



XL AIR FRYER SHFD 2150 B1

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

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

Status of information · Informationernes stand · Version des informations
Stand van de informatie · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:
10/2025 ID: SHFD 2150 B1_25_V1.5

(GB) (IE) (NI) (CY)

XL AIR FRYER
Operating instructions

(FR) (BE)

FRITEUSE À AIR CHAUD XL
Mode d'emploi

(GR) (CY)

ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ XL
Οδηγία χρήσης

(DK)

AIR FRYER XL
Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

HETELUCHTFRITEUSE XL
Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)

HEIßLUFTFRITTEUSE XL
Bedienungsanleitung

IAN 484648_2501

6

IAN 484648_2501

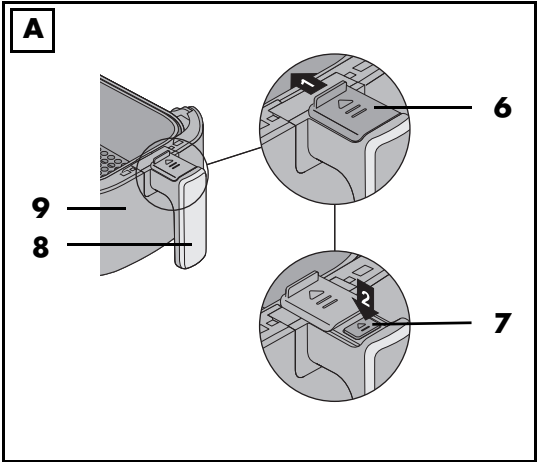
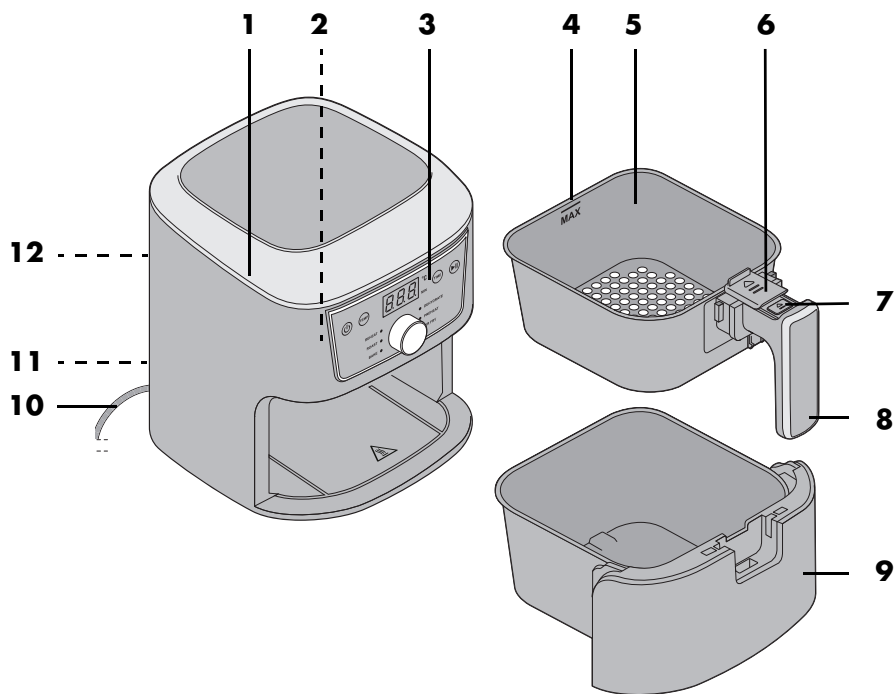
(GB) (IE) (NI) (DK)
(BE) (NL) (CY)



English	2
Dansk	24
Français	46
Nederlands	70
Ελληνικά	94
Deutsch	118



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



Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	4
4. Items supplied	7
5. How to use	8
6. Overview of operating panel and display	9
7. The basics of frying	10
8. Operation	11
8.1 Power connection.....	11
8.2 Switching on/off.....	11
8.3 Basic operation	11
8.4 Using Programs	12
8.5 Interrupting the cooking process.....	12
8.6 End of the cooking process	13
8.7 The programs at a glance	14
8.8 Cooking table.....	14
9. Recipes	15
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
10. Cleaning	20
11. Storage	20
12. Disposal	20
13. Trouble-shooting	21
14. Technical specifications	21
15. Warranty of the HOYER Handel GmbH	22

1. Overview

- 1 Housing
- 2 Heating element (at the top of the interior)
- 3 Display and operating panel
- 4 **MAX** Marking for the maximum filling level of the frying basket
(maximum filling level is 5.2 litres)
- 5 Frying basket
- 6 Safety catch
- 7 Button for unlocking the frying basket
- 8 Handle of the frying basket
- 9 Pan; the liquid from cooking collects here
- 10 Power cable with mains plug
- 11 Spacer with cable spool
- 12 Air outlet

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new hot air fryer.

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

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

We hope you enjoy using your new hot air fryer!

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

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

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Symbols on the device



This symbol warns you against touching the hot surface.



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

Instructions for safe operation

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



- ⊙ Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet on the back. 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 specifications 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 wall socket with earthing contacts 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 power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - after every use
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be

carried out by a specialist workshop or the Service Centre.



DANGER - Fire hazard!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Make sure that the food will not touch the hot heating element at the top of the interior and become stuck there.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 hot air fryer
- 1 pan **9**
- 1 frying basket **5**
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

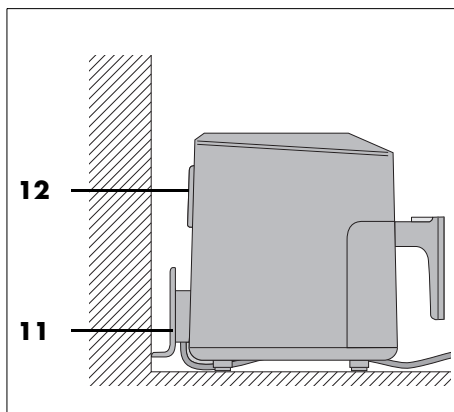
5. How to use

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



DANGER - fire hazard!

On the back of the device you will find the air outlet **12** and the spacer **11**. Hot air escapes from the air outlet during operation.



- ⊙ Never cover the air outlet **12**.
- ⊙ 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.

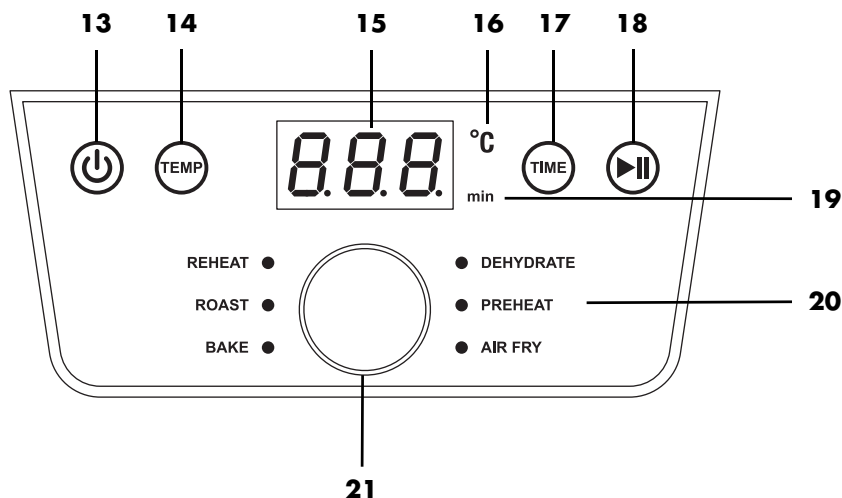
Figure A:

1. Take the pan **9** by the handle **8** and remove it from the housing **1**.
2. Slide the safety catch **6** in the direction of the arrow.
3. Press the button **7** to unlock the frying basket and lift the frying basket **5** out of the pan **9**.

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 **10** 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. Overview of operating panel and display



- 13** Switching on/off
- 14 TEMP** Press to change the temperature; display flashes
- 15** The display indicates the temperature and cooking time
- 16 °C** Lights up when the temperature is displayed.
- 17 TIME** Press to change the cooking time; display flashes
- 18** Start/Pause function
- 19 min** Lights up when the time is displayed.
- 20** 6 programs (see "The programs at a glance" on page 14)
- 21** Control dial:
- press to open the menu for program selection. The LED behind **REHEAT** lights up. Turning selects the programs. The selected program is displayed by the lit LED.
 - turn to change the temperature or time, only when the values flash on the display.

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 ^{1 2}

¹: Shake or turn every 5 minutes.

²: Shake or turn halfway through the cooking time.

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

1. Use the handle **8** to pull the pan **9** 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. The ventilation switches off automatically when the pan **9** is removed. The display **3** flashes.
2. Reinsert the pan **9** with the frying basket **5** into the device. The interrupted process will be restarted automatically.

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 **12** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to handle the pan **9** and the frying basket **5**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **12**. 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 **10** 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.
 - A short acoustic signal can be heard.

8.2 Switching on/off

- Press the button  **13** to switch on the device from standby mode.
 - A short acoustic signal can be heard.
 - All program LEDs light up briefly.
 - The preset temperature of **180 °C** is shown on the display **3**.
- The device can be switched to standby mode at any time by pressing the button  **13** again. This also works during running programs.

8.3 Basic operation

The following applies: the device is switched on.

Accessing programs

- Press the control dial **21**. The LED behind **REHEAT** lights up.
- Turn the control dial until the LED of the desired program lights up – this indicates that the program has been selected.

Changing the temperature

The temperature can be set in increments of 5 degrees between 60 and 200 °C.

- Press the button **TEMP 14**. The temperature flashes on the display **3**.
- Turn the control dial until the desired temperature is displayed. The flashing stops approx. 5 seconds after adjustment. The new temperature has been set.

Changing the time

The cooking time can be set in increments of 1 minute between 1 and 60 minutes. (From 60 minutes to 24 hours in the **DEHYDRATE** program.)

- Press the button **TIME 17**. The time flashes on the display.
- Turn the control dial until the desired time is displayed. The flashing stops approx. 5 seconds after adjustment. The new time has been set.

8.4 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 button  **13**. Pressing the button  **18** starts cooking at the preset temperature of 180 °C and the preset cooking time of 15 min.
-

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

- Temperature (not for **DEHYDRATE**)
 - Cooking time
1. Prepare the foods and place them in the frying basket **5**.
 2. Place the frying basket **5** in the pan **9**.
 3. Slide the pan **9** into the housing **1**.
 4. Press the button  **13** to switch on.
 5. Press the control dial **21** once. The LED behind **REHEAT** lights up.
 6. Turn the control dial until the LED lights up for the desired program. The display shows the time for the selected program.
-

NOTE: to change the temperature, press

TEMP; to change the time, press **TIME**.

While the corresponding value is flashing in the display, you can change it by turning the control dial. Wait approx. 5 seconds after turning. The display stops flashing and the new value is set.

7. Start the cooking process by pressing the button  **18**. The program is started.
 - The remaining runtime is shown on the display.

- The temperature and remaining runtime can also be changed while the program is running.

8.5 Interrupting the cooking process

NOTES:

- 20 minutes after the cooking process is interrupted, the device switches to off mode.
 - Too long a pause can affect the quality of the cooking very negatively.
 - In the **AIRFRY** program, an acoustic signal sounds every 5 minutes to remind you to shake or turn the French fries.
-

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

1. Take the pan **9** by the handle **8** and remove it from the housing **1**. When the pan **9** is taken out, the device automatically switches itself off.
 - The display flashes.
 - The cooking time is displayed.
 - The fan stops until the pan **9** is reinserted.
2. Reinsert the pan into the device. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

or

1. Press the button  **18** briefly to pause the cooking process.
 - The display flashes.
 - The cooking time is displayed.
2. Press the Start/Pause button  **18** again to continue the cooking process.

8.6 End of the cooking process

- When the program has run through to the end, an audio signal sounds and *End* appears on the display.
 - You need a heat-resistant surface for the pan **9** and the frying basket **5** and a plate or bowl (pre-heated if necessary).
 - To disconnect the device from the power supply pull the mains plug **10** after use.
1. Take the pan **9** by the handle **8** and remove it from the housing **1**. Place the pan **9** on the heat-resistant surface.
 2. **Figure A:** slide the safety catch **6** in the direction of the arrow.
 3. Press the button **7** to unlock the frying basket and lift the frying basket **5** out of the pan **9**.
 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. Slide the pan **9** 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 **9** by the handle **8** out of the housing **1** and then replace it again.

8.7 The programs at a glance

- The following table provides basic settings advice for the specified foods.

Program	Use	Preset temperature (adjustable range)	Preset time (adjustable range)
REHEAT	Reheating	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Steaks, chops	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffins, cakes and baked goods	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehydrate/dry food (plums / apple slices)	60 °C (fixed temperature)	2 hours (60 min. – 24 hrs.)
PREHEAT	Preheating	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min.)
AIRFRY	Frozen French fries ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)

8.8 Cooking table

- 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.

Food to be cooked	°C	Minutes	Optimal quantity	Maximum quantity
French fries ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Chicken legs ²	200	30	450 g	1000 g
Vegetables ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Part baked bread rolls ²	180	8	4 in total	6 in total
Muffins	150	18	4 in total	9 in total
Salmon fillet	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

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

¹: Shake or turn every 5 minutes. The **AIRFRY** program emits an acoustic signal every 5 minutes as a reminder.

²: Shake or turn halfway through the cooking time.

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 tablespoons	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 place 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	toast (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 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 **10** 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** can be cleaned in the dishwasher.

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 **9** 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 wash and wring out from time to time.
3. Dry with a tea towel.

11. Storage

- Before putting the hot air fryer away, make sure that ...
 - ... the mains plug **10** has been pulled out,
 - ... the device has cooled down and
 - ... all parts are completely dry again.
- Wind the power cable **10** around the cable spool **11**.

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	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
Food not yet ready after the recommended time	• Was the quantity too large or the pieces too thick? • Was the temperature or cooking time set too low?
Formation of thick smoke and strong smell	• Are there food residues on the heating element 2 that can burn during heating? The frying basket 5 must not be filled more than the MAX 4 marking.
Display of E1, E2 or E3	• The device no longer heats or does not heat sufficiently. Unplug the mains plug for a few minutes. If the fault is still displayed after this, the device will need to be repaired by a qualified technician.

14. Technical specifications

Model:	SHFD 2150 B1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Power consumption in off mode:	≤ 0.5 W
Automatic switch to off mode:	≤ 20 min.
Protection class:	I
Power rating:	2150 W

Symbols used

	Protective earth connection
	Geprüfte Sicherheit (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: 484648_2501** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **484648_2501** to open your user instructions.



Service Centre



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: hoyer@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: hoyer@lidl.ie



Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 484648_2501



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Indhold

1. Oversigt	25
2. Tilsigtet anvendelse	26
3. Sikkerhedsanvisninger	26
4. Leveringsomfang	29
5. Ibrugtagning	30
6. Overblik over betjeningsfelt og display.....	31
7. Hvad man bør vide om friturestegning	32
8. Betjening	33
8.1 Strømtilslutning	33
8.2 Tænd/sluk	33
8.3 Betjening	33
8.4 Anvendelse af programmer	34
8.5 Afbrydelse af tilberedningsprocessen.....	34
8.6 Tilberedningsprocessens slutning.....	35
8.7 Hurtigt overblik over programmer	36
8.8 Tilberedningstabel.....	36
9. Opskrifter.....	37
9.1 Blandede pomfritter med urtemayonnaise.....	37
9.2 Pølsehorn	37
9.3 Bagt camembert med tyttebær	38
9.4 Fyldte tomater.....	38
9.5 Falafel lavet af kikærtemel.....	39
9.6 Laks i pakker	39
9.7 Spyd med squash og aubergine	40
9.8 Minipizza med skinke og rucola	40
9.9 Marinerede chickenwings	41
9.10 Blødende chokoladekage.....	41
10. Rengøring.....	42
11. Opbevaring	42
12. Bortskaffelse	42
13. Problemløsning.....	43
14. Tekniske data	43
15. HOYER Handel GmbHs garanti	44

1. **Oversigt**

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

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye varmluft-frituregryde.

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

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

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

Symboler på apparat



Dette symbol advarer dig mod at berøre 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 erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

Varmluft-frituregryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

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



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

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

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

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

Anvisninger til en sikker brug

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



- ⊙ Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen på bagsiden. Hold kun friturekurven i grebet.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder;
 - ... i landbrugsejendomme;
 - ... af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer;
 - ... i bed and breakfast.
- ⊙ Overhold anvisningerne i kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 42).



FARE for børn!

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



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

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



FARE for fugle!

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



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

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



FARE for elektrisk stød!

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



FARE – brandfare!

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



FARE for forbrændings-skader!

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

ADVARSEL mod materielle skader!

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

handlet 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 plastfodderne. Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 varmluft-frituregryde
- 1 pande **9**
- 1 friturekurv **5**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

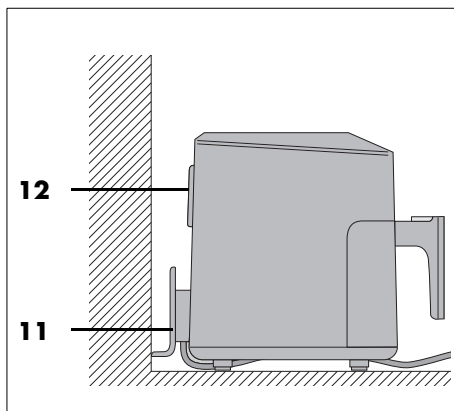
5. Ibrugtagning

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



FARE – brandfare!

På bagsiden af apparatet sidder returluftåbningen **12** og afstandsholderen **11**. Under betjening af apparatet ledes varm damp ud af returluftåbningen.



- ⊙ Dæk aldrig returluftåbningen **12** til.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.

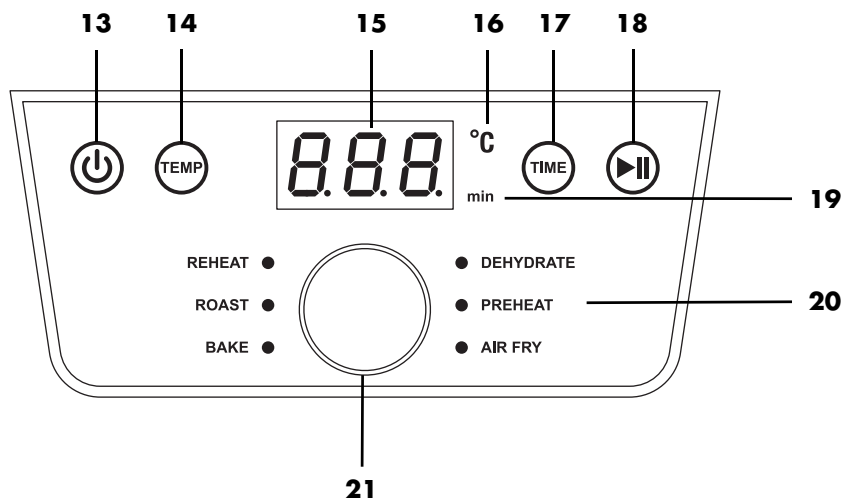
Fig. A:

1. Træk panden **9** ud af huset **1** via grebet **8**.
2. Skub oplåsningsbeskyttelsen **6** mod pilretningen.
3. Tryk på knappen **7** til frigørelse af friturekurven, og løft friturekurven **5** opad og ud af panden **9**.

ANVISNING: ved første ibrugtagning kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montage midlerne 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 tilbehørsdele, før de tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 42).
- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert og varmebestandigt underlag.
- Sæt netstikket **10** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

6. Overblik over betjeningsfelt og display



- 13** Tænd/sluk
- 14 TEMP** Tryk for at ændre temperatur – indikatoren blinker
- 15** Displayet viser værdierne for temperatur og tilberedningstid
- 16 °C** Lyser, når temperaturen vises.
- 17 TIME** Tryk for at ændre tilberedningstid – indikatoren blinker
- 18** Funktionen Start/pause
- 19 min** Lyser, når tiden vises.
- 20** 6 programmer (se "Hurtigt overblik over programmer" på side 36)
- 21** Drejeknap:
- tryk for at åbne menuen til programvalget. LED'en bag **REHEAT** lyser. Drej for at åbne programmerne. Det valgte program vises med en lysende LED.
 - drej for at ændre temperatur eller tid – kun når værdierne på displayet blinker.

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^{1 2}

¹: Ryst eller vend hvert 5. minut.

²: Ryst eller vend 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 **9** inkl. friturekurv **5** ud af huset **1** via grebet **8**, og ryst ingredienserne. Sørg for, at pomfritterne bliver blandet godt, når du ryster dem, så de inderste ufærdige pomfritter bevæger sig ud til kanten. Udluftningen slukkes automatisk, når panden **9** tages ud. Displayet **3** blinker.
2. Sæt panden **9** inkl. friturekurv **5** ind i apparatet igen. Den afbrudte proces starter automatisk igen.

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

8. Betjening



FARE for forbrænding!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen **12** på bagsiden.
- ⊙ Brug ovenhandsker eller grydelapper til at gribe fat om panden **9** og friturekurven **5**.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen **12**. 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 **10** til en jordet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
 - Der lyder en kort signaltone.

8.2 Tænd/sluk

- Tryk på knappen **⏻ 13** for at tænde apparatet fra standby-drift.
 - Der lyder en kort signaltone.
 - Alle program-LED'er lyser kortvarigt op.
 - Den forindstillede temperatur **180 °C** vises på displayet **3**.
- Ved at trykke på knappen **⏻ 13** igen kan apparatet når som helst tændes fra standby-drift. Dette fungerer også under igangværende programmer.

8.3 Betjening

For følgende punkter gælder: apparatet er tændt.

Åbning af programmer

- Tryk på drejeknappen **21**. LED'en bag **REHEAT** lyser.
- Drej drejeknappen, indtil LED'en for det ønskede program lyser – så er det valgt.

Ændring af temperatur

Temperaturen kan indstilles i trin à 5 grader mellem 60 og 200 °C.

- Tryk på knappen **TEMP 14**. Temperaturen blinker i displayet **3**.
- Drej på drejeknappen, indtil den ønskede temperatur vises. Den stopper med at blinke ca. 5 sekunder efter indstilling. Den nye temperatur er trådt i kraft.

Ændring af tid

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

- Tryk på knappen **TIME 17**. Tiden blinker i displayet.
- Drej på drejeknappen, indtil den ønskede tid vises. Den stopper med at blinke ca. 5 sekunder efter indstilling. Den nye temperatur er trådt i kraft.

8.4 Anvendelse af programmer

ANVISNINGER:

- Sørg for, at maden ikke berører varmelementet **2** på oversiden af inderrummet og klæber til det.
- **KVIKSTARTSFUNKTION**
Tænd apparatet fra standby-drift med knappen **⏻ 13**. Når du trykker på knappen **⏻ 18**, påbegyndes tilberedningen med den forindstillede temperatur **180 °C** og den forindstillede tilberedningstid **15 min**.

Apparatet har forindstillede programmer til visse fødevarer og tilberedningsmåder. Når du vælger et program, kan du til enhver tid foretage følgende yderligere indstillinger:

- Temperatur (ikke for **DEHYDRATE**)
 - Tilberedningstid
1. Forbered fødevarerne, og placer dem i friturekurven **5**.
 2. Placer friturekurven **5** i panden **9**.
 3. Skub panden **9** ind i huset **1**.
 4. Tænd ved at trykke på knappen **⏻ 13**.
 5. Tryk én gang på drejeknappen **21**. LED'en bag **REHEAT** lyser.
 6. Drej drejeknappen, indtil LED'en for det ønskede program lyser. Tiden for det valgte program vises på displayet.

ANVISNING: ændr temperaturen ved at trykke på **TEMP**. Ændr tiden ved at trykke på **TIME**. Når en værdi blinker på displayet, kan du ændre den ved at dreje på drejeknappen. Vent ca. 5 sekunder efter at have drejet. Indikatoren holder op med at blinke, og den nye værdi træder i kraft.

7. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på knappen **⏻ 18**. Programmet startes.
 - Den resterende funktionstid vises på displayet.
 - Temperaturen og den resterende funktionstid kan også ændres, mens programmet er i gang.

8.5 Afbrydelse af tilberedningsprocessen

ANVISNINGER:

- 20 minutter efter afbrydelsen af tilberedningsprocessen slår apparatet fra.
- En for lang pause kan påvirke tilberedningsresultatet negativt.
- Med programmet **AIRFRY** lyder der en signaltone hvert 5. minut for at minde dig om at ryste eller vende pomfritterne.

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

1. Træk panden **9** ud af huset **1** via grebet **8**. Apparatet slukkes automatisk, når panden **9** tages ud.
 - Displayet blinker.
 - Tilberedningstiden vises.
 - Ventilatoren stopper, indtil panden **9** skubbes på plads igen.
2. Indsæt panden i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

eller

1. Tryk kort på knappen **⏻ 18** for at afbryde tilberedningsprocessen.
 - Displayet blinker.
 - Tilberedningstiden vises.
2. Tryk på Start/pause-knappen **⏻ 18** igen for at fortsætte tilberedningsprocessen.

8.6 Tilberedningsprocessens lutning

- Når programmet er slut, lyder et akustisk signal, og *End* vises på displayet.
 - Du skal bruge et varmebestandigt underlag til panden **9** og friturekurven **5** samt et fad eller en skål (evt. forvarmet).
 - For at koble apparatet fra lysnettet skal du trække netstikket **10** ud efter brug.
1. Træk panden **9** ud af huset **1** via grebet **8**. Stil panden **9** på det varmebestandige underlag.
 2. **Fig. A:** skub oplåsningsbeskyttelsen **6** mod pileretningen.
 3. Tryk på knappen **7** til frigørelse af friturekurven, og løft friturekurven **5** opad og ud af panden **9**.
 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. Skub panden **9** med den fyldte friturekurv **5** ind i huset **1** igen, og start tilberedningsprocessen på ny. Kontrolér bruningsgraden efter et par minutter. For at gøre dette skal du blot trække panden **9** ud af huset **1** via grebet **8** og derefter indsætte den igen.

8.7 Hurtigt overblik over programmer

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

Program	Anvendelse	Forindstillet temperatur (indstilleligt område)	Forindstillet tid (indstilleligt område)
REHEAT	Opvarmning	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Steaks, koteletter	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffins, kager og bagværk	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehydrer/tør fødevarer (blommer/æbleringe)	60 °C (fast temperatur)	2 timer (60 Min. – 24 timer)
PREHEAT	Forvarmning	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min.)
AIRFRY	Frosne pomfritter ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)

8.8 Tilberedningstabel

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

Fødevarer	°C	Minutter	Optimal mængde	Maksimal mængde
Pomfritter ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Kyllingelår ²	200	30	450 g	1000 g
Grøntsager ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Færdigbagte rundstykker ²	180	8	4 stk.	6 stk.
Muffins	150	18	4 stk.	9 stk.
Laksefilet	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 – 20	100 g	500 g

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

¹: Ryst eller vend hvert 5. minut. Med programmet **AIRFRY** lyder der en signaltone hvert 5. minut som en påmindelse.

²: Ryst eller vend efter halvdelen af tilberedningstiden.

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 det maksimale påfyldningsniveau. 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 det maksimale påfyldningsniveau. 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 helt fra starten af, om de 4 camembertstykker kan ligge ved siden af hinanden i friturekurven. Hvis ikke, skal camembertstykkerne frituresteges ad 2 omgange.

Ingredienser

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

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 det maksimale påfyldningsniveau. Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

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

Tilberedning

1. Bland krydderurter, krydderier og olie i en skål.
2. Skær squash og auberginer i 2 cm tykke skiver, 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 mozzarellæen i tynde skiver.
4. Pensl dejen med tomatpuréen, kryd 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 stege 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 smørblandingen 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 chokoladearteletterne, 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 **10** ud af stikkontakten, før du rengør varmluft-frituregryden.
- ⊙ Varmluft-frituregryden må ikke dypes i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

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

Tilbehørsdele

- Fjern grove madrester.
- Friturekurven **5** kan rengøres i opvaske-maskinen.

ANVISING: 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 **9** 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 mikro-fiberklud, og skyl og vrid den af og til.
3. Tør efter med et viskestykke.

11. Opbevaring

- Inden du stiller varmluft-frituregryden til opbevaring ...
 - ... skal netstikket **10** trækkes ud,
 - ... skal apparatet være afkølet, og
 - ... alle dele skal være fuldstændigt tørre.
- Vikl tilslutningsledningen **10** op på kabeloprulningen **11**.

12. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

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

13. Problemløsning

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



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

14. Tekniske data

Model:	SHFD 2150 B1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Effektforbrug i slukket tilstand:	≤ 0,5 W
Automatisk skift til slukket tilstand:	≤ 20 Min
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	2150 W

Fejl	Mulige årsager/ foranstaltninger
Virker ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.
Retterne er endnu ikke færdige efter den anbefalede tid	• Var mængden for stor eller stykkerne for tykke? • Var temperaturen eller tilberedningstiden indstillet for lavt?
Kraftig røg- og lugtudvikling	• Sidder der fødevarerester på varmeelementet 2, som brænder på under opvarmningen? Friturekurven 5 må ikke fyldes mere end til markeringen MAX 4.
Visning af E1, E2 eller E3	• Apparatet varmer ikke mere eller ikke længere varmt nok. Træk netstikket ud i nogle minutter. Hvis fejlen stadig vises, skal apparatet repareres af en professionel.

Anvendte symboler

	Beskyttelsesjord
	G eprüfte S icherheit (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 stilledes garanti.

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

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

Garantidækning

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

Garantien gælder for materiale- eller 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 passet. 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: 484648_2501** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

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

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



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **484648_2501** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 484648_2501



Leverandør

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	47
2. Utilisation conforme	48
3. Consignes de sécurité	48
4. Éléments livrés	52
5. Mise en service	52
6. Vue d'ensemble du panneau de commande et de l'écran	53
7. Les bases de la friture	54
8. Utilisation	55
8.1 Raccordement électrique	55
8.2 Mise en marche/arrêt	55
8.3 Commandes de base	55
8.4 Utilisation des programmes	56
8.5 Interrompre le processus de cuisson	56
8.6 Fin du processus de cuisson	57
8.7 Vue d'ensemble des programmes	58
8.8 Tableau de cuisson	58
9. Recettes	59
9.1 Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes	59
9.2 Roulés à la saucisse	59
9.3 Camembert rôti aux aïelles	60
9.4 Tomates farcies	60
9.5 Falafels à la farine de pois chiches	61
9.6 Saumon en papillotes	61
9.7 Brochettes courgette et aubergine	62
9.8 Mini-pizzas au jambon et à la roquette	63
9.9 Ailes de poulet marinées	63
9.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant	64
10. Nettoyage	64
11. Rangement	65
12. Mise au rebut	65
13. Dépannage	66
14. Caractéristiques techniques	66
15. Garantie de HOYER Handel GmbH	67

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 et panneau de commande
- 4 MAX** Repère du niveau de remplissage maximal du panier à friture
(niveau de remplissage maximal : 5,2 litres)
- 5** Panier à friture
- 6** Protection contre le déverrouillage
- 7** Bouton de déverrouillage du panier à friture
- 8** Poignée du panier à friture
- 9** Sauteuse ; c'est ici qu'est collecté le liquide de cuisson
- 10** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 11** Écarteur avec enrouleur de câble
- 12** 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 pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière. Saisissez le panier à friture 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.
- ⊙ N'essuyez pas les éléments chauffants 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 64).



DANGER pour les enfants !

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



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

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



DANGER pour les oiseaux !

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



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

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

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

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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



DANGER ! Risque d'incendie !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

4. Éléments livrés

- 1 friteuse à air chaud
- 1 sauteuse **9**
- 1 panier à friture **5**
- 1 mode d'emploi complet
(disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)

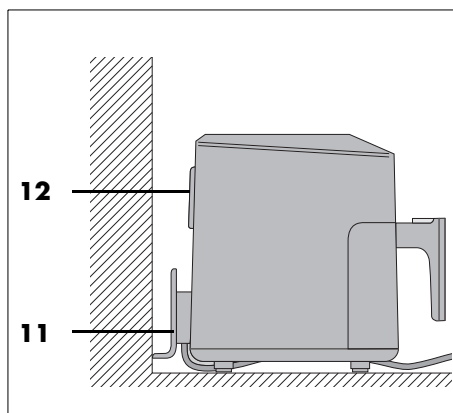
5. Mise en service

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



DANGER ! Risque d'incendie !

Sur la partie arrière de l'appareil se situent l'orifice d'échappement d'air **12** et l'écarteur **11**. De la vapeur chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant le fonctionnement.



- ⊙ Ne couvrez jamais l'orifice d'échappement d'air **12**.
- ⊙ 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.

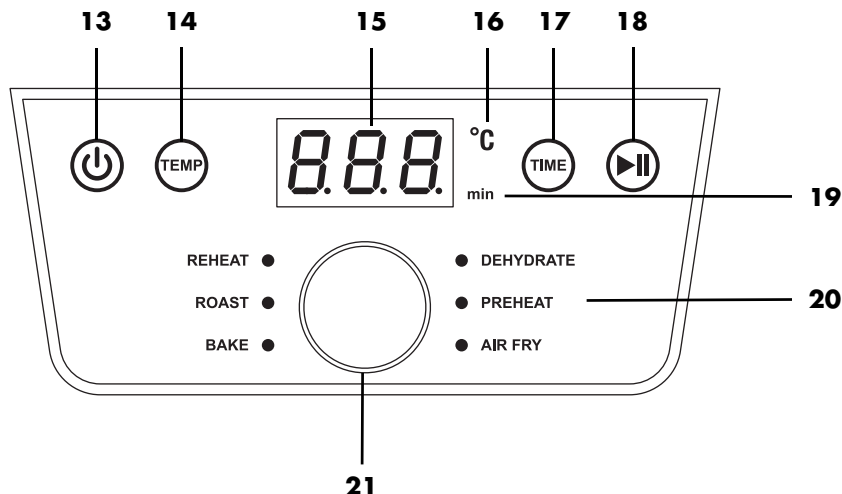
Figure A :

- Sortez la sauteuse **9** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8**.
- Faites glisser la protection contre le déverrouillage **6** dans le sens de la flèche.
- Appuyez sur le bouton **7** de déverrouillage du panier et soulevez le panier à friture **5** hors de la sauteuse **9**.

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 64).
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- Branchez la fiche secteur **10** 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 du panneau de commande et de l'écran



- 13** Mise en marche/arrêt
- 14** **TEMP** Appuyer pour modifier la température, l'affichage clignote
- 15** L'écran indique la température et le temps de cuisson
- 16** **°C** S'allume lorsque la température est affichée.
- 17** **TIME** Appuyer pour modifier le temps de cuisson, l'affichage clignote
- 18** Fonction démarrage/pause
- 19** **min** S'allume lorsque le temps est affiché.
- 20** 6 programmes (voir « Vue d'ensemble des programmes » à la page 58)
- 21** Bouton rotatif :
- appuyer pour ouvrir le menu de sélection des programmes. La DEL derrière **REHEAT** s'allume. Le fait de tourner le bouton permet d'appeler les programmes. Le programme sélectionné est indiqué par sa DEL qui s'allume.
 - tourner pour modifier la température ou le temps, uniquement lorsque les valeurs clignotent sur l'écran.

7. Les bases de la friture

Préparation des aliments

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

Temps et température de friture

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de friture.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Il ne faut pas remplir le panier à friture **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 ^{1 2}

-
- ¹ : Secouer ou retourner toutes les 5 minutes.
² : Secouer ou retourner à mi-cuisson.
-

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

1. Sortez la sauteuse **9** y compris le panier à friture **5** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8** et secouez les ingrédients. Lorsque vous les secouez, veillez à ce que les frites se mélangent bien et que les frites non cuites se trouvant vers l'intérieur parviennent vers l'extérieur. La ventilation s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la sauteuse **9**. L'écran **3** clignote.
2. Remplacez la sauteuse **9** y compris le panier à friture **5** dans l'appareil. Le processus qui a été interrompu redémarre automatiquement.

Cuisson

La pâte ne doit **en aucun cas** être versée directement dans le panier à friture **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 à friture **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 pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air **12** sur la partie arrière.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir la sauteuse **9** et le panier à friture **5**.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **12** 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 à friture **5** !

8.1 Raccordement électrique

- Une fois l'appareil installé, branchez la fiche secteur **10** 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.
 - Un bref signal sonore retentit.

8.2 Mise en marche/arrêt

- Appuyez sur le bouton **13** pour mettre l'appareil en marche à partir du mode veille.
 - Un bref signal sonore retentit.
 - Toutes les DEL programme s'allument brièvement.

- La température préréglée **180 °C** s'affiche sur l'écran **3**.

- En appuyant à nouveau sur le bouton **13**, l'appareil peut-être commuté en mode veille à tout moment. Cela fonctionne également lorsque les programmes sont en cours d'exécution.

8.3 Commandes de base

Pour les points suivants, l'appareil est allumé.

Appeler les programmes

- Appuyez sur le bouton rotatif **21**. La DEL derrière **REHEAT** s'allume.
- Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la DEL du programme souhaité s'allume. Il est alors sélectionné.

Modifier la température

La température peut être réglée de 60 à 200 °C par paliers de 5 degrés.

- Appuyez sur le bouton **TEMP 14**. À l'écran **3**, l'affichage de la température clignote.
- Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche. Le clignotement s'arrête environ 5 secondes après avoir terminé le réglage. La nouvelle température est appliquée.

Modifier le temps

Le temps de cuisson peut être réglé de 1 à 60 minutes par paliers d'une minute. (Dans le programme **DEHYDRATE**, de 60 minutes à 24 heures.)

- Appuyez sur le bouton **TIME 17**. À l'écran, l'affichage de l'heure clignote.
- Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche. Le clignotement s'arrête environ 5 secondes après avoir terminé le réglage. Le nouveau temps est appliqué.

8.4 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 DÉMARRAGE RAPIDE**
Allumez l'appareil depuis le mode veille à l'aide du bouton **13**. En appuyant sur le bouton **18**, la cuisson démarre à la température préréglée **180 °C** et pour le temps de cuisson préréglé **15 min.**

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

- Température (pas pour **DEHYDRATE**)
 - Temps de cuisson
1. Préparez les aliments et déposez-les dans le panier à friture **5**.
 2. Placez le panier à friture **5** dans la sauteuse **9**.
 3. Insérez la sauteuse **9** dans le corps de la friteuse **1**.
 4. Appuyez sur le bouton **13** pour la mise en marche.
 5. Appuyez une fois sur le bouton rotatif **21**. La DEL derrière **REHEAT** s'allume.
 6. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la DEL du programme souhaité s'allume. L'écran affiche la durée pour le programme sélectionné.

REMARQUE : pour modifier la température, appuyez sur **TEMP** ; pour modifier le temps, appuyez sur **TIME**. Tant que la valeur correspondante clignote sur l'écran,

vous pouvez la modifier en tournant le bouton rotatif. Attendez environ 5 secondes après avoir tourné le bouton. L'affichage arrête de clignoter et la nouvelle valeur est appliquée.

7. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton **18**. Le programme démarre.
 - L'écran affiche la durée de fonctionnement restante.
 - La température et la durée de fonctionnement restante peuvent être modifiées, même pendant que le programme est en cours d'exécution.

8.5 Interrompre le processus de cuisson

REMARQUES :

- 20 minutes après l'interruption du processus de cuisson, l'appareil s'éteint.
- Une pause trop longue peut avoir un impact négatif sur le résultat de la cuisson.
- Pendant le programme **AIRFRY**, un signal sonore retentit toutes les 5 minutes pour vous rappeler de secouer ou de retourner les frites.

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

1. Sortez la sauteuse **9** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8**. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la sauteuse **9**.
 - L'écran clignote.
 - Le temps de cuisson est affiché.
 - Le ventilateur s'arrête jusqu'à ce que la sauteuse **9** soit à nouveau insérée.
2. Remplacez la sauteuse dans l'appareil. L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

ou

1. Appuyez brièvement sur le bouton  **18** pour interrompre le processus de cuisson.
 - L'écran clignote.
 - Le temps de cuisson est affiché.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton démarrage/pause  **18** pour poursuivre le processus de cuisson.

8.6 Fin du processus de cuisson

- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit et l'écran affiche *End*.
 - Une surface résistante à la chaleur pour la sauteuse **9** et le panier à friture **5** ainsi qu'une assiette ou un bol (éventuellement préchauffés) sont nécessaires.
 - Pour couper l'alimentation secteur de l'appareil, débranchez la fiche secteur **10** après utilisation.
1. Sortez la sauteuse **9** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8**. Placez la sauteuse **9** sur la surface résistante à la chaleur.
 2. **Figure A** : faites glisser la protection contre le déverrouillage **6** dans le sens de la flèche.
 3. Appuyez sur le bouton **7** de déverrouillage du panier et soulevez le panier à friture **5** hors de la sauteuse **9**.
 4. Placez le panier à friture **5** sur la surface résistante à la chaleur. Mettez les aliments dans l'assiette préparée / dans le bol 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. Réinsérez la sauteuse **9** avec le panier à friture **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 **9** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8** et de la réinsérer.

8.7 Vue d'ensemble des programmes

- Le tableau suivant fournit des aides au réglage essentielles pour les aliments indiqués.

Programme	Utilisation	Température préréglée (plage réglable)	Temps préréglé (plage réglable)
REHEAT	Réchauffage	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
ROAST	Steaks, côtelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffins, gâteaux et pâtisseries	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Déshydrater/sécher des aliments (prunes / pommes)	60 °C (température fixe)	2 heures (60 min – 24 h)
PREHEAT	Préchauffage	200 °C (60 – 200 °C)	5 min (1 – 60 min)
AIRFRY	Frites surgelées ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)

8.8 Tableau de cuisson

- 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.

Aliments à cuire	°C	Minutes	Quantité optimale	Quantité maximale
Frites ¹	190	30 - 40	500 g	1400 g
Cuisses de poulet ²	200	30	450 g	1000 g
Légumes ²	180	15 - 30	400 g	1400 g
Petits pains précuits ²	180	8	4 petits pains	6 petits pains
Muffins	150	18	4 muffins	9 muffins
Filet de saumon	200	16	100 g	500 g
Steak ²	200	5 - 20	100 g	500 g

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

¹ : Secouer ou retourner toutes les 5 minutes. Pendant le programme **AIRFRY**, un signal sonore retentit toutes les 5 minutes.

² : Secouer ou retourner à mi-cuisson.

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 abaisée de moutarde et assaisonnez-la avec le sel et le poivre.
4. Découpez la pâte en bandes de 3 cm de large.
5. Enroulez les saucisses dans la pâte feuilletée en les laissant dépasser un peu de chaque côté.
6. Battez 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. Hachez 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

Ingrédients pour 4 portions

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

Ingrédients

240 g	de farine de pois chiches
240 ml	d'eau
8 cuillères à soupe	d'huile d'olive
4	gousses d'ail
2	échalotes
2 bouquets	de persil
1 cuillère à café	de sel
3 cuillères à café	de cumin
1 cuillère à café	de levure chimique
	Un peu de jus de citron

Préparation

1. Lavez et séchez le persil, détachez les feuilles et hachez-les très finement.
2. Épluchez l'échalote et les gousses d'ail et coupez-les en dés.
3. Mélangez le persil, l'échalote, l'ail, la farine de pois chiches, le cumin, la levure chimique et le sel.
4. Faites bouillir l'eau et ajoutez-la progressivement à la préparation à base de farine. Travaillez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et relativement ferme.
5. Laissez la pâte reposer pendant 15 minutes.
6. Ajoutez ensuite 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

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

1. Épluchez les pommes de terre, lavez-les, faites-les bouillir dans de l'eau salée, égouttez-les, puis découpez-les en tranches fines.
2. Entretemps, rincez les épinards et égouttez-les bien.
3. Épluchez les échalotes et l'ail, coupez-les en petits dés, versez-les dans une casserole avec l'huile et faites-les suer jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
4. Ajoutez les épinards, cuisez-les brièvement jusqu'à ce que les feuilles se détachent. Retirez la casserole du feu et réservez.

5. Rincez le saumon, tamponnez-le pour le sécher et coupez-le en deux.
6. Lavez le persil et le basilic, secouez-les pour les égoutter et hachez finement les feuilles.
7. Égouttez les câpres et hachez-les grossièrement.
8. Mélangez les câpres et les herbes hachées avec le beurre.
9. Lavez le citron vert à l'eau chaude, séchez-le et découpez-le en tranches.
10. Préparez 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 cuillères à café	de sel
1 à 2 cuillères à café	de paprika

Ingrédients pour la marinade

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

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un grand saladier.
2. Déposez les ailes de poulet dans le saladier et mélangez-les avec la marinade.
3. Laissez les ailes de poulet mariner pendant env. 1 heure.
4. Déposez les ailes de poulet côte à côte dans 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 **10** de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse à air chaud.
- ⊙ Il est interdit de plonger la friteuse à air chaud dans l'eau.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

Accessoires

- Retirez les restes d'aliments grossiers.
- Le panier à friture **5** peut passer au lave-vaisselle.

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 **9** 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 microfibres 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 **10**,
... l'appareil doit être refroidi et
... toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement séchées.
- Enroulez le câble de raccordement **10** autour de l'enrouleur de câble **11**.

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



FR
Cet appareil
se recycle

A DÉPOSER
EN MAGASIN

A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

OU



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



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.

Problème	Cause possible/ solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
Après écoulement du temps recommandé, les aliments ne sont toujours pas cuits	• La quantité d'aliments était-elle trop importante ou les morceaux trop épais ? • La température ou le temps de cuisson étaient-ils réglés trop bas ?
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	• Des restes d'aliments brûlant lors du préchauffage se trouvent-ils sur l'élément chauffant 2 ? Il ne faut pas remplir le panier à friture 5 au-delà du repère MAX 4.
Affichage de E1, E2 ou E3	• L'appareil ne chauffe plus ou pas assez. Débranchez la fiche secteur pendant quelques minutes. Si le problème s'affiche toujours, l'appareil doit être réparé par un professionnel.

14. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHFD 2150 B1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Puissance absorbée en mode éteint :	≤ 0,5 W
Passage automatique vers le mode éteint :	≤ 20 min
Classe de protection :	I
Puissance :	2150 W

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

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 : 484648_2501 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **484648_2501**.



Centre de service

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

IAN : 484648_2501



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	71
2. Correct gebruik	72
3. Veiligheidsinstructies	72
4. Levering	75
5. Ingebruikname	76
6. Overzicht van het bedieningspaneel en display	77
7. Grondbeginselen van het frituren	78
8. Bedienen	79
8.1 Stroomaansluiting	79
8.2 In-/uitschakelen	79
8.3 Basisbediening	79
8.4 Programma's gebruiken	80
8.5 Gaarproces onderbreken	80
8.6 Einde van het gaarproces	81
8.7 Een overzicht van de programma's	82
8.8 Gaartabel	82
9. Recepten	83
9.1 Gemengde patat frites met kruidenmayonaise	83
9.2 Saucijzenbroodjes	83
9.3 Gebakken camembert met veenbessen	84
9.4 Gevulde tomaten	84
9.5 Falafel van kikkererwtenmeel	85
9.6 Zalm in pakjes	85
9.7 Spiesjes van courgette en aubergine	86
9.8 Minipizza met ham en rucola	86
9.9 Gemarineerde chickenwings	87
9.10 Chocoladetaartjes met zachte kern	87
10. Reinigen	88
11. Bewaren	88
12. Weggooien	89
13. Problemen oplossen	89
14. Technische gegevens	90
15. Garantie van HOYER Handel GmbH	91

1. Overzicht

- 1 Behuizing
- 2 Verwarmingselement (aan de bovenzijde van de binnenruimte)
- 3 Display en bedieningspaneel
- 4 **MAX** Markering voor de maximale vulhoogte van de frituurmand
(de maximale vulhoogte is 5,2 liter)
- 5 Frituurmand
- 6 Ontgrendelingsbeveiliging
- 7 Toets voor het ontgrendelen van de frituurmand
- 8 Greep van de frituurmand
- 9 Pan; hier wordt de vloeistof van het bakken verzameld
- 10 Aansluitsnoer met stekker
- 11 Afstandhouder met kabelopwikkeling
- 12 Afvoerluchtopening

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

We feliciteren u met uw nieuwe heteluchtfriteuse.

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

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

We wensen u veel plezier met uw nieuwe heteluchtfriteuse!

2. Correct gebruik

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

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

De heteluchtfriteuse is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Symbolen op het apparaat



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



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

Instructies voor een veilig gebruik

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



- ⊙ Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals de afvoerluchtopening aan de achterzijde, niet aan. Pak 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 gevaar te voorkomen.
- ⊙ De verwarmingselementen mogen 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 commerciële sectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 88) in acht.



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



GEVAAR voor vogels!

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



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

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

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

- ⊙ Bedien het apparaat niet met natte handen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

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



GEVAAR - Brandgevaar!

- ⊙ Laat het aangesloten apparaat nooit
zonder toezicht achter.
- ⊙ Laat de heteluchtfriteuse tijdens het ge-
bruik nooit onbeheerd achter. Zo her-
kent 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 voorko-
men dat ze omvalt of wegglijdt.



GEVAAR voor verwondin- gen door verbranden!

- ⊙ Raak de hete oppervlakken aan de bui-
tenkant of in de binnenruimte van het
apparaat niet aan. Gebruik ovenwan-
ten of pannenlappen.
- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen,
voordat u het reinigt of opbergt.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfri-
teuse nooit, terwijl deze ingeschakeld
is.

WAARSCHUWING voor materieële schade!

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoi-
res.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete op-
pervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de
buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Let erop dat de gerechten het hete ver-
warmingselement aan de bovenzijde
van de binnenruimte niet aanraken en
daar blijven vastplakken.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende
schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof
antislipvoeten. Omdat meubels zijn ge-
coat met een grote verscheidenheid van
lakken en kunststoffen en worden be-
handeld met verschillende onderhouds-
middelen, kan niet volledig worden
uitgesloten dat sommige van deze stof-
fen bestanddelen bevatten die de kunst-
stof voeten aantasten en zacht maken.
Leg indien nodig een antislipmatje on-
der het apparaat.

4. Levering

- 1 heteluchtfriteuse
- 1 pan **9**
- 1 frituurmand **5**
- 1 volledige gebruiksaanwijzing
(op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegre-
pen bij het apparaat)

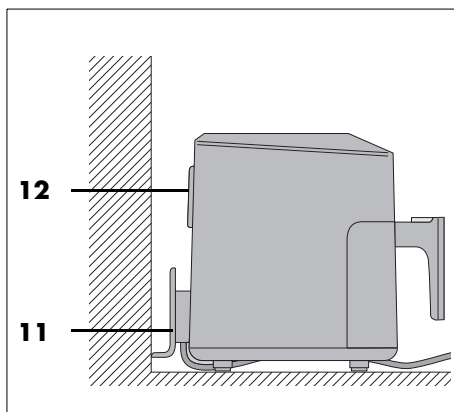
5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
Met name de binnenruimte moet volledig vrij zijn van verpakingsresten, zoals styroporkrums.



GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat bevindt zich de afvoerluchtopening **12** en de afstandhouder **11**. Tijdens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopening.



- ⊙ Dek de afvoerluchtopening **12** 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.

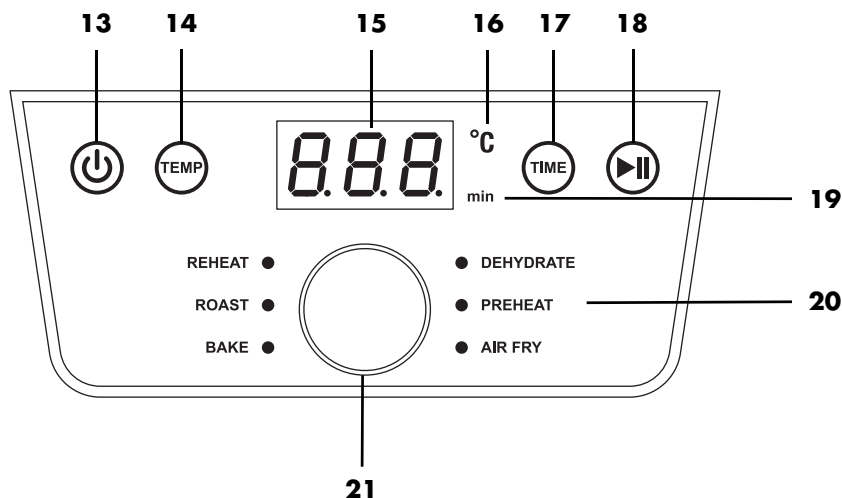
Afbeelding A:

1. Trek de pan **9** aan de greep **8** uit de behuizing **1**.
2. Schuif de ontgrendelingsbeveiliging **6** in de richting van de pijl.
3. Druk op de toets **7** voor het ontgrendelen van de frituurmand en trek de frituurmand **5** naar boven uit de pan **9**.

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 88).
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, antislip, hittebestendige ondergrond.
- Steek de stekker **10** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.

6. Overzicht van het bedieningspaneel en display



- 13** In-/uitschakelen
- 14 TEMP** Indrukken om de temperatuur te veranderen, het display knippert
- 15** Display geeft de temperatuur en de gaartijd weer
- 16 °C** Brandt, wanneer de temperatuur wordt weergegeven.
- 17 TIME** Indrukken om de gaartijd aan te passen, het display knippert
- 18** Functie start/pauze
- 19 min** Brandt, wanneer de tijd wordt weergegeven.
- 20** 6 programma's (zie "Een overzicht van de programma's" op pagina 82)
- 21** Draairegelaar:
- indrukken om het programmakeuzemenu te openen. De ledlamp achter **REHEAT** brandt. Door de knop te draaien kunt u het gewenste programma uitkiezen. Aan de hand van de brandende ledlamp kunt u zien welk programma u selecteert.
 - draaien om de temperatuur of de tijd te veranderen (enkel wanneer die waarden in het display knipperen).

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 ^{1 2}

¹: Elke 5 minuten schudden of omdraaien.

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

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

1. Trek de pan **9** en de frituurmand **5** aan de greep **8** uit de behuizing **1** en schud de ingrediënten. Zorg er tijdens het schudden voor dat de patat frites goed gemengd worden en dat de binnenste, ongebakken frieten aan de buitenkant terechtkomen. De ventilatie schakelt bij het uitnemen van de pan **9** automatisch uit. Het display **3** knippert.
2. Zet de pan **9** incl. frituurmand **5** terug in het apparaat. Het onderbroken proces wordt automatisch weer gestart.

Bakken

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

Verpakkingsgegevens

Als u op de verpakking van diepvriesproducten geen gaartijden voor heteluchtfriteuses vindt, kunt u de gaartijden 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 **12** aan de achterzijde, niet aan.
- ⊙ Gebruik ovenwanten of pannenlappen om de pan **9** en de frituurmand **5** vast te pakken.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening **12**. 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 **10** in een stopcontact met aardingscontacten dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.
 - U hoort een kort geluidssignaal.

8.2 In-/uitschakelen

- Druk op de toets **⏻ 13** om het apparaat vanuit stand-bymodus in te schakelen.
 - U hoort een kort geluidssignaal.
 - Alle programma-leds branden kort.
 - De vooraf ingestelde temperatuur **180 °C** wordt op het display **3** weergegeven.

- Door opnieuw op de toets **⏻ 13** te drukken, kunt u het apparaat op ieder moment in de stand-bymodus zetten. Dit werkt ook bij lopende programma's.

8.3 Basisbediening

Voor onderstaande aanwijzingen moet het apparaat ingeschakeld zijn.

Programma starten

- Druk op de draairegelaar **21**. De ledlamp achter **REHEAT** brandt.
- Draai de draairegelaar tot de ledlamp van het gewenste programma brandt - dan is deze geselecteerd.

Temperatuur wijzigen

De temperatuur, met een bereik van 60 tot 200 °C, kan in stappen van 5 graden worden ingesteld.

- Druk op de toets **TEMP 14**. Op het display **3** knippert de temperatuur.
- Draai de draairegelaar tot de gewenste temperatuur wordt weergegeven. Het knippen stopt ongeveer 5 seconden nadat u de temperatuur heeft ingesteld. Het apparaat werkt naar de nieuwe temperatuur toe.

Tijd wijzigen

De baktijd, met een bereik van 1 tot 60 minuten, kan in stappen van 1 minuut worden ingesteld. (In het programma

DEHYDRATE van 60 minuten tot en met 24 uur.)

- Druk op de toets **TIME 17**. Op het display knippert de tijd.
- Draai de draairegelaar tot de gewenste tijd wordt weergegeven. Het knippen stopt ongeveer 5 seconden nadat u de temperatuur heeft ingesteld. De nieuwe tijd wordt overgenomen.

8.4 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-bymodus met de toets  **13** in. Door op de toets  **18** te drukken, wordt het bakken met de vooraf ingestelde temperatuur van 180 °C en de vooraf ingestelde baktijd van 15 min gestart.

Voor een aantal 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 (behalve bij **DEHYDRATE**)
 - Gaartijd
1. Bereid de levensmiddelen voor en doe deze in de frituurmand **5**.
 2. Plaats de frituurmand **5** in de pan **9**.
 3. Schuif de pan **9** in de behuizing **1**.
 4. Druk op de toets  **13** om het apparaat in te schakelen.
 5. Druk één keer op de draairegelaar **21**. De ledlamp achter **REHEAT** brandt.
 6. Draai de draairegelaar tot de led van het gewenste programma brandt. Op het display verschijnt de tijd voor het gekozen programma.

AANWIJZING: om de temperatuur aan te passen, drukt u op **TEMP**. Wilt u de tijd wijzigen, dan drukt u op **TIME**. Zolang de betreffende waarde in het display knippert, kunt u deze aanpassen door de draairegelaar te draaien. Wacht ongeveer 5 seconden nadat u de juiste waarde heeft

ingesteld. De display stopt dan met knipperen, waarna de nieuwe waarde is overgenomen.

7. Start het gaarproces door de toets  **18** in te drukken. Het programma wordt gestart.
 - Op het display verschijnt de restlooptijd.
 - Temperatuur en restlooptijd kunnen ook tijdens het lopende programma worden gewijzigd.

8.5 Gaarproces onderbreken

AANWIJZINGEN:

- 20 minuten na het onderbreken van het gaarproces zet het apparaat zichzelf in de uit-modus.
- Een te lange pauze kan namelijk een zeer negatieve invloed hebben op het gaarresultaat.
- Bij het programma **AIRFRY** weerklinkt om de 5 minuten een geluidssignaal om u eraan te herinneren de patat frites te schudden of om te draaien.

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

1. Trek de pan **9** aan de greep **8** uit de behuizing **1**. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de pan **9** automatisch uit.
 - Het display knippert.
 - De gaartijd wordt weergegeven.
 - De ventilator stopt tot de pan **9** weer is teruggeplaatst.
2. Plaats de pan weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot de gaartijd is afgelopen.

of

1. Druk kort op de toets  **18** om het gaarproces te onderbreken.
 - Het display knippert.
 - De gaartijd wordt weergegeven.
2. Druk opnieuw op de toets start/pauze  **18** om het gaarproces voort te zetten.

8.6 Einde van het gaarproces

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, hoort u een geluidssignaal en ziet u *End* in het display verschijnen.
 - U hebt een hittebestendige ondergrond voor de pan **9** en de frituurmand **5** nodig, en een bord of een schaal (evt. voorverwarmd).
 - Om de stroomtoevoer naar het apparaat te verbreken, dient u na gebruik de stekker **10** uit het stopcontact te trekken.
1. Trek de pan **9** aan de greep **8** uit de behuizing **1**. Plaats de pan **9** op de hittebestendige ondergrond.
 2. **Afbeelding A:** schuif de ontgrendelingsbeveiliging **6** in de richting van de pijl.
 3. Druk op de toets **7** voor het ontgrendelen van de frituurmand en trek de frituurmand **5** naar boven uit de pan **9**.
 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 bijvoorbeeld de mate van bruining nog niet voldoet aan uw wens, dan kunt u het gaarproces handmatig veranderen. Schuif de pan **9** met de gevulde frituurmand **5** weer in de behuizing **1** en start opnieuw met het gaarproces. Controleer de mate van bruining na een paar minuten. Trek de pan **9** daarvoor aan de greep **8** gewoon uit de behuizing **1** en plaats deze daarna weer terug.

8.7 Een overzicht van de programma's

- In de volgende tabel staan fundamentele instelhelpmiddelen voor de vermelde levensmiddelen.

Programma	Gebruik	Vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	Vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik)
REHEAT	Opwarmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
ROAST	Biefstukken/koteletten	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffins, gebak en bakproducten	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Levensmiddelen dehydreren / drogen (pruimen/appelpartjes)	60 °C (vaste temperatuur)	2 uur (60 min – 24 u.)
PREHEAT	Voorverwarmen	200 °C (60 – 200 °C)	5 min (1 – 60 min)
AIRFRY	Diepvriesfrietten ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)

8.8 Gaartabel

- 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.

Te garen levensmiddel	°C	Minuten	Optimale hoeveelheid	Maximale hoeveelheid
Friet ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Kippenbouten ²	200	30	450 g	1000 g
Groente ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Afbakbroodjes ²	180	8	4 stuks	6 stuks
Muffins	150	18	4 stuks	9 stuks
Zalmfilet	200	16	100 g	500 g
Biefstuk ²	200	5 – 20	100 g	500 g

De verwijzingen ^{1,2} betekenen:

¹: Elke 5 minuten schudden of omdraaien. Bij het programma **AIRFRY** weerklinkt ter herinnering om de 5 minuten een geluidssignaal.

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

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 beker en mengt u het mengsel met een staafmixer.
2. Giet tijdens het mengen de olie er langzaam bij tot er een romig, homogeen mengsel ontstaat.
3. Voeg kruiden toe en breng op smaak met zout, peper en citroensap.
4. Schil de aardappelen en zoete aardappelen, was ze en dep ze droog.
5. Snijd de aardappelen en zoete aardappelen in reepjes van ongeveer 1 cm dik en meng ze met de olie in een schaal.
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 zijanten 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 vuurhoogte. 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 koolzaad-olie
6 eetlepels Sweet'n Hot chilisaus
4 eetlepels tomatenketchup
4 eetlepels azijn
1 - 2 theelepels chilivlokken

Bereiding

1. Vermeng alle marinade-ingredienten in een grote schaal.
2. Voeg de kippenvleugels toe aan de schaal en vermeng ze met de marinade.
3. Laat de stukken kip ongeveer 1 uur in de marinade trekken.
4. Leg de kippenvleugels naast elkaar in de 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 voorverwarme 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 **10** 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 schoonmaakmiddelen.

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

Accessoires

- Verwijder de grove levensmiddelenresten.
 - De frituurmand **5** mag in de vaatwasmachine.
-

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

- Week ingebrande voedselresten van tevoren in.
- Reinig de pan **9** met de hand met warm water en afwasmiddel. Spoel grondig met schoon water na.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Behuizing

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

Binnenruimte

1. Reinig de binnenruimte met een zachte spons, een beetje water en mild schoonmaakmiddel.
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 **10** uit het stopcontact worden getrokken,
... moet het apparaat afgekoeld zijn; en
... moeten alle onderdelen volledig droog zijn.
- Wikkel het aansluitsnoer **10** rond de kabelopwikkeling **11**.

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 milieuvorschriften 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	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Gerechten na de aanbevolen tijd nog niet klaar	• Was de hoeveelheid te groot of waren de stukken te dik? • Was de temperatuur of de baktijd te laag ingesteld?
Sterke rook- en geurontwikkeling	• Zijn er levensmiddelen aanwezig op het verwarmingselement 2 die bij het opwarmen verbranden? De frituurmand 5 mag niet hoger dan de marking MAX 4 worden gevuld.
Weergave van E1, E2 of E3	• Het apparaat warm niet meer (warm genoeg) op. Trek de stekker voor een paar minuten uit het stopcontact. Als de foutcode daarna nog steeds te zien is, moet het apparaat door een deskundig persoon worden gerepareerd.

14. Technische gegevens

Model:	SHFD 2150 B1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Verbruik in uit-stand:	$\leq 0,5$ W
automatische wis-sel naar uit-stand:	≤ 20 min
Beschermings-klasse:	I
Vermogen:	2150 W

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

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: 484648_2501** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **484648_2501** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 484648_2501

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	95
2. Ενδεδειγμένη χρήση.....	96
3. Υποδείξεις ασφαλείας	96
4. Σύνολο παράδοσης.....	100
5. Θέση σε λειτουργία.....	100
6. Επισκόπηση πεδίου χειρισμού και οθόνης	101
7. Μικρός οδηγός τηγανίσματος	102
8. Χειρισμός.....	103
8.1 Σύνδεση ρεύματος.....	103
8.2 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση.....	103
8.3 Βασικός χειρισμός.....	103
8.4 Χρήση προγραμμάτων	104
8.5 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος	104
8.6 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.....	105
8.7 Τα προγράμματα με μια ματιά	106
8.8 Πίνακας μαγειρέματος.....	106
9. Συνταγές	107
9.1 Ανάμικτες πατάτες τηγανητές με μαγιονέζα βοτάνων	107
9.2 Λουκάνικα σε ζύμη σφολιάτας	107
9.3 Ψητό καμαμπέρ (camembert) με κόκκινα μύρτιλλα	108
9.4 Γεμιστές ντομάτες	108
9.5 Φαλάφελ από αλεύρι ρεβιθιού.....	109
9.6 Σολομός σε πακέτο.....	109
9.7 Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες	110
9.8 Μίνι πίτσα με ζαμπόν και ρόκα	111
9.9 Μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου	111
9.10 Ατομικά σουφλέ σοκολάτας με υγρό κέντρο	112
10. Καθαρισμός	112
11. Φύλαξη.....	113
12. Απόρριψη	113
13. Επίλυση προβλημάτων	114
14. Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	114
15. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	115

1. **Επισκόπηση**

- 1 Περίβλημα
- 2 Αντίσταση (στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου)
- 3 Οθόνη και πεδίο χειρισμού
- 4 **MAX** Σημάδι για τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του καλαθιού τηγανίσματος
 (η μέγιστη στάθμη πλήρωσης είναι 5,2 λίτρα)
- 5 Καλάθι τηγανίσματος
- 6 Ασφάλεια
- 7 Πλήκτρο για απασφάλιση του καλαθιού τηγανίσματος
- 8 Λαβή του καλαθιού τηγανίσματος
- 9 Τηγάνι, εδώ μαζεύεται το υγρό από το ψήσιμο
- 10 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ τροφοδοσίας
- 11 Αποστάτης με διάταξη περιέλιξης καλωδίου
- 12 Άνοιγμα εξόδου αέρα

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας φριτέζας θερμού αέρα.

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

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

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

Σύμβολα στη συσκευή



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



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

2. Ενδεδειγμένη χρήση

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

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

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

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

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

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



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

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

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

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

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

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



- ⊙ Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. το άνοιγμα εξόδου αέρα στην πίσω πλευρά. 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 σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Απαγορεύεται ο καθαρισμός των αντιστάσεων με βρεγμένο 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 112).



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 παιδικό παιχνίδι. 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 τυλίγεται το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Κατά την τοποθέτηση της συσκευής φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής

σύνδεσης να μην μαγκώσει ή υποστεί σύνθλιψη.

- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Για να βγάλετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φις τροφοδοσίας, ποτέ από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα:
 - μετά από κάθε χρήση
 - σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή
 - πριν από τον καθαρισμό της συσκευής
 - σε περίπτωση καταιγίδας
- ⊙ Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν. Αναθέστε τις επισκευές σε εξειδικευμένο κέντρο επισκευών ή στο κέντρο σέρβις.



KINΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς!

- ⊙ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη χωρίς να την παρακολουθείτε.
- ⊙ Επιτρεείτε πάντα τη φριτζά θερμού αέρα κατά τη λειτουργία. Έτσι θα αναγνωρίσετε νωρίς ασυνήθιστους μυρωδιές ή ασυνήθιστους θορύβους και τυχόν προβλήματα.
- ⊙ Μην καλύπτετε ποτέ τη συσκευή ή μην την αποθέτετε ποτέ σε μαλακά αντικείμενα (π.χ. σε πετσέτες).
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη 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, αντλιοσθητική, στεγνή και μη εύφλεκτη επιφάνεια εργασίας, για να αποφύγετε ενδεχόμενη ανατροπή ή ολίσθησή της.



KINΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!

- ⊙ Μην ακουμπάτε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής και του εσωτερικού χώρου. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πανιά κουζίνας.
- ⊙ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως, προτού την καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε.
- ⊙ Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη 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 την καυτή αντίσταση στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου και κολλήσουν εκεί.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που χαράσσουν.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντλιοσθητικά 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 αντλιοσθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

4. Σύνολο παράδοσης

- 1 φριτζά θερμού αέρα
- 1 τηγάνι **9**
- 1 καλάθι τηγανίσματος **5**
- 1 πλήρεις οδηγίες χρήσης (στο διαδίκτυο)
- 1 σύντομες οδηγίες (συνοδεύουν τη συσκευή)

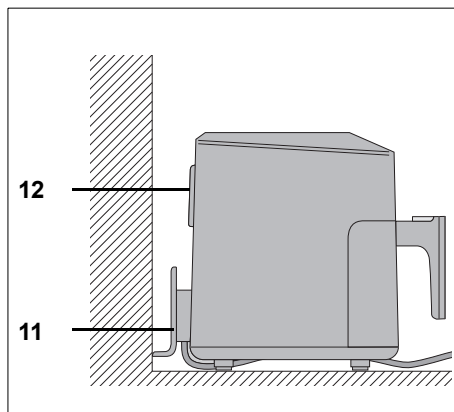
5. Θέση σε λειτουργία

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς!

Στην πίσω πλευρά της συσκευής υπάρχει το άνοιγμα εξόδου αέρα **12** και ο αποστάτης **11**. Από το άνοιγμα εξόδου αέρα διαφεύγει κατά τη λειτουργία καυτός ατμός.



- Μην καλύπτετε ποτέ το άνοιγμα εξόδου αέρα **12**.
- Μη χρησιμοποιείτε τη φριτζά 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.

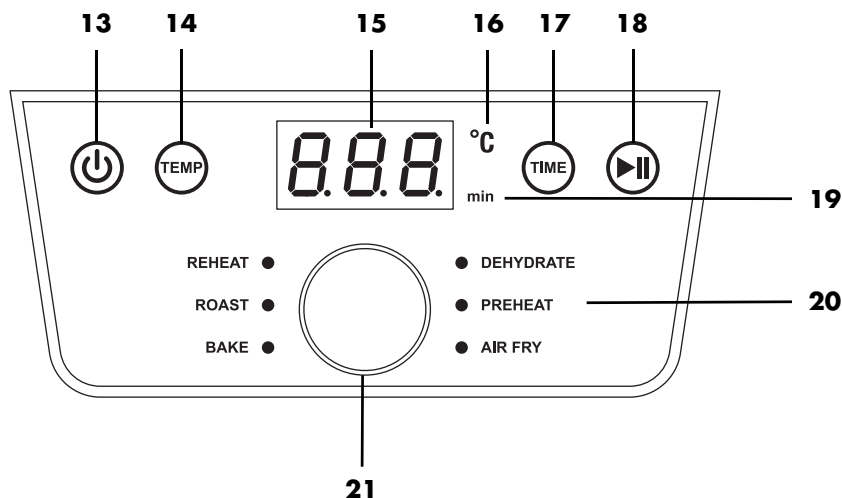
Εικόνα Α:

- Απομακρύνετε το τηγάνι **9** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1**.
- Σύρετε την ασφάλεια **6** με τη φορά του βέλους.
- Πατήστε το πλήκτρο **7** για την απασφάλιση του καλαθιού τηγανίσματος και ανασηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **5** από το τηγάνι **9**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να υπάρξει μια μικρή ποσότητα καπνού και ελαφριά δημιουργία οσμής. Αυτό οφείλεται στα υλικά συναρμολόγησης στην αντίσταση **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 112).
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοαντοχή βάση.
- Τοποθετήστε το φινιρίσμα τροφοδοσίας **10** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά την ενεργοποίηση.

6. Επισκόπηση πεδίου χειρισμού και οθόνης



- 13** Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση
- 14** **TEMP** Πατήστε, για να μπορέσετε να αλλάξετε τη θερμοκρασία, η ένδειξη αναβοσβήνει
- 15** Στην οθόνη εμφανίζονται οι τιμές της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος
- 16** **°C** Ανάβει, όταν εμφανίζεται η θερμοκρασία.
- 17** **TIME** Πατήστε, για να μπορέσετε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος, η ένδειξη αναβοσβήνει
- 18** Λειτουργία έναρξης/παύση
- 19** **min** Ανάβει, όταν εμφανίζεται ο χρόνος.
- 20** 6 προγράμματα (βλέπε “Τα προγράμματα με μια ματιά” σελίδα 106)
- 21** Περιστροφικός διακόπτης:
- πατήστε, για να ανοίξετε το μενού για την επιλογή προγράμματος. Το LED πίσω από το **REHEAT** ανάβει. Με περιστροφή ανοίγουν τα προγράμματα. Το αναμμένο LED δείχνει το επιλεγμένο πρόγραμμα.
 - περιστρέψτε, για να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο, μόνο όταν αναβοσβήνουν οι τιμές στην οθόνη.

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 ^{1 2}

¹: Ανακινείτε ή γυρίζετε κάθε 5 λεπτά.

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

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

1. Απομακρύνετε το τηγάνι **9** μαζί με το καλάθι τηγανίσματος **5** από τη λαβή **8** 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. Ο αερισμός απενεργοποιείται αυτόματα μόλις αφαιρέσετε το τηγάνι **9**. Η οθόνη **3** αναβοσβήνει.
2. Τοποθετήστε το τηγάνι **9** μαζί με το καλάθι τηγανίσματος **5** ξανά στη συσκευή. Η διαδικασία που έχει διακοπεί, αρχίζει ξανά αυτόματα.

Ψήσιμο

Σε **καμία περίπτωση** δεν επιτρέπεται να ρίχνετε ζύμη κατευθείαν στο καλάθι τηγανίσματος **5**. Μετά την προετοιμασία, ρίξτε τη ζύμη σε μια φόρμα ή άλλη θερμομόχνη 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 αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες στις επιφάνειες της συσκευής. Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. το άνοιγμα εξόδου αέρα **12** στην πίσω πλευρά.
- ⊙ Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πανιά κουζίνας για να πιάνετε το τηγάνι **9** και το καλάθι τηγανίσματος **5**.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από το άνοιγμα εξόδου αέρα **12** καυτός ατμός. Μην βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Μην 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**!

8.1 Σύνδεση ρεύματος

- Αφού τοποθετήσετε τη συσκευή, τοποθετήστε το φις τροφοδοσίας **10** σε μια πρίζα σούκο που συμφωνεί με τα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη και μετά την ενεργοποίηση.
 - Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα.

8.2 Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση

- Πατήστε το πλήκτρο **⏻ 13**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής.
 - Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα.

- Όλα τα LED προγράμματος ανάβουν για λίγο.
- Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία **180 °C** εμφανίζεται στην οθόνη **3**.

- Πατώντας ξανά το πλήκτρο **⏻ 13**, μπορείτε να θέτετε ανά πάσα στιγμή τη συσκευή στη λειτουργία αναμονής. Αυτό λειτουργεί και από προγράμματα που εκτελούνται.

8.3 Βασικός χειρισμός

Για τα ακόλουθα σημεία ισχύουν τα εξής: η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

Άνοιγμα προγραμμάτων

- Πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη **21**. Το LED πίσω από το **REHEAT** ανάβει.
- Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη, μέχρι να ανάψει το LED του επιθυμητού προγράμματος – τότε είναι επιλεγμένο.

Αλλαγή θερμοκρασίας

Μπορείτε να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία σε βήματα 5 βαθμών μεταξύ 60 και 200 °C.

- Πατήστε το πλήκτρο **TEMP 14**. Στην οθόνη **3** αναβοσβήνει η θερμοκρασία.
- Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Το αναβόσβησμα σταματάει περ. 5 δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση. Η νέα θερμοκρασία έχει εφαρμοστεί.

Αλλαγή χρόνου

Μπορείτε να ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος σε βήματα του 1 λεπτού μεταξύ 1 και 60 λεπτών. (Στο πρόγραμμα **DEHYDRATE** από 60 λεπτά έως 24 ώρες.)

- Πατήστε το πλήκτρο **TIME 17**. Στην οθόνη αναβοσβήνει ο χρόνος.
- Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος. Το αναβόσβησμα σταματάει περ. 5 δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση. Ο νέος χρόνος έχει εφαρμοστεί.

8.4 Χρήση προγραμμάτων

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν την καυτή αντίσταση 2 στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου και κολλήσουν εκεί.
- **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ**
Ενεργοποιήστε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής με το πλήκτρο **⏻ 13**. Πατώντας το πλήκτρο **⏻ 18** αρχίζει το μαγείρεμα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία 180 °C και τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος 15 min.

Για κάποια τρόφιμα και τρόπους παρασκευής, η συσκευή διαθέτει προρυθμισμένα προγράμματα. Όταν επιλέγετε ένα πρόγραμμα, μπορείτε να πραγματοποιείτε ανά πάσα στιγμή τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

- Θερμοκρασία (όχι σε **DEHYDRATE**)
 - Χρόνος μαγειρέματος
1. Προετοιμάστε τα τρόφιμα και ρίξτε τα στο καλάθι τηγανίσματος **5**.
 2. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος **5** στο τηγάνι **9**.
 3. Εισάγετε το τηγάνι **9** στο περίβλημα **1**.
 4. Για ενεργοποίηση, πατήστε το πλήκτρο **⏻ 13**.
 5. Πατήστε μία φορά τον περιστροφικό διακόπτη **21**. Το LED πίσω από το **REHEAT** ανάβει.
 6. Περιστρέψτε τον περιστροφικό διακόπτη, μέχρι να ανάψει το LED για το επιθυμητό πρόγραμμα. Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος για το επιλεγμένο πρόγραμμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: για αλλαγή της θερμοκρασίας πατήστε **TEMP**, για αλλαγή του χρόνου πατήστε **TIME**. Όσο αναβοσβήνει η αντίστοιχη τιμή στην οθόνη, μπορείτε να την αλλάξετε περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη. Μετά την περιστροφή περιμένετε περ.

5 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και εφαρμόζεται η νέα τιμή.

7. Αρχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο **⏻ 18**. Το πρόγραμμα εκκινείται.
 - Στην οθόνη εμφανίζεται η υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας.
 - Μπορείτε να αλλάζετε τη θερμοκρασία και την υπολειπόμενη διάρκεια λειτουργίας ακόμη και κατά την εκτέλεση του προγράμματος.

8.5 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- 20 λεπτά μετά τη διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος, η συσκευή τίθεται σε λειτουργία απενεργοποίησης.
- Μια υπερβολικά μεγάλη παύση μπορεί να επηρεάσει πολύ αρνητικά το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
- Στο πρόγραμμα **AIRFRY** ακούγεται κάθε 5 λεπτά ένα ηχητικό σήμα, για να σας υπενθυμίζει να ανακινήσετε ή να γυρίσετε τις πατάτες τηγανητές.

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

1. Απομακρύνετε το τηγάνι **9** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1**. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μόλις αφαιρέσετε το τηγάνι **9**.
 - Η οθόνη αναβοσβήνει.
 - Εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος.
 - Ο ανεμιστήρας σταματάει, μέχρι να εισάγετε ξανά το τηγάνι **9**.
2. Τοποθετήστε το τηγάνι ξανά στη συσκευή. Η συσκευή ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μέχρι την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος.

ή

1. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο **Ⓜ 18**, για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
 - Η οθόνη αναβοσβήνει.
 - Εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος.
2. Πατήστε ξανά το πλήκτρο έναρξης/παύση **Ⓜ 18**, για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

8.6 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος

- Όταν εκτελεστεί το πρόγραμμα μέχρι το τέλος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται *End*.
 - Χρειάζεστε μια θερμοάντοχη βάση για το τηγάνι **9** 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 φως τροφοδοσίας **10**.
1. Απομακρύνετε το τηγάνι **9** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1**. Τοποθετήστε το τηγάνι **9** πάνω στη θερμοάντοχη βάση.
 2. **Εικόνα Α:** σύρετε την ασφάλεια **6** με τη φορά του βέλους.
 3. Πατήστε το πλήκτρο **7** για την απασφάλιση του καλαθιού τηγανίσματος και ανασηκώστε το καλάθι τηγανίσματος **5** από το τηγάνι **9**.
 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. Εισάγετε το τηγάνι **9** 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 **9** από τη λαβή **8** από το περίβλημα **1** και τοποθετήστε το ξανά.

8.7 Τα προγράμματα με μια ματιά

- Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται βασικές βοήθειες ρύθμισης για τα αναφερόμενα τρόφιμα.

Πρόγραμμα	Χρήση	Προρυθμισμένη θερμοκρασία (ρυθμιζόμενη περιοχή)	Προρυθμισμένος χρόνος (λεπτά) (ρυθμιζόμενη περιοχή)
REHEAT	Θέρμανση	200 °C (60 – 200 °C)	15 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
ROAST	Μπριζόλες, κοτολέτες	200 °C (60 – 200 °C)	20 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
BAKE	Μάφιν, γλυκά και είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής	150 °C (60 – 200 °C)	18 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
DEHYDRATE	Αφύγρανση/ αποξήρανση τροφίμων (δαμάσκηνα / φέτες μήλου)	60 °C (σταθερή θερμοκρασία)	2 ώρες (60 λεπτό – 24 ώρες)
PREHEAT	Προθέρμανση	200 °C (60 – 200 °C)	5 λεπτά (1 – 60 λεπτά)
AIRFRY	Κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 λεπτά (1 – 60 λεπτά)

8.8 Πίνακας μαγειρέματος

- Τα στοιχεία για θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος στον πίνακα μαγειρέματος αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Ανάλογα με τη σύσταση, το μέγεθος και την ποσότητα των τροφίμων καθώς και την προτίμησή σας, ενδέχεται να διαφέρει η θερμοκρασία και ο χρόνος.

Υλικό μαγειρέματος	°C	Λεπτά	Ιδανική ποσότητα	μέγιστη ποσότητα
Τηγανητές πατάτες ¹	190	30 – 40	500 g	1400 g
Μπουτί κοτόπουλου ²	200	30	450 g	1000 g
Λαχανικά ²	180	15 – 30	400 g	1400 g
Ψωμάκια κατεψυγμένα ²	180	8	4 τεμάχια	6 τεμάχια
Μάφιν	150	18	4 τεμάχια	9 τεμάχια
Φιλέτο σολομού	200	16	100 g	500 g
Μπριζόλα ²	200	5 – 20	100 g	500 g

Οι υπερψυγμένοι αριθμοί ^{1,2} σημαίνουν:

- ¹: Ανακινείτε ή γυρίζετε κάθε 5 λεπτά. Στο πρόγραμμα **AIRFRY** ακούγεται για υπενθύμιση κάθε 5 λεπτά ένα ηχητικό σήμα.
- ²: Μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος ανακινήστε ή γυρίστε.

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 μυρρώνια
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	αυγά

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 εάν 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	αυγά
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 μίξερ με το υπόλοιπο λάδι, το σκόρδο, τον μαϊντανό, το αλάτι, το πιπέρι και την παρμεζάνα.
6. Τεμαχίστε όλα τα υλικά.
7. Προσθέστε τη γέμιση στις ντομάτες.
8. Τοποθετήστε τις ντομάτες στο καλάθι τηγανίσματος.
9. Πρώτα ψήστε 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 2 δόσεις.

Υλικά

240 g	αλεύρι ρεβιθιού
240 ml	νερό
8 κουταλιές σούπας	ελαιόλαδο
4	σκελίδες σκόρδο
2	εσαλόνι
2 ματσάκια	μαϊντανό
1 κουταλιά γλυκού	αλάτι
3 κουταλιές γλυκού	κύμινο
1 κουταλιά γλυκού	μπέικιν πάουντερ
	Λίγο χυμό λεμόνι

Παρασκευή

1. Πλύντε και στεγνώστε τον μαϊντανό, αφαιρέστε τα φύλλα και φιλοκόψτε τα.
2. Ξεφλουδίστε τα εσαλόνι και τις σκελίδες σκόρδου και κόψτε τα σε κύβους.
3. Προσθέστε και ανακατέψτε τον μαϊντανό, το εσαλόνι, 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 μπλντ και ρίξτε προσεκτικά τα φαλάφελ μέσα στο μπλντ.
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	βραστάς πατάτες
100 g	φρέσκο σπανάκι
1	εσαλόνι
1	σκελίδα σκόρδο
1 κουταλιά σούπας	ελαιόλαδο
300 g	φιλέτο σολομού (χωρίς δέρμα)
1	κλωνάρι μαϊντανό
1	κλωνάρι βασιλικό
1 κουταλιά σούπας	κάπαρη
2 κουταλιές σούπας	μαλακό βούτυρο
1	ακατέργαστο λάιμ
	Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Καθαρίστε και πλύντε τις πατάτες, βράστε τις σε αλατισμένο νερό που κοχλάζει, στραγγίξτε τις και κόψτε τις σε λεπτές φέτες.
2. Στο μεταξύ καθαρίστε και πλύντε το σπανάκι και στραγγίξτε το καλά.
3. Καθαρίστε τα εσαλόνι 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 αντικολητικού 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 2 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 άτομα

Υλικά

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

Υλικά για τη μαρινάδα

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

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά της μαρινάδας σε ένα μεγάλο μπολ.
2. Προσθέστε τις φτερούγες κοτόπουλου στο μπολ και ανακατέψτε τις με τη μαρινάδα.
3. Αφήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου στη μαρινάδα για περίπου 1 ώρα.
4. Τοποθετήστε τις φτερούγες κοτόπουλου τη μία δίπλα στην άλλη στο 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	αυγά
75 g	βούτυρο
75 g	ζάχαρη
50 g	αλεύρι

Παρασκευή

1. Τεμαχίστε τη σοκολάτα και λιώστε τη σε μπεν μαρί.
2. Προσθέστε το βούτυρο και αφήστε επίσης να λιώσει.
3. Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη μέχρι να αφρίσουν.
4. Κοσκινίστε το αλεύρι πάνω από τη μάζα και ανακατέψτε μέχρι να γίνουν μια λεία ζύμη.
5. Προσθέστε και ανακατέψτε ελαφρά το μείγμα σοκολάτας-βουτύρου.
6. 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 φις τροφοδοσίας **10** 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.
- Το καλάθι τηγανίσματος **5** είναι κατάλληλο για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

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 **9** 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 ξεπλένεται και στύβετε ενδιάμεσα.
3. Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

11. Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη φριτζά θερμού αέρα ...
... πρέπει να αποσυνδέσετε το φινις τροφοδοσίας **10**,
... να έχει κρυώσει η συσκευή και
... να έχουν στεγνώσει τελείως όλα τα εξαρτήματα.
- Τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **10** γύρω από τη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **11**.

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 επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών 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 δεν λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτή τη λίστα ελέγχων. 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.

Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Ένδειξη E1, E2 ή E3	• Η συσκευή δεν θερμαίνει πλέον ή δεν είναι επαρκώς ζεστή. Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας για μερικά λεπτά. Εάν στη συνέχεια εξακολουθεί να εμφανίζεται το σφάλμα, πρέπει να επισκευαστεί σωστά η συσκευή.

Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Δεν λειτουργεί	• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος; • Ελέγξτε τη σύνδεση.
Τα φαγητά δεν είναι ακόμη έτοιμα μετά τον προτεινόμενο χρόνο	• Ήταν πολύ μεγάλη η ποσότητα ή τα κομμάτια πολύ μεγάλα; • Ήταν ρυθμισμένη πολύ χαμηλά η θερμοκρασία ή ο χρόνος μαγειρέματος;
Έντονη δημιουργία οσμής και καπνού	• Υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων στην αντίσταση 2, που καίγονται κατά την προθέρμανση; Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος 5 περισσότερο από το σημάδι MAX 4.

14. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SHFD 2150 B1
Τάση δικτύου:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης:	≤ 0,5 W
αυτόματη μετάβαση στην κατάσταση απενεργοποίησης:	≤ 20 λεπτά
Κατηγορία προστασίας:	I
Ισχύς:	2150 W

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Προστατευτική γείωση
	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 μέρηματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκληθήκαν σε εύθραυστα μέρηματα, 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: 484648_2501** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά ή με email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

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



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **484648_2501** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: hoyer@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 484648_2501



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
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Inhalt

1. Übersicht	119
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	120
3. Sicherheitshinweise	120
4. Lieferumfang	123
5. Inbetriebnahme	124
6. Bedienfeld und Display im Überblick	125
7. Kleines 1x1 des Frittierens	126
8. Bedienen	127
8.1 Stromanschluss	127
8.2 Ein-/Ausschalten	127
8.3 Grundbedienung	127
8.4 Programme verwenden	128
8.5 Garprozess unterbrechen	128
8.6 Ende des Garprozesses	129
8.7 Die Programme im Überblick	130
8.8 Gartabelle	130
9. Rezepte	131
9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	131
9.2 Würstchen im Schlafrock	131
9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	132
9.4 Gefüllte Tomaten	132
9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl	133
9.6 Lachs im Päckchen	133
9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße	134
9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	134
9.9 Marinierte Chickenwings	135
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	135
10. Reinigen	136
11. Aufbewahren	136
12. Entsorgen	137
13. Problemlösung	138
14. Technische Daten	138
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	139

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 136).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

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

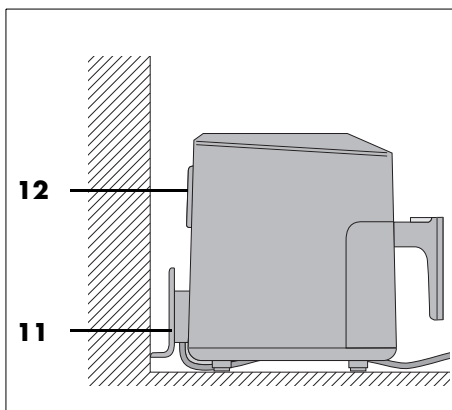
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **12**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

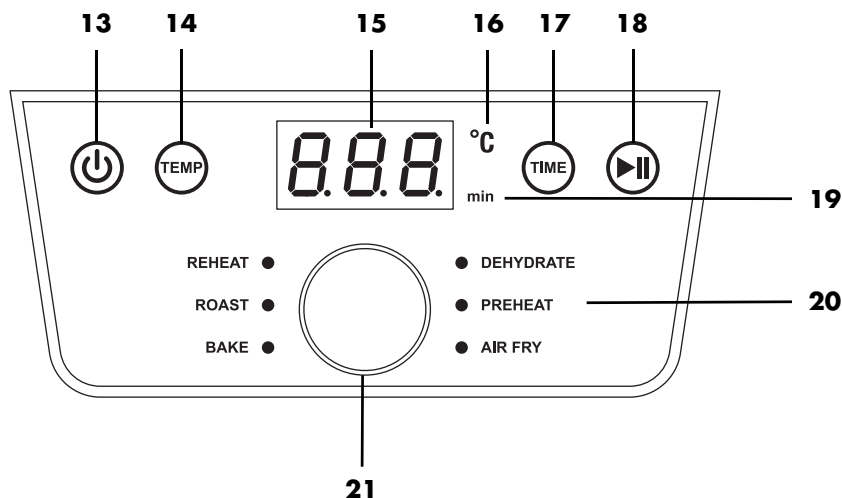
Bild A:

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

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

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 136).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Bedienfeld und Display im Überblick



- 13** Ein-/Ausschalten
- 14 TEMP** Drücken, um die Temperatur verändern zu können, Anzeige blinkt
- 15** Display zeigt die Werte von Temperatur und Garzeit an
- 16 °C** Leuchtet, wenn die Temperatur angezeigt wird.
- 17 TIME** Drücken, um die Garzeit verändern zu können, Anzeige blinkt
- 18** Funktion Start/Pause
- 19 min** Leuchtet, wenn die Zeit angezeigt wird.
- 20** 6 Programme (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 130)
- 21** Drehregler:
- drücken, um das Menü für die Programmwahl zu öffnen. Die LED hinter **REHEAT** leuchtet. Durch Drehen werden die Programme aufgerufen. Das gewählte Programm wird durch die leuchtende LED angezeigt.
 - drehen, um die Temperatur oder die Zeit zu ändern, nur dann, wenn die Werte im Display blinken.

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

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

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

¹: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **9** inkl. Frittierkorb **5** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungarigen Pommes frites nach außen gelangen. Die Lüftung schaltet beim Herausnehmen der Pfanne **9** automatisch ab. Das Display **3** blinkt.
2. Setzen Sie die Pfanne **9** inkl. Frittierkorb **5** wieder in das Gerät ein. Der unterbrochene Vorgang wird automatisch wieder gestartet.

Backen

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

Verpackungsinformationen

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

8. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

8.1 Stromanschluss

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

8.2 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste **⏻ 13**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Ein kurzer Signalton ist zu hören.
 - Alle Programm-LEDs leuchten kurz auf.
 - Die voreingestellte Temperatur **180 °C** wird im Display **3** angezeigt.
- Durch erneutes Drücken der Taste **⏻ 13** kann das Gerät jederzeit in den Standby-Betrieb geschaltet werden. Dies funktioniert auch aus laufenden Programmen.

8.3 Grundbedienung

Für die folgenden Punkte gilt: Das Gerät ist eingeschaltet.

Programme aufrufen

- Drücken Sie den Drehregler **21**. Die LED hinter **REHEAT** leuchtet.
- Drehen Sie den Drehregler, bis die LED des gewünschten Programmes leuchtet - dann ist es ausgewählt.

Temperatur ändern

Die Temperatur kann in Schritten von 5 Grad zwischen 60 und 200 °C eingestellt werden.

- Drücken Sie die Taste **TEMP 14**. Im Display **3** blinkt die Temperatur.
- Drehen Sie den Drehregler, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Temperatur wurde übernommen.

Zeit ändern

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

- Drücken Sie die Taste **TIME 17**. Im Display blinkt die Zeit.
- Drehen Sie den Drehregler, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Zeit wurde übernommen.

8.4 Programme verwenden

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **2** an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- **SNELLSTART-FUNKTION**
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste  **13** ein. Durch Drücken der Taste  **18** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur **180 °C** und der voreingestellten Garzeit **15 min** gestartet.

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

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

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

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

7. Starten Sie den Garprozess durch Drücken der Taste  **18**. Das Programm wird gestartet.
 - Im Display wird die Restlaufzeit angezeigt.
 - Temperatur und Restlaufzeit können auch während des laufenden Programmes verändert werden.

8.5 Garprozess unterbrechen

HINWEISE:

- 20 Minuten nach der Unterbrechung des Garprozesses schaltet sich das Gerät in den Aus-Modus.
- Eine zu lange Pause kann das Garergebnis sehr negativ beeinflussen.
- Beim Programm **AIRFRY** ertönt alle 5 Minuten ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, die Pommes frites zu schteln oder zu wenden.

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

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

oder

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

8.6 Ende des Garprozesses

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

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern. Schieben Sie die Pfanne **9** mit dem gefüllten Frittierkorb **5** wieder in das Gehäuse **1** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach die Pfanne **9** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** und setzen diese danach wieder ein.

8.7 Die Programme im Überblick

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

Programm	Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
REHEAT	Aufwärmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
ROAST	Steaks, Kotelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
BAKE	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
DEHYDRATE	Lebensmittel dehydrieren / trocknen (Pflaumen / Apfelspalten)	60 °C (feste Temperatur)	2 Stunden (60 Min. – 24 Std.)
PREHEAT	Vorheizen	200 °C (60 – 200 °C)	5 Min. (1 – 60 Min.)
AIRFRY	Gefrorene Pommes frites ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)

8.8 Gartabelle

- Die Temperatur- und Zeitangaben in der Gartabelle sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack können Temperatur und Zeit abweichen.

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

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

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

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

9. Rezepte

9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

- | | |
|-------------|----------------------------|
| 1 | Eigelb |
| 1 Teelöffel | Senf |
| 125 ml | Sonnenblumenöl |
| 1 Teelöffel | fein gehackte Petersilie |
| 1 Teelöffel | fein gehackter 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	Preiselbeeren aus dem Glas
	Nach Belieben Salz & Pfeffer

Zubereitung

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

9.4 Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

12 Esslöffel	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 trocknen Sie sie.
5. Zerrupfen Sie nun das Toastbrot und geben es mit dem restlichen Öl, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Parmesan in einen Mixer.
6. Alle Zutaten fein zerkleinern.
7. Geben Sie die Füllung in die Tomaten.
8. Die Tomaten in den Frittierkorb stellen.
9. Zunächst bei 180 °C ca. 10 Minuten, dann bei 140 °C weitere 5 Minuten garen.

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

9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

240 g	Kichererbsenmehl
240 ml	Wasser
8 Esslöffel	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 Chili-Soße
4 Esslöffel Tomatenketchup
4 Esslöffel Essig
1 - 2 Teelöffel Chiliflocken

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 **10** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.
- ⊗ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
 - Der Frittierkorb **5** kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
-

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

- Eingebrennte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Reinigen Sie die Pfanne **9** von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

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

Innenraum

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

11. Aufbewahren

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

12. Entsorgen

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



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

13. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	- War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? - War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 2, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb 5 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 4 gefüllt werden.
Anzeige von E1, E2 oder E3	Das Gerät heizt nicht mehr oder nicht heiß genug. Ziehen Sie den Netzstecker für einige Minuten. Wird der Fehler danach noch angezeigt, muss das Gerät fachgerecht repariert werden.

14. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

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



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



Service-Center

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 484648_2501



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND