überblick



- 14** Programmsymbole (siehe "Die Programme im Überblick / Gartabelle" auf Seite 132)
- 15 °C** Einheit der Temperatur
- 16** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit)
- 17 min** Einheit der Garzeit
- 18** Taste: Gartemperatur anzeigen
- 19** Taste: Temperatur erhöhen / Garzeit verlängern
- 20** Taste: Ein-/Ausschalten / Programm Start/Stopp
- 21** Taste: Temperatur verringern / Garzeit verkürzen
- 22** Taste: Garzeit anzeigen
- 23** Taste: wiederholt drücken, um ein Programm zu wählen
- 24** Heizsymbol: leuchtet, wenn das Gerät heizt
- 25** Lüftersymbol: blinkt, wenn der Ventilator in Betrieb ist

## 7. Kleines 1x1 des Frittierens

### Vorbereitung der Lebensmittel

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

### Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittierkorb **5** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 4** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

### Für eine gleichmäßige Bräunung <sup>1 2</sup>

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

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **10** inkl. Frittierkorb **5** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungarigen Pommes frites nach außen gelangen. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **10** inkl. Frittierkorb **5** automatisch ab.
2. Setzen Sie die Pfanne **10** inkl. Frittierkorb **5** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet automatisch wieder ein.

### Backen

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

### Verpackungsinformationen

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

## 8. Bedienen

---



### GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **13** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **10** und des Frittierkorbes **5**.
- ⊙ 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 Frittierkorb **5** betrieben werden!
- 

## 8.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
  - Alle Anzeigen im Touchdisplay **3** leuchten kurz auf.
  - Ein doppelter Signalton wird ausgelöst.
  - Das Symbol der Taste Start/Stopp  **20** leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.

## 8.2 Das Touchdisplay

Auf dem Touchdisplay **3** gibt es Symbole, die nur Funktionen anzeigen, z. B. das Heizsymbol  **24**.

Andere Symbole stellen (auch) eine Schaltfläche dar, z. B. die Taste Start/Stopp  **20**. Die Schaltflächen werden in dieser Anleitung wegen der besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet.

## 8.3 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **20**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
    - Im Display **3** werden die Programmsymbole **14** und die untere Reihe mit den Tasten **18** – **23** angezeigt.
    - Die voreingestellte Temperatur **180 °C** und die voreingestellte Garzeit **15 min** werden blinkend im Wechsel angezeigt.
- 

**HINWEIS:** Wenn Sie das Gerät nach dem Einschalten durch langes Drücken der Taste Start/Stopp  **20** gleich wieder ausschalten, schaltet sich der Ventilator für ca. 1 Minute ein.

---

- Drücken Sie wiederholt die Taste Menü  **23**, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **20** erneut, um das Gerät zu starten.
  - Das Heizsymbol  **24** wird angezeigt.
  - Das Lüftersymbol  **25** blinkt.
  - Die eingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
  - Die Garzeit wird heruntergezählt.
  - Das gewählte Programmsymbol **14** blinkt.

- Während das Gerät läuft, halten Sie die Taste Start/Stopp  **20** gedrückt, um das Gerät in den Standby-Betrieb zu schalten.
  - Es ertönt ein Signalton.
  - Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter und das Lüftersymbol  **25** blinkt.
  - Im Display **3** ist nur das Symbol  **20** zu sehen.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **11**.

## 8.4 Manuelle Einstellungen

Während das Gerät eingeschaltet ist, ist im Display **3** die untere Reihe mit den Tasten **18 – 23** sichtbar. Sie können damit jederzeit die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern, z. B. auch dann, wenn ein Programm bereits läuft.

- Mit der Temperatur-Taste  **18** und den Einstell-Tasten  **19**/ **21** stellen Sie die Temperatur zwischen 80 °C und 200 °C ein:
  - Temperatur-Taste  **18** drücken.
  - Einstell-Tasten  **19**/ **21** kurz drücken für 5 °C-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit der Garzeit-Taste  **22** und den Einstell-Tasten  **19**/ **21** stellen Sie die Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten ein:
  - Garzeit-Taste  **22** drücken.
  - Einstell-Tasten  **19**/ **21** kurz drücken für 1-Minuten-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.

## 8.5 Programme verwenden

### HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **2** an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- **SCHNELLSTART-FUNKTION**  
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Start/Stopp  **20** ein. Durch erneutes Drücken der Taste Start/Stopp  **20** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur 180 °C und der voreingestellten Garzeit 15 min gestartet.

Für viele Lebensmittel und Zubereitungsarten verfügt das Gerät über voreingestellte Programme. Wenn Sie ein Programm wählen, können Sie zusätzlich jederzeit folgende Einstellungen vornehmen:

- Temperatur
  - Garzeit
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **5**.
  2. Setzen Sie den Frittierkorb **5** in die Pfanne **10**.
  3. Schieben Sie die Pfanne **10** in das Gehäuse **1**.
  4. Schalten Sie das Gerät mit der Taste Start/Stopp  **20** ein.
  5. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü  **23**, um das gewünschte Programm zu wählen. Das entsprechende Symbol blinkt.
  6. Starten Sie den Garprozess mit der Taste Start/Stopp  **20**.
    - Das Programmsymbol blinkt. Die anderen Programmsymbole werden ausgeblendet.
    - Das Lüftersymbol  **25** blinkt.
    - Das Heizsymbol  **24** leuchtet.
    - Die Tasten  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** und  **23** leuchten.

## 8.6 Garprozess unterbrechen

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **10** automatisch ab.
  - Das Tastensymbol  **20** blinkt.
  - Das Heizsymbol  **24** wird nicht mehr angezeigt.
  - Das Programmsymbol blinkt.
  - Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
  - Der Ventilator stoppt, bis die Pfanne **10** wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie die Pfanne **10** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

### oder

1. Drücken Sie kurz die Taste Start/Stopp  **20**, um den Garprozess zu unterbrechen.
  - Ein Signal ertönt.
  - Das Tastensymbol  **20** blinkt.
  - Das Heizsymbol  **24** wird nicht mehr angezeigt.
  - Das Programmsymbol blinkt.
  - Das Lüftersymbol  **25** blinkt.
  - Temperatur und Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
  - Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
2. Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **20** erneut, um den Garprozess fortzuführen.

## 8.7 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
  - Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **10** und den Frittierkorb **5** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
  - Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **11**.
1. Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie die Pfanne **10** auf die hitzebeständige Unterlage.
  2. **Bild A:** Schieben Sie den Entriegelungsschutz **7** in Pfeilrichtung.
  3. Drücken Sie die Taste **8** zum Entriegeln des Frittierkorbes und heben den Frittierkorb **5** nach oben aus der Pfanne **10**.
  4. Stellen Sie den Frittierkorb **5** auf die hitzebeständige Unterlage. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
  5. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

---

**HINWEIS:** Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern (siehe "Manuelle Einstellungen" auf Seite 130). Schieben Sie die Pfanne **10** mit dem gefüllten Frittierkorb **5** wieder in das Gehäuse **1** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1** und setzen diese danach wieder ein.

---

## 8.8 Die Programme im Überblick / 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.

| Symbol im Touch-display                                                            | Programm/Verwendung                                                                             | voreingestellte Temperatur<br>(einstellbarer Bereich) | voreingestellte Zeit<br>(einstellbarer Bereich) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|   | Gefrorene Pommes frites <sup>1</sup><br>(optimale Menge ca. 350 g,<br>maximale Menge ca. 640 g) | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                               | 20 Min.<br>(1 – 60 Min.)                        |
|   | Speck                                                                                           | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                               | 10 Min.<br>(1 – 60 Min.)                        |
|   | Geflügel in Teilen, z. B. Keulen <sup>2</sup><br>(optimale Menge 4 Teile)                       | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                               | 22 Min.<br>(1 – 60 Min.)                        |
|   | Shrimps                                                                                         | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                               | 12 Min.<br>(1 – 60 Min.)                        |
|   | Steaks, Kotelettes                                                                              | 200 °C<br>(80 – 200 °C)                               | 15 Min.<br>(1 – 60 Min.)                        |
|   | Muffins, Kuchen und Backwaren                                                                   | 160 °C<br>(80 – 200 °C)                               | 15 Min.<br>(1 – 60 Min.)                        |
|   | Gemüse <sup>2</sup><br>(optimale Menge ca. 750 g)                                               | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                               | 22 Min.<br>(1 – 60 Min.)                        |
|  | Fisch                                                                                           | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                               | 14 Min.<br>(1 – 60 Min.)                        |

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

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

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

---

**HINWEIS:** Die Temperatur kann im einstellbaren Bereich in 5 °C-Schritten erhöht oder verringert werden.

---

## 9. Rezepte

### 9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

#### Zutaten für die Mayonnaise

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

#### Zutaten für die Pommes frites

- 250 g Süßkartoffeln
- 250 g festkochende Kartoffeln
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl

#### Zubereitung

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

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

### 9.2 Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

### 9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

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

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

### 9.4 Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

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

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

1. Waschen Sie die Tomaten, befreien Sie von den Stielansätzen und schneiden Sie oben einen Deckel ab.
2. Höhlen Sie die Früchte vorsichtig mit einem Löffel aus und lassen Sie umgedreht in einem Sieb abtropfen.
3. Schälen Sie den Knoblauch.
4. Waschen Sie die Petersilie und 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 den Frittierkorb stellen.
9. Zunächst bei 180 °C ca. 10 Minuten, dann bei 140 °C weitere 5 Minuten garen.

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

## 9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 4 Portionen

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

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

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

## 9.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

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

## 9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen:

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

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

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

## 9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

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

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

## 9.9 *Marinierte Chickenwings*

Zutaten für 2 Personen:

### **Zutaten**

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

### **Zutaten für die Marinade**

6 Esslöffel Sonnenblumen- oder Rapsöl  
6 Esslöffel Sweet'n Hot 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 den Frittierkorb und stellen ihn auf 190 °C und 15 Minuten ein.
5. Wenden Sie die Hähnchenflügel nach der Hälfte der Garzeit.
6. Am Ende der Garzeit prüfen Sie die Hähnchenflügel und entnehmen Sie sie, wenn Sie zufrieden sind.

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

## 9.10 *Schokotörtchen mit flüssigem Kern*

Zutaten für 8 Törtchen:

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

### **Zutaten**

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

### **Zubereitung**

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. Füllen Sie den Teig in Muffin-Förmchen und stellen diese in den Frittierkorb. Setzen Sie diesen in das vorgeheizte Gerät.
7. Stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 5 - 6 Minuten ein.
8. Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießen diese warm.

## 10. Reinigen

---



### **GEFAHR von Verbrennungen!**

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



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

**HINWEIS:** Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen in Hohlräumen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.

---

### **Zubehörteile**

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Frittierkorb **5** und Siebeinsatz **6** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Siebeinsatz **6** drücken Sie nach oben aus dem Frittierkorb **5** heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Wölbung des Siebeinsatzes **6** nach oben zeigt. Drücken Sie den Siebeinsatz **6** an den Rändern herunter, bis er merkbar einrastet.

**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.

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

### **Gehäuse**

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

### **Innenraum**

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

## 11. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
  - ... muss der Netzstecker **11** gezogen werden,
  - ... das Gerät abgekühlt sein und
  - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **11** um die Kabelaufwicklung **12**.

## 12. Entsorgen

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



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



### Verpackung

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

### Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

## 13. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

## Verwendete Symbole

|  |                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Geprüfte 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. Technische Daten

|               |                     |
|---------------|---------------------|
| Modell:       | SHFD 1400 C1        |
| Netzspannung: | 220 – 240 V ~ 50 Hz |
| Schutzklasse: | I                   |
| Leistung:     | 1400 W              |

## 15. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### **Garantiebedingungen**

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### **Garantieumfang**

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

### **Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.**

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

### **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 467257\_2407** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **467257\_2407** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

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



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

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



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

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

**IAN: 467257\_2407**



## 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