



DIGITALE HEIßLUFTFRITTEUSE SHFD 1400 C1

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:
08/2024 ID: SHFD 1400 C1_24_V1.1

DE AT CH

DIGITALE HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

FR CH

FRITEUSE À AIR CHAUD NUMÉRIQUE

Mode d'emploi

IT CH

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

Manuale di istruzioni per l'uso

IAN 467257_2407

1



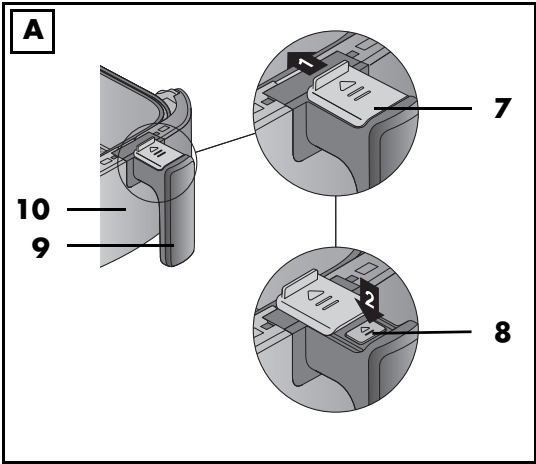
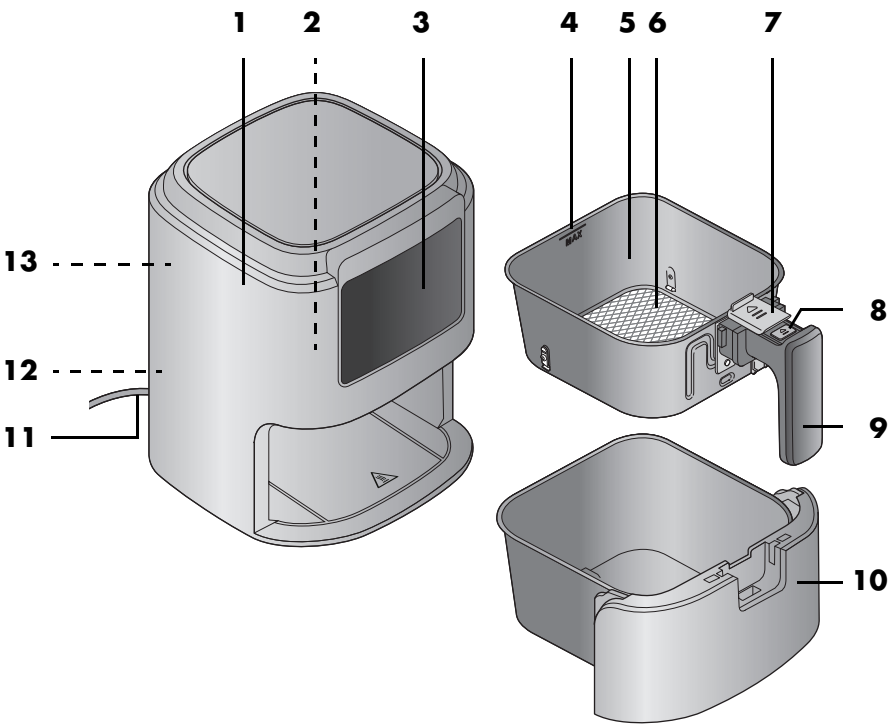
IAN 467257_2407



Deutsch.....	2
Français	26
Italiano	50



Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	7
5. Inbetriebnahme	8
6. Das Touchdisplay im Überblick	9
7. Kleines 1x1 des Frittierens	10
8. Bedienen	11
8.1 Stromanschluss	11
8.2 Das Touchdisplay	11
8.3 Ein-/Ausschalten	11
8.4 Manuelle Einstellungen	12
8.5 Programme verwenden	12
8.6 Garprozess unterbrechen	13
8.7 Ende des Garprozesses	13
8.8 Die Programme im Überblick / Gartabelle	14
9. Rezepte	15
9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	15
9.2 Würstchen im Schlafrock	15
9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	16
9.4 Gefüllte Tomaten	16
9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl	17
9.6 Lachs im Päckchen	17
9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße	18
9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	18
9.9 Marinierte Chickenwings	19
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	19
10. Reinigen	20
11. Aufbewahren	20
12. Entsorgen	21
13. Problemlösung	22
14. Technische Daten	22
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	23

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten 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 20).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

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

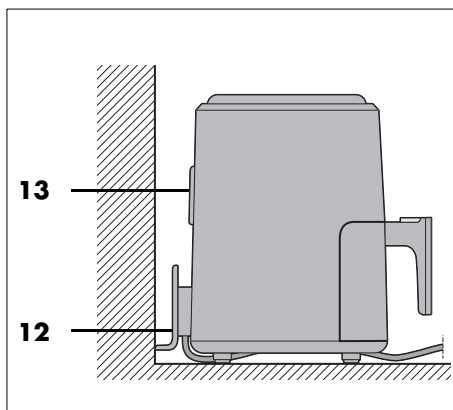
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **13**. Aus der Abluftöffnung **13** entweicht während des Betriebes heißer Dampf.



- Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **13**.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- Entfernen Sie die Pappe zwischen Frittierkorb **5** und Pfanne **10**.

Bild A:

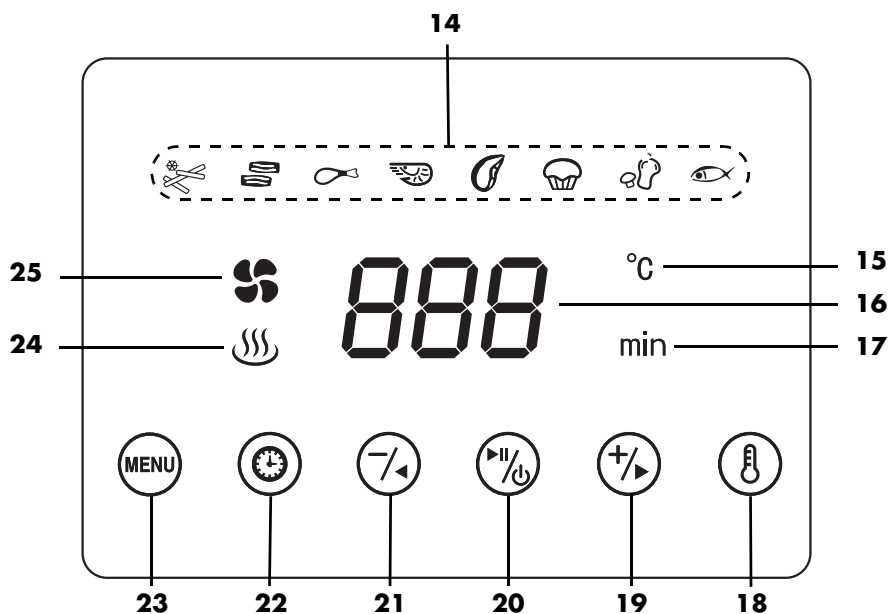
- Ziehen Sie die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1**.
- Schieben Sie den Entriegelungsschutz **7** in Pfeilrichtung.

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

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

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 20).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Das Touchdisplay im Überblick



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

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

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

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

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

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

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

Backen

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

Verpackungsinformationen

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

8. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **13** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **10** und des Frittierkorbes **5**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **13** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

8.1 Stromanschluss

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

8.2 Das Touchdisplay

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

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

8.3 Ein-/Ausschalten

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

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

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

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

8.4 Manuelle Einstellungen

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

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

8.5 Programme verwenden

HINWEISE:

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

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

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

8.6 Garprozess unterbrechen

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

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

oder

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

8.7 Ende des Garprozesses

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

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern (siehe "Manuelle Einstellungen" auf Seite 12). Schieben Sie die Pfanne **10** mit dem gefüllten Frittierkorb **5** wieder in das Gehäuse **1** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach die Pfanne **10** am Griff **9** aus dem Gehäuse **1** und setzen diese danach wieder ein.

8.8 Die Programme im Überblick / Gartabelle

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

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

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

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

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

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

9. Rezepte

9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

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

Zubereitung

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

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

9.2 Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

9.4 Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen:

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

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

9.9 *Marinierte Chickenwings*

Zutaten für 2 Personen:

Zutaten

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

Zutaten für die Marinade

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

Zubereitung

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

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

9.10 *Schokotörtchen mit flüssigem Kern*

Zutaten für 8 Törtchen:

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

10. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Zubehörteile

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

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

- Eingebraunte Speisereste weichen Sie vorher ein.

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

Gehäuse

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

Innenraum

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

11. Aufbewahren

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

12. Entsorgen

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



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

13. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- 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.

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

14. Technische Daten

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

15. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

Auf www.lidl-service.com 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) **467257_2407** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 467257_2407



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	27
2. Utilisation conforme	28
3. Consignes de sécurité	28
4. Éléments livrés	32
5. Mise en service	32
6. Vue d'ensemble de l'écran tactile	33
7. Les bases de la friture	34
8. Utilisation	35
8.1 Raccordement électrique	35
8.2 L'écran tactile	35
8.3 Mise en marche/arrêt	35
8.4 Réglages manuels	36
8.5 Utilisation des programmes	36
8.6 Interrompre le processus de cuisson	37
8.7 Fin du processus de cuisson	37
8.8 Vue d'ensemble des programmes / tableau de cuisson	38
9. Recettes	39
9.1 Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes	39
9.2 Roulés à la saucisse	39
9.3 Camembert rôti aux aïelles	40
9.4 Tomates farcies	40
9.5 Falafels à la farine de pois chiches	41
9.6 Saumon en papillotes	41
9.7 Brochettes courgette et aubergine	42
9.8 Mini-pizzas au jambon et à la roquette	43
9.9 Ailes de poulet marinées	43
9.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant	44
10. Nettoyage	44
11. Rangement	45
12. Mise au rebut	45
13. Dépannage	46
14. Caractéristiques techniques	46
15. Garantie de HOYER Handel GmbH	47

1. Aperçu de l'appareil

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

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



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

2. Utilisation conforme

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

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

Utilisation impropre prévisible

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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



- ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière. Saisissez le panier uniquement par la poignée.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ L'élément chauffant ne doit pas être essuyé avec un chiffon humide.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 44).



DANGER pour les enfants !

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



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

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



DANGER pour les oiseaux !

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



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

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

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

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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



DANGER ! Risque d'incendie !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

4. Éléments livrés

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

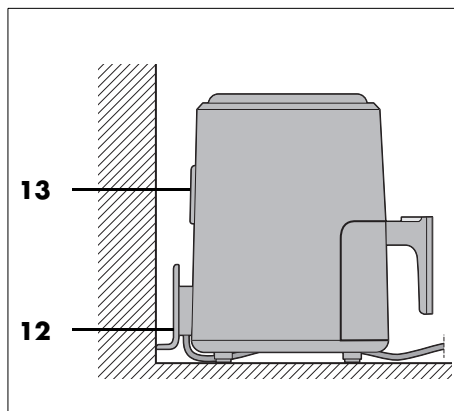
5. Mise en service

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



DANGER ! Risque d'incendie !

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



- ⊙ Ne couvrez jamais l'orifice d'échappement d'air **13**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.

- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.
- ⊙ Retirez le carton situé entre le panier **5** et la sauteuse **10**.

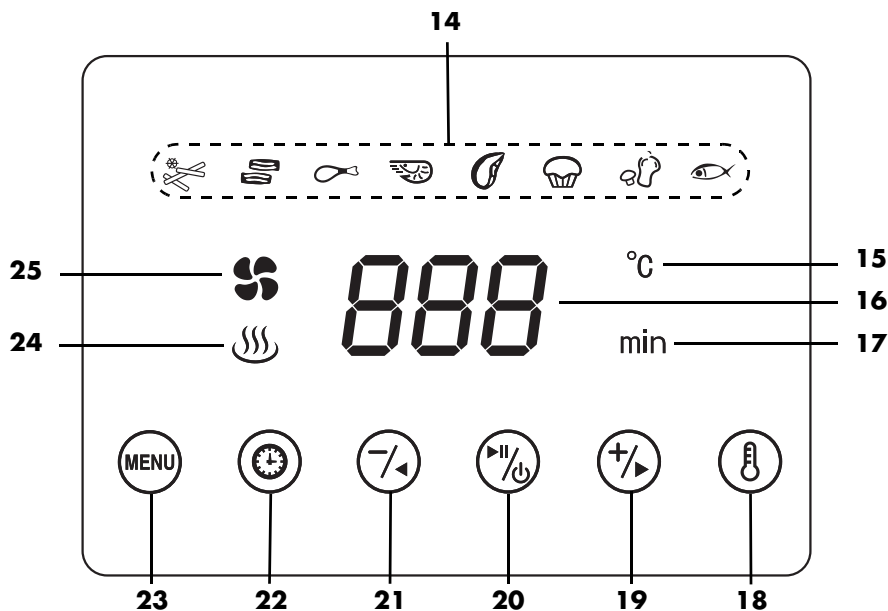
Figure A :

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

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant **2**. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Ôtez les films de protection et rubans adhésifs de l'appareil mais n'enlevez pas la plaque signalétique qui se trouve en dessous de l'appareil.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Nettoyez l'appareil et l'ensemble des accessoires avant la première utilisation (voir « Nettoyage » à la page 44).
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- Branchez la fiche secteur **11** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

6. Vue d'ensemble de l'écran tactile



- 14** Symboles des programmes (voir « Vue d'ensemble des programmes / tableau de cuisson » à la page 38)
- 15 °C** Unité de la température
- 16** Affichage de chiffres (p. ex. température, temps de cuisson)
- 17 min** Unité du temps de cuisson
- 18** Bouton : afficher la température de cuisson
- 19** Bouton : augmenter la température / prolonger le temps de cuisson
- 20** Bouton : mise en marche/arrêt / démarrage/arrêt d'un programme
- 21** Bouton : baisser la température / réduire le temps de cuisson
- 22** Bouton : afficher le temps de cuisson
- 23** Bouton : appuyer à plusieurs reprises pour sélectionner un programme
- 24** Symbole de chauffe : est allumé lorsque l'appareil chauffe
- 25** Symbole de ventilation : clignote lorsque le ventilateur est en marche

7. Les bases de la friture

Préparation des aliments

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

Temps et température de friture

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de friture.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Il ne faut pas remplir le panier **5** au-delà du repère **MAX 4**.
- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez un trop fort brunissement.

Pour un brunissement homogène ^{1 2}

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

² : Secouer ou retourner à mi-cuisson.

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

1. Sortez la sauteuse **10** y compris le panier **5** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **9** et secouez les ingrédients. Lorsque vous les secouez, veillez à ce que les frites se mélangent bien et que les frites non cuites se trouvant vers l'intérieur parviennent vers l'extérieur. L'appareil s'arrête automatiquement lors de la sortie de la sauteuse **10** y compris le panier **5**.
2. Remplacez la sauteuse **10** y compris le panier **5** dans l'appareil. L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

Cuisson

La pâte ne doit **en aucun cas** être versée directement dans le panier **5**. Après la préparation, versez la pâte dans un moule à gâteau ou dans un autre moule résistant à la chaleur (p. ex. des petits moules à muffins). Ensuite, placez ces moules contenant la pâte dans le panier **5**.

Informations portées sur l'emballage

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

8. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air **13** sur la partie arrière.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir la sauteuse **10** et le panier **5**.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **13** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans panier **5** !

8.1 Raccordement électrique

- Une fois l'appareil installé, branchez la fiche secteur **11** dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
 - Tous les affichages à l'écran tactile **3** s'allument brièvement.
 - Un double signal sonore se déclenche.
 - Le symbole du bouton de démarrage/d'arrêt  **20** s'allume. Le symbole allumé signale le mode veille.

8.2 L'écran tactile

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

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

8.3 Mise en marche/arrêt

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

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

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

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

8.4 Réglages manuels

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

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

8.5 Utilisation des programmes

REMARQUES :

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

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

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

8.6 Interrompre le processus de cuisson

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

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

ou

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

8.7 Fin du processus de cuisson

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

REMARQUE : si le degré de brunissement - p. ex. - ne vous convenait toujours pas, il est possible de modifier manuellement le processus de cuisson (voir « Réglages manuels » à la page 36). Réinsérez la sauteuse **10** avec le panier **5** rempli dans le corps de la friteuse **1** et redémarrez le processus de cuisson. Contrôlez le degré de brunissement après quelques minutes. Pour ce faire, il vous suffit de sortir la sauteuse **10** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **9** et de la réinsérer.

8.8 Vue d'ensemble des programmes / tableau de cuisson

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

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

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

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

² : Secouer ou retourner à mi-cuisson.

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

9. Recettes

9.1 Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients pour la mayonnaise

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

Ingrédients pour les frites

- 250 g de patates douces
- 250 g de pommes de terre à chair ferme
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Préparation

1. Pour la mayonnaise aux herbes, ajoutez un jaune d'œuf et la moutarde dans un gobelet haut et mixez le tout au mixeur plongeant.
2. Pendant le mixage, ajoutez l'huile en un mince filet jusqu'à obtenir une crème homogène.
3. Ajoutez les herbes et assaisonnez avec du sel, du poivre et du jus de citron.
4. Épluchez, lavez et séchez les pommes de terre et les patates douces.
5. Coupez les pommes de terre et les patates douces en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur, puis brassez-les dans un bol avec l'huile.
6. Remplissez les frites dans le panier à friture. Veillez à respecter le niveau de

remplissage maximal. Il faudra éventuellement faire deux fritures.

7. Réglez les valeurs sur 25 minutes et 200 °C.
8. Au bout de 15 minutes, réduisez la température à 180 °C et secouez les frites.
9. Salez les frites et servez-les avec la mayonnaise aux herbes.

9.2 Roulés à la saucisse

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

1. Abaissez la pâte feuilletée au rouleau sur un plan de travail fariné.
2. Découpez les saucisses en morceaux de 4 cm de long.
3. Badigeonnez la pâte feuilletée abais-sée de moutarde et assaisonnez-la avec le sel et le poivre.
4. Découpez la pâte en bandes de 3 cm de large.
5. Enroulez les saucisses dans la pâte feuilletée en les laissant dépasser un peu de chaque côté.
6. Battez les œufs et badigeonnez la pâte feuilletée avec.
7. Appuyez fermement sur les extrémités de la pâte feuilletée pour bien la sceller.
8. Placez les saucisses dans le panier à friture. Veillez à respecter le niveau de remplissage maximal. Il faudra éventuellement faire deux fritures.

9. Faites cuire à 200 °C pendant env. 12 à 15 minutes en fonction de vos préférences et du degré de brunissement souhaité.

9.3 Camembert rôti aux aïrelles

Ingrédients pour 4 portions

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

Ingrédients

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

Préparation

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

9.4 Tomates farcies

Ingrédients pour 4 portions

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

Ingrédients

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

Préparation

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

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

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

9.5 Falafels à la farine de pois chiches

Ingédients pour 4 portions

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

Ingédients

240 g	de farine de pois chiches
240 ml	d'eau
8 cuillères 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

Ingédients pour 2 portions

Ingédients

250 g	de pommes de terre à chair ferme
100 g	d'épinards frais
1	échalote
1	gousse d'ail
1 cuillère 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 sa-

- lée, égouttez-les, puis découpez-les en tranches fines.
2. Entretemps, rincez les épinards et égouttez-les bien.
 3. Épluchez les échalotes et l'ail, coupez-les en petits dés, versez-les dans une casserole avec l'huile et faites-les suer jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
 4. Ajoutez les épinards, cuisez-les brièvement jusqu'à ce que les feuilles se détachent. Retirez la casserole du feu et réservez.
 5. Rincez le saumon, tamponnez-le pour le sécher et coupez-le en deux.
 6. Lavez le persil et le basilic, secouez-les pour les égoutter et hachez finement les feuilles.
 7. Égouttez les câpres et hachez-les grossièrement.
 8. Mélangez les câpres et les herbes hachées avec le beurre.
 9. Lavez le citron vert à l'eau chaude, séchez-le et découpez-le en tranches.
 10. Préparez deux grands morceaux de papier cuisson.
 11. Déposez les pommes de terre au centre de chacun d'entre eux et assaisonnez-les avec le sel et le poivre. Déposez les épinards et le saumon dessus.
 12. Répartissez le beurre aux câpres en flocons sur le saumon et déposez les tranches de citron vert dessus.
 13. Repliez le papier sur les aliments, refermez bien les côtés et déposez les papillotes côte à côte dans le panier à friture.
 14. Cuisez à 200 °C pendant env. 20 minutes.
 15. Retirez le papier cuisson et servez aussitôt.

9.7 Brochettes courgette et aubergine

Ingrédients pour 4 portions

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

Ingrédients

½ cuillère	
à café	de poivre
½ cuillère	
à café	de piment
½ cuillère	
à café	de coriandre
½ cuillère	
à café	de thym séché
½ cuillère	
à café	d'origan séché
1 cuillère	
à café	de sel
50 ml	d'huile d'olive
2	aubergines
2	courgettes
2	oignons
	Pics en bois

Préparation

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

9.8 Mini-pizzas au jambon et à la roquette

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

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

9.9 Ailes de poulet marinées

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédients

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

Ingrédients pour la marinade

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

Préparation

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

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

9.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Ingrédients pour 8 petits fondants

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

Ingrédients

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

Préparation

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

10. Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **11** de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse à air chaud.
- ⊙ Il est interdit de plonger la friteuse à air chaud dans l'eau.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

Accessoires

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

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

- Faites préalablement tremper les restes d'aliments brûlés.

- Nettoyez la sauteuse **10** à la main et à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.
- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Corps de la friteuse

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

Intérieur de l'appareil

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

11. Rangement

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

12. Mise au rebut

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

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



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

ou



ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier



Cet appareil
se recycle



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

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

13. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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 5 au-delà du repère MAX 4.

14. Caractéristiques techniques

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

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Ne s'applique pas à la Suisse.
	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.

Sous réserves de modifications techniques.

15. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

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

Conditions de garantie

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

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 467257_2407** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

Sur www.lidl-service.com, 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) **467257_2407**.



Centre de service

CH Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 467257_2407



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Indice

1. Panoramica	51
2. Uso conforme	52
3. Istruzioni per la sicurezza	52
4. Materiale in dotazione	56
5. Messa in funzione	56
6. Panoramica del display touch	57
7. Piccola guida basica alla frittura	58
8. Uso	59
8.1 Collegamento elettrico	59
8.2 Il display touch	59
8.3 Accensione/spegnimento	59
8.4 Impostazioni manuali	60
8.5 Uso dei programmi	60
8.6 Interruzione del processo di cottura	61
8.7 Fine del processo di cottura	61
8.8 Panoramica dei programmi / tabella di cottura	62
9. Ricette	63
9.1 Patatine fritte miste con maionese alle erbe aromatiche	63
9.2 Salsicciotti in vestaglia	63
9.3 Camembert al forno con mirtilli rossi	64
9.4 Pomodori ripieni	64
9.5 Falafel di farina di ceci	65
9.6 Salmone al cartoccio	65
9.7 Spiedini di zucchine e melanzane	66
9.8 Mini pizza con prosciutto e rucola	67
9.9 Alette di pollo marinate	67
9.10 Tortine di cioccolato con cuore liquido	68
10. Pulizia	68
11. Conservazione	69
12. Smaltimento	69
13. Risoluzione dei problemi	70
14. Dati tecnici	70
15. Garanzia della HOYER Handel GmbH	71

1. Panoramica

- 1** Alloggiamento
- 2** Elemento riscaldante (sul lato superiore del vano interno)
- 3** Display touch con indicazioni e tasti sensore
- 4 MAX** Segno per il livello di riempimento massimo del cestello (il livello di riempimento massimo è di 2,4 litri)
- 5** Cestello
- 6** Inserto colino
- 7** Sicura del dispositivo di sblocco
- 8** Tasto per sbloccare il cestello
- 9** Maniglia del cestello
- 10** Padella, qui si raccoglie il liquido di cottura
- 11** Cavo di collegamento con spina
- 12** Distanziatore con avvolgicavo
- 13** Apertura per l'aria di scarico

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova friggitrice ad aria calda.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscere tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Custodire il presente manuale d'uso per riferimento futuro.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la vostra nuova friggitrice ad aria calda possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

La friggitrice ad aria calda è destinata alla cottura di alimenti in aria calda, ad una temperatura di massimo 200 °C.

La friggitrice ad aria calda è stata ideata per l'uso domestico. Usare la friggitrice ad aria calda solo al chiuso.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso indebito prevedibile

La friggitrice ad aria calda non è adatta a riscaldare liquidi.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.



- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico situata sul lato posteriore. Prendere il cestello solo dalla maniglia.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non pulire a umido la resistenza.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 68).



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano mai tirare giù la friggitrice ad aria calda rovente (ad es. dal cavo di alimentazione). Le ustioni comportano pericolo di morte!
- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO per gli uccelli!

- ⊙ Gli uccelli respirano più velocemente, distribuiscono l'aria diversamente nel loro corpo e sono notevolmente più piccoli degli esseri umani. Pertanto per gli uccelli può essere molto pericoloso respirare anche le più piccole quantità di fumo generate dal funzionamento di questo apparecchio. Quando si usa questo apparecchio, è preferibile portare gli uccelli in un'altra stanza.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o spruzzi d'acqua.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.

- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Se si usa un cavo di prolunga, esso deve soddisfare i dati tecnici di questo apparecchio.
- ⊙ Non collegare l'apparecchio ad una presa multipla, poiché potrebbe verificarsi un sovraccarico.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento in modo tale che nessuno possa calpestarlo, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.

- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...
 - ... dopo ogni utilizzo,
 - ... se si verifica un guasto,
 - ... quando non si utilizza l'apparecchio,
 - ... prima di pulire l'apparecchio e
 - ... in caso di temporali.
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica all'articolo. Fare riparare l'apparecchio solo da un laboratorio specializzato o presso il nostro centro di assistenza.



PERICOLO di incendio!

- ⊙ Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- ⊙ Sorvegliare sempre la friggitrice ad aria calda durante il funzionamento. Sarà così possibile accorgersi in tempo di eventuali problemi a causa di odori o rumori insoliti.
- ⊙ Non coprire l'apparecchio né collocarlo su oggetti morbidi (ad es. asciugamani).
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Usare la friggitrice ad aria calda esclusivamente su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile per evitare che si rovesci o scivoli via.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e del vano interno. Servirsi di guanti da forno o presine.
- ⊙ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante caldo sul lato superiore del vano interno restandovi attaccati.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti specifici, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

- 1 friggitrice ad aria calda
- 1 padella **10**
- 1 cestello **5** con inserto colino **6**
- 1 manuale d'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

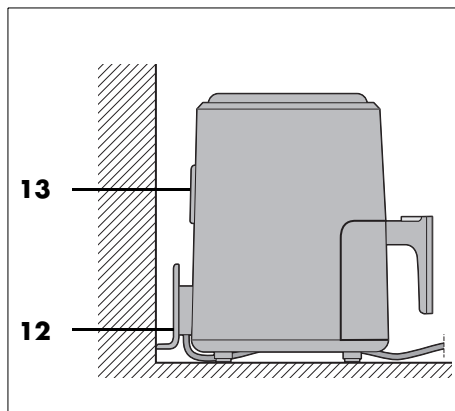
5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio. **In particolare il vano interno deve essere completamente sgombro da resti della confezione, ad esempio briciole di polistirolo.**



PERICOLO di incendio!

Sul lato posteriore dell'apparecchio si trova l'apertura per l'aria di scarico **13**. Durante il funzionamento, dall'apertura per l'aria di scarico **13** esce vapore caldo.



- Non coprire mai l'apertura per l'aria di scarico **13**.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.

- Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.
- Rimuovere il cartone tra il cestello **5** e la padella **10**.

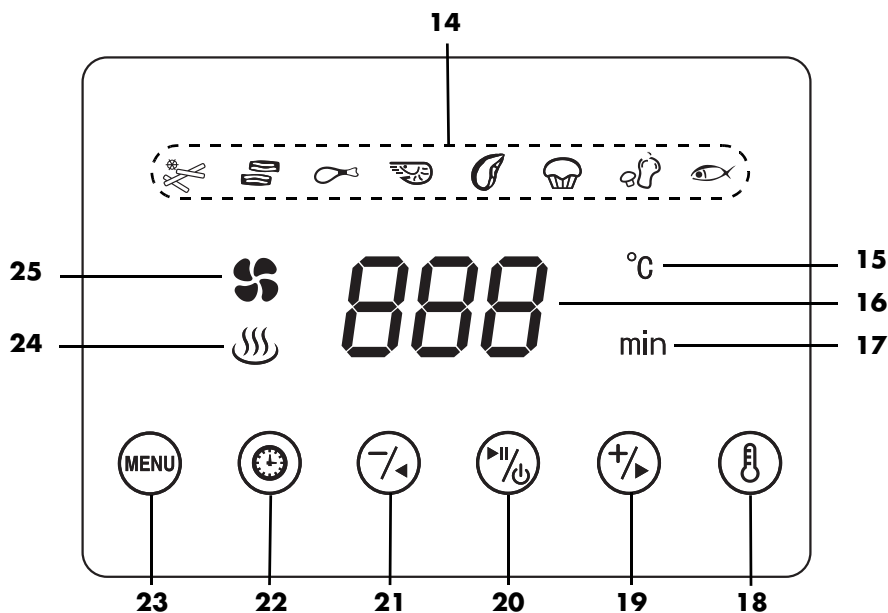
Figura A:

- Estrarre la padella **10** dall'alloggiamento **1** prendendola dalla maniglia **9**.
- Spingere la sicura del dispositivo di sblocco **7** nel senso della freccia.
- Premere il tasto **8** per sbloccare il cestello e sollevare il cestello **5** verso l'alto estraendolo dalla padella **10**.

NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante **2** e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

- Staccare le pellicole protettive e le strisce adesive dall'apparecchio, senza però rimuovere la targhetta situata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta (vedere "Pulizia" a pagina 68).
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.
- Collegare la spina **11** ad una presa di corrente che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.

6. Panoramica del display touch



- 14** Simboli dei programmi (vedere "Panoramica dei programmi / tabella di cottura" a pagina 62)
- 15 °C** Unità di temperatura
- 16** Indicazione di cifre (ad es. temperatura, tempo di cottura)
- 17 min** Unità di tempo di cottura
- 18**  Tasto: visualizzazione temperatura di cottura
- 19**  Tasto: aumento temperatura / prolungamento tempo di cottura
- 20**  Tasto: accensione/spengimento / avvio/arresto programma
- 21**  Tasto: riduzione temperatura / abbreviamento tempo di cottura
- 22**  Tasto: visualizzazione tempo di cottura
- 23**  Tasto: premere ripetutamente per selezionare un programma
- 24**  Simbolo di riscaldamento: è acceso quando l'apparecchio si riscalda
- 25**  Simbolo della ventola: lampeggia quando il ventilatore è in funzione

7. Piccola guida basica alla frittura

Preparazione degli alimenti

- Per la frittura, tutti gli alimenti devono essere il più possibile asciutti. Asciugare gli alimenti da friggere o, in caso di alimenti congelati, rimuovere il ghiaccio.
- Se si utilizzano alimenti congelati, rimuovere la maggiore quantità possibile di acqua e ghiaccio prima di collocare gli alimenti nella friggitrice ad aria calda.
- In caso di alimenti impanati, assicurarsi che l'impanatura aderisca il più possibile agli alimenti da friggere.

Tempo e temperatura di frittura

- Per un risultato sano e gustoso attenersi strettamente alle indicazioni su scelta della temperatura e tempo di frittura riportate sulla confezione.
- Friggere piccole quantità alla volta.
- Il cestello **5** non deve essere riempito oltre il segno **MAX 4**.
- L'acrilammide può essere cancerogena. Per mantenere al minimo la formazione di acrilammide, evitare una doratura eccessiva.

Per una doratura uniforme ^{1 2}

¹: Scuotere o rivoltare dopo 1/3 e 2/3 del tempo di cottura.

²: Scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.

Se l'alimento (ad es. patatine fritte o bocconcini di pollo) richiede una doratura uniforme, è necessario scuoterlo 1 - 2 volte durante la frittura.

1. Estrarre dall'alloggiamento **1** la padella **10** con il cestello **5** prendendola dalla maniglia **9** e scuotere gli ingredienti. Mentre si scuote assicurarsi di mescolare bene le patatine fritte e che le patatine non cotte che si trovano nella parte più interna giungano all'esterno. Quando si estrae la padella **10** con il cestello **5**, l'apparecchio si spegne automaticamente.
2. Inserire nuovamente la padella **10** con il cestello **5** nell'apparecchio. L'apparecchio si riaccende automaticamente e resta acceso fino allo scadere del tempo di cottura.

Cottura di impasti

Non mettere in **nessun caso** l'impasto direttamente nel cestello **5**. Dopo aver preparato l'impasto, metterlo in uno stampo per dolci o un altro stampo resistente al calore (ad es. forme per focaccine). Collocare lo stampo con l'impasto nel cestello **5**.

Informazioni riportate sulla confezione

Se non si trovano i tempi di cottura per friggitrice ad aria calda sulla confezione dell'alimento congelato, orientarsi in base ai tempi per forni ad aria calda.

8. Uso



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico **13** situata sul lato posteriore.
- ⊙ Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare la padella **10** e il cestello **5**.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico **13** fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza cestello **5**!

8.1 Collegamento elettrico

- Dopo aver posizionato l'apparecchio, inserire la spina **11** in una presa con messa a terra conforme ai dati riportati sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.
 - Tutte le indicazioni del display touch **3** si accendono brevemente.
 - Viene emesso un doppio segnale acustico.
 - Si accende il simbolo del tasto di avvio/arresto  **20**. Il simbolo acceso segnala la modalità stand-by.

8.2 Il display touch

Il display touch **3** presenta simboli che indicano solo funzioni, ad es. il simbolo di riscaldamento  **24**.

Altri simboli rappresentano (anche) un pulsante, ad es. il tasto di avvio/arresto  **20**. Per agevolare la leggibilità, in questo manuale i pulsanti vengono designati come tasti.

8.3 Accensione/spegnimento

- Premere il tasto di avvio/arresto  **20** per accendere l'apparecchio dalla modalità stand-by.
 - Sul display **3** vengono mostrati i simboli di programma **14** e la riga inferiore con i tasti **18 – 23**.
 - La temperatura preimpostata di **180 °C** e il tempo di cottura preimpostato di **15 min** lampeggiano alternativamente.

NOTA: se subito dopo aver acceso l'apparecchio lo si spegne nuovamente premendo a lungo il tasto di avvio/arresto  **20**, il ventilatore si attiva per circa 1 minuto.

- Premere ripetutamente il tasto menu  **23** per selezionare il programma desiderato.
- Premere nuovamente il tasto di avvio/arresto  **20** per avviare l'apparecchio.
 - Compare il simbolo di riscaldamento  **24**.
 - Il simbolo della ventola  **25** lampeggia.
 - Vengono mostrati alternatamente la temperatura e il tempo di cottura impostati.
 - Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.
 - Il simbolo del programma selezionato **14** lampeggia.

- Mentre l'apparecchio è in funzione, tenere premuto il tasto di avvio/arresto  **20** per mettere l'apparecchio in modalità stand-by.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il ventilatore continua a funzionare per circa 1 minuto e il simbolo della ventola  **25** lampeggia.
 - Sul display **3** è visibile solo il simbolo  **20**.
- Per spegnere completamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete, staccare la spina **11**.

8.4 Impostazioni manuali

Quando l'apparecchio è acceso, sul display **3** è visibile la riga inferiore con i tasti **18 – 23**. In questo modo è possibile cambiare in qualsiasi momento le impostazioni relative alla temperatura e al tempo di cottura, ad es. anche se è già in corso un programma.

- Con il tasto temperatura  **18** e i tasti di impostazione  **19**/ **21** impostare una temperatura tra 80 °C e 200 °C:
 - Premere il tasto temperatura  **18**.
 - Premere brevemente i tasti di impostazione  **19**/ **21** per passi da 5 °C. Mantenere premuto per avanzare/retrocedere rapidamente.
- Con il tasto del tempo di cottura  **22** e i tasti di impostazione  **19**/ **21** impostare un tempo di cottura tra 1 e 60 minuti:
 - Premere il tasto del tempo di cottura  **22**.
 - Premere brevemente i tasti di impostazione  **19**/ **21** per passi di 1 minuto. Mantenere premuto per avanzare/retrocedere rapidamente.

8.5 Uso dei programmi

NOTE:

- Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante **2** caldo sul lato superiore del vano interno restandovi attaccati.
- **FUNZIONE DI AVVIO RAPIDO**
Accendere l'apparecchio dalla modalità stand-by con il tasto di avvio/arresto  **20**. Premendo nuovamente il tasto di avvio/arresto  **20** si avvia la cottura alla temperatura preimpostata di 180 °C e con il tempo di cottura preimpostato di 15 min.

Per molti alimenti e tipi di preparazione l'apparecchio dispone di programmi preimpostati. Quando si seleziona un programma, è inoltre possibile procedere in qualsiasi momento alle seguenti impostazioni:

- Temperatura
 - Tempo di cottura
1. Preparare gli alimenti e introdurli nel cestello **5**.
 2. Collocare il cestello **5** nella padella **10**.
 3. Inserire la padella **10** nell'alloggiamento **1**.
 4. Accendere l'apparecchio con il tasto di avvio/arresto  **20**.
 5. Premere ripetutamente il tasto menu  **23** per selezionare il programma desiderato. Il simbolo corrispondente lampeggia.
 6. Avviare il processo di cottura con il tasto di avvio/arresto  **20**.
 - Il simbolo del programma lampeggia. Gli altri simboli di programma scompaiono.
 - Il simbolo della ventola  **25** lampeggia.
 - Il simbolo di riscaldamento  **24** si accende.
 - I tasti  **18**,  **19**,  **20**,  **21**,  **22** e  **23** restano accesi.

8.6 Interruzione del processo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento, ad es. per controllare il grado di doratura.

1. Estrarre la padella **10** dall'alloggiamento **1** prendendola dalla maniglia **9**. L'apparecchio si spegne automaticamente quando si estrae la padella **10**.
 - Il simbolo del tasto  **20** lampeggia.
 - Il simbolo di riscaldamento  **24** non viene più mostrato.
 - Il simbolo del programma lampeggia.
 - Vengono indicati alternativamente la temperatura e il tempo di cottura.
 - Il ventilatore resta fermo finché non si reinserisce la padella **10**.
2. Reinserire la padella **10** nell'apparecchio. L'apparecchio si riaccende automaticamente e resta acceso fino allo scadere del tempo di cottura.

oppure

1. Premere brevemente il tasto di avvio/arresto  **20** per interrompere il processo di cottura.
 - Viene emesso un segnale.
 - Il simbolo del tasto  **20** lampeggia.
 - Il simbolo di riscaldamento  **24** non viene più mostrato.
 - Il simbolo del programma lampeggia.
 - Il simbolo della ventola  **25** lampeggia.
 - Vengono indicati alternativamente la temperatura e il tempo di cottura.
 - Il ventilatore continua a funzionare per circa 1 minuto.
2. Premere nuovamente il tasto di avvio/arresto  **20** per proseguire il processo di cottura.

8.7 Fine del processo di cottura

- Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, viene emesso un segnale acustico. Il ventilatore continua a funzionare per circa 1 minuto.
- È necessaria una superficie d'appoggio resistente al calore per la padella **10** e il cestello **5**, nonché un piatto o una ciotola (eventualmente preriscaldati).
- Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, staccare la spina **11** dopo l'uso.

1. Estrarre la padella **10** dall'alloggiamento **1** prendendola dalla maniglia **9**. Collocare la padella **10** sulla superficie d'appoggio resistente al calore.
2. **Figura A:** spingere la sicura del dispositivo di sblocco **7** nel senso della freccia.
3. Premere il tasto **8** per sbloccare il cestello e sollevare il cestello **5** verso l'alto estraendolo dalla padella **10**.
4. Collocare il cestello **5** sulla superficie d'appoggio resistente al calore. Mettere i cibi sul piatto preparato o nella ciotola preparata.
5. Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

NOTA: se ad es. non è stato ancora raggiunto il grado di doratura desiderato, è possibile modificare il processo di cottura manualmente (vedere "Impostazioni manuali" a pagina 60). Reinserire la padella **10** con il cestello **5** pieno nell'alloggiamento **1** e riavviare il processo di cottura. A tale scopo basta togliere la padella **10** dall'alloggiamento **1** prendendola dalla maniglia **9** e poi reinserirla.

8.8 Panoramica dei programmi / tabella di cottura

- La tabella che segue fornisce un primo aiuto per la regolazione relativa agli alimenti specificati.
- Le indicazioni su temperature e tempi riportate nella tabella di cottura sono valori indicativi. La temperatura e il tempo possono differire in funzione delle caratteristiche, delle dimensioni e della quantità degli alimenti, nonché del proprio gusto.

Simbolo nel display touch	Programma/utilizzo	Temperatura preimpostata (intervallo regolabile)	Tempo preim- postato (intervallo regolabile)
	Patatine fritte congelate ¹ (quantità ottimale circa 350 g, quantità massima circa 640 g)	180 °C (80 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Pancetta	180 °C (80 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)
	Pollame a pezzi, ad es. cosce ² (quantità ottimale 4 pezzi)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min. (1 – 60 min.)
	Gamberetti	180 °C (80 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min.)
	Bistecche, cotolette	200 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Focaccine, torte e prodotti da forno	160 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Verdura ² (quantità ottimale circa 750 g)	180 °C (80 – 200 °C)	22 min. (1 – 60 min.)
	Pesce	180 °C (80 – 200 °C)	14 min. (1 – 60 min.)

I numeri all'esponente ^{1,2} significano:

¹: Scuotere o rivoltare dopo 1/3 e 2/3 del tempo di cottura.

²: Scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.

NOTA: la temperatura può essere aumentata o ridotta a passi di 5 °C nell'intervallo impostabile.

9. Ricette

9.1 Patatine fritte miste con maionese alle erbe aromatiche

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti per la maionese

- | | |
|--------------|---------------------------------|
| 1 | tuorlo |
| 1 cucchiaino | di senape |
| 125 ml | di olio di semi di girasole |
| 1 cucchiaino | di prezzemolo tritato finemente |
| 1 cucchiaino | di cerfoglio tritato finemente |
| 1 cucchiaino | di succo di limone |
| | Sale, pepe |

Ingredienti per le patatine fritte

- | | |
|--------------|----------------------------------|
| 250 g | di patate dolci |
| 250 g | di patate che tengano la cottura |
| 2 cucchiaini | di olio di semi di girasole |

Preparazione

1. Per la maionese alle erbe aromatiche mettere il tuorlo e la senape in un recipiente alto e mescolarli con un frullatore a immersione.
2. Mentre si mescola aggiungere l'olio a filo fino ad ottenere una massa cremosa omogenea.
3. Aggiungere le erbe aromatiche e insaporire con sale, pepe e succo di limone.
4. Sbucciare le patate e le patate dolci, lavarle e tamponarle.
5. Tagliare le patate e le patate dolci a bastoncini di circa 1 cm di spessore e mescolarli con l'olio in una ciotola.
6. Mettere le patatine fritte nel cestello. Rispettare il livello di riempimento massimo. Eventualmente sarà necessario friggere in due cicli.
7. Impostare i valori 25 minuti e 200 °C.

8. Dopo 15 minuti ridurre la temperatura a 180 °C e scuotere bene le patatine fritte.
9. Salare le patatine fritte e servirle con la maionese alle erbe aromatiche.

9.2 Salsicciotti in vestaglia

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

- | | |
|--------------|---|
| 8 | salsicciotti (ad es. wurstel o salsicce viennesi) |
| 1 confezione | di pasta sfoglia |
| | Sale e pepe |
| 2 cucchiaini | di senape |
| 2 | uova |

Preparazione

1. Stendere la pasta sfoglia su una superficie di lavoro infarinata.
2. Tagliare i salsicciotti in pezzetti di 4 cm di lunghezza.
3. Spennellare la senape sulla pasta sfoglia stesa e insaporire con sale e pepe.
4. Tagliare la pasta sfoglia a strisce di 3 cm di larghezza.
5. Avvolgere i salsicciotti nella pasta sfoglia in modo che sporgano un poco dai lati.
6. Battere le uova e spennellarle sulla pasta sfoglia.
7. Comprimer bene le estremità della pasta sfoglia.
8. Mettere i salsicciotti nel cestello. Rispettare il livello di riempimento massimo. Eventualmente sarà necessario friggere in due cicli.
9. Secondo i gusti e il grado di doratura cuocere a 200 °C per circa 12 - 15 minuti.

9.3 Camembert al forno con mirtilli rossi

Ingredienti per 4 porzioni

NOTA: prima di iniziare assicurarsi che i 4 camembert possano entrare interi uno accanto all'altro nel cestello. In caso contrario preparare i camembert in 2 cicli di frittura.

Ingredienti

4	camembert (fino a 150 g ciascuno)
2	uova
2 cucchiaini	di panna
6 cucchiaini	di pangrattato
4 cucchiaini	di mirtilli rossi in barattolo di vetro

Sale e pepe a piacere

Preparazione

1. Battere le uova con la panna e insaporire con sale e pepe.
2. Versare il pangrattato in un piatto fondo.
3. Immergere il camembert raffreddato (intero o a quarti) nella massa d'uovo e poi passarlo nel pangrattato fino a quando la panatura non avvolge completamente il formaggio.
4. Dorare i pezzi di camembert a 200 °C per circa 5 - 10 minuti.
5. Servire il camembert con un poco di mirtilli rossi.

9.4 Pomodori ripieni

Ingredienti per 4 porzioni

NOTA: è possibile che i pomodori non entrino tutti insieme nel cestello. Dipende dalle loro dimensioni. In tal caso preparare i pomodori rimasti in un secondo ciclo di lavorazione.

Ingredienti

12 cucchiaini	di olio d'oliva
12	pomodori di media grandezza
4	spicchi d'aglio
2 mazzi	di prezzemolo a foglia piatta
4 fette	di pancarrè (misura normale)
1 cucchiaino	di sale
4 pizzichi	di pepe
80 g	di parmigiano grattugiato al momento

Preparazione

1. Lavare i pomodori, liberarli dai peduncoli e tagliarne via una calotta dalla parte superiore.
2. Svuotarli con cautela con un cucchiaino e farli sgocciolare capovolti in un colino.
3. Sbucciare l'aglio.
4. Lavare il prezzemolo e asciugarlo.
5. Sbriciolare il pancarrè e metterlo in un frullatore con il resto dell'olio, l'aglio, il prezzemolo, il sale, il pepe e il parmigiano.
6. Triturare finemente tutti gli ingredienti.
7. Mettere il ripieno nei pomodori.
8. Mettere i pomodori nel cestello.
9. Cuocerli dapprima a 180 °C per circa 10 minuti, poi a 140 °C per altri 5 minuti.

Suggerimento: Se si cuociono i pomodori senza coperchio, la parte superiore del ripieno diventa scura e croccante.

Se durante la cottura si lascia il coperchio sui pomodori, il tempo di cottura aumenta di circa 3 minuti e il ripieno resta morbido.

9.5 Falafel di farina di ceci

Ingredienti per 4 porzioni

NOTA: prestare attenzione al livello di riempimento massimo. Eventualmente sarà necessario friggere in due cicli.

Ingredienti

240 g	di farina di ceci
240 ml	di acqua
8 cucchiaini	di olio d'oliva
4	spicchi d'aglio
2	scalogni
2 mazzi	di prezzemolo
1 cucchiaino	di sale
3 cucchiaini	di cumino
1 cucchiaino	di lievito in polvere
	Un poco di succo di limone

Preparazione

1. Lavare e asciugare il prezzemolo, staccare le foglie e tritarle molto finemente.
2. Sbucciare lo scalogno e gli spicchi d'aglio e tagliarli a dadini.
3. Mescolare il prezzemolo, lo scalogno, l'aglio, la farina di ceci, il cumino, il lievito in polvere e il sale.
4. Portare l'acqua ad ebollizione e aggiungerla gradualmente alla massa di farina. Lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto uniforme e relativamente sodo.
5. Fare riposare l'impasto per 15 minuti.
6. Poi incorporarvi 1 cucchiaino di olio d'oliva e un poco di succo di limone.
7. Con le mani umide, formare con l'impasto palline grandi all'incirca come una noce e collocarle una accanto all'altra sull'inserito del cestello.
8. Cuocere i falafel dapprima a 180 °C per circa 6 minuti. Poi cuocerli a 200 °C per altri 4 minuti.

9. A questo punto versare circa 7 cucchiaini di olio d'oliva in una ciotola e mescolarvi i falafel all'interno con attenzione.
10. Rimettere i falafel sull'inserito e friggerli a 200 °C per circa 6 minuti fino a dorarli.

9.6 Salmone al cartoccio

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

250 g	di patate che tengano la cottura
100 g	di spinaci freschi
1	scalogno
1	spicchio d'aglio
1 cucchiaino	di olio d'oliva
300 g	di filetto di salmone (senza pelle)
1	rametto di prezzemolo
1	rametto di basilico
1 cucchiaino	di capperi
2 cucchiaini	di burro morbido
1	limetta non trattata
	Sale, pepe

Preparazione

1. Sbucciare le patate, lavarle, cuocerle in acqua salata bollente, poi scolarle e tagliarle a fette sottili.
2. Frattanto pulire gli spinaci, lavarli e farli sgocciolare bene.
3. Sbucciare gli scalogni e l'aglio, tagliarli a dadini, metterli in una pentola insieme all'olio e soffriggerli finché non diventano traslucidi.
4. Aggiungere gli spinaci e soffriggerli brevemente insieme al resto finché le foglie non si afflosciano. Poi togliere la pentola dal fornello e metterla da parte.
5. Lavare il salmone, tamponarlo e tagliarlo in due pezzi.

6. Lavare il prezzemolo e il basilico, scuoterli per asciugarli e tritare finemente le foglioline.
7. Mettere i capperi a scolare e tritarli grossolanamente.
8. Impastare i capperi e le erbe aromatiche tritate con il burro.
9. Lavare la limetta con acqua calda, tamponarla e tagliarla a fette.
10. Preparare due pezzi grandi di carta da forno.
11. Posizionare le fette di patate al centro di ciascuno di essi e insaporirle con sale e pepe. Collocarvi sopra gli spinaci e il salmone.
12. Mettere sul salmone fiocchi di burro ai capperi e guarnirli con fette di limetta.
13. Ripiegare la carta sugli ingredienti, chiuderla bene ai lati e posizionare i cartocci uno accanto all'altro nel cestello.
14. Cuocere a 200 °C per circa 20 minuti.
15. Poi togliere la carta e servire subito.

9.7 *Spiedini di zucchini e melanzane*

Ingredienti per 4 porzioni

NOTA: prestare attenzione al livello di riempimento massimo. Eventualmente sarà necessario friggere in due cicli.

Ingredienti

½ cucchiaino	di pepe
½ cucchiaino	di pepe della Giamaica
½ cucchiaino	di coriandolo
½ cucchiaino	di timo secco
½ cucchiaino	di origano secco
1 cucchiaino	di sale
50 ml	di olio d'oliva
2	melanzane
2	zucchine
2	cipolle
	Spiedini di legno

Preparazione

1. Mescolare le erbe aromatiche, gli aromi e l'olio in una ciotola.
2. Tagliare le zucchine e le melanzane a fette di 2 cm di spessore e tagliare le cipolle in quattro.
3. Aggiungere le verdure alla miscela di aromi e olio.
4. Infilare le verdure sugli spiedini alternandole.
5. Cuocere gli spiedini a 200 °C per 15 minuti. Girare gli spiedini dopo la metà del tempo di cottura.

9.8 *Mini pizza con prosciutto e rucola*

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

1 confezione	di impasto per pizza
1 lattina	di passata di pomodoro
200 g	di mozzarella
1 mazzetto	di rucola
100 g	di jamón serrano
	Olio d'oliva
	Sale, pepe e origano

Preparazione

1. Stendere l'impasto per pizza su una superficie di lavoro infarinata e ritagliarne dei triangoli che, su tutti i lati, siano 1 cm più piccoli della superficie del cestello.
2. Bucare leggermente l'impasto con una forchetta.
3. Tagliare la mozzarella a fette sottili.
4. Distribuire la passata di pomodoro sull'impasto, insaporire con sale, pepe e origano e guarnire con le fette di mozzarella.
5. Cuocere i pezzi di pizza a porzioni successive per circa 7 minuti a 180 °C.
6. Distribuire il jamón serrano sui pezzi e cuocerli per altri 3 - 5 minuti.
7. Quando la pizza diventa leggermente dorata sul bordo, prelevare i pezzi e distribuirvi sopra la rucola lavata.
8. Spruzzare un poco di olio d'oliva sulle mini pizze e servirle.

Suggerimento: la pizza ha bisogno di 1 - 2 minuti in più o in meno a seconda dello spessore dell'impasto.

9.9 *Alette di pollo marinate*

Ingredienti per 2 persone

Ingredienti

Circa 8	alette di pollo
1 - 2 cucchiaini	di sale
1 - 2 cucchiaini	di paprika

Ingredienti per la marinata

6 cucchiaini	di olio di semi di girasole o olio di colza
6 cucchiaini	di salsa di peperoncino rosso dolce e piccante
4 cucchiaini	di ketchup
4 cucchiaini	di aceto
1 - 2 cucchiaini	di peperoncino macinato

Preparazione

1. Mescolare tutti gli ingredienti della marinata in una ciotola grande.
2. Mettere le alette di pollo nella ciotola e mescolarle con la marinata.
3. Fare riposare i pezzi di pollo nella marinata per circa 1 ora.
4. Posizionare le alette di pollo una accanto all'altra nel cestello e impostare il cestello su 190 °C e 15 minuti.
5. Girare le alette di pollo dopo la metà del tempo di cottura.
6. Al termine del tempo di cottura controllare le alette di pollo e prelevarle quando si è soddisfatti del risultato.

Suggerimento: se si desidera che le alette di pollo vengano più croccanti, al termine è possibile cuocerle a 200 °C per altri 5 minuti.

9.10 Tortine di cioccolato con cuore liquido

Ingredienti per 8 tortine

NOTA: in un ciclo di lavorazione si possono preparare 4 tortine.

Ingredienti

75 g	di cioccolato nero
3	uova
75 g	di burro
75 g	di zucchero
50 g	di farina

Preparazione

1. Tritare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria.
2. Aggiungere il burro e fare sciogliere anche questo.
3. Battere le uova e lo zucchero a neve.
4. Setacciare la farina sulla massa e mescolare quest'ultima fino ad ottenere un impasto liscio.
5. Incorporare delicatamente la miscela di cioccolato e burro.
6. Versare l'impasto in formine per focaccine e collocare queste ultime nel cestello. Collocare il cestello nell'apparecchio preriscaldato.
7. Impostare la temperatura su 180 °C e il tempo di cottura su 5 - 6 minuti.
8. Sfornare le tortine di cioccolato e consumarle calde.

10. Pulizia



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Far raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo o pulirlo.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina **11** dalla presa di corrente prima di pulire la friggitrice ad aria calda.
- ⊙ Non immergere la friggitrice ad aria calda in acqua.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

NOTA: si tenga presente che dopo l'asciugatura possono restare gocce d'acqua nelle cavità. Far asciugare completamente tutti i componenti all'aria.

Accessori

- Rimuovere il grosso dei resti di alimenti.
- È possibile lavare il cestello **5** e l'inserto colino **6** in lavastoviglie. Estrarre l'inserto colino **6** dal cestello **5** premendolo verso l'alto. Dopo la pulizia, durante il reinserimento assicurarsi che la convessità dell'inserto colino **6** sia rivolta verso l'alto. Premere l'inserto colino **6** dai bordi verso il basso finché non s'innesta in modo percepibile.

NOTA: è anche possibile lavare a mano questi pezzi con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare a fondo con acqua pulita.

- Prima ammorbidire i resti di cibo attaccati.

- Lavare a mano la padella **10** con acqua calda e detersivo per i piatti. Sciacquare a fondo con acqua pulita.
- Prima di mettere da parte i pezzi e di riutilizzarli, farli asciugare completamente.

Alloggiamento

- Pulire l'alloggiamento **1** dall'esterno con un panno leggermente inumidito e un poco di detersivo delicato.
- Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

Vano interno

1. Pulire il vano interno con una spugna morbida, poca acqua e un detersivo delicato.
2. Passarvi più volte uno panno in microfibra umido sciacquandolo e strizzandolo tra una passata e l'altra.
3. Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

11. Conservazione

- Prima di mettere da parte la friggitrice ad aria calda...
... staccare la spina **11**,
... far raffreddare l'apparecchio e
... lasciare asciugare completamente tutti i pezzi.
- Avvolgere il cavo di collegamento **11** intorno all'avvolgicavo **12**.

12. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Euro-



pea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

13. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊗ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Guasto	Possibili cause / Rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
Gli alimenti non sono ancora pronti dopo il tempo indicato	• La quantità era troppo grande o i pezzi erano troppo spessi? • Erano stati impostati una temperatura o un tempo di cottura troppo ridotti?
Generazione di fumo e odori intensi	• Sull'elemento riscaldante 2 sono presenti alimenti che bruciano durante il riscaldamento? Il cestello 5 non deve essere riempito oltre il segno MAX 4.

14. Dati tecnici

Modello:	SHFD 1400 C1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1400 W

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

15. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 467257_2407** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **467257_2407** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 467257_2407



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA