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

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

Status of information · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni
Estado de las informaciones · Estado das informações:

03/2026 ID: SHFDDR 2600 C2_26_V1.2

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE
DUAL BASKET AIR FRYER
FRITEUSE À AIR CHAUD DOUBLE ZONE
SHFDDR 2600 C2

(DE) (AT) Bedienungsanleitung
DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE

(GB) (IE) (NI) Operating instructions
DUAL BASKET AIR FRYER

(FR) (BE) Mode d'emploi
FRITEUSE À AIR CHAUD DOUBLE ZONE

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing
HETELUCHTFRITEUSE MET DUBBELE ZONES

(IT) Manuale di istruzioni per l'uso
FRIGGITRICE AD ARIA CALDA A DOPPIO CESTELLO

(ES) Instrucciones de servicio
FREIDORA DE AIRE CON DOBLE CESTA

(PT) Instruções de manejo
FRITADEIRA DE AR QUENTE COM DOIS COMPARTIMENTOS

IAN 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

Deutsch *2*

English *32*

Français *58*

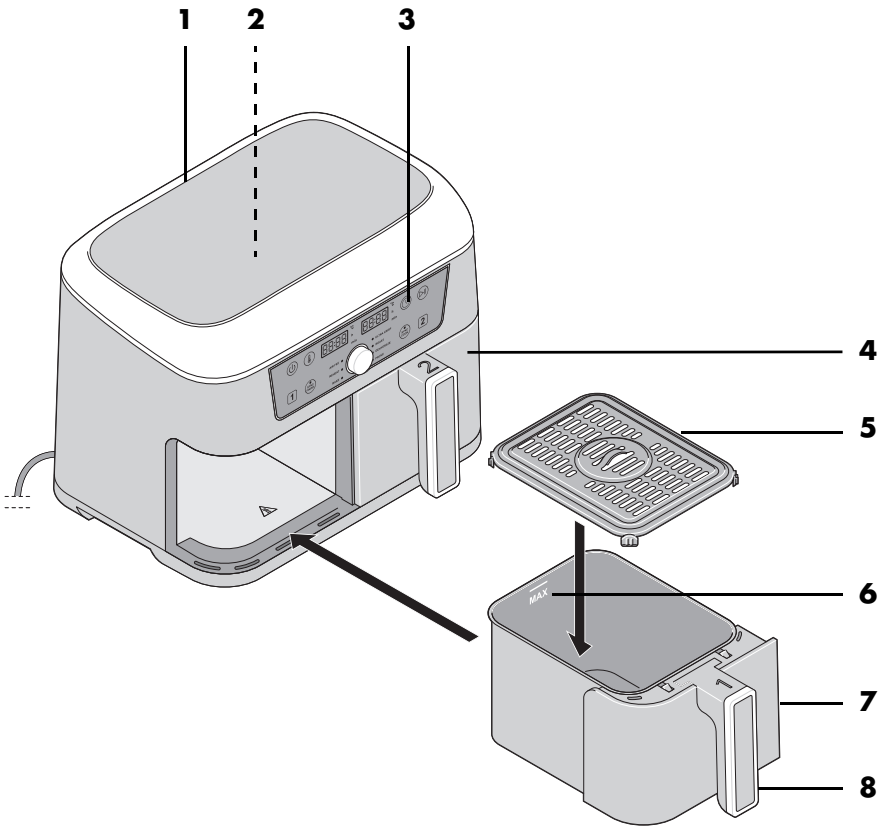
Nederlands *90*

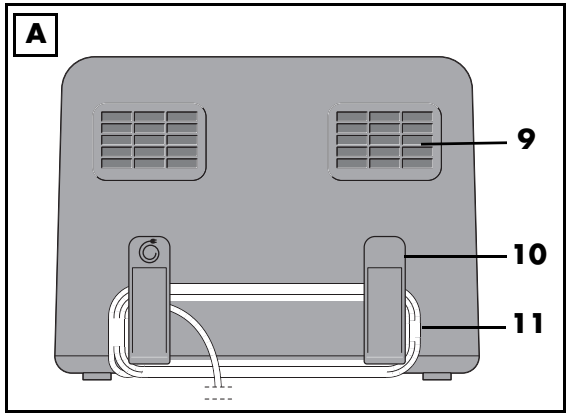
Italiano *118*

Español *148*

Português *176*

Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Panoramica / Vista general / Vista geral





Inhalt

1. Übersicht 3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
3. Sicherheitshinweise 4
4. Lieferumfang 8
5. Inbetriebnahme 8
6. Bedienfeld und Display im Überblick 9
7. Kleines 1x1 des Frittierens 10
8. Bedienen 12
8.1 Stromanschluss 12
8.2 Ein-/Ausschalten 12
8.3 Auswahl des Frittierkorbes 12
8.4 Grundbedienung 13
8.5 Programme verwenden 14
8.6 Schnellstart 15
8.7 Garprozess unterbrechen 15
8.8 Die Funktion SYNC COOK 16
8.9 Die Funktion SYNC FINISH 17
8.10 Ende des Garprozesses 17
8.11 Die Programme im Überblick 18
8.12 Gartabelle 19
9. Rezepte 20
9.1 Zweierlei Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise 20
9.2 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites 20
9.3 Hackbällchen mit mediterranem Grillgemüse 21
9.4 Zucchini-Auberginen-Spieße 22
9.5 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren 23
9.6 Lachs im Päckchen 23
9.7 Blumenkohlröschen mit Harissa 24
9.8 Knuspriger Rosenkohl mit Speck 24
9.9 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola 25
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern 25
10. Reinigen 26
11. Aufbewahren 27
12. Entsorgen 27
13. Problemlösung 28
14. Technische Daten 29
15. Garantie der HOYER Handel GmbH 30

1. Übersicht

1 Gehäuse
2 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
3 Bedienfläche mit Anzeigen und Tasten
4 Frittierkorb 2
5 Einsatz
6 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittierkorbes (3,5 Liter je Frittierkorb)
7 Frittierkorb 1
8 Griff des Frittierkorbes
9 Abluftöffnungen
10 Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
11 Anschlussleitung mit Netzstecker

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 240 °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 Abluftöffnungen auf der Rückseite. Fassen Sie die Frittierkörbe nur am Griff an.
- Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen 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 Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen 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 26).

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 die heißen Heizelemente an der Oberseite der Innenräume 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.

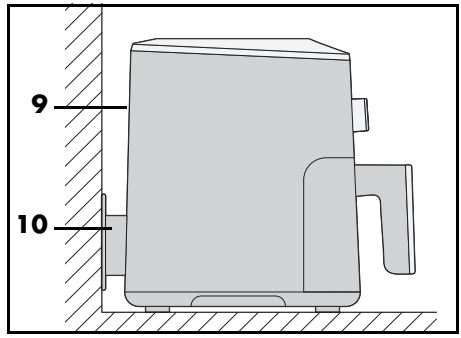
4. Lieferumfang

1 Heißluftfritteuse
2 Frittierkörbe **7**/**4** mit Einsätzen **5**
1 Bedienungsanleitung

5. Inbetriebnahme

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

GEFAHR - Brandgefahr!
Auf der Rückseite des Gerätes befinden sich die Abluftöffnungen **9** und der Abstandhalter **10**. Aus den Abluftöffnungen entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

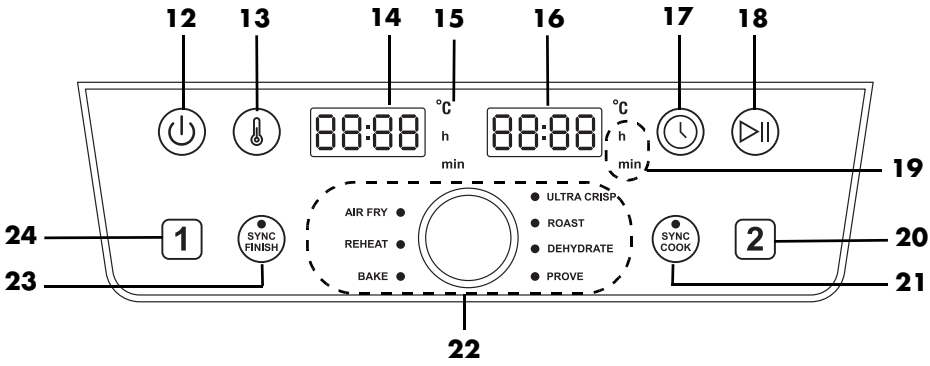


⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **9**.
⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **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.
- 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. Bedienfeld und Display im Überblick



12 ⏻ Taste: Ein/Aus
13 Taste: Temperatur
14 Display: Anzeige von z. B. Temperatur und Garzeit des Frittierkorbes 1
15 °C bei beiden Körben: leuchtet wenn die Temperatur angezeigt wird
16 Display: Anzeige von z. B. Temperatur und Garzeit des Frittierkorbes 2
17 Taste: Zeit
18 Taste: Start/Pause

19 **h min** bei beiden Körben: Zeitanzeige: in Minuten (min) und Stunden (h)
im Betrieb: Anzeige der Restlaufzeit

20 2 Taste: Auswahl Frittierkorb 2

21 Taste/LED **SYNC COOK**: Beide Frittierkörbe arbeiten mit den gleichen Werten

22 Drehregler: Einstellen von Temperatur und Garzeit, Programmauswahl
AIR FRY (Frittieren)
REHEAT (Aufwärmen)
BAKE (Backen)
ULTRA CRISP (knusprige Oberflächen)
ROAST (Braten)
DEHYDRATE (Dörren)
PROVE (Teig gehen lassen)

23 Taste/LED **SYNC FINISH**: Die Fertigstellung beider Frittierkörbe wird synchronisiert

24 1 Taste: Auswahl Frittierkorb 1

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.
- Die Frittierkörbe **7**/**4** dürfen nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 6** 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 jeweils einem ¼ der Garzeit schütteln oder wenden, also 3x während der Garzeit.
[2]: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

Wenn es bei den Lebensmitteln (z. B. bei Pommes frites oder Chicken-Nuggets) auf eine gleichmäßige Bräunung ankommt, müssen sie während des Frittiervorganges 1 - 3x geschüttelt werden.

1. Ziehen Sie die Frittierkörbe **7/4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass z. B. die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungaren Pommes frites nach außen gelangen. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Frittierkörbe **7/4** automatisch ab.
2. Setzen Sie die Frittierkörbe **7/4** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablaufen der Garzeit automatisch wieder ein.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in die Frittierkörbe **7/4** gegeben werden. Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in die Frittierkörbe **7/4**.

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 Abluftöffnungen **9** auf der Rückseite.

⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Frittierkörbe **7**/**4**.

⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen **9** 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 die Frittierkörbe **7**/**4** 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.

8.2 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Ein/Aus ⏻ **12**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
  - Ein kurzer Signalton ist zu hören und *HI* erscheint kurz im Display.
  - Die voreingestellte Temperatur *180 °C* wird in den Displays **14**/**16** angezeigt.
- Durch erneutes Drücken der Taste Ein/Aus ⏻ **12** kann das Gerät jederzeit in den Standby-Betrieb geschaltet werden. Dies funktioniert auch aus laufenden Programmen.
  - Ein kurzer Signalton ist zu hören und *bYE* erscheint kurz im Display.
  - Alle Leuchten des Displays erlöschen.
  - Der Ventilator stoppt.

8.3 Auswahl des Frittierkorbes

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus ⏻ **12**, um die Fritteuse einzuschalten.
2. Durch Drücken der Taste 1 oder 2 wählen Sie den gewünschten Frittierkorb **7**/**4** aus. Das Symbol des ausgewählten Frittierkorbes blinkt.

HINWEIS: Wird innerhalb von 15 Sekunden keine Taste gedrückt, hört das Symbol für den ausgewählten Frittierkorb auf zu blinken. Drücken Sie in diesem Fall erneut die Taste 1 oder 2, um mit den Einstellungen fortzufahren.

8.4 Grundbedienung

Für die folgenden Punkte gilt:
- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Der Frittierkorb **7**/**4** wurde durch Drücken der Taste 1 oder 2 ausgewählt.

Programme aufrufen
- Drücken Sie den Drehregler **22** und drehen Sie ihn, bis die LED des gewünschten Programmes leuchtet - dann ist es ausgewählt.

Manuelles Kochen
- Sie können Temperatur und Garzeit direkt einstellen. Durch Drücken der Taste ⏯ **18** wird das Garen mit den eingestellten Werten gestartet.

Temperatur ändern

Die Temperatur kann in Schritten von 5 Grad zwischen 40 °C und 240 °C eingestellt werden.
In den Programmen kann die Temperatur nur eingeschränkt eingestellt werden. Die genauen Angaben zu den einstellbaren Bereichen entnehmen Sie der Tabelle mit den Programmen im Überblick (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 18).
- Drücken Sie die Taste 🌡 **13**. Im Display **14** oder **16** blinkt die Temperatur.
- Drehen Sie den Drehregler **22**, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Temperatur wurde übernommen.

HINWEIS: Bei einer Temperatur-Einstellung über 200 °C wird am Ende des Garprozesses automatisch die Abkühlfunktion aktiviert. *COOL* erscheint auf dem Display und der Ventilator läuft 1 Minute nach. Dieser Abkühlprozess kann nicht pausiert werden.

Zeit ändern

Die Garzeit kann in Schritten von 1 Minute zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden.
- Bei einer Temperatur-Einstellung über 200 °C bis zu 30 Minuten.
- Im Programm **BAKE** von 1 Minute bis zu 4 Stunden.
- Im Programm **DEHYDRATE** in Schritten von 15 Minuten von 1 Stunde bis zu 24 Stunden.
- Im Programm **PROVE** in Schritten von 5 Minuten von 15 Minuten bis zu 4 Stunden.

- Drücken Sie die Taste 🕓 **17**. Im Display blinkt die Zeit.
- Drehen Sie den Drehregler **22**, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Zeit wurde übernommen.

HINWEIS: Nach ca. 5 Minuten ohne Bedienung schaltet sich das Gerät in den Standby-Zustand.

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.
- Außer im Programm **SYNC FINISH** können Sie die Temperatur und die Garzeit jederzeit verändern.
- Im Programm **AIR FRY** werden Sie alle 5 Minuten durch einen Signalton an das Wenden der Lebensmittel erinnert.
- Im Programm **ULTRA CRISP** erscheint am Ende des Programms *COOL* im Display. Der Ventilator läuft ca. 1 Minute weiter. Im Display sehen Sie *End*, 3 Signaltöne sind zu hören und das Gerät schaltet in den Standby.
- Während die *COOL* Funktion aktiv ist, ist die Taste ⏯ ohne Funktion.
- Um Wärmeverluste zu verhindern, sollte der Garvorgang erst gestartet werden, wenn beide Frittierkörbe **7**/**4** vollständig eingeschoben sind.
- Schalten Sie das Gerät für eine Programmwechsel durch Drücken der Taste Ein/Aus ⏻ **12** immer zuerst in den Standby-Betrieb und dann wieder ein.

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

- Temperatur
- Garzeit
- Nach dem Aktivieren der Funktion **SYNC FINISH** können Sie die Temperatur und die Garzeit nicht verändern.

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **7**/**4**.
2. Schieben Sie den Frittierkorb in das Gehäuse **1**.
3. Drücken Sie zum Einschalten die Taste Ein/Aus ⏻ **12**.
4. Wählen Sie durch Drücken der Taste 1 oder 2 den gewünschten Frittierkorb aus.
5. Drücken Sie den Drehregler **22**.
6. Drehen Sie den Drehregler, bis die LED neben dem gewünschten Programm leuchtet. In den Displays **14** oder **16** wird die Temperatur für das gewählte Programm angezeigt.

HINWEIS: Zum Ändern der Temperatur drücken Sie die Taste 🌡 **13**, zum Ändern der Zeit drücken Sie 🕒 **17**. Solange der entsprechende Wert im Display **3** blinkt, können Sie ihn durch Drehen des Drehreglers verändern. Nach dem Drehen warten Sie ca. 5 Sekunden. Die Anzeige hört auf zu blinken und der neue Wert ist übernommen.

7. Starten Sie den Garprozess durch Drücken der Taste Start/Pause ⏯ **18**. Das Programm wird gestartet.
   - In den Displays wird die Restlaufzeit angezeigt. Die Werte für die Temperatur und die Zeit können durch Drücken von 🌡 **13** oder ⏲ **17** während des laufenden Programmes verändert werden.

8.6 Schnellstart

1. Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Ein/Aus ⏻ **12** ein.
2. Durch Drücken der Taste Start/Pause ⏯ **18** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur *180 °C* und der voreingestellten Garzeit *15 min* für beide Frittierkörbe gestartet.
3. Sollten Sie nur einen Frittierkorb verwenden wollen, drücken Sie vor dem Start die Taste 1 oder 2.

HINWEISE:

- Wenn Sie eine Temperatur über 200 °C wählen, lässt sich die Zeit bis maximal 30 Minuten einstellen.
- Es erscheint am Ende des Programms *COOL* im Display. Der Ventilator läuft ca. 1 Minute weiter. Im Display sehen Sie *End*, 3 Signaltöne sind zu hören und das Gerät schaltet in den Standby.

8.7 Garprozess unterbrechen

HINWEIS: Eine zu lange Pause kann das Garergebnis sehr negativ beeinflussen.

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

1. Ziehen Sie den Frittierkorb **7**/**4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen des Korbes automatisch ab.
   - Die Restlaufzeit blinkt.
   - Die LED neben dem gewählten Programm blinkt.
   - Der Ventilator stoppt, bis der Frittierkorb **7**/**4** wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

oder

1. Drücken Sie kurz die Taste Start/Pause ⏯ **18**, um den Garprozess zu unterbrechen.
   - Die Restlaufzeit blinkt.
   - Die LED neben dem gewählten Programm blinkt.
   - Der Ventilator stoppt.
2. Drücken Sie die Taste Start/Pause ⏯ **18** erneut, um den Garprozess fortzuführen.
   - Die Restlaufzeit wird weiter heruntergezählt.
   - Der Ventilator läuft weiter.

8.8 Die Funktion SYNC COOK

Mit dieser Funktion können Sie größere Mengen mit der gleichen Garzeit und Temperatur in beiden Frittierkörben gleichzeitig zubereiten.
Die voreingestellte Temperatur und die Garzeit für beide Frittierkörbe betragen 180 °C und 15 Minuten. Sie können die eingestellten Werte ändern oder ein Programm wählen.

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus ⏻, um die Fritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste **SYNC COOK** **21**.
3. Stellen Sie durch Drücken der Taste **13** die Temperatur und durch Drücken der Taste **17** die Zeit ein.
   oder
   Wählen Sie durch Drücken und Drehen des Drehreglers eines der Programme aus.
4. Starten Sie den Kochvorgang durch Drücken der Taste Start/Pause ⏯ **18**.

Die eingestellten Werte werden auf beide Frittierkörbe angewendet.

- Die LED **SYNC COOK** **21** leuchtet.
- Ggf. leuchtet die LED des ausgewählten Programmes.
- Die verbleibende Zeit wird angezeigt.

HINWEIS: Sie können die Werte für die Temperatur und Garzeit während des Garvorganges jederzeit verändern.

Während des Garvorganges können sie auch zu einem Programm wechseln.

1. Drücken Sie während des Garvorganges die Taste Start/Pause ⏯ **18**.
2. Wählen Sie durch Drücken und Drehen des Drehreglers das gewünschte Programm aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste Start/Pause ⏯ **18**.

Beide Frittierkörbe arbeiten mit dem ausgewählten Programm weiter.

Sie können die Funktion **SYNC COOK** jederzeit abbrechen.

1. Drücken Sie während des Garvorganges erneut die Taste **SYNC COOK** **21**.
   - Die LED **21** erlischt.
   - Jedes Programm, das vor dem Drücken der Taste **21** nicht abgeschlossen wurde, wird für beide Frittierkörbe fortgesetzt.
2. Wählen Sie ggf. durch Drücken von 1 oder 2 einen Frittierkorb aus.
3. Geben Sie nun die gewünschten neuen Werte für den Frittierkorb ein.

Beide Frittierkörbe arbeiten separat mit den eingestellten Werten weiter.

8.9 Die Funktion SYNC FINISH

Sie können die Frittierkörbe **7**/**4** auch synchronisieren.

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus ⏻ **12**, um die Fritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste 1, um den Frittierkorb **7** auszuwählen.
3. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder durch Drücken und Drehen des Drehreglers ein Programm ein.
4. Drücken Sie die Taste 2, um den Frittierkorb **4** auszuwählen.
5. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder ein Programm ein.
6. Drücken Sie die Taste **SYNC FINISH** **23**.
7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste Start/Pause ⏯ **18**.
   - Die LED **SYNC FINISH** **23** leuchtet.
   - Die Restlaufzeit wird im Display des arbeitenden Frittierkorbes angezeigt.
   - Im Display des noch nicht arbeitenden Frittierkorbes wird *HOLd* angezeigt.

- Der Garvorgang startet für beide Frittierkörbe mit den jeweiligen Einstellungen.
- Zeit und Temperatur können nicht mehr angepasst werden.
- Der Frittierkorb mit der kürzeren Garzeit endet ca. 15 Sekunden vor dem Frittierkorb mit der längeren Garzeit.
- Haben beide Frittierkörbe die gleiche Garzeit, beginnt der erste Frittierkorb 15 Sekunden vor dem zweiten Frittierkorb mit dem Garprozess.
- Nach Ende der Garzeit jedes Frittierkorbes ertönen 3 Signaltöne. Am Ende der Garzeit beider Frittierkörbe erscheint kurz *End*. Danach schaltet das Gerät in den Standby-Betrieb.

8.10 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und in den Displays **14**/**16** erscheint *End*. Das Gerät schaltet in den Standby-Zustand.

HINWEIS: Bei einer Temperatur-Einstellung über 200 °C wird am Ende des Garprozesses automatisch die Abkühlfunktion aktiviert. *COOL* erscheint auf dem Display und der Ventilator läuft 1 Minute nach. Dieser Abkühlprozess kann nicht pausiert werden.

- Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für den Frittierkorb **7**/**4** 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 den Frittierkorb **7**/**4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Unterlage.
2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
3. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern. Schieben Sie den gefüllten Frittierkorb **7**/**4** wieder in das Gehäuse **1** und starten Sie den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach den Frittierkorb **7**/**4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**.

8.11 Die Programme im Überblick

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

Programm	Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
AIR FRY	Gefrorene Pommes frites [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
REHEAT	Aufwärmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
BAKE	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 Min. – 4 Std.)
ULTRA CRISP	für sehr knusprige Lebensmittel	240 °C	10 Min. [3] (1 – 30 Min.)
ROAST	Steaks, Kotelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
DEHYDRATE	Lebensmittel dehydrieren / trocknen (Pflaumen / Apfelspalten)	60 °C (60 – 90 °C)	2 Stunden (1 Std. – 24 Std.)
PROVE	Hefeteig ruhen/gehen lassen	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 Min. (15 Min. – 4 Std.)

8.12 Gartabelle

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

Gargut	**°C**	**Minuten**	**optimale Menge je Korb**	**maximale Menge je Korb**
Pommes[1]	190	25 – 30	500 g	640 g
Hähnchenkeulen[2]	200	30	450 g	750 g
Gemüse[2]	150	25	400 g	750 g
Aufbackbrötchen[2]	180	8	2 Stück	3 Stück
Muffins	150	18	2 Stück	4 Stück
Lachsfilet	200	15	100 g	300 g
Steak[2,3]	240	5 – 15	150 g	450 g
Shrimps[3]	240	8	250 g	500 g

Die hochgestellten Ziffern [1, 2, 3] bedeuten:
[1]: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.
[2]: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.
[3]: Am Ende des Garprozesses wird automatisch die Abkühlfunktion für 1 Minute aktiviert. *COOL* erscheint im Display.

9. Rezepte

9.1 Zweierlei Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

1	Ei
1 Teelöffel	Senf
125 ml	Sonnenblumenöl
1 Teelöffel	fein gehackte Petersilie
1 Teelöffel	fein gehackter Kerbel
1 Teelöffel	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl
	Salz

Zubereitung

1. Für die Kräuter-Mayonnaise Ei und Senf in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer durchmixen.
2. Während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzugießen, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Kräuter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Die Kartoffeln und die Süßkartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen.
5. Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen schneiden und jede Sorte jeweils in einer Schüssel mit 1 Esslöffel Öl vermischen.
6. Die Pommes frites in die Fritteuse geben.
7. Beide Sorten Pommes frites parallel mit den gleichen Werten frittieren.
8. Die Funktion **SYNC COOK** aktivieren.
   Jetzt müssen die Werte nur einmal eingestellt werden und beide Sorten Pommes frites sind gleichzeitig fertig.
9. Die Werte **25 Minuten** und **200 °C** einstellen und den Frittiervorgang starten.
10. **Nach 15 Minuten** die Temperatur **auf 180 °C** reduzieren und die Pommes frites durchschütteln.
11. Die Pommes frites salzen und mit der Kräuter-Mayonnaise servieren.

9.2 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

250 g	TK-Pommes frites
Ca. 8	Hähnchenflügel

Zutaten für die Marinade

6 Esslöffel	Sonnenblumen- oder Rapsöl
6 Esslöffel	Sweet'n Hot Chili-Soße
4 Esslöffel	Tomatenketchup
4 Esslöffel	Essig
1 - 2 Teelöffel	Salz
1 - 2 Teelöffel	Paprika
1 - 2 Teelöffel	Chiliflocken

Zubereitung

1. Alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel vermischen.
2. Die Hähnchenflügel in die Schüssel geben, mit der Marinade vermengen und ca. 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen.
3. Die Hähnchenflügel nebeneinander auf den Einsatz von **Frittierkorb 1** legen und die Werte **15 Minuten** und **190 °C** einstellen.
4. 250 g TK-Pommes frites in den **Frittierkorb 2** geben und **200 °C** und **20 Minuten** einstellen.
5. Die Funktion **SYNC FINISH** aktivieren und den Frittiervorgang starten.
   Jetzt werden die Garvorgänge so synchronisiert, dass beide Frittierkörbe zeitgleich fertig sind.
6. Jeweils nach der Hälfte der Garzeit die Zutaten durchmischen/wenden, damit diese gleichmäßig garen.
7. Am Ende der Garzeit die Hähnchenflügel und die Pommes frites prüfen und beides entnehmen, wenn diese gut sind.

9.3 Hackbällchen mit mediterranem Grillgemüse

Zutaten für 2 Personen

Zutaten für die Marinade

2 Esslöffel	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
½ Teelöffel	Rosmarin
½ Teelöffel	Oregano
½ Teelöffel	Majoran
	Salz, Pfeffer

Zutaten für das Grillgemüse

1	kleine Zucchini
1	kleine rote Paprika
1	Zwiebel
150 g	Cherrytomaten

Zutaten für die Hackbällchen

250 g	Rinderhack
½	kleine rote Zwiebel
	Olivenöl
3 Stängel	glatte Petersilie
1	Eigelb
1 Esslöffel	Semmelbrösel
	Paprikapulver (rosenscharf)
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
2. Alle Zutaten der Marinade in einer Schüssel vermengen.
3. Das Gemüse waschen und putzen.
4. Die Zucchini und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Die Cherrytomaten halbieren.
6. Die Zwiebel in Spalten schneiden.
7. Das Gemüse zu der Marinade geben und alles gründlich durchmischen. Das Gemüse marinieren

lassen, während die Hackbällchen vorbereitet werden.

8. Für die Hackbällchen die rote Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten.
9. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
10. Das Hackfleisch mit den vorbereiteten Zwiebelwürfeln, der gehackten Petersilie, dem verquirlten Eigelb und den Semmelbröseln zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und nach Geschmack würzen.
11. Mit nassen Händen kleine, gleichmäßige Bällchen aus der Hackmasse formen.
12. Die Hackbällchen auf den Einsatz von **Frittierkorb 1** legen. **180 °C** und **ca. 15 Minuten** einstellen.
13. Das marinierte Gemüse einmal durchmischen und in den **Frittierkorb 2** geben. **180 °C** und **ca. 20 Minuten** einstellen.
14. Die Funktion **SYNC FINISH** aktivieren und den Frittiervorgang starten.
    Jetzt werden die Garvorgänge so synchronisiert, dass beide Frittierkörbe zeitgleich fertig sind.
15. Jeweils nach der Hälfte der Garzeit die Zutaten durchmischen/wenden, damit sie gleichmäßig garen.
16. Am Ende der Garzeit die Hackfleischbällchen und das Gemüse prüfen und beides entnehmen, wenn diese gut sind.

TIPP: Die Frittierzeiten hängen von der Größe der Hackbällchen bzw. der Gemüsestückchen ab.

9.4 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Die maximale Füllhöhe beachten! Eventuell sind 2 Frittiergänge notwendig.

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. Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel vermischen.
2. Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln vierteln.
3. Das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung geben.
4. Das Gemüse abwechselnd auf die Spieße stecken.
5. Die Spieße bei **200 °C für 15 Minuten** garen.
6. Nach der Hälfte der Garzeit die Spieße wenden.

9.5 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

HINWEIS: Zu Beginn prüfen, ob die 4 Camemberts im Ganzen nebeneinander in den Frittierkorb passen. Falls nicht, die Camemberts in 2 Frittiergängen verarbeiten.

Zutaten

4	Camemberts (je bis 150 g)
2	Eier
2 Esslöffel	Sahne
6 Esslöffel	Semmelbrösel
4 Esslöffel	Preiselbeeren aus dem Glas
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Semmelbrösel in einen tiefen Teller geben.
3. Den gekühlten Camembert (ganz oder in Vierteln) durch die Ei-Masse ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wälzen, bis die Panade den Käse fest umhüllt.
4. Die Camembert-Stücke bei **200 °C ca. 5 - 10 Minuten** goldbraun ausbacken.
5. Den Camembert mit etwas Preiselbeeren servieren.

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 und in kochendem Salzwasser garen. Danach die Kartoffeln abgießen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Spinat putzen, waschen gut abtropfen lassen.
3. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Öl in einem Topf glasig dünsten.
4. Den Spinat dazugeben 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. Die Kapern und die gehackten Kräuter mit der Butter verkneten.
9. Die Limette heiß abwaschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
10. Zwei große Stücke Backpapier zurechtlegen.
11. Die Kartoffelscheiben in die Mitte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Lachs daraufsetzen.
12. Die Kapernbutter in Flöckchen auf den Lachs geben und diesen mit Limettenscheiben belegen.
13. Das Papier über den Zutaten zusammenfalten und an den Seiten gut verschließen.
14. Die Päckchen nebeneinander liegend **bei 200 °C ca. 20 Minuten** garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

9.7 Blumenkohlröschen mit Harissa

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

1	kleiner Blumenkohl
3 Esslöffel	Mehl
150 ml	Kokosmilch
1½ Teelöffel	Paprika edelsüß
½ Teelöffel	Knoblauchpulver
1 Esslöffel	Harissapaste (nach gewünschter Schärfe)
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen.
2. Die restlichen Zutaten zu einem dickflüssigen, glatten Teig verrühren. Wenn der Teig zu dünnflüssig ist, noch etwas Mehl dazugeben.
3. Die Blumenkohlröschen einzeln in den Teig tauchen und überschüssigen Teig gut abtropfen lassen.
4. Die panierten Blumenkohlröschen portionsweise garen. Sie sollen nicht zu eng liegen, damit sie schön knusprig werden.
5. Die Temperatur auf **180 °C** und die Garzeit auf **20 Minuten** einstellen und den Frittiervorgang starten.
6. Nach der Hälfte der Zeit die Blumenkohlröschen wenden.

TIPP: Dazu passt ein frischer Joghurt-Dip.

9.8 Knuspriger Rosenkohl mit Speck

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

400 g	Rosenkohl
40 g	durchwachsener Speck
4	Knoblauchzehen
1 Esslöffel	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

TIPP: Dieses Rezept schmeckt am besten mit frischem Rosenkohl, kann aber auch mit tiefgekühltem Rosenkohl zubereitet werden. Dann die Röschen nicht halbieren. Garzeit und Temperatur bleiben gleich.

Zubereitung

1. Den Rosenkohl putzen und die Röschen halbieren.
2. Den Speck in dünne Streifen schneiden.
3. Die ganzen Knoblauchzehen ungeschält lassen.
4. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Alles **bei 180 °C ca. 15 - 20 Minuten** garen.
6. Nach der Hälfte der Zeit die Zutaten schütteln oder wenden.
7. Jede Portion mit 2 Knoblauchzehen servieren. Je nach Geschmack das Weiche aus den Knoblauchzehen herausdrücken und mit genießen.

9.9 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. Den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Rechtecke ausschneiden, die umlaufend 1 cm kleiner sind als die Frittierkorb-Fläche.
2. Den Teig leicht mit einer Gabel einstechen.
3. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
4. Den Teig mit den passierten Tomaten bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und mit den Mozzarellascheiben belegen.
5. Die Pizzastücke portionsweise **bei 180 °C ca. 7 Minuten** backen.
6. Den Serrano-Schinken auf den Stücken verteilen und diese noch einmal **3 - 5 Minuten** backen.
7. Wenn die Pizza am Rand leicht braun wird, die Stücke herausnehmen und den 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.

9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

HINWEIS: Zu Beginn prüfen, wie viele Muffin-Förmchen gleichzeitig in die Fritteuse passen.

Zutaten

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

Zubereitung

1. Die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen lassen.
2. Butter hinzugeben und diese ebenfalls schmelzen lassen.
3. Eier und Zucker schaumig schlagen.

4. Mehl über die Eier-Zucker-Masse sieben und diese zu einem glatten Teig verrühren.
5. Die Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
6. Den Teig in die Muffin-Förmchen füllen.
7. Die Schokotörtchen im vorgeheizten Gerät **bei 180 °C ca. 5 - 6 Minuten** backen.
8. Die Schokotörtchen warm genießen.

10. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Ziehen Sie den Netzstecker 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 ***7/4*** und Einsatz **5** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Einsatz **5** nehmen Sie nach oben aus dem Frittierkorb ***7/4*** heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Wölbung des Einsatzes nach oben zeigt. Drücken Sie den Einsatz **5** herunter, bis er am Boden aufliegt.

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

- Eingebrannte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Reinigen Sie den Frittierkorb ***7/4*** 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.
- **Bild A:** Wickeln Sie die Anschlussleitung **11** um die Kabelaufwicklung **10**.

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 Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, 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? • Waren Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	• Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement **2**, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb **7**/**4** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 6** gefüllt werden.

14. Technische Daten

Modell:	SHFDDR 2600 C2
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: ≤ 0,5 W	
In den Aus-Zustand wechseln: < 20 Min.	

Verwendete Symbole

	Schutzerdung
	Geprüfte **S**icherheit: 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.
21 PAP	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.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
UK CA	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** 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) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

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

IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

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

Contents

1. Overview 33
2. Intended purpose 34
3. Safety information 34
4. Items supplied 37
5. How to use 38
6. Overview of operating panel and display 39
7. The basics of frying 40
8. Operation 41
8.1 Power connection 41
8.2 Switching on/off 41
8.3 Selecting the frying basket 41
8.4 Basic operation 42
8.5 Using Programs 43
8.6 Quick start 43
8.7 Interrupting the cooking process 44
8.8 The SYNC COOK function 44
8.9 The SYNC FINISH function 45
8.10 End of the cooking process 45
8.11 The programs at a glance 46
8.12 Cooking table 47
9. Recipes 48
9.1 Two kinds of French fries with herb mayonnaise 48
9.2 Marinated chicken wings with frozen French fries 48
9.3 Meatballs with Mediterranean grilled vegetables 49
9.4 Courgette and aubergine skewers 50
9.5 Baked Camembert with cranberries 50
9.6 Salmon parcel 51
9.7 Cauliflower florets with harissa 51
9.8 Crispy Brussels sprouts with bacon 52
9.9 Mini pizza with ham and rocket 52
9.10 Chocolate tartlets with a liquid core 53
10. Cleaning 53
11. Storage 54
12. Disposal 54
13. Trouble-shooting 54
14. Technical specifications 55
15. Warranty of the HOYER Handel GmbH 56

1. Overview

1 Housing
2 Heating element (at the top of the interior)
3 Operating panel with displays and buttons
4 Frying basket 2
5 Assembly
6 **MAX** Marking for the maximum filling level of the frying basket (3.5 litres per frying basket)
7 Frying basket 1
8 Handle of the frying basket
9 Air outlets
10 Spacer with cable spool
11 Power cable with mains plug

Thank you for your trust!

Congratulations on your new hot air fryer.

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

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

We hope you enjoy using your new hot air fryer!

2. Intended purpose

The hot air fryer is intended for the cooking of food in hot air at a temperature of up to max. 240 °C.
The hot air fryer is designed for private, domestic use. The hot air fryer must only be used indoors.
This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Symbols on the device



This symbol warns you against touching the hot surface.



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

Instructions for safe operation

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



- Do not touch the hot parts of the device, such as the air outlets on the back. Only hold the frying baskets by the handle.
- During frying, hot steam escapes from the air outlets. Be careful not to put your hands into the steam.
- If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example…
  … in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
  … on agricultural properties;
  … by customers in hotels, motels and other residential facilities;
  … in bed-and-breakfast establishments.
- Please take note of the chapter on cleaning (see “Cleaning” on page 53).

DANGER for children!

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

DANGER to and from pets and livestock!

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

DANGER for birds!

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

DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.
- Never touch the device with wet hands.

DANGER! Risk of electric shock!

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

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



DANGER! - Fire hazard!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

4. Items supplied

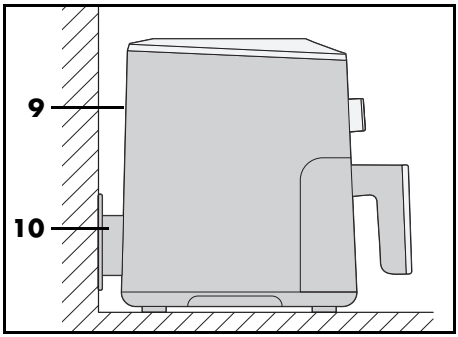
1 hot air fryer
2 frying baskets **7/4** with assemblies **5**
1 copy of the operating instructions

5. How to use

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

DANGER – Fire hazard!

On the back of the device you will find the air outlets **9** and the spacer **10**. Hot steam escapes from the air outlets during operation.

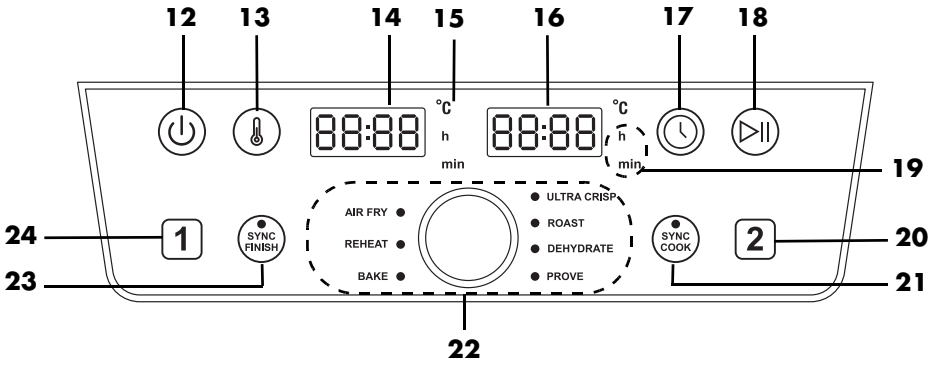


- ⊙ Never cover the air outlets **9**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element **2** and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the underside of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time.
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant mat.
- Insert the mains plug **11** into a wall socket corresponding to the specifications of the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.

6. Overview of operating panel and display



12 ⏻ Button: On/Off

13 Button: temperature

14 Display: display of e.g. temperature and cooking time of the frying basket 1

15 °C for both baskets: lights up when the temperature is displayed

16 Display: display of e.g. temperature and cooking time of the frying basket 2

17 Button: time

18 ⏯ Button: Start/Pause

19 h min for both baskets: time display: in minutes (min) and hours (h)
during operation: display of the remaining runtime

20 2 Button: frying basket selection 2

21 **SYNC COOK** button/LED: both frying baskets operate with the same values

22 Control dial: setting the temperature and cooking time, program selection
AIR FRY (frying)
REHEAT (reheating)
BAKE (baking)
ULTRA CRISP (crispy coatings)
ROAST (roasting)
DEHYDRATE (food dehydration)
PROVE (proving dough)

23 **SYNC FINISH** button/LED: the completion of both frying baskets will be synchronised

24 1 Button: frying basket selection 1

7. The basics of frying

Preparation of the food

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

Frying time and frying temperature

- For a tasty and healthy result, the information on the packaging should be observed very carefully when selecting the temperature and the frying time.
- Only small quantities should be fried at a time.
- The frying baskets **7**/**4** must not be filled more than the **MAX 6** marking.
- Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, browning the food too much should be avoided.

For even browning [1] [2]

[1]: Shake or turn after every ¼ of the cooking time, i.e. 3 times during the cooking time.
[2]: Shake or turn halfway through the cooking time.

If the food (e.g. French fries or chicken nuggets) requires an even browning, give it 1 - 3 shakes during the frying process.

1. Pull the frying baskets **7**/**4** out of the housing **1** by the handle **8** and shake the ingredients. While shaking make sure that the French fries, for example, are being thoroughly mixed and that the still rawer ones at the basket centre will get to the outside. When the frying baskets **7**/**4** are removed the device automatically switches itself off.
2. Reinsert the frying baskets **7**/**4** into the device. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

Baking

Never put the dough directly into the frying baskets **7**/**4**. After preparing the dough put it into a baking tin or another heat-resistant pan (e.g. muffin liners). Then put the container holding the dough into the frying baskets **7**/**4**.

Package instructions

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

8. Operation



DANGER of burns!

⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch the hot parts of the device, such as the air outlets **9** on the back.

⊙ Use oven gloves or potholders to handle the frying baskets **7**/**4**.

⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlets **9**. Be careful not to put your hands into the steam.

⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.

WARNING! Risk of material damage!

⊙ The device must never be operated without the frying baskets **7**/**4**!

8.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **11** into an earthed wall socket that corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.

8.2 Switching on/off

- Press the On/Off button ⏻ **12** to switch on the device from standby mode.
  - A short acoustic signal can be heard and *HI* will appear briefly on the display.
  - The preset temperature of *180 °C* is shown on the displays **14**/**16**.
- The device can be switched to standby mode at any time by pressing the on/off button ⏻ **12** again. This also works during running programs.
  - A short acoustic signal can be heard and *bYE* will appear briefly on the display.
  - All lights on the display go out.
  - The fan stops.

8.3 Selecting the frying basket

1. Press the On/Off button ⏻ **12** to switch on the fryer.
2. Press the button 1 or 2 to select the desired frying basket **7**/**4**. The symbol of the selected frying basket flashes.

NOTE: if no button is pressed within 15 seconds, the symbol for the selected frying basket will stop flashing. In this case, press the button 1 or 2 again to continue with the settings.

8.4 Basic operation

The following applies:
- The device is switched on.
- The frying basket **7**/**4** was selected by pressing button 1 or 2.

Accessing programs
- Press the control dial **22** and turn it until the LED for the desired program lights up — it is then selected.

Manual cooking
- You can set the temperature and cooking time directly. By pressing the button ⏯ **18**, cooking is started with the set value.

Changing the temperature

The temperature can be set in increments of 5 degrees between 40 °C and 240 °C. The temperature can only be set to a limited extent in the programs. For the exact details regarding the adjustable ranges, please refer to the table with the program overview (see "The programs at a glance" on page 46).
- Press the button 🌡 **13**. The temperature flashes on the display **14** or **16**.
- Turn the control dial **22** until the desired temperature is displayed. The flashing stops approx. 5 seconds after adjustment. The new temperature has been set.

NOTE: if a temperature of over 200 °C has been set, the cooling function will automatically be activated at the end of the cooking process. *COOL* is shown on the display and the fan keeps running for 1 minute. This cooling process cannot be paused.

Changing the time

The cooking time can be set in increments of 1 minute between 1 and 60 minutes.
- When a temperature setting of above 200 °C is set, the cooking time can be set to up to 30 minutes.
- From 1 minute up to 4 hours in the **BAKE** program.
- From 1 hour to 24 hours in increments of 15 minutes in the **DEHYDRATE** program.
- From 15 minutes to 4 hours in increments of 5 minutes in the **PROVE** program.

- Press the button 🕒 **17**. The time flashes on the display.
- Turn the control dial **22** until the desired time is displayed. The flashing stops approx. 5 seconds after adjustment. The new time has been set.

NOTE: after approx. 5 minutes without operation, the device switches to standby mode.

8.5 Using Programs

NOTES:
- Make sure that the food will not touch the hot heating element **2** at the top of the interior and become stuck there.
- Excluding the **SYNC FINISH** program, you can change the temperature and cooking time at any time.
- In the **AIR FRY** program, you will be reminded every 5 minutes by an acoustic signal to turn the food.
- In the **ULTRA CRISP** program, *COOL* appears on the display at the end of the program. The fan continues to run for approx. 1 minute. The display shows *End*, 3 acoustic signals can be heard, and the device switches to standby mode.
- While the *COOL* function is active, the button ⏯ has no function.
- To prevent heat loss, the cooking process should only be started when both frying baskets **7**/**4** are fully inserted.
- When changing programs, always switch the device to standby mode first by pressing the On/Off button ⏻ **12** and then switch it on again.

The device has preset programs for certain foods and types of preparation. When you select a program, you can also carry out the following settings at any time:
- Temperature
- Cooking time
- After activating the **SYNC FINISH** function, you can no longer change the temperature or cooking time.

1. Prepare the food and place it in the frying basket **7**/**4**.
2. Slide the frying basket into the housing **1**.
3. Press the On/Off button ⏻ **12** to switch on.
4. Select the desired frying basket by pressing button 1 or 2.
5. Press the control dial **22**.
6. Turn the control dial until the LED next to the desired program lights up. The temperature for the selected program is shown in displays **14** or **16**.

NOTE: to change the temperature, press button 🌡 **13**; to change the time, press button 🕒 **17**. While the corresponding value is flashing in the display **3**, you can change it by turning the control dial. Wait approx. 5 seconds after turning. The display stops flashing and the new value is set.

7. Start the cooking process by pressing the Start/Pause button ⏯ **18**. The program is started.
   - The remaining runtime is shown on the displays. The values for temperature and time can be changed by pressing 🌡 **13** or 🕒 **17** while the program is running.

8.6 Quick start

1. Turn on the device from standby mode using the On/Off button ⏻ **12**.
2. Press the Start/Pause button ⏯ **18** to start cooking at the preset temperature of *180 °C* and the preset cooking time of *15 min* for both frying baskets.
3. If you only want to use one frying basket, press the button 1 or 2 before starting.

NOTES:
- If you select a temperature above 200 °C, the time can be set to a maximum of 30 minutes.
- At the end of the program, *COOL* appears on the display. The fan continues to run for approx. 1 minute. The display shows *End*, 3 acoustic signals can be heard, and the device switches to standby mode.

8.7 Interrupting the cooking process

NOTE: too long a pause can affect the quality of the cooking very negatively.

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

1. Pull the frying basket **7**/**4** out of the housing **1** by the handle **8**. The device switches off automatically when the basket is removed.
   - The remaining runtime flashes.
   - The LED next to the selected program flashes.
   - The fan will stop until the frying basket **7**/**4** is reinserted.
2. Reinsert the frying basket into the device. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

or

1. Briefly press the Start/Pause button ⏯ **18** to pause the cooking process.
   - The remaining runtime flashes.
   - The LED next to the selected program flashes.
   - The fan stops.
2. Press the Start/Pause button ⏯ **18** again to continue the cooking process.
   - The remaining runtime continues to count down.
   - The fan continues to run.

8.8 The SYNC COOK function

This function allows you to prepare larger quantities with the same cooking time and temperature in both frying baskets at the same time.
The preset temperature and cooking time for both frying baskets are 180 °C and 15 minutes. You can change the set values or select a program.

1. Press the On/Off button ⏻ to switch on the fryer.
2. Press the **SYNC COOK** button **21**.
3. Set the temperature by pressing button **13** and set the time by pressing button **17**.
   or
   Select one of the programs by pressing and turning the control dial.
4. Start the cooking process by pressing the Start/Pause button ⏯ **18**.

The set values are applied to both frying baskets.

- The LED **SYNC COOK** **21** is lit.
- The LED for the selected program may light up.
- The remaining time is displayed.

NOTE: you can change the temperature and cooking time values at any time during the cooking process.

You can also switch to another program during the cooking process.

1. Press the Start/Pause button ⏯ **18** during the cooking process.
2. Select the desired program by pressing and turning the control dial.
3. Press the Start/Pause button ⏯ **18** again.

Both frying baskets continue to work with the selected program.

You can cancel the **SYNC COOK** function at any time.

1. Press the **SYNC COOK** button **21** again during the cooking process.
   - The LED **21** goes out.
   - Any program that has not been completed before the button **21** is pressed will be continued for both frying baskets.
2. If necessary, select a frying basket by pressing 1 or 2.

3. Now enter the desired new values for the frying basket.

Both frying baskets continue to operate separately with the set values.

8.9 The SYNC FINISH function

You can also synchronise the frying baskets **7**/**4**.

1. Press the On/Off button ⏻ **12** to switch on the fryer.
2. Press the button [1] to select the frying basket **7**.
3. Set the cooking time and temperature or select a program by pressing and turning the control dial.
4. Press the button [2] to select the frying basket **4**.
5. Set the cooking time, the temperature or a program.
6. Press the **SYNC FINISH** button **23**.
7. Start the cooking process by pressing the Start/Pause button ⏯ **18**.
   - The LED **SYNC FINISH** **23** is lit.
   - The remaining runtime is shown on the display of the active frying basket.
   - The display of the frying basket that is not yet active shows *HOLd*.

- The cooking process starts for both frying baskets using the respective settings.
- The time and temperature can no longer be adjusted.
- The frying basket with the shorter cooking time ends approx. 15 seconds before the frying basket with the longer cooking time.
- If both frying baskets have the same cooking time, the first frying basket starts the cooking process 15 seconds before the second frying basket.
- 3 acoustic signals sound at the end of the cooking time for each frying basket. At the end of the cooking time for both frying baskets, *End* will appear briefly. The device then switches to standby mode.

8.10 End of the cooking process

- An audio signal sounds when the program has finished and *End* appears in the displays **14**/**16**. The device switches to standby.

NOTE: if a temperature of over 200 °C has been set, the cooling function will automatically be activated at the end of the cooking process. *COOL* is shown on the display and the fan keeps running for 1 minute. This cooling process cannot be paused.

- You will need a heat-resistant surface for the frying basket **7**/**4** and a plate or bowl (preheated if necessary).
- To disconnect the device from the power supply pull the mains plug **11** after use.

1. Pull the frying basket **7**/**4** out of the housing **1** by the handle **8**. Place it on the heat-resistant surface.
2. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
3. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

NOTE: if, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can adapt the cooking process manually. Push the filled frying basket **7**/**4** back into the housing **1** and restart the cooking process. Check the degree of browning after a few minutes. To do this, simply pull the frying basket **7**/**4** out of the housing **1** by the handle **8**.

8.11 The programs at a glance

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

Program	Use	Preset temperature (adjustable range)	Preset time (adjustable range)
AIR FRY	Frozen French fries [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Reheating	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffins, cakes and baked goods	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 hrs.)
ULTRA CRISP	For very crispy foods	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min.)
ROAST	Steaks, chops	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehydrate / dry food (plums / apple slices)	60 °C (60 – 90 °C)	2 hours (1 hr. – 24 hrs.)
PROVE	Let the yeast dough rest/ prove	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 hrs.)

8.12 Cooking table

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

Food to be cooked	**°C**	**Minutes**	**Optimal amount per basket**	**Maximum amount per basket**
French fries[1]	190	25 – 30	500 g	640 g
Chicken legs[2]	200	30	450 g	750 g
Vegetables[2]	150	25	400 g	750 g
Part baked bread roll[2]	180	8	2 in total	3 in total
Muffins	150	18	2 in total	4 in total
Salmon fillet	200	15	100 g	300 g
Steak[2,3]	240	5 – 15	150 g	450 g
Shrimps[3]	240	8	250 g	500 g

The superscript numbers [1, 2, 3] have the following meaning:
[1]: Shake or turn every 5 minutes.
[2]: Shake or turn halfway through the cooking time.
[3]: The cooling function will be activated automatically for 1 minute after the end of the cooking process. *COOL* appears on the display.

9. Recipes

9.1 Two kinds of French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 4 portions

Ingredients for the mayonnaise

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

Ingredients for the French fries

250 g	sweet potatoes
250 g	waxy potatoes
2 tablespoons	sunflower oil
	Salt

Preparation

1. To make the herb mayonnaise, place the egg and mustard in a tall bowl and blend with a hand blender.
2. While blending, slowly pour in the oil in a thin stream until a creamy, homogeneous mixture forms.
3. Add the herbs and season to taste with salt, pepper, and lemon juice.
4. Peel, wash and pat dry the potatoes and sweet potatoes.
5. Cut the potatoes and sweet potatoes into sticks about 1 cm thick and mix each type in a bowl with 1 tablespoon of oil.
6. Place the French fries in the deep fryer.
7. Fry both types of French fries at the same time with the same values.
8. Activate the **SYNC COOK** function. Now the values only need to be set once and both types of French fries are ready at the same time.
9. Set the values **25 minutes** and **200 °C** and start the frying process.
10. **After 15 minutes**, reduce the temperature **to 180 °C** and shake the French fries thoroughly.
11. Salt the French fries and serve with the herb mayonnaise.

9.2 Marinated chicken wings with frozen French fries

Ingredients for 2 persons

Ingredients

250 g	frozen French fries
Approx. 8	chicken wings

Ingredients for the marinade

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

Preparation

1. Mix all the marinade ingredients in a large bowl.
2. Place the chicken wings in the bowl, mix with the marinade and leave to marinate for approx. 1 hour.
3. Place the chicken wings next to each other on the insert of **frying basket 1** and set the values **15 minutes** and **190 °C**.
4. Place 250 g French fries in **frying basket 2** and set **200 °C** and **20 minutes**.
5. Activate the **SYNC FINISH** function and start the frying process.
   The cooking processes are now synchronised to ensure that both frying baskets finish at the same time.

6. Halfway through the cooking time, mix/turn the ingredients so that they cook evenly.
7. At the end of the cooking time, check the chicken wings and French fries and remove both if they are good.

9.3 Meatballs with Mediterranean grilled vegetables

Ingredients for 2 persons

Ingredients for the marinade

2 tablespoons	olive oil
1	clove of garlic
½ teaspoon	rosemary
½ teaspoon	oregano
½ teaspoon	marjoram
	Salt, pepper

Ingredients for the grilled vegetables

1	small courgette
1	small red bell pepper
1	onion
150 g	cherry tomatoes

Ingredients for the meatballs

250 g	minced beef
½	small red onion
	Olive oil
3 stalks	flat-leaf parsley
1	egg yolk
1 tablespoon	breadcrumbs
	Hot paprika powder
	Salt, pepper

Preparation

1. Peel and finely chop the garlic clove.
2. Mix all the marinade ingredients together in a bowl.
3. Wash and clean the vegetables.
4. Cut the courgettes and bell peppers into bite-sized pieces.
5. Halve the cherry tomatoes.
6. Cut the onion into wedges.
7. Add the vegetables to the marinade and mix everything thoroughly. Leave the vegetables to marinate while you prepare the meatballs.
8. To make the meatballs, peel and finely chop the red onion and sauté in a little olive oil until translucent.
9. Wash the parsley, shake dry and finely chop the leaves.
10. Knead the minced meat with the prepared diced onion, the chopped parsley, the beaten egg yolk and the breadcrumbs to form an even mixture and season to taste.
11. With wet hands, form small, even balls from the mince mixture.
12. Place the meatballs on the insert of **frying basket 1**. Set **180 °C** and **approx. 15 minutes**.
13. Mix the marinated vegetables and place in **frying basket 2**. Set **180 °C** and **approx. 20 minutes**.
14. Activate the **SYNC FINISH** function and start the frying process.
    The cooking processes are now synchronised to ensure that both frying baskets finish at the same time.
15. Halfway through the cooking time, mix/turn the ingredients so that they cook evenly.
16. At the end of the cooking time, check the meatballs and vegetables and remove both if they are good.

TIP: the frying times depend on the size of the meatballs or vegetable pieces.

9.4 Courgette and aubergine skewers

Ingredients for 4 portions

NOTE: pay attention to the maximum filling level! It may be necessary to fry twice.

Ingredients

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

Preparation

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

9.5 Baked Camembert with cranberries

Ingredients for 4 portions

NOTE: firstly, check that the 4 Camemberts fit side by side in the frying basket. If not, fry the Camemberts in two separate batches.

Ingredients

4	Camemberts (up to 150 g each)
2	eggs
2 tablespoons	cream
6 tablespoons	breadcrumbs
4 tablespoons	cranberries from the jar
	Salt, pepper

Preparation

1. Beat the eggs with the cream and season with salt and pepper.
2. Place the breadcrumbs in a deep plate.
3. Dip the chilled Camembert (whole or quartered) into the egg mixture, then roll it in the breadcrumbs until the coating firmly encloses the cheese.
4. Bake the Camembert pieces at **200 °C for approx. 5 - 10 minutes** until golden brown.
5. Serve the Camembert with a spoonful of cranberries.

9.6 Salmon parcel

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

1. Peel the potatoes, wash them, and cook them in boiling salted water until tender. Then drain the potatoes and cut into thin slices.
2. Clean the spinach, wash and drain well.
3. Peel the shallots and garlic and dice them. Sauté in a pan with the oil until translucent.
4. Add the spinach and sauté briefly until the leaves collapse. Then remove the pot from the heat and set aside.
5. Rinse the salmon, pat dry and cut into two pieces.
6. Wash the parsley and basil, shake dry and finely chop the leaves.
7. Drain and roughly chop the capers.
8. Knead the capers and chopped herbs into the butter.
9. Rinse the lime in hot water, pat dry and cut into slices.
10. Prepare two large pieces of baking paper.
11. Place the potato slices in the centre and season with salt and pepper. Place the spinach and salmon on top.
12. Flake the caper butter onto the salmon and top with slices of lime.
13. Fold the paper over the ingredients and seal well at the sides.
14. Cook the parcels side by side at **200 °C for approx. 20 minutes**.
15. Then remove the paper and serve the dish immediately.

9.7 Cauliflower florets with harissa

Ingredients for 2 portions

Ingredients

1	small cauliflower
3 tablespoons	flour
150 ml	coconut milk
1½ teaspoon	sweet paprika
½ teaspoon	garlic powder
1 tablespoon	Harissa paste (according to desired spiciness)
	Salt, pepper

Preparation

1. Clean the cauliflower and divide into small florets.
2. Mix the remaining ingredients into a thick, smooth batter. If the batter is too thin, add a little more flour.
3. Dip the cauliflower florets individually in the batter and drain off any excess batter.
4. Cook the breaded cauliflower florets in batches. They should not be too close together to ensure they are nice and crispy.
5. Set the temperature to **180 °C** and the cooking time to **20 minutes** and start the frying process.
6. Turn the cauliflower florets halfway through cooking.

TIP: it goes well with a fresh yoghurt dip.

9.8 Crispy Brussels sprouts with bacon

Ingredients for 2 portions

Ingredients

400 g	Brussels sprouts
40 g	streaky bacon
4	cloves of garlic
1 tablespoon	olive oil
	Salt, pepper

TIP: this recipe tastes best with fresh Brussels sprouts, but can also be made with frozen Brussels sprouts. In this case, do not cut the florets in half. The cooking time and temperature remain the same.

Preparation

1. Clean the Brussels sprouts and cut the florets in half.
2. Cut the bacon into thin strips.
3. Leave the whole garlic cloves unpeeled.
4. Mix all the ingredients in a bowl and season with salt and pepper to taste.
5. Cook everything **at 180 °C for approx. 15 - 20 minutes**.
6. Shake or turn the ingredients halfway through.
7. Serve each portion with 2 cloves of garlic. Depending on your taste, squeeze the soft part out of the garlic cloves and enjoy.

9.9 Mini pizza with ham and rocket

Ingredients for 2 portions

Ingredients

1 packet	pizza dough
1 can	tomato passata
200 g	mozzarella
1 bunch	rocket
100 g	Serrano ham
	Olive oil
	Salt, pepper, oregano

Preparation

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

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

9.10 Chocolate tartlets with a liquid core

Ingredients for 8 tartlets

NOTE: to start, check how many muffin moulds will fit in the deep fryer at the same time.

Ingredients

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

Preparation

1. Chop the chocolate and melt in a bain-marie (water bath).
2. Add the butter and melt this too.
3. Whip the eggs and sugar until frothy.
4. Sieve the flour over the egg and sugar mixture and stir to form a smooth batter.
5. Fold in the chocolate and butter mixture.
6. Pour the batter into the muffin moulds.
7. Bake the chocolate tartlets in the preheated device **at 180 °C for approx. 5 - 6 minutes**.
8. Enjoy the chocolate tartlets warm.

10. Cleaning

DANGER of burns!

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

DANGER! Risk of electric shock!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

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

Accessories

- Remove coarse food residues.
- Frying basket **7**/**4** and assembly **5** can be cleaned in the dishwasher. Remove the assembly **5** upwards from the frying basket **7**/**4**. When replacing after cleaning, ensure that the curve of the assembly is facing upwards. Press the assembly **5** down until it rests on the bottom.

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

- Soak burnt-in food leftovers beforehand.
- Clean the frying basket **7**/**4** by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.
- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Housing

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

Interior

1. Clean the interior with a soft sponge, a little water and cleaning agent.
2. Wipe several times with a damp microfibre cloth, which you wash and wring out from time to time.
3. Dry with a tea towel.

11. Storage

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

12. Disposal



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



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

Packaging

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

13. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes / actions
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
Food not yet ready after the recommended time	• Was the quantity too large or the pieces too thick? • Was the temperature or cooking time set too low?
Formation of thick smoke and strong smell	• Are there food residues on the heating element **2** that can burn during heating? The frying basket **7**/**4** must not be filled more than the **MAX 6** marking.

14. Technical specifications

Model:	SHFDDR 2600 C2
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	2600 W
Power consumption in off mode: ≤ 0.5 W	
Switch to off mode: < 20 Min.	

Symbols used

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

Subject to technical modifications.

15. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.
If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.
If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.
The warranty applies to material or factory defects.

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

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.
The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** to open your user instructions.

Service Centre

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

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

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil 59
2. Utilisation conforme 60
3. Consignes de sécurité 60
4. Éléments livrés 63
5. Mise en service 64
6. Vue d'ensemble du panneau de commande et de l'écran 65
7. Les bases de la friture 66
8. Utilisation 67
8.1 Raccordement électrique 67
8.2 Mise en marche/arrêt 67
8.3 Sélection du panier à friture 67
8.4 Commandes de base 68
8.5 Utilisation des programmes 69
8.6 Démarrage rapide 70
8.7 Interrompre le processus de cuisson 70
8.8 La fonction SYNC COOK 71
8.9 La fonction SYNC FINISH 72
8.10 Fin du processus de cuisson 72
8.11 Vue d'ensemble des programmes 73
8.12 Tableau de cuisson 74
9. Recettes 75
9.1 Frites en deux façons et mayonnaise aux herbes 75
9.2 Ailes de poulet marinées et frites surgelées 75
9.3 Boulettes de viande aux légumes du soleil grillés 76
9.4 Brochettes courgette et aubergine 77
9.5 Camembert rôti aux airelles 77
9.6 Saumon en papillote 78
9.7 Fleurettes de chou-fleur à la harissa 79
9.8 Choux de Bruxelles croustillants au lard 79
9.9 Mini-pizzas au jambon et à la roquette 80
9.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant 80
10. Nettoyage 81
11. Rangement 81
12. Mise au rebut 82
13. Dépannage 82
14. Caractéristiques techniques 83
15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France 84
16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse 87

1. Aperçu de l'appareil

1 Corps de la friteuse
2 Élément chauffant (sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil)
3 Panneau de commande avec affichages et boutons
4 Panier à friture [2]
5 Insert
6 **MAX** Repère du niveau de remplissage maximal du panier à friture (3,5 litres par panier à friture)
7 Panier à friture [1]
8 Poignée du panier à friture
9 Orifices d'échappement d'air
10 Écarteur avec enrouleur de câble
11 Câble de raccordement avec fiche secteur

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 240 °C.
La friteuse à air chaud est conçue pour un usage domestique. La friteuse à air chaud doit être utilisée uniquement à l'intérieur.
Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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


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

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

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

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

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 les orifices d'échappement d'air sur la partie arrière. Ne prenez les paniers à friture que par la poignée.
- De la vapeur très chaude s'échappe des orifices 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 client ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- N'essuyez pas les éléments chauffants avec un chiffon humide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple…
  … dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
  … dans des propriétés agricoles ;
  … par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
  … dans des pensions offrant le petit-déjeuner.
- Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre Nettoyage (voir « Nettoyage » à la page 81).

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

⚠ *DANGER ! Risque d'électrocution !*

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

- L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
  - après chaque utilisation
  - lorsqu'une panne survient
  - quand vous n'utilisez pas l'appareil
  - avant de nettoyer l'appareil
  - en cas d'orage
- Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article. Confiez les réparations uniquement à un atelier spécialisé ou au centre de service.

DANGER ! Risque d'incendie !

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

DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

4. Éléments livrés

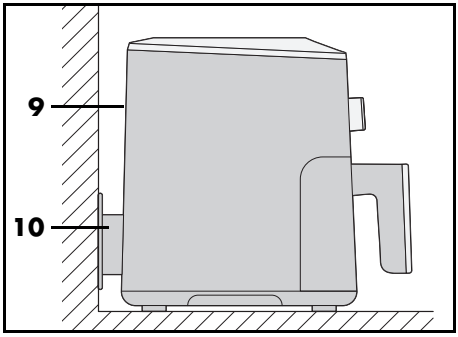
1 friteuse à air chaud
2 paniers à friture **7**/**4** avec inserts **5**
1 mode d'emploi

5. Mise en service

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

DANGER ! Risque d'incendie !

Sur la partie arrière de l'appareil se situent les orifices d'échappement d'air **9** et l'écarteur **10**. De la vapeur chaude s'échappe des orifices d'échappement d'air pendant le fonctionnement.

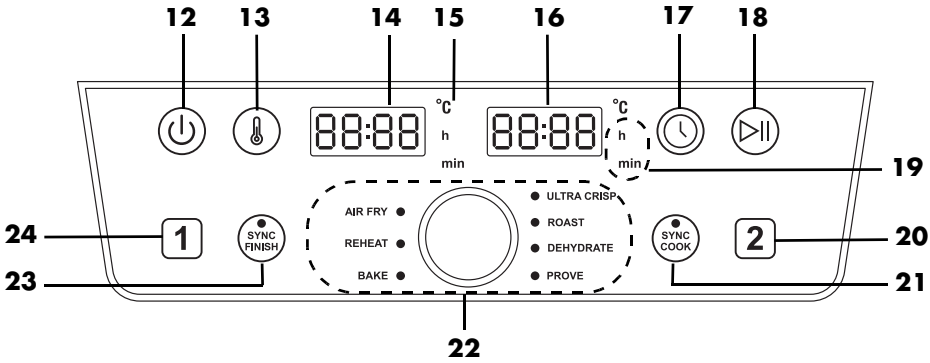


- ⊙ Ne couvrez jamais les orifices d'échappement d'air **9**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.

REMARQUE : lors de la première utilisation, un léger dégagement de fumée et d'odeur peut se produire. 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.
- 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 du panneau de commande et de l'écran



12 ⏻ Bouton : Marche/Arrêt

13 Bouton : température

14 Écran : affichage, par exemple, de la température et du temps de cuisson du panier à friture 1

15 °C Pour les deux paniers : s'allume lorsque la température est affichée

16 Écran : affichage, par exemple, de la température et du temps de cuisson du panier à friture 2

17 Bouton : temps

18 ⏯ Bouton : Démarrage/Pause

19 h min Pour les deux paniers : affichage de la durée : en minutes (min) et heures (h) en fonctionnement : affichage de la durée de fonctionnement restante

20 2 Bouton : sélection du panier à friture 2

21 Bouton/DEL **SYNC COOK** : les deux paniers à friture utilisent les mêmes valeurs

22 Bouton rotatif : réglage de la température et du temps de cuisson, sélection des programmes
AIR FRY (friture)
REHEAT (réchauffage)
BAKE (cuisson au four)
ULTRA CRISP (surfaces croustillantes)
ROAST (griller)
DEHYDRATE (séchage)
PROVE (levage de pâte)

23 Bouton/DEL **SYNC FINISH** : la fin des deux paniers à friture est synchronisée

24 1 Bouton : sélection du panier à friture 1

7. Les bases de la friture

Préparation des aliments

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

Temps et température de friture

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de friture.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Les paniers à friture ***7/4*** ne doivent pas être remplis au-delà du repère **MAX 6**.
- 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]: Au bout d'environ ¼ du temps de cuisson, secouer ou retourner, soit 3x pendant le 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 3 fois pendant la friture.

1. Sortez les paniers à friture ***7/4*** du corps de la friteuse **1** en les tenant par la poignée **8** et secouez les aliments. Lorsque vous les secouez, veillez par exemple à ce que les frites se mélangent bien et que les frites non cuites se trouvant vers l'intérieur parviennent vers l'extérieur. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez les paniers à friture ***7/4***.
2. Replacez les paniers à friture ***7/4*** dans l'appareil. L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

Cuisson au four

La pâte ne doit **en aucun cas** être versée directement dans les paniers à friture ***7/4***. 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 les paniers à friture ***7/4***.

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 les orifices d'échappement d'air **9** sur la partie arrière.

⊙ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir les paniers à friture **7**/**4**.

⊙ De la vapeur très chaude s'échappe des orifices d'échappement d'air **9** 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 les paniers à friture **7**/**4** !

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.

8.2 Mise en marche/arrêt

- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ **12** pour mettre l'appareil en marche à partir du mode veille.
  - Un bref signal sonore retentit et *HI* s'affiche brièvement à l'écran.
  - La température préréglée *180 °C* s'affiche sur les écrans **14**/**16**.
- En appuyant à nouveau sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ **12**, l'appareil peut être commuté en mode veille à tout moment. Cela fonctionne aussi pendant des programmes en cours d'exécution.
  - Un bref signal sonore retentit et *bYE* s'affiche brièvement à l'écran.
  - Toutes les DEL de l'écran s'éteignent.
  - Le ventilateur s'arrête.

8.3 Sélection du panier à friture

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ **12** pour allumer la friteuse.
2. Appuyez sur le bouton 1 ou 2 pour sélectionner le panier à friture **7**/**4** souhaité. Le symbole du panier à friture sélectionné clignote.

REMARQUE : si aucun bouton n'est actionné dans les 15 secondes, le symbole du panier à friture sélectionné cesse de clignoter. Dans ce cas, appuyez de nouveau sur le bouton 1 ou 2 pour poursuivre les réglages.

8.4 Commandes de base

Pour les points suivants, il s'applique ce qui suit :

- L'appareil est allumé.
- Le panier à friture ***7/4*** a été sélectionné en appuyant sur le bouton [1] ou [2].

Appeler les programmes

- Appuyez sur le bouton rotatif **22** et tournez-le jusqu'à ce que la DEL du programme souhaité s'allume. Il est alors sélectionné.

Cuisine manuelle

- Vous pouvez régler directement la température et le temps de cuisson. En appuyant sur le bouton ⏯ **18** la cuisson démarre avec les valeurs réglées.

Modifier la température

La température peut être réglée de 40 °C à 240 °C par paliers de 5 degrés.
Dans les programmes, la température ne peut être réglée que de manière limitée. Vous trouverez des informations précises sur les plages réglables dans le tableau récapitulatif des programmes (voir « Vue d'ensemble des programmes » à la page 73).

- Appuyez sur le bouton 🌡 **13**. À l'écran **14** ou **16**, l'affichage de la température clignote.
- Tournez le bouton rotatif **22** jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche. Le clignotement s'arrête environ 5 secondes après avoir terminé le réglage. La nouvelle température est appliquée.

REMARQUE : si le réglage de la température est supérieur à 200 °C, la fonction de refroidissement est automatiquement activée à la fin du processus de cuisson. *COOL* apparaît sur l'écran et le ventilateur continue de fonctionner pendant 1 minute. Ce processus de refroidissement ne peut pas être mis en pause.

Modifier le temps

Le temps de cuisson peut être réglé de 1 à 60 minutes par paliers d'une minute.

- Pour un réglage de température supérieur à 200 °C, le temps de cuisson est limité à 30 minutes.
- Dans le programme **BAKE** de 1 minute à 4 heures.
- Dans le programme **DEHYDRATE** de 1 heure à 24 heures par paliers de 15 minutes.
- Dans le programme **PROVE** de 15 minutes à 4 heures par paliers de 5 minutes.

- Appuyez sur le bouton 🕓 **17**. À l'écran, l'affichage du temps clignote.
- Tournez le bouton rotatif **22** jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche. Le clignotement s'arrête environ 5 secondes après avoir terminé le réglage. Le nouveau temps est appliqué.

REMARQUE : après environ 5 minutes sans utilisation, l'appareil se met en mode veille.

8.5 Utilisation des programmes

REMARQUES :

- Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant **2** brûlant situé sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- En dehors du programme **SYNC FINISH**, la température et le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment.
- Dans le programme **AIR FRY**, un signal sonore retentit toutes les 5 minutes pour vous rappeler de retourner les aliments.
- À la fin du programme **ULTRA CRISP,** *COOL* s'affiche à l'écran. Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 1 minute. L'écran affiche *End*, 3 signaux sonores retentissent et l'appareil se met en veille.
- Lorsque la fonction *COOL* est active, le bouton ⏯ est sans fonction.
- Pour éviter les pertes de chaleur, le processus de cuisson ne doit être démarré qu'une fois que les deux paniers à friture **7**/**4** sont entièrement insérés.
- Pour changer de programme, mettez toujours l'appareil en mode veille en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ **12** avant de le rallumer.

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

- température
- temps de cuisson
- Après avoir activé la fonction **SYNC FINISH**, la température et le temps de cuisson ne peuvent pas être modifiés.

1. Préparez les aliments et placez-les dans le panier à friture **7**/**4**.
2. Insérez le panier à friture dans le corps de la friteuse **1**.
3. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ **12** pour la mise en marche.
4. Appuyez sur le bouton 1 ou 2 pour sélectionner le panier à friture souhaité.
5. Appuyez sur le bouton rotatif **22**.
6. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la DEL à côté du programme souhaité s'allume. Les écrans **14** et/ou **16** affichent la température pour le programme sélectionné.

REMARQUE : pour modifier la température, appuyez sur le bouton 🌡 **13**, pour modifier le temps, appuyez sur 🕓 **17**. Tant que la valeur correspondante clignote sur l'écran **3**, vous pouvez la modifier en tournant le bouton rotatif. Attendez environ 5 secondes après avoir tourné le bouton. L'affichage arrête de clignoter et la nouvelle valeur est appliquée.

7. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton Démarrage/Pause ⏯ **18**. Le programme démarre.
   - Les écrans affichent la durée de fonctionnement restante. Les valeurs de température et le temps de cuisson peuvent être modifiées en appuyant sur 🌡 **13** ou 🕓 **17** lorsque le programme est en cours.

8.6 Démarrage rapide

1. Allumez l'appareil depuis le mode veille à l'aide du bouton Marche/Arrêt ⏻ **12**.
2. Quand vous appuyez sur le bouton Démarrage/Pause ⏯ **18**, la cuisson commence avec la température préréglée *180 °C* et le temps de cuisson préréglé *15 min* pour les deux paniers à friture.
3. Si vous ne souhaitez utiliser qu'un seul panier à friture, appuyez sur le bouton 1 ou 2 avant le démarrage.

REMARQUES :

- Lorsque vous sélectionnez une température supérieure à 200 °C, la durée peut être réglée jusqu'à 30 minutes maximum.
- À la fin du programme, *COOL* s'affiche à l'écran. Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 1 minute. L'écran affiche *End*, 3 signaux sonores retentissent et l'appareil se met en veille.

8.7 Interrompre le processus de cuisson

REMARQUE : une pause trop longue peut avoir un impact négatif sur le résultat de la cuisson.

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

1. Sortez le panier à friture **7/4** du corps de la friteuse **1** en le tenant par la poignée **8**. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez le panier.
   - L'affichage de la durée de fonctionnement restante clignote.
   - La DEL à côté du programme sélectionné clignote.
   - Le ventilateur s'arrête jusqu'à ce que le panier à friture **7/4** soit à nouveau inséré.
2. Réinsérez le panier à friture dans l'appareil. L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

ou

1. Appuyez brièvement sur le bouton Démarrage/Pause ⏯ **18** pour interrompre le processus de cuisson.
   - L'affichage de la durée de fonctionnement restante clignote.
   - La DEL à côté du programme sélectionné clignote.
   - Le ventilateur s'arrête.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton Démarrage/Pause ⏯ **18** pour poursuivre le processus de cuisson.
   - La durée de fonctionnement restante continue à s'écouler.
   - Le ventilateur continue de fonctionner.

8.8 La fonction SYNC COOK

Avec cette fonction, vous pouvez préparer simultanément de plus grandes quantités d'aliments dans les deux paniers à friture avec le même temps de cuisson et la même température.
La température préréglée et le temps de cuisson pour les deux paniers à friture sont de 180 °C et 15 minutes. Vous pouvez modifier les valeurs préréglées ou sélectionner un programme.

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ pour allumer la friteuse.
2. Appuyez sur le bouton **SYNC COOK** **21**.
3. Réglez la température en appuyant sur le bouton **13** et le temps en appuyant sur le bouton **17**.
   ou
   Sélectionnez l'un des programmes en appuyant et tournant le bouton rotatif.
4. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton Démarrage/Pause **18**.

Les valeurs réglées sont utilisées pour les deux paniers à friture.

- La DEL **SYNC COOK** **21** est allumé.
- Le cas échéant, la DEL du programme sélectionné est allumé.
- La durée de fonctionnement restante s'affiche.

REMARQUE : vous pouvez modifier les valeurs de température et de temps de cuisson à tout moment pendant le processus de cuisson.

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez également sélectionner un programme.

1. Pendant le processus de cuisson, appuyez sur le bouton Démarrage/Pause **18**.
2. Sélectionnez le programme souhaité en appuyant et tournant le bouton rotatif.
3. Appuyez de nouveau sur le bouton Démarrage/Pause **18**.

Les deux paniers à friture continuent de fonctionner avec le programme sélectionné.

Vous pouvez annuler la fonction **SYNC COOK** à tout moment.

1. Pendant le processus de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **SYNC COOK** **21**.
   - La DEL **21** s'éteint.
   - Tout programme qui n'était pas terminé avant l'activation du bouton **21** se poursuit pour les deux paniers à friture.
2. En cas de besoin, appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner un panier à friture.
3. Indiquez ensuite les nouvelles valeurs souhaitées pour le panier à friture.

Les deux paniers à friture continuent de fonctionner séparément avec les valeurs réglées.

8.9 La fonction SYNC FINISH

Vous pouvez également synchroniser les paniers à friture **7**/**4**.

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ **12** pour allumer la friteuse.
2. Appuyez sur le bouton [1] pour sélectionner le panier à friture **7**.
3. Réglez le temps de cuisson et la température ou sélectionnez l'un des programmes en appuyant et tournant le bouton rotatif.
4. Appuyez sur le bouton [2] pour sélectionner le panier à friture **4**.
5. Réglez le temps de cuisson, la température ou sélectionnez un programme.
6. Appuyez sur le bouton **SYNC FINISH** **23**.
7. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton Démarrage/Pause ⏯ **18**.
   - La DEL **SYNC FINISH** **23** est allumé.
   - La durée de fonctionnement restante du panier à friture en fonctionnement s'affiche sur l'écran.
   - Sur l'écran du panier à friture non utilisé, *HOLd* est affiché.

- Le processus de cuisson démarre pour les deux paniers à friture avec les réglages correspondants.
- Le temps et la température ne peuvent plus être modifiés.
- Le panier à friture dont le temps de cuisson est le plus court s'arrête environ 15 secondes avant le panier à friture dont le temps de cuisson est le plus long.
- Si les deux paniers à friture sont réglés sur le même temps de cuisson, le premier panier à friture commence le processus de cuisson 15 secondes avant le deuxième panier à friture.
- À la fin du temps de cuisson, chaque panier à friture émet 3 signaux sonores. À la fin du temps de cuisson des deux paniers à friture, l'écran affiche brièvement *End*. Ensuite, l'appareil passe en mode veille.

8.10 Fin du processus de cuisson

- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit et les écrans **14**/**16** affichent *End*. L'appareil passe en mode veille.

REMARQUE : si le réglage de la température est supérieur à 200 °C, la fonction de refroidissement est automatiquement activée à la fin du processus de cuisson. *COOL* apparaît sur l'écran et le ventilateur continue de fonctionner pendant 1 minute. Ce processus de refroidissement ne peut pas être mis en pause.

- Vous avez besoin d'une assiette ou d'un bol (éventuellement préchauffés) ainsi que d'un support résistant à la chaleur pour le panier à friture **7**/**4**.
- Pour couper l'alimentation secteur de l'appareil, débranchez la fiche secteur **11** après utilisation.

1. Sortez le panier à friture **7**/**4** du corps de la friteuse **1** en le tenant par la poignée **8**. Posez-le sur le support résistant à la chaleur.
2. Mettez les aliments dans l'assiette préparée / dans le bol préparé.
3. Laissez refroidir l'appareil et l'accessoire avant de les nettoyer.

REMARQUE : si le degré de brunissement - p. ex. - ne vous convenait toujours pas, il est possible de modifier manuellement le processus de cuisson. Réinsérez le panier à friture ***7***/**4** rempli dans le corps de la friteuse **1** et relancez le processus de cuisson. Contrôlez le degré de brunissement après quelques minutes. Pour cela, sortez simplement le panier à friture ***7***/**4** du corps de la friteuse **1** en le tenant par la poignée **8**.

8.11 Vue d'ensemble des programmes

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

Programme	Utilisation	Température préréglée (plage réglable)	Temps préréglé (plage réglable)
AIR FRY	Frites surgelées [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
REHEAT	Réchauffage	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffins, gâteaux et pâtisseries	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 min – 4 h)
ULTRA CRISP	Pour des aliments très croustillants	240 °C	10 min [3] (1 – 30 min)
ROAST	Steaks, côtelettes	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Déshydrater / sécher des aliments (prunes / pommes)	60 °C (60 – 90 °C)	2 heures (1 h – 24 h)
PROVE	Laisser reposer/lever la pâte au levain	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min (15 min – 4 h)

8.12 Tableau de cuisson

- Les indications de températures et de temps de cuisson dans le tableau de cuisson sont données à titre indicatif. La température et le temps peuvent diverger en fonction des caractéristiques, de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de vos préférences.

Aliments à cuire	**°C**	**Minutes**	**Quantité optimale par panier**	**Quantité maximale par panier**
Frites[1]	190	25 – 30	500 g	640 g
Cuisses de poulet[2]	200	30	450 g	750 g
Légumes[2]	150	25	400 g	750 g
Petits pains précuits[2]	180	8	2 petits pains	3 petits pains
Muffins	150	18	2 petits pains	4 petits pains
Filet de saumon	200	15	100 g	300 g
Steak[2,3]	240	5 – 15	150 g	450 g
Crevettes[3]	240	8	250 g	500 g

Les chiffres en exposant [1, 2, 3] signifient :

[1] :Secouer ou retourner toutes les 5 minutes.

[2] :Secouer ou retourner à mi-cuisson.

[3] :À la fin du processus de cuisson, la fonction de refroidissement est automatiquement activée pendant 1 minute. *COOL* s'affiche à l'écran.

9. Recettes

9.1 Frites en deux façons et mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients pour la mayonnaise

1	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
	Sel

Préparation

1. Pour la mayonnaise aux herbes, mettre l'œuf et la moutarde dans un gobelet haut et mixer avec un mixeur plongeant.
2. Pendant le mixage, ajouter l'huile en un mince filet jusqu'à obtenir une crème homogène.
3. Ajouter les herbes et assaisonner avec du sel, du poivre et du jus de citron.
4. Éplucher, laver et sécher les pommes de terre et les patates douces.
5. Couper les pommes de terre et les patates douces en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur, puis brasser les deux sortes de frites avec 1 cuillère à soupe d'huile dans des saladiers distincts.
6. Placer les frites dans la friteuse.
7. Faire frire les deux sortes de frites simultanément, avec le même temps de cuisson et la même température.
8. Activer la fonction **SYNC COOK**. Il suffit désormais de régler le temps de cuisson et la température une fois pour que les deux sortes de frites soient prêtes en même temps.
9. Régler le temps de cuisson sur **25 minutes** et la température sur **200 °C**, puis lancer la friture.
10. **Au bout de 15 minutes**, réduire la température à **180 °C** et secouer les frites.
11. Saler les frites et les servir avec la mayonnaise aux herbes.

9.2 Ailes de poulet marinées et frites surgelées

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédients

250 g	de frites surgelées
Env. 8	ailes de poulet

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 sel
1 à 2 cuillères à café	de paprika
1 à 2 cuillères à café	de piment en flocons

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un grand saladier.
2. Ajouter les ailes de poulet dans le saladier, les mélanger à la marinade et les laisser reposer env. 1 heure dans la marinade.

3. Placer les ailes de poulet côte à côte sur l'insert du **panier à friture 1**, puis régler le temps de cuisson sur **15 minutes** et la température sur **190 °C**.
4. Mettre 250 g de frites surgelées dans le **panier à friture 2**, puis régler la température sur **200 °C** et le temps de cuisson sur **20 minutes**.
5. Activer la fonction **SYNC FINISH** et lancer la friture.
   Les processus de cuisson seront alors synchronisés, de sorte que les aliments des deux paniers à friture seront prêts en même temps.
6. Mélanger ou retourner les ingrédients de chaque panier à friture à mi-cuisson pour que la cuisson soit homogène.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vérifier la cuisson des ailes de poulet et des frites et, si elle convient, retirer les ailes de poulet et les frites de la friteuse.

9.3 Boulettes de viande aux légumes du soleil grillés

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédients pour la marinade

2 cuillères à soupe	d'huile d'olive
1	gousse d'ail
½ cuillère à café	de romarin
½ cuillère à café	d'origan
½ cuillère à café	de marjolaine
	Sel, poivre

Ingrédients pour les légumes grillés

1	petite courgette
1	petit poivron rouge
1	oignon
150 g	de tomates cerises

Ingrédients pour les boulettes de viande

250 g	de haché de bœuf
½	petit oignon rouge
	Huile d'olive
3 tiges	de persil plat
1	jaune d'œuf
1 cuillère à soupe	de chapelure
	Paprika en poudre (piquant intermédiaire)
	Sel, poivre

Préparation

1. Éplucher la gousse d'ail et la hacher finement.
2. Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un saladier.
3. Laver les légumes.
4. Couper la courgette et le poivron en petits morceaux.
5. Couper les tomates cerises en deux.
6. Couper l'oignon en lamelles.
7. Ajouter les légumes à la marinade et bien mélanger le tout. Laisser mariner les légumes pendant la préparation des boulettes de viande.
8. Pour les boulettes de viande, éplucher l'oignon rouge, le hacher finement et le faire revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
9. Laver le persil, le secouer pour l'égoutter et hacher finement les feuilles.
10. Mélanger la viande hachée avec les dés d'oignons revenus, le persil haché, le jaune d'œuf battu et la chapelure jusqu'à former une préparation homogène. Assaisonner au goût.
11. Avec les mains mouillées, former de petites boulettes de taille homogène dans la préparation à base de viande hachée.
12. Placer les boulettes de viande sur l'insert du **panier à friture 1**. Régler la température sur **180 °C** et le temps de cuisson sur **env. 15 minutes**.

13. Mélanger les légumes marinés et les mettre dans le **panier à friture 2**. Régler la température sur **180 °C** et le temps de cuisson sur **env. 20 minutes**.
14. Activer la fonction **SYNC FINISH** et lancer la friture.
    Les processus de cuisson seront alors synchronisés, de sorte que les aliments des deux paniers à friture seront prêts en même temps.
15. Mélanger ou retourner les ingrédients de chaque panier à friture à mi-cuisson pour que la cuisson soit homogène.
16. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, vérifier la cuisson des boulettes de viande et des légumes et, si elle convient, retirer les boulettes de viande et les légumes de la friteuse.

ASTUCE : le temps de friture dépend de la taille des boulettes de viande et des morceaux de légumes.

9.4 Brochettes courgette et aubergine

Ingrédients pour 4 portions

REMARQUE : respecter le niveau de remplissage maximal. Il est possible que 2 fritures soient nécessaires.

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. Mélanger les herbes, les épices et l'huile dans un bol.
2. Couper les courgettes et les aubergines en rondelles de 2 cm d'épaisseur. Couper les oignons en quatre.
3. Ajouter les légumes au mélange d'épices et d'huile.
4. Former les brochettes en alternant les légumes.
5. Cuire les brochettes à **200 °C pendant 15 minutes**.
6. Retourner les brochettes à mi-cuisson.

9.5 Camembert rôti aux airelles

Ingrédients pour 4 portions

REMARQUE : vérifier, au début, si les 4 camemberts entiers tiennent côte à côte dans le panier à friture. Si ce n'est pas le cas, préparer les camemberts en 2 fritures.

Ingrédients

4	camemberts (maximum 150 g chacun)
2	œufs
2 cuillères à soupe	de crème
6 cuillères à soupe	de chapelure
4 cuillères à soupe	d'airelles en bocal
	Sel, poivre

Préparation

1. Battre les œufs avec la crème et assaisonner avec le sel et le poivre.
2. Verser la chapelure dans une assiette creuse.
3. Passer 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. Faire cuire les morceaux de camembert à **200 °C pendant env. 5 à 10 minutes** jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
5. Servir le camembert avec quelques airelles.

9.6 Saumon en papillote

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre, les laver et les faire bouillir dans de l'eau salée. Ensuite, égoutter les pommes de terre, puis les découper en rondelles fines.
2. Rincer les épinards et bien les égoutter.
3. Éplucher l'échalote et l'ail, puis les découper en petits dés. Dans une casserole, les faire revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
4. Ajouter les épinards et les cuire brièvement jusqu'à ce que les feuilles se détachent. Retirer la casserole du feu et réserver.
5. Rincer le saumon, le tamponner pour le sécher et le couper en deux.
6. Laver le persil et le basilic, les secouer pour les égoutter et hacher finement les feuilles.
7. Égoutter les câpres et les hacher grossièrement.
8. Mélanger les câpres et les herbes hachées avec le beurre.
9. Laver le citron vert à l'eau chaude, le sécher et le découper en rondelles.
10. Préparer deux grands morceaux de papier cuisson.
11. Déposer les rondelles de pommes de terre au centre et les assaisonner avec le sel et le poivre. Déposer les épinards et le saumon dessus.
12. Répartir le beurre aux câpres en flocons sur le saumon et déposer les rondelles de citron vert dessus.
13. Replier le papier sur les ingrédients en refermant bien les côtés.
14. Disposer les papillotes côte à côte et les cuire à **200 °C pendant env. 20 minutes**.
15. Retirer le papier cuisson et servir aussitôt.

9.7 Fleurettes de chou-fleur à la harissa

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

1	petit chou-fleur
3 cuillères à soupe	de farine
150 ml	de lait de coco
1 ½ cuillère à café	de paprika doux
½ cuillère à café	de poudre d'ail
1 cuillère à soupe	de pâte de harissa (à ajuster selon le degré de piquant souhaité)
	Sel, poivre

Préparation

1. Laver le chou-fleur et le couper en petites fleurettes.
2. Mélanger les autres ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse et épaisse. Si la pâte est trop liquide, ajouter un peu de farine.
3. Plonger chaque fleurette de chou-fleur dans la pâte et bien égoutter l'excédent de pâte.
4. Cuire les fleurettes de chou-fleur panées en plusieurs fournées. Pour que les fleurettes deviennent bien croustillantes, veiller à ne pas les placer trop près les unes des autres.
5. Régler la température sur **180 °C** et le temps de cuisson sur **20 minutes**, puis lancer la friture.
6. Retourner les fleurettes de chou-fleur à mi-cuisson.

ASTUCE : accompagner les fleurettes de chou-fleur d'une sauce au yaourt maison.

9.8 Choux de Bruxelles croustillants au lard

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

400 g	de choux de Bruxelles
40 g	de lard maigre
4	gousses d'ail
1 cuillère à soupe	d'huile d'olive
	Sel, poivre

ASTUCE : dans l'idéal, il vaut mieux utiliser des choux de Bruxelles frais pour cette recette, mais elle peut également être préparée avec des choux de Bruxelles surgelés. Dans ce cas, ne pas couper les choux de Bruxelles en deux. Le temps de cuisson et la température restent inchangés.

Préparation

1. Laver les choux de Bruxelles et les couper en deux.
2. Découper le lard en fines lamelles.
3. Ne pas éplucher ni couper les gousses d'ail.
4. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et assaisonner au goût avec du sel et du poivre.
5. Cuire le tout à **180 °C pendant env. 15 à 20 minutes**.
6. Secouer ou retourner les ingrédients à mi-cuisson.
7. Servir chaque portion avec 2 gousses d'ail. Selon les goûts, écraser les gousses d'ail pour en extraire la pulpe et la mélanger au plat.

9.9 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, origan

Préparation

1. Dérouler la pâte à pizza sur un plan de travail fariné et y découper des rectangles en veillant à ce que leur longueur et leur largeur soient inférieures de 1 cm à celles du panier à friture.
2. Piquer délicatement la pâte avec une fourchette.
3. Couper la mozzarella en fines tranches.
4. Recouvrir la pâte de coulis de tomates, assaisonner avec du sel, du poivre et de l'origan, et garnir à l'aide des tranches de mozzarella.
5. Cuire les mini-pizzas en plusieurs fournées à **180 °C pendant env. 7 minutes**.
6. Répartir le jambon Serrano sur les pizzas et faire cuire à nouveau pendant **3 à 5 minutes**.
7. Dès que les pizzas sont dorées sur les côtés, les retirer et les garnir de roquette préalablement lavée.
8. Arroser les mini-pizzas d'un filet d'huile d'olive et servir.

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

9.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Ingrédients pour 8 petits fondants

REMARQUE : vérifier, au début, combien de moules à muffins tiennent côte à côte dans la friteuse.

Ingrédients

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

Préparation

1. Hacher le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie.
2. Ajouter le beurre et le faire fondre également.
3. Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
4. Tamiser la farine au-dessus du mélange œufs-sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
5. Incorporer le mélange beurre-chocolat.
6. Verser la pâte dans les moules à muffins.
7. Dans l'appareil préchauffé, cuire les petits fondants au chocolat à **180 °C pendant env. 5 à 6 minutes**.
8. Les petits fondants au chocolat se dégustent 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 de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse à air chaud.

⊙ Il est interdit de plonger la friteuse à air chaud dans l'eau.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

Accessoires

- Retirez les restes d'aliments grossiers.
- Le panier à friture **7**/**4** et l'insert **5** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Poussez l'insert **5** vers le haut pour le sortir du panier à friture **7**/**4**. Après le nettoyage, lorsque vous remettez l'insert en place, veillez à ce que le côté bombé soit tourné vers le haut. Appuyez sur l'insert **5** jusqu'à ce qu'il touche le fond.

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

- Faites préalablement tremper les restes d'aliments brûlés.
- Nettoyez le panier à friture **7**/**4** à la main à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.
- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Corps de la friteuse

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

Intérieur de l'appareil

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

11. Rangement

- Avant de ranger la friteuse à air chaud …
  … il faut débrancher la fiche secteur **11**,
  … l'appareil doit être refroidi et
  … toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement séchées.
- **Figure A :** enroulez le câble de raccordement **11** autour de l'enrouleur de câble **10**.

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.

L'emballage et l'appareil doivent être éliminés conformément aux prescriptions environnementales de votre pays.

Seulement pour la France



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

Emballage

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

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 et le temps de cuisson réglés étaient-ils trop bas ?
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	• Des restes d'aliments brûlant lors du préchauffage se trouvent-ils sur l'élément chauffant **2** ? Il ne faut pas remplir le panier à friture **7**/**4** au-delà du repère **MAX 6**.

14. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHFDDR 2600 C2
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	2 600 W
Puissance absorbée en mode éteint : ≤ 0,5 W	
Passage en mode éteint : < 20 min	

Symboles utilisés

	Mise à la terre de protection
	Geprüfte **S**icherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheits-gesetz - ProdSG). Ne s'applique pas à la Suisse.
CE	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la règlementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
21 PAP	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.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
UK CA	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
   - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
   - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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, ou le prix d'achat est remboursé. 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.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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 : 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** 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) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510**.

Centre de service

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

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

16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

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 : 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** 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) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510**.

Centre de service

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

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

IAN : 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

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

Inhoud

1. Overzicht 91
2. Correct gebruik 92
3. Veiligheidsinstructies 92
4. Levering 95
5. Ingebruikname 96
6. Overzicht van het bedieningspaneel en display 97
7. Grondbeginselen van het frituren 98
8. Bedienen 99
8.1 Stroomaansluiting 99
8.2 In-/uitschakelen 99
8.3 Selectie van de frituurmand 99
8.4 Basisbediening 100
8.5 Programma's gebruiken 101
8.6 Snelstart 102
8.7 Gaarproces onderbreken 102
8.8 De functie SYNC COOK 103
8.9 De functie SYNC FINISH 104
8.10 Einde van het gaarproces 104
8.11 Een overzicht van de programma's 105
8.12 Gaartabel 106
9. Recepten 107
9.1 Twee bereidingen van patat frites met kruidenmayonaise 107
9.2 Gemarineerde kippenvleugels met diepgevroren patat frites 107
9.3 Gehaktballetjes met mediterrane groente 108
9.4 Spiesjes van courgette en aubergine 109
9.5 Gebakken camembert met veenbessen 109
9.6 Zalm in een pakje 110
9.7 Bloemkoolroosjes met harissa 110
9.8 Knapperige spruitjes met spek 111
9.9 Minipizza met ham en rucola 111
9.10 Chocoladetaartjes met zachte kern 112
10. Reinigen 112
11. Bewaren 113
12. Weggooien 113
13. Problemen oplossen 114
14. Technische gegevens 114
15. Garantie van HOYER Handel GmbH 115

1. Overzicht

1 Behuizing
2 Verwarmingselement (aan de bovenzijde van de binnenruimte)
3 Bedieningspaneel met weergaven en toetsen
4 Frituurmand [2]
5 Inzetstuk
6 **MAX** Markering voor de maximale vulhoogte van de frituurmand (3,5 liter per frituurmand)
7 Frituurmand [1]
8 Greep van de frituurmand
9 Afvoerluchtopeningen
10 Afstandhouder met kabelopwikkeling
11 Aansluitsnoer met stekker

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

We feliciteren u met uw nieuwe heteluchtfriteuse.

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

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

We wensen u veel plezier met uw nieuwe heteluchtfriteuse!

Symbolen op het apparaat



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



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

2. Correct gebruik

De heteluchtfriteuse is bedoeld voor het garen van levensmiddelen in hete lucht bij een temperatuur tot maximaal 240 °C.
De heteluchtfriteuse is ontworpen voor particuliere huishoudens. De heteluchtfriteuse mag uitsluitend in binnenruimten worden gebruikt.
Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

De heteluchtfriteuse is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

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



- Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals bijv. de afvoerluchtopeningen aan de achterzijde, niet aan. Pak de frituurmanden alleen aan de greep vast.
- Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopeningen. Vermijd contact met deze stoom.
- Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- De verwarmingselementen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
  … in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële sectoren;
  … in landbouwbedrijven;
  … door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
  … in ontbijtpensions.
- Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie “Reinigen” op pagina 112) in acht.

GEVAAR voor kinderen!

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

GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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

GEVAAR voor vogels!

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

GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater.
- Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- Wanneer er vloeistof in het apparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.
- Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.

GEVAAR voor een elektrische schok!

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

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



GEVAAR - Brandgevaar!

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



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

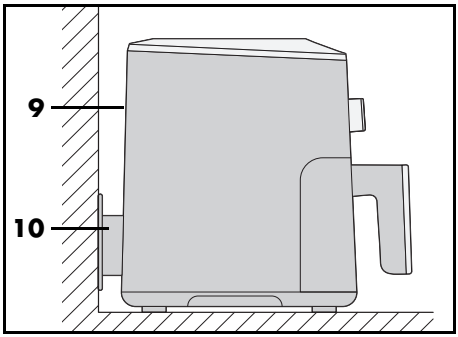
4. Levering

1 heteluchtfriteuse
2 frituurmanden **7**/**4** met inzetstukken **5**
1 handleiding

5. Ingebruikname

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

GEVAAR - Brandgevaar!
Aan de achterzijde van het apparaat bevinden zich de afvoerluchtopeningen **9** en de afstandhouder **10**. Tijdens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopeningen.

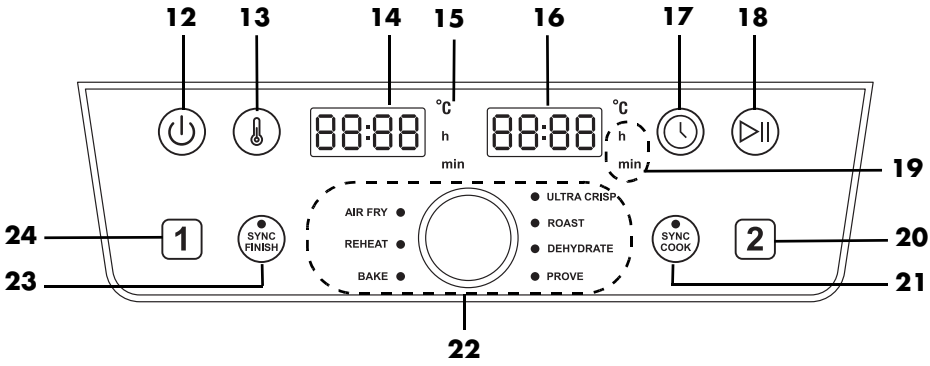


⊙ Dek de afvoerluchtopeningen **9** nooit af.
⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.

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

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

6. Overzicht van het bedieningspaneel en display



12 ⏻ Toets: aan/uit

13 Toets: temperatuur

14 Display: weergave van bijv. temperatuur en gaartijd van de frituurmand 1

15 **°C** bij beide manden: brandt wanneer de temperatuur wordt weergegeven

16 Display: weergave van bijv. temperatuur en gaartijd van de frituurmand 2

17 Toets: tijd

18 ⏯ Toets: start/pauze

19 **h min** bij beide manden: tijdweergave: in minuten (min) en uren (h)
in gebruik: weergave van de restlooptijd

20 2 Toets: selectie frituurmand 2

21 Toets/led **SYNC COOK**: beide frituurmanden werken met dezelfde waarden

22 Draairegelaar: instellen van temperatuur en gaartijd, programmakeuze
AIR FRY (frituren)
REHEAT (opwarmen)
BAKE (bakken)
ULTRA CRISP (knapperige oppervlakken)
ROAST (braden)
DEHYDRATE (drogen)
PROVE (deeg laten rijzen)

23 Toets/led **SYNC FINISH**: de bereiding in beide frituurmanden is gesynchroniseerd

24 1 Toets: selectie frituurmand 1

7. Grondbeginselen van het frituren

Voorbereiding van de levensmiddelen

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

Frituurtijd en -temperatuur

- Voor een lekker en gezond resultaat dient u zich bij de keuze van de temperatuur en de frituurtijd strikt aan de voorschriften op de verpakking te houden.
- Frituur altijd kleine hoeveelheden.
- De frituurmanden **7/4** mogen niet hoger dan de markering **MAX 6** worden gevuld.
- Acrylamide is mogelijk kankerverwekkend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u te sterke bruinkleuring te vermijden.

Voor een gelijkmatige bruining [1] [2]

[1]: Na steeds ¼ van de gaartijd schudden of draaien, d.w.z. 3x gedurende de gaartijd.
[2]: Na de helft van de gaartijd schudden of omdraaien.

Wanneer een gelijkmatige bruining belangrijk is (bijv. bij patat frites of kipnuggets), moeten de levensmiddelen tijdens het frituurproces 1 - 3x worden geschud.

1. Trek de frituurmanden **7/4** aan de greep **8** uit de behuizing **1** en schud de ingrediënten. Zorg er tijdens het schudden voor dat bijv. de patat frites goed gemengd worden en dat de binnenste, ongebakken patat frites aan de buitenkant terechtkomen. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de frituurmanden **7/4** automatisch uit.
2. Plaats de frituurmanden **7/4** weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot het aflopen van de gaartijd.

Bakken

Deeg mag **nooit** rechtstreeks in de frituurmanden **7/4** worden gedaan. Na de voorbereiding doet u het deeg of beslag in een bakvorm of een andere hittebestendige vorm (bijv. muffinvormpjes). Die plaatst u dan met het deeg in de frituurmanden **7/4**.

Verpakkingsgegevens

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

8. Bedienen

GEVAAR voor brandwonden!

⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals bijv. de afvoerluchtopeningen **9** aan de achterzijde, niet aan.

⊙ Gebruik ovenwanten of pannenlappen om frituurmanden **7**/**4** vast te pakken.

⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopeningen **9**. Vermijd contact met deze stoom.

⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfriteuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Het apparaat mag nooit zonder de frituurmanden **7**/**4** worden gebruikt!

8.1 Stroomaansluiting

- Wanneer het apparaat is opgesteld, steekt u de stekker **11** in een stopcontact met aardingscontacten dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.

8.2 In-/uitschakelen

- Druk op de aan/uit-toets ⏻ **12** om het apparaat vanuit stand-bymodus in te schakelen.
  - U hoort een kort geluidssignaal en *HI* verschijnt even op het display.
  - De vooraf ingestelde temperatuur *180 °C* wordt op het display **14**/**16** weergegeven.
- Door opnieuw op de aan/uit-toets ⏻ **12** te drukken, kunt u het apparaat op ieder moment in de stand-bymodus zetten. Dat functioneert ook uit lopende programma's.
  - U hoort een kort geluidssignaal en *bYE* verschijnt even op het display.
  - Alle lampjes op het display doven.
  - De ventilator stopt.

8.3 Selectie van de frituurmand

1. Druk op de aan/uit-toets ⏻ **12** om de friteuse in te schakelen.
2. Door het indrukken van de toets [1] of [2] kunt u de gewenste frituurmand **7**/**4** selecteren. Het symbool van de geselecteerde frituurmand knippert.

AANWIJZING: als er niet binnen 15 seconden op een toets wordt ingedrukt, stopt het symbool voor de geselecteerde frituurmand met knipperen. Druk in dit geval opnieuw op de toets [1] of [2] om met de instellingen verder te gaan.

8.4 Basisbediening

Voor de volgende punten geldt:
- Het apparaat is ingeschakeld.
- De frituurmand **7**/**4** is geselecteerd door op de toets 1 of 2 te drukken.

Programma starten
- Druk op de draairegelaar **22** en draai deze tot de led van het gewenste programma brandt - dan is het geselecteerd.

Handmatig koken
- U kunt de temperatuur en baktijd direct instellen. Door te drukken op de toets ⏯ **18** wordt het bakken met de ingestelde waarden gestart.

Temperatuur wijzigen

De temperatuur kan in stappen van 5 graden tussen 40 °C en 240 °C worden ingesteld.

De temperatuur kan in de programma's slechts in beperkte mate worden aangepast. Voor gedetailleerde informatie over de instelbare bereiken kunt u de tabel met het programmaoverzicht raadplegen (zie "Een overzicht van de programma's" op pagina 105).
- Druk op de toets 🌡 **13**. Op het display **14** of **16** knippert de temperatuur.
- Draai de draairegelaar **22** tot de gewenste temperatuur wordt weergegeven. Het knipperen stopt ongeveer 5 seconden nadat u de temperatuur heeft ingesteld. Het apparaat werkt naar de nieuwe temperatuur toe.

AANWIJZING: bij een temperatuurinstelling van meer dan 200 °C wordt aan het einde van het gaarproces de afkoelfunctie automatisch geactiveerd. *COOL* verschijnt op het display en de ventilator loopt 1 minuut na. Dit afkoelproces kan niet worden gepauzeerd.

Tijd wijzigen

De baktijd kan worden ingesteld van 1 tot 60 minuten in stappen van 1 minuut.
- Bij een temperatuurinstelling van meer dan 200 °C tot en met 30 minuten.
- In het programma **BAKE** van 1 minuut tot en met 4 uur.
- In het programma **DEHYDRATE** van 1 uur tot en met 24 uur in stappen van 15 minuten.
- In het programma **PROVE** van 15 minuten tot en met 4 uur in stappen van 5 minuten.

- Druk op de toets 🕒 **17**. Op het display knippert de tijd.
- Draai de draairegelaar **22** tot de gewenste tijd wordt weergegeven. Het knipperen stopt ongeveer 5 seconden nadat u de temperatuur heeft ingesteld. De nieuwe tijd wordt overgenomen.

AANWIJZING: na ca. 5 minuten zonder bediening gaat het apparaat naar de standbystand.

8.5 Programma's gebruiken

AANWIJZINGEN:

- Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement **2** aan de bovenzijde van de binnenruimte niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- Behalve in het programma **SYNC FINISH** kunt u de temperatuur en de gaartijd op elk moment wijzigen.
- In het programma **AIR FRY** wordt u er elke 5 minuten door middel van een geluidssignaal aan herinnerd dat u de levensmiddelen moet keren.
- In het programma **ULTRA CRISP** verschijnt aan het einde van het programma *COOL* op het display. De ventilator werkt ca. 1 minuut door. Op het display verschijnt *End*, er klinken 3 geluidssignalen en het apparaat schakelt over naar stand-by.
- Zolang de functie *COOL* actief is, heeft de toets ⏯ geen functie.
- Om warmteverliezen te voorkomen mag het garingsproces pas gestart worden als beide frituurmanden **7**/**4** volledig zijn geplaatst.
- Als u het programma wilt wijzigen, schakelt u het apparaat altijd eerst naar de stand-bymodus en daarna weer in door de aan/uit-toets ⏻ **12** in te drukken.

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

- Temperatuur
- Gaartijd
- Na het activeren van de functie **SYNC FINISH** kunt u de temperatuur en de gaartijd niet wijzigen.

1. Bereid de levensmiddelen voor en doe deze in de frituurmand **7**/**4**.
2. Plaats de frituurmand in de behuizing **1**.
3. Druk op de aan/uit-toets ⏻ **12** om het apparaat in te schakelen.
4. Door het indrukken van de toets 1 of 2 kunt u de gewenste frituurmand selecteren.
5. Druk op de draairegelaar **22**.
6. Draai de draairegelaar tot de led naast het gewenste programma brandt. Op het display **14** of **16** wordt de temperatuur voor het gekozen programma weergegeven.

AANWIJZING: om de temperatuur te wijzigen, drukt u op de toets 🌡 **13**, om de tijd te wijzigen drukt u op 🕓 **17**. Zolang de betreffende waarde in het display **3** knippert, kunt u deze aanpassen door de draairegelaar te draaien. Wacht ongeveer vijf seconden nadat u de juiste waarde heeft ingesteld. De weergave stopt dan met knipperen, waarna de nieuwe waarde is overgenomen.

7. Start het gaarproces door op de toets start/pauze ⏯ **18** te drukken. Het programma wordt gestart.
   - Op de displays wordt de restlooptijd weergegeven. De waarden voor de temperatuur en de tijd kunnen ook tijdens het lopende programma worden gewijzigd door op 🌡 **13** of 🕓 **17** te drukken.

8.6 Snelstart

1. Schakel het apparaat vanuit de standbymodus met de aan/uit-toets ⏻ **12** in.
2. Door te drukken op de toets start/pauze ⏯ **18** wordt het garen met de vooraf ingestelde temperatuur van *180 °C* en de vooraf ingestelde gaartijd van *15 min* voor beide frituurmanden gestart.
3. Als u slechts één frituurmand wilt gebruiken, drukt u voor de start op de toets 1 of 2.

AANWIJZINGEN:

- Als u een temperatuur boven de 200 °C selecteert, kan de tijd worden ingesteld op maximaal 30 minuten.
- Aan het einde van het programma verschijnt *COOL* op het display. De ventilator werkt ca. 1 minuut door. Op het display verschijnt *End*, er klinken 3 geluidssignalen en het apparaat schakelt over naar stand-by.

8.7 Gaarproces onderbreken

AANWIJZING: een te lange pauze kan namelijk een zeer negatieve invloed hebben op het gaarresultaat.

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

1. Neem de frituurmand **7**/**4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de mand automatisch uit.
   - De restlooptijd knippert.
   - De led naast het gekozen programma knippert.
   - De ventilator stopt tot de frituurmand **7**/**4** weer is teruggeplaatst.
2. Plaats de frituurmand weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot de gaartijd is afgelopen.

of

1. Druk kort op de toets start/pauze ⏯ **18** om het gaarproces te onderbreken.
   - De restlooptijd knippert.
   - De led naast het gekozen programma knippert.
   - De ventilator stopt.
2. Druk opnieuw op de toets start/pauze ⏯ **18** om het gaarproces voort te zetten.
   - De restlooptijd wordt verder afgeteld.
   - De ventilator loopt door.

8.8 De functie SYNC COOK

Met deze functie kunt u grotere hoeveelheden met dezelfde gaartijd en temperatuur in beide frituurmanden tegelijkertijd bereiden. Die vooraf ingestelde temperatuur en de gaartijd voor beide frituurmanden bedragen 180 °C en 15 minuten. U kunt de ingestelde waarden wijzigen of een programma kiezen.

1. Druk op de aan/uit-toets ⏻ om de friteuse in te schakelen.
2. Druk op de toets **SYNC COOK** **21**.
3. Stel de temperatuur in door op de toets **13** te drukken en stel de tijd in door op de toets **17** te drukken.
   of
   Selecteer één van de programma's door op de draairegelaar te drukken en eraan te draaien.
4. Start het kookproces door op de toets start/pauze ⏯ **18** te drukken.

De ingestelde waarden worden op beide frituurmanden toegepast.

- De led **SYNC COOK** **21** brandt.
- Eventueel brandt de led van het gekozen programma.
- De resterende tijd wordt weergegeven.

AANWIJZING: u kunt de waarden voor de temperatuur en de gaartijd gedurende het garingsproces op elk moment wijzigen.

Tijdens het garingsproces kunt u ook naar een programma overschakelen.

1. Druk tijdens het garingsproces op de toets start/pauze ⏯ **18**.
2. Selecteer het gewenste programma door op de draairegelaar te drukken en eraan te draaien.
3. Druk opnieuw op de toets start/pauze ⏯ **18**.

Beide frituurmanden blijven met het geselecteerde programma verder werken.

U kunt de functie **SYNC COOK** op elk moment afbreken.

1. Druk tijdens het garingsproces opnieuw op de toets **SYNC COOK** **21**.
   - De led **21** dooft.
   - Ieder programma dat vóór het indrukken van de toets **21** niet is afgesloten, wordt voor beide frituurmanden voortgezet.
2. Selecteer evt. door het indrukken van 1 of 2 een frituurmand.
3. Voer nu de gewenste nieuwe waarden voor de frituurmand in.

Beide frituurmanden werken nu afzonderlijk met de ingestelde waarden verder.

8.9 De functie SYNC FINISH

U kunt de frituurmanden **7**/**4** ook synchroniseren.

1. Druk op de aan/uit-toets ⏻ **12** om de friteuse in te schakelen.
2. Druk op de toets 1 om de frituurmand **7** te selecteren.
3. Stel de gaartijd, de temperatuur of door het drukken op en draaien aan de draairegelaar een programma in.
4. Druk op de toets 2 om de frituurmand **4** te selecteren.
5. Stel de gaartijd, de temperatuur of een programma in.
6. Druk op de toets **SYNC FINISH** ⏻ **23**.
7. Start het garingsproces door op de toets start/pauze ⏯ **18** te drukken.
   - De led **SYNC FINISH** ⏻ **23** brandt.
   - De restlooptijd wordt weergegeven op het display van de werkende frituurmand.
   - In het display van de nog niet in werking zijnde frituurmand wordt *HOLd* weergegeven.

- Het garingsproces start voor beide frituurmanden met de desbetreffende instellingen.
- Tijd en temperatuur kunnen niet meer worden aangepast.
- De frituurmand met de kortere gaartijd eindigt ongeveer 15 seconden vóór de frituurmand met de langere gaartijd.
- Als beide frituurmanden dezelfde gaartijd hebben, start de eerste frituurmand het gaarproces 15 seconden vóór de tweede frituurmand.
- Na afloop van de gaartijd van iedere frituurmand klinken er 3 geluidssignalen. Aan het einde van de gaartijd van beide frituurmanden verschijnt kort *End*. Daarna schakelt het apparaat naar de stand-bymodus.

8.10 Einde van het gaarproces

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, hoort u een geluidssignaal en op de displays **14**/**16** verschijnt *End*. Het apparaat schakelt in de stand-bymodus.

AANWIJZING: bij een temperatuurinstelling van meer dan 200 °C wordt aan het einde van het gaarproces de afkoelfunctie automatisch geactiveerd. *COOL* verschijnt op het display en de ventilator loopt 1 minuut na. Dit afkoelproces kan niet worden gepauzeerd.

- U hebt een hittebestendige ondergrond voor de frituurmand **7**/**4** nodig, en een bord of een schaal (evt. voorverwarmd).
- Om de stroomtoevoer naar het apparaat te verbreken, dient u na gebruik de stekker **11** uit het stopcontact te trekken.

1. Neem de frituurmand **7**/**4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**. Plaats deze op de hittebestendige ondergrond.
2. Doe de gerechten in het voorbereide bord/de voorbereide schaal.
3. Laat het apparaat en de accessoires afkoelen voordat u deze reinigt.

AANWIJZING: als bijv. de mate van bruining nog niet voldoet aan uw wens, dan kunt u het gaarproces handmatig veranderen. Schuif de gevulde frituurmand **7**/**4** weer in de behuizing **1** en begin opnieuw met het gaarproces. Controleer de mate van bruining na een paar minuten. Neem hiervoor de frituurmand **7**/**4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**.

8.11 Een overzicht van de programma's

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

Programma	Gebruik	Vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	Vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik)
AIR FRY	Bevroren patat frites [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
REHEAT	Opwarmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffins, gebak en bakproducten	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 min – 4 uur)
ULTRA CRISP	Voor heel knapperige levensmiddelen	240 °C	10 min [3] (1 – 30 min)
ROAST	Biefstukken/koteletten	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Levensmiddelen dehydreren / drogen (pruimen / appelpartjes)	60 °C (60 – 90 °C)	2 uur (1 u – 24 u)
PROVE	Gistdeeg laten rusten/rijzen	75 °C (35 °C/75 °C)	45 min (15 min – 4 uur)

8.12 Gaartabel

- De gegevens voor temperaturen en tijden in de gaartabel zijn richtwaarden. Afhankelijk van de gesteldheid, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, evenals hun smaak kunnen de temperatuur en tijd afwijken.

Te garen levensmiddel	**°C**	**Minuten**	**Optimale hoeveelheid per mand**	**Maximale hoeveelheid per mand**
Patates frites[1]	190	25 – 30	500 g	640 g
Kippenbouten[2]	200	30	450 g	750 g
Groente[2]	150	25	400 g	750 g
Afbakbroodjes[2]	180	8	2 stuks	3 stuks
Muffins	150	18	2 stuks	4 stuks
Zalmfilet	200	15	100 g	300 g
Steak[2,3]	240	5 – 15	150 g	450 g
Garnalen[3]	240	8	250 g	500 g

De verwijzingen [1, 2, 3] betekenen:
[1]: Elke 5 minuten schudden of omdraaien.
[2]: Na de helft van de gaartijd schudden of omdraaien.
[3]: Aan het einde van het gaarproces wordt de afkoelfunctie gedurende 1 minuut automatisch geactiveerd. *COOL* verschijnt op het display.

9. Recepten

9.1 Twee bereidingen van patat frites met kruidenmayonaise

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten voor de mayonaise

1	ei
1 theelepel	mosterd
125 ml	zonnebloemolie
1 theelepel	fijngehakte peterselie
1 theelepel	fijngehakte kervel
1 theelepel	citroensap
	Zout, peper

Ingrediënten voor de patat frites

250 g	zoete aardappelen
250 g	vastkokende aardappelen
2 eetlepels	zonnebloemolie
	Zout

Bereiding

1. Voor de kruidenmayonaise een hoge beker met ei en mosterd vullen en met een staafmixer door elkaar mixen.
2. Tijdens het mixen de olie er langzaam bij gieten tot er een romig, homogeen mengsel ontstaat.
3. Kruiden toevoegen en op smaak brengen met zout, peper en citroensap.
4. De aardappelen en zoete aardappelen schillen, wassen en droogdeppen.
5. De aardappelen en zoete aardappelen in reepjes van ongeveer 1 cm dik snijden en elke soort afzonderlijk met 1 eetlepel olie in een schaal mengen.
6. De patat frites in de friteuse doen.
7. Beide soorten patat frites parallel met dezelfde waarden frituren.
8. De functie **SYNC COOK** activeren. Nu hoeven de waarden maar één keer ingesteld te worden en zijn beide soorten patat frites tegelijkertijd klaar.
9. De waarden **25 minuten** en **200 °C** instellen en starten met frituren.
10. **Na 15 minuten** de temperatuur **tot 180 °C** verlagen en de patat frites goed schudden.
11. De patat frites zouten en met de kruidenmayonaise serveren.

9.2 Gemarineerde kippenvleugels met diepgevroren patat frites

Ingrediënten voor 2 personen

Ingrediënten

250 g	diepgevroren patat frites
Ca. 8	kippenvleugels

Ingrediënten voor de marinade

6 eetlepels	zonnebloem- of koolzaadolie
6 eetlepels	Sweet'n Hot chilisaus
4 eetlepels	tomatenketchup
4 eetlepels	azijn
1 - 2 theelepels	zout
1 - 2 theelepels	paprika
1 - 2 theelepels	chilivlokken

Bereiding

1. Alle marinade-ingrediënten in een grote schaal mengen.
2. De kippenvleugels in de schaal doen, de marinade erdoorheen mengen en ze ca. 1 uur in de marinade laten trekken.
3. De kippenvleugels naast elkaar op het inzetstuk van **frituurmand 1** leggen, de waarden **15 minuten** en **190 °C** instellen.
4. **Frituurmand 2** met 250 g diepgevroren patat frites vullen en **200 °C** en **20 minuten** instellen.
5. De functie **SYNC FINISH** activeren en starten met frituren.
   Beide garingsprocessen worden zodanig gesynchroniseerd dat beide frituurmanden tegelijkertijd klaar zijn.

6. De ingrediënten na de helft van de gaartijd door elkaar mengen of omkeren, zodat ze gelijkmatig garen.
7. De kippenvleugels en de patat frites aan het einde van de gaartijd controleren en beide uit de friteuse halen als ze goed zijn.

9.3 Gehaktballetjes met mediterrane groente

Ingrediënten voor 2 personen

Ingrediënten voor de marinade

2 eetlepels	olijfolie
1	teentje knoflook
½ theelepel	rozemarijn
½ theelepel	oregano
½ theelepel	marjolein
	Zout, peper

Ingrediënten voor de gegrilde groente

1	kleine courgette
1	kleine rode paprika
1	ui
150 g	cherrytomaatjes

Ingrediënten voor de gehaktballetjes

250 g	rundergehakt
½	kleine rode ui
	Olijfolie
3 stengels	gladde peterselie
1	eierdooier
1 eetlepel	paneermeel
	Paprikapoeder (pittig)
	Zout, peper

Bereiding

1. Teentje knoflook schillen en fijnhakken.
2. Alle marinade-ingrediënten in een schaal mengen.
3. De groente wassen en schoonmaken.
4. De courgette en paprika in stukken van geschikte grootte snijden.
5. De cherrytomaatjes halveren.
6. De ui in partjes snijden.
7. De groente aan de marinade toevoegen en alles goed door elkaar roeren. De groente laten marineren, terwijl de gehaktballetjes worden voorbereid.
8. Voor de gehaktballetjes de rode ui schillen, fijnhakken en in een beetje olijfolie glazig fruiten.
9. De peterselie wassen, droog schudden en de blaadjes fijnhakken.
10. Het gehakt met de voorbereide uiensnippers, de gehakte peterselie, de geklutste eierdooier en het paneermeel tot een gelijkmatige massa kneden en naar wens op smaak brengen.
11. Met natte handen kleine, gelijkmatige balletjes van de gehaktmassa vormen.
12. De gehaktballetjes op het inzetstuk van **frituurmand 1** leggen. **180 °C** en **ca. 15 minuten** instellen.
13. De gemarineerde groente één keer doormengen en in **frituurmand 2** leggen. **180 °C** en **ca. 20 minuten** instellen.
14. De functie **SYNC FINISH** activeren en starten met frituren.
    Beide garingsprocessen worden zodanig gesynchroniseerd dat beide frituurmanden tegelijkertijd klaar zijn.
15. De ingrediënten na de helft van de gaartijd door elkaar mengen of omkeren, zodat ze gelijkmatig garen.
16. De gehaktballetjes en de groente aan het einde van de gaartijd controleren en uit de friteuse halen als ze goed zijn.

TIP: de frituurtijden hangen af van de grootte van de gehaktballetjes en de stukjes groente.

9.4 Spiesjes van courgette en aubergine

Ingrediënten voor 4 porties

AANWIJZING: op de maximale vulhoogte letten! Eventueel is 2 keer frituren nodig.

Ingrediënten

½ theelepel	peper
½ theelepel	piment
½ theelepel	koriander
½ theelepel	gedroogde tijm
½ theelepel	gedroogde oregano
1 theelepel	zout
50 ml	olijfolie
2	aubergines
2	courgettes
2	uien
	Houten spiesjes

Bereiding

1. De kruiden, specerijen en olie in een schaal mengen.
2. De courgettes en aubergines in 2 cm dikke plakjes snijden. De uien in vieren snijden.
3. De groenten toe aan het kruiden- en oliemengsel toevoegen.
4. De groenten afwisselend op de spiesjes steken.
5. De spiesjes gedurende **15 minuten op 200 °C garen**.
6. De spiesjes na de helft van de gaartijd keren.

9.5 Gebakken camembert met veenbessen

Ingrediënten voor 4 porties

AANWIJZING: aan het begin controleren of de 4 camemberts heel naast elkaar in het frituurmandje passen. Anders de camemberts in 2 keer frituren.

Ingrediënten

4	camemberts (elk tot maximaal 150 g)
2	eieren
2 eetlepels	slagroom
6 eetlepels	paneermeel
4 eetlepels	veenbessen uit een pot
	Zout, peper

Bereiding

1. De eieren loskloppen met de slagroom en op smaak brengen met peper en zout.
2. Het paneermeel in een diep bord doen.
3. De afgekoelde camembert (in zijn geheel of in vieren) door het eimengsel halen en deze vervolgens door het paneermeel rollen tot het paneermeel de kaas strak omhult.
4. De stukken camembert op **200 °C ca. 5 - 10 minuten** goudbruin uitbakken.
5. De camembert met wat veenbessen serveren.

9.6 Zalm in een pakje

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

1. De aardappelen schillen, wassen en in kokend gezouten water garen. De aardappelen daarna afgieten en in dunnen plakjes snijden.
2. De spinazie schoonmaken, wassen en goed laten uitlekken.
3. De sjalotjes en de knoflook schillen en in kleine dobbelstenen snijden. Beide met de olie in een pan fruiten tot ze glazig zijn.
4. De spinazie toevoegen en kort meebakken tot de bladeren slinken. Vervolgens de pan van het vuur halen en opzij zetten.
5. De zalm afspoelen, droogdeppen en in twee stukken snijden.
6. De peterselie en basilicum wassen, droog schudden en de blaadjes fijn hakken.
7. De kappertjes laten uitlekken en grof hakken.
8. De kappertjes en de gehakte kruiden met boter kneden.
9. De limoen met heet water wassen, droogdeppen en in plakjes snijden.
10. Twee grote stukken bakpapier neerleggen.
11. De aardappelschijfjes in het midden leggen en met peper en zout bestrooien. De spinazie en de zalm erop leggen.
12. De kappertjesboter in vlokken over de zalm verdelen en met schijfjes limoen beleggen.
13. Het papier over de ingrediënten vouwen en de zijkanten goed sluiten.
14. De pakjes naast elkaar liggend **op 200 °C ca. 20 minuten** garen.
15. Vervolgens het papier verwijderen en het gerecht onmiddellijk serveren.

9.7 Bloemkoolroosjes met harissa

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

1	kleine bloemkool
3 eetlepels	bloem
150 ml	kokosmelk
1½ theelepel	zoet paprikapoeder
½ theelepel	knoflookpoeder
1 eetlepel	harissapasta (met de gewenste pittigheid)
	Zout, peper

Bereiding

1. De bloemkool schoonmaken en in kleine roosjes verdelen.
2. De resterende ingrediënten mengen tot er een dik, glad deeg ontstaat. Nog wat bloem toevoegen als het deeg te dun is.
3. De bloemkoolroosjes één voor één door het deeg halen en overtollig deeg goed laten aflekken.
4. De gepaneerde bloemkoolroosjes per portie garen. Ze mogen niet te dicht tegen elkaar aan liggen, zodat ze heerlijk knapperig worden.
5. De temperatuur op **180 °C** en de gaartijd op **20 minuten** instellen en met het frituurproces starten.

6. De bloemkoolroosjes na de helft van de tijd keren.

TIP: lekker met een frisse yoghurtdip.

9.8 Knapperige spruitjes met spek

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

400 g	spruitjes
40 g	doorregen spek
4	teentjes knoflook
1 eetlepel	olijfolie
	Zout, peper

TIP: dit recept is het lekkerst met verse spruitjes, maar kan ook met diepgevroren spruitjes worden bereid. De spruitjes in dat geval niet halveren. Gaartijd en temperatuur blijven gelijk.

Bereiding

1. De spruitjes schoonmaken en ze halveren.
2. Het spek in dunne reepjes snijden.
3. De hele teentjes knoflook ongeschild laten.
4. Alle ingrediënten in een schaal mengen en op smaak brengen met zout en peper.
5. Alles **op 180 °C ca. 15 - 20 minuten** garen.
6. De ingrediënten na de helft van de tijd schudden of keren.
7. Elke portie met 2 teentjes knoflook serveren. Afhankelijk van uw smaak de zachte kern uit de teentjes knoflook drukken en serveren.

9.9 Minipizza met ham en rucola

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Het pizzadeeg uitrollen op een met bloem bestoven werkblad en rechthoeken uitsnijden die rondom 1 cm kleiner zijn dan het oppervlak van de frituurmand.
2. Lichtjes met een vork in het deeg prikken.
3. De mozzarella in dunne plakjes snijden.
4. Het deeg met gezeefde tomaten bestrijken, op smaak brengen met zout, peper en oregano en het deeg met plakjes mozzarella beleggen.
5. De pizzastukken in porties **op 180 °C gedurende ca. 7 minuten** bakken.
6. De Serranoham over de stukken verdelen en nog eens **3 - 5 minuten** bakken.
7. Wanneer de pizza aan de randen licht bruin wordt, de stukken verwijderen en de gewassen rucola erover verdelen.
8. De minipizza's met een beetje olijfolie besprenkelen en serveren.

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

9.10 Chocoladetaartjes met zachte kern

Ingrediënten voor 8 taartjes

AANWIJZING: aan het begin controleren hoeveel muffinvormpjes er tegelijk in de friteuse passen.

Ingrediënten

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

Bereiding

1. De chocolade in stukjes hakken en in het waterbad laten smelten.
2. Boter toevoegen en deze ook laten smelten.
3. De eieren en suiker schuimig kloppen.
4. Bloem door de ei-suiker-massa heen zeven en alles door elkaar roeren tot er een glad deeg ontstaat.
5. Het chocolade-botermengsel erdoorheen spatelen.
6. De muffinvormpjes met het deeg vullen.
7. De chocoladetaartjes in het voorverwarmde apparaat **op 180 °C ca. 5 - 6 minuten** bakken.
8. De chocoladetaartjes warm serveren.

10. Reinigen

GEVAAR voor brandwonden!

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

GEVAAR voor een elektrische schok!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

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

Accessoires

- Verwijder de grove levensmiddelenresten.
- Frituurmand **7/4** en inzetstuk **5** kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd. Het inzetstuk **5** drukt u uit de frituurmand **7/4** omhoog. Let er na het reinigen bij het terugzetten op dat de welving van het inzetstuk omhoog wijst. Druk het inzetstuk **5** naar beneden, totdat het op de bodem rust.

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

- Week ingebrande voedselresten van tevoren in.
- Reinig de frituurmand **7/4** met de hand met warm water en afwasmiddel. Spoel grondig met schoon water na.

- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Behuizing

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

Binnenruimte

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

11. Bewaren

- Voor u de heteluchtfriteuse opbergt …
  … moet de stekker **11** uit het stopcontact worden getrokken,
  … moet het apparaat afgekoeld zijn; en
  … moeten alle onderdelen volledig gedroogd zijn.
- **Afbeelding A:** wikkel het aansluitsnoer **11** rond de kabelopwikkeling **10**.

12. Weggooien



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



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

Verpakking

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

13. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Gerechten na de aanbevolen tijd nog niet klaar	• Was de hoeveelheid te groot of waren de stukken te dik? • Waren de temperatuur of de gaartijd te laag ingesteld?
Sterke rook- en geurontwikkeling	• Zijn er levensmiddelresten aanwezig op het verwarmingselement **2** die bij het opwarmen verbranden? De frituurmand **7**/**4** mag niet hoger dan de markering **MAX 6** worden gevuld.

14. Technische gegevens

Model:	SHFDDR 2600 C2
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	2600 W
Verbruik in de uit-stand: ≤ 0,5 W	
Naar de uit-stand gaan: < 20 min.	

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

15. Garantie van HOYER Handel GmbH

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

Garantievoorwaarden

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.
De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.
- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** uw handleiding openen.

Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

**IAN: 540832_2510 /
540833_2510 / 540834_2510**



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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Indice

1. Panoramica 119
2. Uso conforme 120
3. Avvertenze di sicurezza 120
4. Materiale in dotazione 123
5. Messa in funzione 124
6. Panoramica del pannello di comando e del display 125
7. Piccola guida basica alla frittura 126
8. Uso 127
8.1 Collegamento elettrico 127
8.2 Accensione/spegnimento 127
8.3 Scelta del cestello 127
8.4 Uso di base 128
8.5 Uso dei programmi 129
8.6 Avvio rapido 130
8.7 Interruzione del processo di cottura 130
8.8 La funzione SYNC COOK 131
8.9 La funzione SYNC FINISH 132
8.10 Fine del processo di cottura 132
8.11 Panoramica dei programmi 133
8.12 Tabella di cottura 134
9. Ricette 135
9.1 Patatine fritte di due tipi con maionese alle erbe aromatiche 135
9.2 Alette di pollo marinate con patatine fritte surgelate 135
9.3 Polpettine di carne tritata con verdure grigliate mediterranee 136
9.4 Spiedini di zucchine e melanzane 137
9.5 Camembert al forno con mirtilli rossi 137
9.6 Salmone al cartoccio 138
9.7 Cime di cavolfiore con harissa 138
9.8 Cavoletti di Bruxelles croccanti con pancetta 139
9.9 Mini pizza con prosciutto e rucola 139
9.10 Tortine di cioccolato con cuore liquido 140
10. Pulizia 140
11. Conservazione 141
12. Smaltimento 141
13. Risoluzione dei problemi 142
14. Dati tecnici 142
15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia 143
16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta 145

1. Panoramica

1 Alloggiamento
2 Elemento riscaldante (sul lato superiore del vano interno)
3 Pannello di comando con indicazioni e tasti
4 Cestello 2
5 Inserto
6 **MAX** Segno per il livello di riempimento massimo del cestello (3,5 litri per ogni cestello)
7 Cestello 1
8 Manico del cestello
9 Aperture per l'aria di scarico
10 Distanziatore con avvolgicavo
11 Cavo di collegamento con spina

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

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

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

- **Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per l'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle avvertenze di sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Custodire il presente manuale di istruzioni per l'uso per riferimento futuro.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale di istruzioni per l'uso. Il manuale di istruzioni per l'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 240 °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 improprio prevedibile

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

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'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 da parte 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. le aperture per l'aria di scarico situate sul lato posteriore. Prendere i cestelli unicamente dal manico.
- Durante la frittura, dalle aperture per l'aria di scarico fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- Se il cavo di alimentazione 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 gli elementi riscaldanti.
- Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo 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 140).

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). Rischio di morte per scottature!
- 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 schizzi 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 scollegarlo 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
  - in caso di temporali
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto. 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 gli elementi riscaldanti caldi sul lato superiore dei vani interni 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 per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

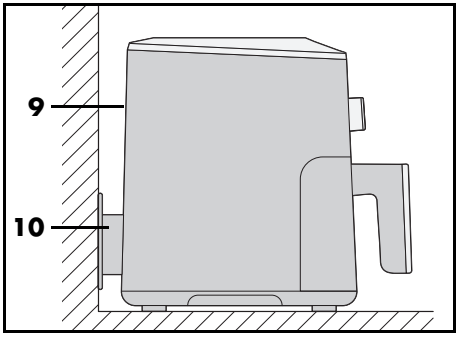
1 friggitrice ad aria calda
2 cestelli **7**/**4** con inserti **5**
1 manuale di istruzioni per l'uso

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 trovano le aperture per l'aria di scarico **9** e il distanziatore **10**. Durante il funzionamento, dalle aperture per l'aria di scarico esce vapore caldo.

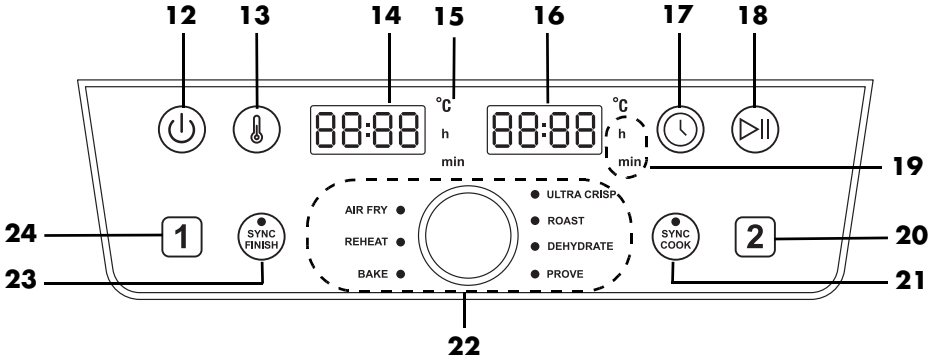


- ⊙ Non coprire mai le aperture per l'aria di scarico **9**.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.

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 di protezione 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.
- Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio 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 pannello di comando e del display



12 ⏻ Tasto: On/Off

13 🌡 Tasto: temperatura

14 Display: indicazione, ad es. temperatura e tempo di cottura del cestello 1

15 **°C** In entrambi i cestelli: si accende quando viene indicata la temperatura

16 Display: indicazione, ad es. temperatura e tempo di cottura del cestello 2

17 🕒 Tasto: tempo

18 ⏯ Tasto: Avvio/Pausa

19 **h min** In entrambi i cestelli: indicazione del tempo: in minuti (min) e ore (h)
Durante il funzionamento: indicazione del tempo residuo

20 2 Tasto: scelta del cestello 2

21 SYNC COOK Tasto/LED **SYNC COOK**: i due cestelli lavorano con gli stessi valori

22 Manopola di regolazione: impostazione della temperatura e del tempo di cottura, scelta del programma
AIR FRY (frittura)
REHEAT (riscaldamento)
BAKE (cottura di impasti)
ULTRA CRISP (superfici croccanti)
ROAST (arrostire)
DEHYDRATE (essiccazione)
PROVE (fare lievitare l'impasto)

23 SYNC FINISH Tasto/LED **SYNC FINISH**: viene sincronizzato il completamento dei due cestelli

24 1 Tasto: scelta del cestello 1

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 la panatura 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.
- I cestelli **7/4** non devono essere riempiti oltre il segno **MAX 6**.
- 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 trascorso ¼ del tempo di cottura, ossia 3 volte durante il tempo di cottura.
[2]: Scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.

Se gli alimenti (ad es. patatine fritte o bocconcini di pollo) richiedono una doratura uniforme, è necessario scuoterli 1-3 volte durante la frittura.

1. Estrarre i cestelli **7/4** dall'alloggiamento **1** prendendoli dal manico **8** e scuotere gli ingredienti. Mentre si scuote assicurarsi di mescolare bene il contenuto, ad es. le patatine fritte, e che le patatine fritte non cotte che si trovano nella parte più interna giungano all'esterno. L'apparecchio si spegne automaticamente quando si estraggono i cestelli **7/4**.
2. Reinserire i cestelli **7/4** 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 nei cestelli **7/4**. Dopo aver preparato l'impasto, metterlo in uno stampo per dolci o un altro stampo resistente al calore (ad es. formine per focaccine). Poi collocare lo stampo con l'impasto nei cestelli **7/4**.

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 ventilati.

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. le aperture per l'aria di scarico **9** situate sul lato posteriore.
- ⊙ Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare i cestelli **7**/**4**.
- ⊙ Durante la frittura, dalle aperture per l'aria di scarico **9** 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 i cestelli **7**/**4**!

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.

8.2 Accensione/ spegnimento

- Premere il tasto On/Off ⏻ **12** per accendere l'apparecchio dalla modalità standby.
  - Si sente un breve segnale acustico e sul display compare brevemente *HI*.
  - Sui display **14**/**16** viene indicata la temperatura preimpostata *180 °C*.
- Premendo nuovamente il tasto On/Off ⏻ **12** si può mettere l'apparecchio in modalità standby in qualsiasi momento. Ciò funziona anche quando ci sono programmi in esecuzione.
  - Si sente un breve segnale acustico e sul display compare brevemente *bYE*.
  - Tutte le spie del display si spengono.
  - Il ventilatore si arresta.

8.3 Scelta del cestello

1. Premere il tasto On/Off ⏻ **12** per accendere la friggitrice.
2. Premendo il tasto 1 o 2 selezionare il cestello **7**/**4** desiderato. Il simbolo del cestello selezionato lampeggia.

NOTA: se non si preme alcun tasto entro 15 secondi, il simbolo del cestello selezionato smette di lampeggiare. In tal caso premere nuovamente il tasto 1 o 2 per proseguire con le impostazioni.

8.4 Uso di base

Per i punti che seguono si applica quanto segue:

- L'apparecchio è acceso.
- Il cestello **7/4** è stato selezionato premendo il tasto 1 o 2.

Accesso ai programmi

- Premere la manopola di regolazione **22** e girarla finché non si accende il LED del programma desiderato, che in questo modo viene selezionato.

Cottura manuale

- È possibile impostare direttamente la temperatura e il tempo di cottura. Premendo il tasto ⏯ **18** si avvia la cottura con i valori impostati.

Modifica della temperatura

La temperatura può essere impostata a passi di 5 gradi tra 40 °C e 240 °C.
Nei programmi l'impostazione della temperatura è soggetta a limitazioni. Per indicazioni esatte sugli intervalli di regolazione vedere la tabella con la panoramica dei programmi (vedere "Panoramica dei programmi" a pagina 133).

- Premere il tasto 🌡 **13**. Nel display **14** o **16** lampeggia la temperatura.
- Girare la manopola di regolazione **22** finché non viene indicata la temperatura desiderata. Il lampeggiamento si arresta circa 5 secondi dopo l'impostazione. La nuova temperatura è stata acquisita.

NOTA: se si imposta una temperatura maggiore di 200 °C, al termine del processo di cottura viene attivata automaticamente la funzione di raffreddamento. Sul display compare *COOL* e il ventilatore continua a funzionare per 1 minuto. Questo processo di raffreddamento non può essere messo in pausa.

Modifica del tempo

Il tempo di cottura può essere impostato a passi di 1 minuto tra 1 e 60 minuti.

- Se la temperatura impostata supera i 200 °C, fino a 30 minuti.
- Nel programma **BAKE** da 1 minuto a 4 ore.
- Nel programma **DEHYDRATE** da 1 ora a 24 ore a passi di 15 minuti.
- Nel programma **PROVE** da 15 minuti a 4 ore a passi di 5 minuti.

- Premere il tasto 🕒 **17**. Nel display lampeggia il tempo.
- Girare la manopola di regolazione **22** finché non viene indicato il tempo desiderato. Il lampeggiamento si arresta circa 5 secondi dopo l'impostazione. Il nuovo tempo è stato acquisito.

NOTA: l'apparecchio passa allo standby se non viene azionato per circa 5 minuti.

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.
- Tranne che nel programma **SYNC FINISH**, è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura.
- Nel programma **AIR FRY**, un segnale acustico ricorda ogni 5 minuti di girare gli alimenti.
- Nel programma **ULTRA CRISP**, sul display compare *COOL* al termine del programma. Il ventilatore continua a funzionare per circa 1 minuto. Sul display compare *End*, si sentono 3 segnali acustici e l'apparecchio passa allo standby.
- Mentre la funzione *COOL* è attiva, il tasto ⏯ è privo di funzione.
- Per evitare perdite di calore è preferibile avviare il processo di cottura solo dopo aver inserito completamente i due cestelli **7**/**4**.
- Per cambiare programma, per prima cosa portare sempre l'apparecchio in modalità standby premendo il tasto On/Off ⏻ **12**, poi riaccenderlo.

Per alcuni 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
- Dopo l'attivazione della funzione **SYNC FINISH** non è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura.

1. Preparare gli alimenti e introdurli nel cestello **7**/**4**.
2. Spingere il cestello nell'alloggiamento **1**.
3. Per accendere premere il tasto On/Off ⏻ **12**.
4. Selezionare il cestello desiderato premendo il tasto 1 o 2.
5. Premere la manopola di regolazione **22**.
6. Girare la manopola di regolazione finché non si accende il LED accanto al programma desiderato. Sui display **14** o **16** viene indicata la temperatura del programma selezionato.

NOTA: per modificare la temperatura premere il tasto 🌡 **13**, per modificare il tempo premere 🕓 **17**. Finché il valore corrispondente lampeggia nel display **3**, è possibile modificarlo girando la manopola di regolazione. Dopo averla girata attendere per circa 5 secondi. L'indicazione smette di lampeggiare e il nuovo valore è acquisito.

7. Avviare il processo di cottura premendo il tasto Avvio/Pausa ⏯ **18**. Il programma viene avviato.
   - Sui display viene indicato il tempo residuo. I valori di tempo e temperatura possono essere modificati anche durante l'esecuzione del programma premendo 🌡 **13** o 🕓 **17**.

8.6 Avvio rapido

1. Accendere l'apparecchio dalla modalità standby con il tasto On/Off ⏻ **12**.
2. Premendo il tasto Avvio/Pausa ⏯ **18** si avvia la cottura alla temperatura preimpostata di 180 °C e con il tempo di cottura preimpostato di *15 min* per i due cestelli.
3. Se si desidera utilizzare un solo cestello, prima dell'avvio premere il tasto 1 o 2.

NOTE:

- Se si seleziona una temperatura maggiore di 200 °C, il tempo massimo impostabile è di 30 minuti.
- Al termine del programma, sul display compare *COOL*. Il ventilatore continua a funzionare per circa 1 minuto. Sul display compare *End*, si sentono 3 segnali acustici e l'apparecchio passa allo standby.

8.7 Interruzione del processo di cottura

NOTA: una pausa troppo lunga può avere un'influenza molto negativa sul risultato della cottura.

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

1. Estrarre il cestello **7**/**4** dall'alloggiamento **1** prendendolo dal manico **8**. L'apparecchio si spegne automaticamente quando si estrae il cestello.
   - Il tempo residuo lampeggia.
   - Il LED accanto al programma selezionato lampeggia.
   - Il ventilatore resta fermo finché non si reinserisce il cestello **7**/**4**.
2. Reinserire il cestello nell'apparecchio. L'apparecchio si riaccende automaticamente e resta acceso fino allo scadere del tempo di cottura.

oppure

1. Premere brevemente il tasto Avvio/Pausa ⏯ **18** per interrompere il processo di cottura.
   - Il tempo residuo lampeggia.
   - Il LED accanto al programma selezionato lampeggia.
   - Il ventilatore si arresta.
2. Premere nuovamente il tasto Avvio/Pausa ⏯ **18** per proseguire il processo di cottura.
   - Prosegue il conto alla rovescia del tempo residuo.
   - Il ventilatore continua a funzionare.

8.8 La funzione SYNC COOK

Questa funzione consente di preparare quantità maggiori nei due cestelli contemporaneamente, con lo stesso tempo di cottura e la stessa temperatura.
Per entrambi i cestelli la temperatura preimpostata è di 180 °C e il tempo di cottura preimpostato è di 15 minuti. È possibile modificare i valori impostati o selezionare un programma.

1. Premere il tasto On/Off ⏻ per accendere la friggitrice.
2. Premere il tasto **SYNC COOK** **21**.
3. Impostare la temperatura premendo il tasto **13** e il tempo premendo il tasto **17**.
   oppure
   Selezionare uno dei programmi premendo e girando la manopola di regolazione.
4. Avviare la cottura premendo il tasto Avvio/Pausa ⏯ **18**.

I valori impostati vengono applicati ad entrambi i cestelli.

- Il LED **SYNC COOK** **21** si accende.
- Eventualmente si accende il LED del programma selezionato.
- Viene indicato il tempo residuo.

NOTA: i valori di temperatura e tempo di cottura possono essere modificati in qualsiasi momento nel corso della cottura.

Durante la cottura si può anche passare a un programma.

1. Premere il tasto Avvio/Pausa ⏯ **18** nel corso della cottura.
2. Selezionare il programma desiderato premendo e girando la manopola di regolazione.
3. Premere di nuovo il tasto Avvio/Pausa ⏯ **18**.

I due cestelli continuano a lavorare con il programma selezionato.

La funzione **SYNC COOK** può essere interrotta in qualsiasi momento.

1. Premere nuovamente il tasto **SYNC COOK** **21** nel corso della cottura.
   - Il LED **21** si spegne.
   - Un eventuale programma non concluso prima della pressione del tasto **21** viene proseguito per i due cestelli.
2. Eventualmente selezionare un cestello premendo 1 o 2.
3. Immettere ora i nuovi valori desiderati per il cestello.

I due cestelli continuano a lavorare separatamente con i valori impostati.

8.9 La funzione SYNC FINISH

È anche possibile sincronizzare i cestelli **7**/**4**.

1. Premere il tasto On/Off ⏻ **12** per accendere la friggitrice.
2. Premere il tasto 1 per selezionare il cestello **7**.
3. Impostare il tempo di cottura e la temperatura o premere e girare la manopola di regolazione per impostare un programma.
4. Premere il tasto 2 per selezionare il cestello **4**.
5. Impostare il tempo di cottura e la temperatura o un programma.
6. Premere il tasto **SYNC FINISH** **23**.
7. Avviare il processo di cottura premendo il tasto Avvio/Pausa ⏯ **18**.
   - Il LED **SYNC FINISH** **23** si accende.
   - Sul display viene indicato il tempo residuo del cestello in funzione.
   - Nel display del cestello che non sta ancora lavorando compare *HOLd*.

- Il processo di cottura si avvia per entrambi i cestelli con le relative impostazioni.
- Tempo e temperatura non possono essere più modificati.
- Il cestello con il tempo di cottura più breve termina circa 15 secondi prima del cestello con il tempo di cottura più lungo.
- Se i due cestelli hanno lo stesso tempo di cottura, il primo cestello avvia il processo di cottura 15 secondi prima del secondo cestello.
- Al termine del tempo di cottura di ciascun cestello vengono emessi 3 segnali acustici. Al termine del tempo di cottura dei due cestelli compare brevemente *End*. Poi l'apparecchio passa alla modalità standby.

8.10 Fine del processo di cottura

- Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, viene emesso un segnale acustico e sui display **14**/**16** compare *End*. L'apparecchio passa allo standby.

NOTA: se si imposta una temperatura maggiore di 200 °C, al termine del processo di cottura viene attivata automaticamente la funzione di raffreddamento. Sul display compare *COOL* e il ventilatore continua a funzionare per 1 minuto. Questo processo di raffreddamento non può essere messo in pausa.

- È necessaria una superficie d'appoggio resistente al calore per il cestello **7**/**4**, nonché un piatto o una ciotola (eventualmente preriscaldati).
- Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, staccare la spina **11** dopo l'uso.

1. Estrarre il cestello **7**/**4** dall'alloggiamento **1** prendendolo dal manico **8**. Collocarlo sulla superficie d'appoggio resistente al calore.
2. Mettere i cibi sul piatto preparato o nella ciotola preparata.
3. 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. Reinserire il cestello **7**/**4** pieno nell'alloggiamento **1** e riavviare il processo di cottura. Dopo qualche minuto controllare il grado di doratura. Per farlo basta estrarre il cestello **7**/**4** dall'alloggiamento **1** prendendolo dal manico **8**.

8.11 Panoramica dei programmi

- La tabella che segue fornisce un primo aiuto per la regolazione relativa agli alimenti specificati.

Programma	Utilizzo	Temperatura preimpostata (intervallo regolabile)	Tempo preimpostato (intervallo regolabile)
AIR FRY	Patatine fritte congelate [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Riscaldamento	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Focaccine, torte e prodotti da forno	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min – 4 ore)
ULTRA CRISP	Per alimenti molto croccanti	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min)
ROAST	Bistecche, cotolette	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Disidratazione / asciugatura di alimenti (prugne / spicchi di mela)	60 °C (60 – 90 °C)	2 ore (1 ora – 24 ore)
PROVE	Fare riposare / lievitare la pasta lievitata	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 ore)

8.12 Tabella di cottura

- 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.

Alimento da cuocere	**°C**	**Minuti**	**Quantità ottimale per ogni cestello**	**Quantità massima per ogni cestello**
Patatine fritte[1]	190	25 – 30	500 g	640 g
Cosce di pollo[2]	200	30	450 g	750 g
Verdura[2]	150	25	400 g	750 g
Panini precucinati[2]	180	8	2 unità	3 unità
Focaccine	150	18	2 unità	4 unità
Filetto di salmone	200	15	100 g	300 g
Bistecca[2,3]	240	5 – 15	150 g	450 g
Gamberetti[3]	240	8	250 g	500 g

I numeri all'esponente [1, 2, 3] significano:
[1]: Scuotere o rivoltare ogni 5 minuti.
[2]: Scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.
[3]: Al termine del processo di cottura viene attivata automaticamente per 1 minuto la funzione di raffreddamento. Sul display compare *COOL*.

9. Ricette

9.1 Patatine fritte di due tipi con maionese alle erbe aromatiche

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti per la maionese

1	uovo
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 cucchiai	di olio di semi di girasole
	Sale

Preparazione

1. Per la maionese alle erbe aromatiche mettere uovo e la senape in un recipiente alto e frullarli con il 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 mescolare ciascun tipi con 1 cucchiaio d'olio in una ciotola.
6. Mettere le patatine nella friggitrice.
7. Friggere i due tipi di patatine fritte parallelamente con gli stessi valori.
8. Attivare la funzione **SYNC COOK** . Ora basta impostare i valori una sola volta e i due tipi di patatine fritte saranno pronti allo stesso tempo.
9. Impostare i valori **25 minuti** e **200 °C** e avviare la frittura.
10. **Dopo 15 minuti** ridurre la temperatura a **180 °C** e scuotere bene le patatine fritte.
11. Salare le patatine fritte e servirle con la maionese alle erbe aromatiche.

9.2 Alette di pollo marinate con patatine fritte surgelate

Ingredienti per 2 persone

Ingredienti

250 g	di patatine fritte surgelate
Circa 8	alette di pollo

Ingredienti per la marinata

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

Preparazione

1. Mescolare tutti gli ingredienti della marinata in una ciotola grande.
2. Aggiungere le alette di pollo alla ciotola, mescolarle con la marinata e farle riposare nella marinata per circa 1 ora.
3. Disporre le alette di pollo fianco a fianco sull'inserto del **cestello 1** e impostare i valori **15 minuti** e **190 °C**.
4. Mettere 250 di patatine fritte surgelate nel **cestello 2** e impostare **200 °C** e **20 minuti**.

5. Attivare la funzione **SYNC FINISH** e avviare la frittura.
   A questo punto i processi di cottura vengono sincronizzati in modo che i due cestelli saranno pronti allo stesso tempo.
6. A metà cottura mescolare bene o girare gli ingredienti in modo che si cuociano uniformemente.
7. Al termine del tempo di cottura controllare le alette di pollo e le patatine fritte e se sono cotte prelevarle.

9.3 Polpettine di carne tritata con verdure grigliate mediterranee

Ingredienti per 2 persone

Ingredienti per la marinata

2 cucchiai	di olio d'oliva
1	spicchio d'aglio
½ cucchiaino	di rosmarino
½ cucchiaino	di origano
½ cucchiaino	di maggiorana
	Sale, pepe

Ingredienti per le verdure grigliate

1	zucchina piccola
1	peperone rosso piccolo
1	cipolla
150 g	di pomodorini ciliegini

Ingredienti per le polpettine di carne tritata

250 g	di carne di manzo tritata
½	cipolla rossa piccola
	Olio d'oliva
3 gambi	di prezzemolo a foglia piatta
1	tuorlo
1 cucchiaio	di pangrattato
	Paprika in polvere (piccante)
	Sale, pepe

Preparazione

1. Sbucciare lo spicchio d'aglio e tritarlo finemente.
2. Mescolare tutti gli ingredienti della marinata in una ciotola.
3. Lavare e pulire le verdure.
4. Tagliare la zucchina e il peperone a bocconi.
5. Tagliare a metà i pomodorini ciliegini.
6. Tagliare la cipolla a spicchi.
7. Aggiungere le verdure alla marinata e mescolare accuratamente il tutto. Fare marinare le verdure mentre si preparano le polpettine di carne tritata.
8. Per le polpettine di carne tritata sbucciare la cipolla rossa, tritarla finemente e soffriggerla in un poco d'olio d'oliva.
9. Lavare il prezzemolo, scuoterlo per asciugarlo e tritare finemente le foglioline.
10. Lavorare la carne tritata con i dadini di cipolla preparati, il prezzemolo tritato, il tuorlo battuto e il pangrattato formando una massa omogenea, poi aromatizzarla a piacere.
11. Con le mani bagnate, formare polpettine uniformi da questa massa.
12. Disporre le polpettine di carne tritata sull'inserto del **cestello 1**. Impostare **180 °C** e **circa 15 minuti**.
13. Mescolare bene una volta le verdure marinate e metterle nel **cestello 2**. Impostare **180 °C** e **circa 20 minuti**.
14. Attivare la funzione **SYNC FINISH** e avviare la frittura.
    A questo punto i processi di cottura vengono sincronizzati in modo che i due cestelli saranno pronti allo stesso tempo.
15. A metà cottura mescolare bene o girare gli ingredienti in modo che si cuociano uniformemente.
16. Al termine del tempo di cottura controllare le polpettine di carne tritata e le verdure e se sono cotte prelevarle.

SUGGERIMENTO: i tempi di frittura dipendono dalle dimensioni delle polpettine o dei pezzetti di verdure.

9.4 Spiedini di zucchine e melanzane

Ingredienti per 4 porzioni

NOTA: non oltrepassare il livello di riempimento massimo! Eventualmente sarà necessario friggere in 2 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. Tagliere le zucchine e le melanzane a fette di 2 cm di spessore. 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**.
6. A metà del tempo di cottura girare gli spiedini.

9.5 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 cucchiai	di panna
6 cucchiai	di pangrattato
4 cucchiai	di mirtilli rossi in barattolo di vetro
	Sale, pepe

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.

9.6 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 cucchiaio	di olio d'oliva
300 g	di filetto di salmone (senza pelle)
1	rametto di prezzemolo
1	rametto di basilico
1 cucchiaio	di capperi
2 cucchiai	di burro morbido
1	limetta non trattata
	Sale, pepe

Preparazione

1. Sbucciare le patate, lavarle e cuocerle in acqua salata bollente. Poi scolare le patate e tagliarle a fette sottili.
2. Pulire gli spinaci, lavarli e farli sgocciolare bene.
3. Sbucciare gli scalogni e l'aglio e tagliarli a dadini. Soffriggerli con l'olio in una pentola.
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 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 e chiuderla bene ai lati.
14. Cuocere i cartocci gli uni accanto agli altri **a 200 °C per circa 20 minuti**.
15. Poi togliere la carta e servire subito.

9.7 Cime di cavolfiore con harissa

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

1	cavolfiore piccolo
3 cucchiai	di farina
150 ml	di latte di cocco
1 cucchiaino e ½	di paprika dolce
½ cucchiaino	di aglio in polvere
1 cucchiaio	di pasta di harissa (del grado di piccantezza desiderato)
	Sale, pepe

Preparazione

1. Pulire il cavolfiore e suddividerlo in cimette.
2. Lavorare il resto degli ingredienti formando un impasto spesso e liscio. Se l'impasto è troppo liquido, aggiungere un altro poco di farina.
3. Immergere le cime di cavolfiore nell'impasto una per una e far sgocciolare bene l'impasto in eccesso.
4. Cuocere a porzioni le cime di cavolfiore impanate. Perché diventino belle croccanti, è meglio che non siano troppo strette l'una con l'altra.
5. Impostare la temperatura su **180 °C** e il tempo di cottura su **20 minuti** e avviare la frittura.
6. A metà tempo girare le cime di cavolfiore.

SUGGERIMENTO: a questa preparazione si abbina bene una salsetta fresca allo yogurt.

9.8 Cavoletti di Bruxelles croccanti con pancetta

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

400 g	di cavoletti di Bruxelles
40 g	di pancetta magra
4	spicchi d'aglio
1 cucchiaio	di olio d'oliva
	Sale, pepe

SUGGERIMENTO: questa ricetta riesce al meglio con cavoletti di Bruxelles freschi, ma può essere preparata anche con cavoletti di Bruxelles freschi surgelati. In quel caso non tagliare le cime a metà. Tempo di cottura e temperatura restano uguali.

Preparazione

1. Pulire i cavoletti di Bruxelles e tagliare a metà le cime.
2. Tagliare la pancetta a strisce sottili.
3. Lasciare gli spicchi d'aglio interi senza sbucciarli.
4. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola e condirli a piacere con sale e pepe.
5. Cuocere il tutto **a 180 °C per circa 15 - 20 minuti**.
6. A metà tempo scuotere gli ingredienti o girarli.
7. Servire ogni porzione con 2 spicchi d'aglio. Secondo i gusti, spremere fuori la parte morbida degli spicchi d'aglio per accompagnare il resto.

9.9 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, origano

Preparazione

1. Spianare l'impasto per pizza su una superficie di lavoro infarinata e ritagliare rettangoli che su tutti i lati siano di 1 cm più piccoli della superficie del cestello.
2. Bucare leggermente l'impasto con una forchetta.
3. Tagliare la mozzarella a fette sottili.
4. Spalmare la passata di pomodoro sull'impasto, insaporire con sale, pepe e origano e guarnire con fette di mozzarella.
5. Cuocere i pezzi di pizza a porzioni **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.

9.10 Tortine di cioccolato con cuore liquido

Ingredienti per 8 tortine

NOTA: all'inizio controllare quante formine per focaccine entrano contemporaneamente nella friggitrice.

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 farlo sciogliere a bagnomaria.
2. Aggiungere il burro e fare sciogliere pure quello.
3. Battere le uova e lo zucchero a neve.
4. Setacciare la farina sopra la massa di uova e zucchero e formare un impasto liscio.
5. Incorporare delicatamente la miscela di cioccolato e burro.
6. Versare l'impasto nelle formine per focaccine.
7. Cuocere le tortine di cioccolato nell'apparecchio preriscaldato **per circa 5 - 6 minuti a 180 °C**.
8. Consumare le tortine di cioccolato calde.

10. Pulizia

PERICOLO di ustioni!

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

PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Staccare la spina 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 **7/4** e l'inserto **5** in lavastoviglie. Estrarre l'inserto **5** dal cestello **7/4** premendolo verso l'alto. Dopo la pulizia, durante il reinserimento assicurarsi che la convessità dell'inserto sia rivolta verso l'alto. Spingere l'inserto **5** in basso finché non tocca il fondo.

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

- Prima ammorbidire i resti di cibo attaccati.
- Lavare a mano il cestello **7/4** con acqua calda e detersivo per 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 detergente delicato.
- Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

Vano interno

1. Pulire il vano interno con una spugnetta morbida, poca acqua e un detergente delicato.
2. Passarvi più volte un 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.
- **Figura A:** avvolgere il cavo di collegamento **11** intorno all'avvolgicavo **10**.

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 Europea 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.

Errore	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 odore intensi	• Sull'elemento riscaldante **2** sono presenti alimenti che bruciano durante il riscaldamento? Il cestello **7**/**4** non deve essere riempito oltre il segno **MAX 6**.

14. Dati tecnici

Modello:	SHFDDR 2600 C2
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	2600 W
Assorbimento di potenza ad apparecchio spento: ≤ 0,5 W	
Passaggio allo stato di spegnimento: < 20 min.	

Simboli utilizzati

	Collegamento a massa
	**G**eprüfte **S**icherheit (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.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

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.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** 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, **telefonicamente** 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) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.

Centri assistenza

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

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

16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

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: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** 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, **telefonicamente** 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) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

(CH) Assistenza Svizzera
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

**IAN: 540832_2510 /
540833_2510 / 540834_2510**



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

Indice

1. Vista general 149
2. Uso adecuado 150
3. Indicaciones de seguridad 150
4. Volumen de suministro 153
5. Puesta en servicio 154
6. Resumen del cuadro de mandos y la pantalla 155
7. Información básica para freír 156
8. Uso 157
8.1 Conexión eléctrica 157
8.2 Encendido y apagado 157
8.3 Seleccionar la cesta de la freidora 157
8.4 Funcionamiento básico 158
8.5 Utilizar los programas 159
8.6 Puesta en marcha rápida 160
8.7 Interrumpir el proceso de cocción 160
8.8 La función SYNC COOK 161
8.9 La función SYNC FINISH 162
8.10 Fin del proceso de cocción 162
8.11 Resumen de los programas 163
8.12 Tabla de cocción 164
9. Recetas 165
9.1 Combinado de dos clases de patatas fritas con mayonesa a las finas hierbas 165
9.2 Alitas de pollo marinadas con patatas fritas congeladas 165
9.3 Albóndigas de carne picada con verduras asadas al estilo mediterráneo 166
9.4 Brochetas de calabacines y berenjenas 167
9.5 Camembert horneado con arándanos rojos 167
9.6 Salmón en papillote 168
9.7 Ramilletes de coliflor con harissa 168
9.8 Coles de Bruselas crujientes con panceta 169
9.9 Minipizza de jamón y rúcula 169
9.10 Tartaletas de chocolate con centro fundido 170
10. Limpieza 170
11. Conservación 171
12. Eliminación 171
13. Solución de problemas 172
14. Datos técnicos 172
15. Garantía de HOYER Handel GmbH 173

1. Vista general

1 Carcasa
2 Elemento calefactor (en la parte superior del interior)
3 Cuadro de mandos con indicadores y teclas
4 Cesta de la freidora [2]
5 Accesorio
6 **MAX** Marca de nivel de llenado máximo de la cesta de la freidora (3,5 litros por cada cesta de la freidora)
7 Cesta de la freidora [1]
8 Mango de la cesta de la freidora
9 Orificios de aire de escape
10 Pieza distanciadora con guardacable
11 Cable de conexión con enchufe

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nueva freidora de aire caliente.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el producto por primera vez, lea estas instrucciones de servicio detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones de servicio.**
- **Conserve estas instrucciones de servicio como información para el futuro.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte las instrucciones de servicio. Las instrucciones de servicio forman parte del producto.**

Esperamos que disfrute de su nueva freidora de aire caliente.

Símbolos en el aparato


Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.


Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

2. Uso adecuado

La freidora de aire caliente está diseñada para la cocción de alimentos en aire caliente a una temperatura máxima de hasta 240 °C.
La freidora de aire caliente está concebida para el uso doméstico. La freidora de aire caliente solo deberá utilizarse en el interior. Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

La freidora de aire caliente no es adecuada para calentar líquidos.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:


¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El uso erróneo puede provocar lesiones.



- No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., los orificios de aire de escape en la parte posterior. Agarre las cestas de la freidora únicamente por el mango.
- Mientras fríe saldrá vapor caliente por los orificios de aire de escape. No acerque las manos al vapor.
- Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- No limpie los elementos calefactores en húmedo.
- Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en …
  … comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
  … fincas rústicas;
  … hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
  … y en apartamentos rurales.
- Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase “Limpieza” en la página 170).

¡PELIGRO para los niños!

- Procure que los niños nunca puedan tirar abajo la freidora de aire caliente mientras está caliente (p. ej., tirando del cable de red). ¡Las escaldaduras pueden suponer un peligro de muerte!
- El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.

¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.

¡PELIGRO para las aves!

- Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. Cuando utilice este aparato, traslade las aves a otro lugar.

¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévelo a revisión a un taller especializado.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- No ponga en funcionamiento el aparato si este o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- Si utiliza un alargador, este deberá ser suficiente para los datos técnicos de este aparato.
- No conecte el aparato a una toma de corriente múltiple. Podría producirse una sobrecarga.
- Coloque el cable de conexión de modo que nadie lo pise, se enganche o tropiece con él.
- Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con tomas de tierra, correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- Al instalar el aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable de conexión.

- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
  - después de cada uso
  - si se produce una avería
  - cuando no utilice el aparato
  - antes de limpiar el aparato
  - en caso de tormenta
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un taller especializado o por el servicio técnico.



¡PELIGRO de incendio!

- ⊙ No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión.
- ⊙ Vigile la freidora de aire caliente en todo momento mientras esté en funcionamiento. De esa forma se dará cuenta a tiempo de los problemas que puedan surgir a través de los olores o ruidos inusuales.
- ⊙ No cubra nunca el aparato ni lo coloque sobre objetos blandos (como p. ej., toallas).
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Haga funcionar la freidora de aire caliente exclusivamente sobre una superficie de trabajo firme, lisa, antideslizante, seca y no inflamable para evitar que se vuelque o se deslice desplazándose.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ No toque las superficies calientes del aparato ni el interior. Utilice manoplas para horno o agarradores.
- ⊙ Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Utilice solamente accesorios originales.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ Procure que los alimentos no entren en contacto con los elementos calefactores calientes situados en la parte superior de los interiores ni se queden adheridos a estos.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

4. Volumen de suministro

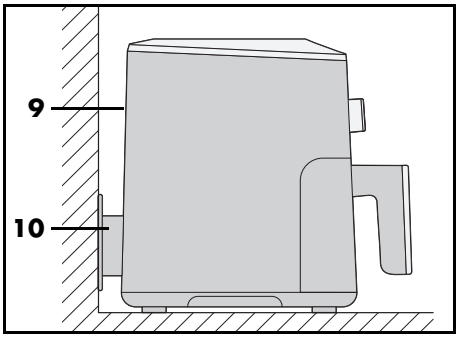
1 freidora de aire caliente
2 cestas de la freidora **7**/**4** con accesorios **5**
1 instrucciones de servicio

5. Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje. **En concreto, el espacio interior debe estar totalmente libre de restos de embalaje, como por ejemplo, trocitos de poliestireno.**

¡PELIGRO de incendio!

En la parte posterior del aparato se encuentran los orificios de aire de escape **9** y la pieza distanciadora **10**. Durante el funcionamiento sale vapor caliente por los orificios de aire de escape.

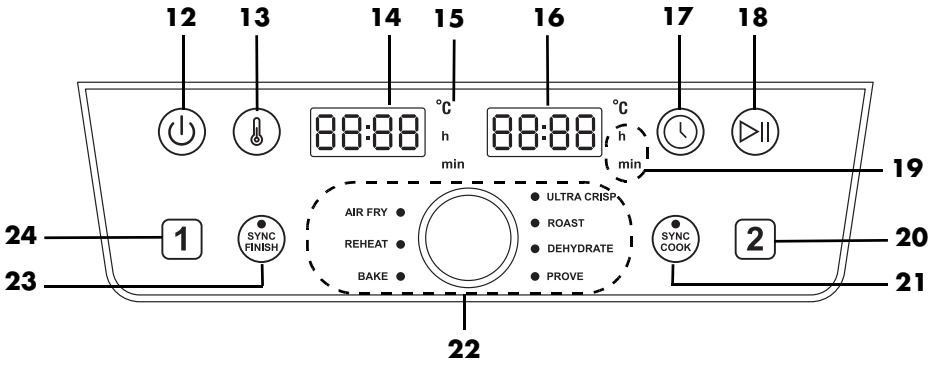


- ⊙ Nunca cubra los orificios de aire de escape **9**.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto se debe a los medios de montaje del elemento calefactor **2** y no es ningún fallo del producto. Procure que haya suficiente ventilación.

- Retire las láminas protectoras y cintas adhesivas del aparato, pero no retire la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
- Compruebe que estén todos los accesorios y que no presenten daños.
- Limpie el aparato y todos los accesorios antes de usarlos por primera vez.
- Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, lisa, antideslizante y resistente al calor.
- Introduzca el enchufe **11** en una toma de corriente que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.

6. Resumen del cuadro de mandos y la pantalla



12 ⏻ Tecla: encendido/apagado

13 Tecla: temperatura

14 Pantalla: indicador, p. ej., de temperatura y tiempo de cocción de la cesta de la freidora 1

15 **°C** en ambas cestas: se ilumina si se muestra la temperatura

16 Pantalla: indicador, p. ej., de temperatura y tiempo de cocción de la cesta de la freidora 2

17 Tecla: tiempo

18 ⏯ Tecla: inicio/pausa

19 **h min** en ambas cestas: indicador de tiempo: en minutos (min) y horas (h)
en funcionamiento: indicador de tiempo de funcionamiento restante

20 2 Tecla: seleccionar cesta de la freidora 2

21 SYNC COOK Tecla/LED **SYNC COOK**: ambas cestas de la freidora funcionan con los mismos valores

22 Regulador giratorio: ajuste de temperatura y tiempo de cocción, selección de programa
AIR FRY (fritura)
REHEAT (calentamiento)
BAKE (horneado)
ULTRA CRISP (superficies crujientes)
ROAST (asado)
DEHYDRATE (desecado)
PROVE (dejar reposar la masa)

23 SYNC FINISH Tecla/LED **SYNC FINISH**: se sincroniza la finalización de ambas cestas de la freidora

24 1 Tecla: seleccionar cesta de la freidora 1

7. Información básica para freír

Preparación de los alimentos

- Todos los alimentos que vayan a freírse deben estar tan secos como sea posible. Seque bien los alimentos para freír y, en su caso, retire el hielo de los alimentos congelados.
- Retire todo el agua y el hielo que sea posible de los alimentos congelados antes de echar los alimentos a la freidora de aire caliente.
- Al freír alimentos empanados, procure que el rebozado quede tan adherido como sea posible a los alimentos para freír.

Tiempo y temperatura de fritura

- Para un resultado sano y sabroso es preciso respetar con exactitud la selección de temperatura y el tiempo de fritura que figuran en las indicaciones del embalaje.
- Fría únicamente pequeñas cantidades cada vez.
- Las cestas de la freidora **7/4** no deben llenarse por encima de la marca **MAX 6**.
- La acrilamida puede resultar cancerígena. Para mantener al mínimo posible la formación de acrilamida, evite un tostado excesivo.

Para conseguir un tostado uniforme [1] [2]

[1]: Sacudir o girar pasado ¼ del tiempo de cocción, es decir, 3 veces durante el tiempo de cocción.
[2]: Sacudir o girar pasada la mitad del tiempo de cocción.

Si desea que los alimentos (p. ej., las patatas fritas o los nuggets de pollo) alcancen un tostado uniforme, deberá sacudirlos entre 1 y 3 veces durante el proceso de fritura.

1. Agarre las cestas de la freidora **7/4** por el mango **8** para sacarlas de la carcasa **1** y sacuda los ingredientes. Al sacudir, procure que, p. ej., las patatas fritas se mezclen bien y de esa forma las patatas sin freír del todo que estén en el interior salgan hacia fuera. El aparato se apaga automáticamente al retirar las cestas de la freidora **7/4**.
2. Vuelva a colocar las cestas de la freidora **7/4** en el aparato. El aparato vuelve a encenderse automáticamente hasta que termine el tiempo de cocción.

Horneado

No se debe añadir **en ningún caso** masa directamente a las cestas de la freidora **7/4**. Una vez preparada, añada la masa a un molde para horno u otro molde resistente al calor (p. ej., moldes para magdalenas). A continuación, coloque los moldes con la masa en las cestas de la freidora **7/4**.

Información del embalaje

Si no encuentra tiempos de cocción para freidoras de aire caliente en el embalaje de los alimentos congelados, guíese por los tiempos indicados para los hornos de circulación de aire.

8. Uso

¡PELIGRO de quemaduras!

⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., los orificios de aire de escape **9** en la parte posterior.

⊙ Utilice manoplas para horno o agarradores para sujetar las cestas de la freidora **7**/**4**.

⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por los orificios de aire de escape **9**. No acerque las manos al vapor.

⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

⊙ ¡El aparato no debe usarse bajo ningún concepto sin las cestas de la freidora **7**/**4**!

8.1 Conexión eléctrica

- Una vez montado el aparato, introduzca el enchufe **11** en una toma de tierra que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.

8.2 Encendido y apagado

- Pulse la tecla de encendido/apagado ⏻ **12** para conectar el aparato desde el modo de espera.
  - Se escuchará una breve señal acústica y en la pantalla aparecerá brevemente *HI*.
  - La temperatura preajustada *180 °C* se indica en las pantallas **14**/**16**.
- Pulsando de nuevo la tecla de encendido/apagado ⏻ **12**, el aparato puede conmutarse en cualquier momento al modo de espera. Esto funciona también desde programas en curso.
  - Se escuchará una breve señal acústica y en la pantalla aparecerá brevemente *bYE*.
  - Todas las luces de la pantalla se apagan.
  - El ventilador se detiene.

8.3 Seleccionar la cesta de la freidora

1. Pulse la tecla de encendido/apagado ⏻ **12** para conectar la freidora.
2. Pulsando la tecla 1 o 2 seleccione la cesta de la freidora **7**/**4** deseada. El símbolo de la cesta de la freidora seleccionada parpadea.

NOTA: si no se pulsa ninguna tecla en el intervalo de 15 segundos, el símbolo para la cesta de la freidora seleccionada deja de parpadear. En ese caso, pulse de nuevo la tecla 1 o 2 para continuar con los ajustes.

8.4 Funcionamiento básico

Para los siguientes puntos se aplica:
- El aparato está encendido.
- La cesta de la freidora **7/4** se ha seleccionado pulsando la tecla 1 o 2.

Acceder a los programas
- Pulse el regulador giratorio **22** y gírelo hasta que el LED del programa deseado se ilumine, entonces se habrá seleccionado.

Cocina manual
- Puede ajustar directamente la temperatura y el tiempo de cocción. Pulsando la tecla ⏯ **18** se inicia la cocción con los valores ajustados.

Modificar la temperatura

La temperatura puede ajustarse en pasos de 5 grados entre 40 y 240 °C.

En los programas la temperatura tan solo puede ajustarse de forma limitada. Consulte las indicaciones exactas sobre los márgenes ajustables en la tabla con el resumen de los programas (véase "Resumen de los programas" en la página 163).
- Pulse la tecla 🌡 **13**. En la pantalla **14** o **16** parpadeará la temperatura.
- Gire el regulador giratorio **22** hasta que aparezca la temperatura deseada. El parpadeo se detiene aprox. 5 segundos después de ajustar. La nueva temperatura se adoptará.

NOTA: si la temperatura está ajustada por encima de 200 °C, al finalizar el proceso de cocción se activa automáticamente la función aire frío. En la pantalla aparece *COOL* y el ventilador sigue funcionando en inercia durante 1 minuto. No es posible pausar este proceso de enfriado.

Modificar el tiempo

El tiempo de cocción puede ajustarse en pasos de 1 minuto entre 1 y 60 minutos.
- Si la temperatura está ajustada por encima de 200 °C, hasta 30 minutos.
- En el programa **BAKE** entre 1 minuto y 4 horas.
- En el programa **DEHYDRATE** en pasos de 15 minutos entre 1 hora y 24 horas.
- En el programa **PROVE** en pasos de 5 minutos entre 15 minutos y 4 horas.

- Pulse la tecla 🕓 **17**. En la pantalla parpadeará el tiempo.
- Gire el regulador giratorio **22** hasta que aparezca el tiempo deseado. El parpadeo se detiene aprox. 5 segundos después de ajustar. El nuevo tiempo se adoptará.

NOTA: tras aprox. 5 minutos sin manejarlo, el aparato se conmuta al modo de espera.

8.5 Utilizar los programas

NOTAS:

- Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor **2** caliente situado en la parte superior del interior ni se queden adheridos a este.
- Excepto en el programa **SYNC FINISH**, puede modificar en cualquier momento la temperatura y el tiempo de cocción.
- En el programa **AIR FRY** se recuerda la necesidad de girar los alimentos cada 5 minutos mediante una señal acústica.
- En el programa **ULTRA CRISP** aparece en la pantalla *COOL* al finalizar el programa. El ventilador sigue funcionando aprox. 1 minuto. En la pantalla se puede ver *End*, se escuchan tres señales acústicas y el aparato pasa al modo de espera.
- Mientras la función *COOL* esté activa, la tecla ⏯ no funciona.
- Para evitar pérdidas de calor, el proceso de cocción no debería iniciarse hasta que ambas cestas de la freidora **7**/**4** estén totalmente introducidas.
- Para realizar un cambio de programa, ponga siempre primero el aparato en el modo de espera pulsando la tecla de encendido/apagado ⏻ **12** y después vuelva a encenderlo.

El aparato cuenta con programas preajustados para algunos alimentos y tipos de preparación. Cuando selecciona un programa, puede efectuar además los siguientes ajustes en cualquier momento:

- Temperatura
- Tiempo de cocción
- Tras activar la función **SYNC FINISH**, no podrá modificar la temperatura ni el tiempo de cocción.

1. Prepare los alimentos y añádalos a la cesta de la freidora **7**/**4**.
2. Deslice la cesta de la freidora en la carcasa **1**.
3. Pulse la tecla de encendido/apagado ⏻ **12** para encender.
4. Pulsando la tecla 1 o 2 seleccione la cesta de la freidora deseada.
5. Pulse el regulador giratorio **22**.
6. Gire el regulador giratorio hasta que se ilumine el LED junto al programa deseado. En las pantallas **14** o **16** se indica la temperatura para el programa seleccionado.

NOTA: para modificar la temperatura pulse la tecla 🌡 **13**, para modificar el tiempo pulse 🕓 **17**. Mientras el valor correspondiente esté parpadeando en la pantalla **3**, podrá modificarse girando el regulador giratorio. Después de girar espere aprox. 5 segundos. El indicador deja de parpadear y el nuevo valor se adopta.

7. Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla de inicio/pausa ⏯ **18**. El programa se inicia.
   - En las pantallas se indica el tiempo de funcionamiento restante. Los valores para la temperatura y el tiempo pueden modificarse pulsando 🌡 **13** o 🕓 **17** mientras el programa está en curso.

8.6 Puesta en marcha rápida

1. Encienda el aparato desde el modo de espera con la tecla de encendido/apagado ⏻ **12**.
2. Pulsando la tecla de inicio/pausa ⏯ **18** se inicia la cocción con la temperatura de *180 °C* preajustada y el tiempo de cocción de *15 min* preajustado para ambas cestas de la freidora.
3. Si desea utilizar una única cesta de la freidora, antes del inicio pulse la tecla 1 o 2.

NOTAS:

- Si selecciona una temperatura superior a 200 °C, el tiempo tan solo puede ajustarse hasta un máximo de 30 minutos.
- En la pantalla aparece *COOL* al finalizar el programa. El ventilador sigue funcionando aprox. 1 minuto. En la pantalla se puede ver *End*, se escuchan tres señales acústicas y el aparato pasa al modo de espera.

8.7 Interrumpir el proceso de cocción

NOTA: una pausa demasiado larga puede influir muy negativamente en el resultado de la cocción.

En cualquier momento puede interrumpir el proceso de cocción, p. ej., para comprobar el grado de tostado.

1. Agarre la cesta de la freidora **7**/**4** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1**. El aparato se apaga automáticamente al retirar la cesta.
   - El tiempo de funcionamiento restante parpadea.
   - El LED junto al programa seleccionado parpadea.
   - El ventilador se detiene hasta que la cesta de la freidora **7**/**4** se haya introducido de nuevo.
2. Vuelva a colocar la cesta de la freidora en el aparato. El aparato vuelve a encenderse automáticamente hasta que haya transcurrido el tiempo de cocción.

o

1. Pulse brevemente la tecla de inicio/pausa ⏯ **18** para interrumpir el proceso de cocción.
   - El tiempo de funcionamiento restante parpadea.
   - El LED junto al programa seleccionado parpadea.
   - El ventilador se detiene.
2. Pulse de nuevo la tecla de inicio/pausa ⏯ **18** para continuar con el proceso de cocción.
   - El tiempo de funcionamiento restante sigue avanzando en cuenta atrás.
   - El ventilador continúa funcionando.

8.8 La función SYNC COOK

Con esta función podrá preparar cantidades más grandes con el mismo tiempo de cocción y temperatura en ambas cestas de la freidora al mismo tiempo.
La temperatura y el tiempo de cocción preajustados para ambas cestas de la freidora son 180 °C y 15 minutos. Puede modificar los valores ajustados o seleccionar un programa.

1. Pulse la tecla de encendido/apagado ⏻ para conectar la freidora.
2. Pulse la tecla **SYNC COOK** **21**.
3. Ajuste la temperatura pulsando la tecla **13** y el tiempo pulsando la tecla **17**.
   o
   Seleccione uno de los programas pulsando y girando el regulador giratorio.
4. Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla de inicio/pausa ⏯ **18**.

Los valores ajustados se emplean en ambas cestas de la freidora.

- El LED **SYNC COOK** **21** se ilumina.
- En su caso, se ilumina el LED del programa seleccionado.
- Se indica el tiempo restante.

NOTA: puede modificar en cualquier momento los valores de temperatura y tiempo de cocción durante el proceso de cocción.

Durante el proceso de cocción también puede cambiar a un programa.

1. Pulse durante el proceso de cocción la tecla de inicio/pausa ⏯ **18**.
2. Seleccione el programa deseado pulsando y girando el regulador giratorio.
3. Pulse de nuevo la tecla de inicio/pausa ⏯ **18**.

Ambas cestas de la freidora seguirán funcionando con el programa seleccionado.

Puede cancelar en cualquier momento la función **SYNC COOK**.

1. Pulse de nuevo la tecla **SYNC COOK** **21** durante el proceso de cocción.
   - El LED **21** se apagará.
   - Cualquier programa que no haya finalizado antes de pulsar la tecla **21** continuará para ambas cestas de la freidora.
2. Dado el caso, seleccione una cesta de la freidora pulsando 1 o 2.
3. Introduzca ahora los nuevos valores deseados para la cesta de la freidora.

Ambas cestas de la freidora seguirán funcionando por separado con los valores ajustados.

8.9 La función SYNC FINISH

También puede sincronizar las cestas de la freidora **7**/**4**.

1. Pulse la tecla de encendido/apagado ⏻ **12** para conectar la freidora.
2. Pulse la tecla 1 para seleccionar la cesta de la freidora **7**.
3. Ajuste el tiempo de cocción, la temperatura o un programa pulsando y girando el regulador giratorio.
4. Pulse la tecla 2 para seleccionar la cesta de la freidora **4**.
5. Ajuste el tiempo de cocción, la temperatura o un programa.
6. Pulse la tecla **SYNC FINISH** **23**.
7. Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla de inicio/pausa ⏯ **18**.
   - El LED **SYNC FINISH** **23** se ilumina.
   - Se indica el tiempo de funcionamiento restante en la pantalla de la cesta de la freidora en funcionamiento.
   - En la pantalla de la cesta de la freidora que todavía no funciona se muestra *HOLd*.

- El proceso de cocción se inicia para ambas cestas de la freidora con los ajustes respectivos.
- El tiempo y la temperatura ya no pueden adaptarse.
- La cesta de la freidora con el tiempo de cocción más corto finalizará aprox. 15 segundos antes que la cesta de la freidora con el tiempo de cocción más largo.
- Si ambas cestas de la freidora tienen el mismo tiempo de cocción, la primera cesta de la freidora comenzará el proceso de cocción 15 segundos antes que la segunda cesta de la freidora.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción de cada cesta de la freidora sonarán 3 señales acústicas. Al finalizar el tiempo de cocción de ambas cestas de la freidora aparecerá brevemente *End*. Seguidamente, el aparato pasará al modo de espera.

8.10 Fin del proceso de cocción

- Cuando el programa haya llegado al final, se escuchará una señal acústica y en las pantallas **14**/**16** aparecerá *End*. El aparato se pone en modo de espera.

NOTA: si la temperatura está ajustada por encima de 200 °C, al finalizar el proceso de cocción se activa automáticamente la función aire frío. En la pantalla aparece *COOL* y el ventilador sigue funcionando en inercia durante 1 minuto. No es posible pausar este proceso de enfriado.

- Necesitará una base de apoyo resistente al calor para la cesta de la freidora **7**/**4** así como un plato o un recipiente (en caso necesario, precalentado).
- Para desconectar el aparato de la red, retire el enchufe **11** después de su uso.

1. Agarre la cesta de la freidora **7**/**4** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1**. Colóquela sobre la base de apoyo resistente al calor.
2. Sirva los alimentos en el plato o el recipiente preparado.
3. Deje enfriar el aparato y el accesorio antes de limpiarlos.

NOTA: si, p. ej., el grado de tostado todavía no es el que usted desea, puede modificar manualmente el proceso de cocción. Vuelva a deslizar la cesta de la freidora **7**/**4** llena para insertarla en la carcasa **1** e inicie de nuevo el proceso de cocción. Pasados un par de minutos, compruebe el grado de tostado. Para ello, simplemente agarre la cesta de la freidora **7**/**4** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1**.

8.11 Resumen de los programas

- La tabla siguiente ofrece consejos de ajuste básicos para los alimentos indicados.

Programa	Uso	Temperatura preajustada (rango ajustable)	Tiempo preajustado (rango ajustable)
AIR FRY	Patatas fritas congeladas [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Calentamiento	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Magdalenas, pasteles y panadería	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 h)
ULTRA CRISP	Para alimentos muy crujientes	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min.)
ROAST	Filetes, chuletas	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Deshidratar / secar alimentos (ciruelas / rodajas de manzana)	60 °C (60 – 90 °C)	2 horas (1 h – 24 h)
PROVE	Dejar reposar la masa de levadura	75 °C (35 °C / 75 °C)	45 min. (15 min. – 4 h)

8.12 Tabla de cocción

- Las indicaciones de temperaturas y tiempos de la tabla de cocción son valores orientativos. En función de las características, el tamaño y la cantidad de los alimentos, así como de sus propias preferencias, la temperatura y el tiempo pueden variar.

Alimentos a cocinar	**°C**	**Minutos**	**Cantidad óptima por cesta**	**Cantidad máxima por cesta**
Patatas fritas[1]	190	25 – 30	500 g	640 g
Muslos de pollo[2]	200	30	450 g	750 g
Verdura[2]	150	25	400 g	750 g
Panecillo para hornear[2]	180	8	2 unidades	3 unidades
Magdalenas	150	18	2 unidades	4 unidades
Filete de salmón	200	15	100 g	300 g
Filete[2,3]	240	5 – 15	150 g	450 g
Gambas[3]	240	8	250 g	500 g

Los números volados [1, 2, 3] significan:
[1]: Sacudir o girar cada 5 minutos.
[2]: Sacudir o girar pasada la mitad del tiempo de cocción.
[3]: Al finalizar el proceso de cocción se activa automáticamente la función aire frío durante 1 minuto. En la pantalla aparece *COOL*.

9. Recetas

9.1 Combinado de dos clases de patatas fritas con mayonesa a las finas hierbas

Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes para la mayonesa

1	huevo
1 cucharadita	mostaza
125 ml	aceite de girasol
1 cucharadita	perejil picado fino
1 cucharadita	perifollo picado fino
1 cucharadita	zumo de limón
	Sal y pimienta

Ingredientes para las patatas fritas

250 g	boniatos
250 g	patatas con textura consistente
2 cucharadas	aceite de girasol
	Sal

Preparación

1. Para hacer la mayonesa a las finas hierbas, introducir el huevo y la mostaza en un vaso alto y mezclar con una batidora de mano.
2. Mientras se bate, añadir un chorrito fino de aceite hasta conseguir una masa cremosa y homogénea.
3. Añadir las hierbas y sazonar con sal, pimienta y zumo de limón.
4. Pelar, lavar y secar con papel de cocina las patatas y los boniatos.
5. Cortar las patatas y los boniatos en palillos de aprox. 1 cm de espesor y mezclar cada clase en un recipiente con 1 cucharada de aceite.
6. Añadir las patatas fritas a la freidora.
7. Freír los dos tipos de patatas fritas en paralelo con los mismos valores.
8. Activar la función **SYNC COOK**. Ahora los valores deberán ajustarse una sola vez y las dos clases de patatas fritas estarán listas al mismo tiempo.
9. Ajustar los valores **25 minutos** y **200 °C** e iniciar el proceso de fritura.
10. **Al cabo de 15 minutos** reducir la temperatura **a 180 °C** y sacudir bien las patatas fritas.
11. Salar las patatas fritas y servirlas con la mayonesa a las finas hierbas.

9.2 Alitas de pollo marinadas con patatas fritas congeladas

Ingredientes para 2 personas

Ingredientes

250 g	patatas fritas congeladas
Aprox. 8	alitas de pollo

Ingredientes para el marinado

6 cucharadas	aceite de colza o girasol
6 cucharadas	salsa Sweet 'n' Hot Chili
4 cucharadas	kétchup de tomate
4 cucharadas	vinagre
1 a 2 cucharaditas	sal
1 a 2 cucharaditas	pimentón
1 a 2 cucharaditas	copos de chile

Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes del marinado en un recipiente de gran tamaño.
2. Añadir las alitas de pollo al recipiente, mezclarlas con el marinado y dejarlas aprox. 1 hora dentro del marinado.
3. Colocar las alitas de pollo juntas en el accesorio de la **cesta de la freidora 1** y ajustar los valores **15 minutos** y **190 °C**.

4. Colocar 250 g de patatas fritas congeladas en la **cesta de la freidora 2** y ajustar **200 °C** y **20 minutos**.
5. Activar la función **SYNC FINISH** e iniciar el proceso de fritura.
   Sincronizar ahora los procesos de cocción de forma que las dos cestas de la freidora estén preparadas al mismo tiempo.
6. Mezclar/dar la vuelta a los ingredientes después de la mitad del tiempo de cocción para que se cocinen por igual.
7. Al finalizar el tiempo de cocción, probar las alitas de pollo y las patatas fritas y sacarlas si están bien hechas.

9.3 Albóndigas de carne picada con verduras asadas al estilo mediterráneo

Ingredientes para 2 personas

Ingredientes para el marinado

2 cucharadas	aceite de oliva
1	diente de ajo
½ cucharadita	romero
½ cucharadita	orégano
½ cucharadita	mejorana
	Sal y pimienta

Ingredientes para las verduras asadas

1	calabacín pequeño
1	pimiento morrón pequeño
1	cebolla
150 g	tomates *cherry*

Ingredientes para las albóndigas de carne picada

250 g	carne picada de ternera
½	cebolla morada pequeña
	Aceite de oliva
3 tallos	perejil liso
1	yema de huevo
1 cucharada	pan rallado
	Pimentón (picante)
	Sal y pimienta

Preparación

1. Pelar el diente de ajo y picarlo fino.
2. Mezclar todos los ingredientes del marinado en un recipiente.
3. Lavar y limpiar la verdura.
4. Cortar los calabacines y el pimiento en trozos pequeños.
5. Dividir en dos los tomates *cherry*.
6. Cortar la cebolla en gajos.
7. Añadir la verdura al marinado y mezclarlo todo bien. Dejar marinar la verdura mientras se preparan las albóndigas de carne picada.
8. Para las albóndigas de carne picada, pelar la cebolla morada, picarla fina y rehogarla en un poco de aceite de oliva hasta que quede transparente.
9. Lavar el perejil, sacudirlo para secarlo y picar finas las hojas.
10. Amasar la carne picada con los daditos de cebolla preparados, el perejil picado, la yema de huevo batida y el pan rallado hasta obtener una masa uniforme y condimentar al gusto.
11. Con las manos húmedas formar bolitas uniformes de la masa de carne picada.
12. Colocar las albóndigas de carne picada en el accesorio de la **cesta de la freidora 1.** Ajustar **180 °C** y **aprox. 15 minutos**.
13. Mezclar ahora la verdura marinada y colocarla en la **cesta de la freidora 2**. Ajustar **180 °C** y **aprox. 20 minutos**.

14. Activar la función **SYNC FINISH** e iniciar el proceso de fritura.
    Sincronizar ahora los procesos de cocción de forma que las dos cestas de la freidora estén preparadas al mismo tiempo.
15. Mezclar/dar la vuelta a los ingredientes después de la mitad del tiempo de cocción para que se cocinen por igual.
16. Al finalizar el tiempo de cocción, comprobar las albóndigas de carne picada y la verdura y sacarlas si están bien hechas.

CONSEJO: los tiempos de fritura dependen del tamaño de las albóndigas de carne picada y los trozos de verdura.

9.4 Brochetas de calabacines y berenjenas

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: ¡tener en cuenta el nivel de llenado máximo! Es posible que se necesiten 2 procesos de fritura.

Ingredientes

½ cucharadita	pimienta
½ cucharadita	pimienta de Jamaica
½ cucharadita	cilantro
½ cucharadita	tomillo seco
½ cucharadita	orégano seco
1 cucharadita	sal
50 ml	aceite de oliva
2	berenjenas
2	calabacines
2	cebollas
	Brochetas de madera

Preparación

1. Mezclar las hierbas, las especias y el aceite en un recipiente.
2. Cortar los calabacines y las berenjenas en rodajas de 2 cm de espesor. Cortar las cebollas en cuartos.
3. Añadir la verdura a la mezcla de especias y aceite.
4. Insertar la verdura alternativamente en las brochetas.
5. Cocinar las brochetas a **200 °C durante 15 minutos**.
6. Dar la vuelta a las brochetas al pasar la mitad del tiempo de cocción.

9.5 Camembert horneado con arándanos rojos

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: primero, comprobar si los 4 quesos Camembert completos pueden colocarse unos junto a otros en la cesta de la freidora. En caso contrario, preparar los quesos Camembert en 2 procesos de fritura.

Ingredientes

4	quesos Camembert (hasta 150 g cada uno)
2	huevos
2 cucharadas	nata
6 cucharadas	pan rallado
4 cucharadas	arándanos rojos en conserva
	Sal y pimienta

Preparación

1. Batir los huevos con la nata y condimentar con sal y pimienta.
2. Verter el pan rallado en un plato hondo.
3. Pasar el Camembert refrigerado (entero o en cuartos) por la masa de huevo y empanarlo a continuación con el pan rallado hasta que el queso quede bien recubierto.
4. Hornear los trozos de Camembert a **200 °C durante aprox. 5 a 10 minutos** hasta que se doren.
5. Servir el Camembert con unos pocos arándanos rojos.

9.6 Salmón en papillote

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

250 g	patatas con textura consistente
100 g	espinacas frescas
1	chalota
1	diente de ajo
1 cucharada	aceite de oliva
300 g	filetes de salmón (sin piel)
1	ramita de perejil
1	ramita de albahaca
1 cucharada	alcaparras
2 cucharadas	mantequilla blanda
1	lima sin tratar
	Sal y pimienta

Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y cocerlas en agua salada hirviendo. A continuación escurrir las patatas y cortarlas en rodajas finas.
2. Limpiar y lavar las espinacas, y dejarlas escurrir bien.
3. Pelar la chalota y el ajo y cortarlos en daditos. Rehogar la cebolla en una cazuela con aceite hasta que quede transparente.
4. Añadir las espinacas y rehogarlas también brevemente hasta que las hojas se junten. A continuación, retirar la cazuela del fuego y dejarla a un lado.
5. Lavar el salmón, secarlo con papel de cocina y cortarlo en dos trozos.
6. Lavar el perejil y la albahaca, sacudirlos para secarlos y picar finas las hojas.
7. Dejar escurrir las alcaparras y picarlas en trozos grandes.
8. Amasar las alcaparras y las hierbas picadas con la mantequilla.
9. Lavar la lima con agua caliente, secarla con papel de cocina y cortarla en rodajas.
10. Preparar dos trozos grandes de papel de horno.
11. Colocar las rodajas de patata en el medio y condimentarlas con sal y pimienta. Poner encima las espinacas y el salmón.
12. Añadir la mantequilla con alcaparras desmenuzada sobre el salmón y cubrirlo con las rodajas de lima.
13. Plegar el papel por encima de los ingredientes, cerrarlo bien por los lados.
14. Cocinar los papillotes juntos **a 200 °C durante aprox. 20 minutos**.
15. Retirar a continuación el papel y servir el plato inmediatamente.

9.7 Ramilletes de coliflor con harissa

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

1	coliflor pequeña
3 cucharadas	harina
150 ml	leche de coco
1½ cucharadita	pimentón dulce
½ cucharadita	ajo en polvo
1 cucharada	pasta harissa (picante al gusto)
	Sal y pimienta

Preparación

1. Lavar la coliflor y dividirla en ramilletes pequeños.
2. Remover el resto de los ingredientes hasta conseguir una masa lisa y espesa. Añadir un poco de harina si la masa está demasiado fluida.
3. Sumergir los ramilletes de coliflor uno a uno en la masa y dejar escurrir bien la masa sobrante.
4. Cocinar los ramilletes de coliflor empanados en porciones. No deben colocarse demasiado cerca unos de otros para que queden crujientes.

5. Ajustar la temperatura a **180 °C** y el tiempo de cocción a **20 minutos** e iniciar el proceso de fritura.
6. Dar la vuelta a los ramilletes de coliflor al pasar la mitad del tiempo.

CONSEJO: una salsa de yogur fresca queda muy bien como acompañamiento.

9.8 Coles de Bruselas crujientes con panceta

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

400 g	coles de Bruselas
40 g	panceta entreverada
4	dientes de ajo
1 cucharada	aceite de oliva
	Sal y pimienta

CONSEJO: esta receta queda mejor con coles de Bruselas frescas, pero se puede preparar también con coles de Bruselas congeladas. En ese caso no cortar los cogollos por la mitad. El tiempo de cocción y la temperatura no cambian.

Preparación

1. Lavar las coles de Bruselas y cortarlas por la mitad.
2. Cortar la panceta en tiras finas.
3. Dejar los dientes de ajo enteros y sin pelar.
4. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente y condimentar con sal y pimienta al gusto.
5. Cocinar todo **a 180 °C durante aprox. 15 a 20 minutos**.
6. Sacudir o dar la vuelta a los ingredientes al pasar la mitad del tiempo.
7. Servir cada ración con 2 dientes de ajo. Sacar la parte blanda de los dientes de ajo y comerla también si se desea.

9.9 Minipizza de jamón y rúcula

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

1 paquete	masa de pizza
1 lata	salsa de tomate
200 g	mozzarella
1 manojo	rúcula
100 g	jamón serrano
	Aceite de oliva
	Sal, pimienta, orégano

Preparación

1. Desenrollar la masa de pizza sobre una superficie de trabajo enharinada y recortar rectángulos que sean 1 cm más pequeños por todos los lados que la superficie de la cesta de la freidora.
2. Pinchar ligeramente la masa con un tenedor.
3. Cortar la mozzarella en rodajas finas.
4. Untar la masa con la salsa de tomate, condimentarla con sal, pimienta y orégano y cubrirla con las rodajas de mozzarella.
5. Hornear los trozos de pizza en porciones **a 180 °C durante aprox. 7 minutos**.
6. Distribuir el jamón serrano sobre los trozos y hornearlos de nuevo durante **3 a 5 minutos**.
7. Cuando la pizza se tueste ligeramente por el borde, retirar los trozos y distribuir por encima la rúcula lavada.
8. Rociar las minipizzas con un poco de aceite de oliva y servirlas.

CONSEJO: en función del grosor de la masa, la pizza necesitará entre 1 y 2 minutos más o menos.

9.10 Tartaletas de chocolate con centro fundido

Ingredientes para 8 tartaletas

NOTA: comprobar al principio cuántos moldes para magdalenas caben en la freidora al mismo tiempo.

Ingredientes

75 g	chocolate negro
3	huevos
75 g	mantequilla
75 g	azúcar
50 g	harina

Preparación

1. Picar el chocolate y derretirlo al baño María.
2. Añadir la mantequilla y derretirla también.
3. Batir los huevos y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa.
4. Tamizar la harina sobre la masa de huevos y azúcar y mezclarla hasta conseguir una masa lisa.
5. Incorporar la mezcla de mantequilla y chocolate.
6. Introducir la masa en los moldes para magdalenas.
7. Hornear las tartaletas de chocolate en el aparato precalentado **a 180 °C aprox. 5 a 6 minutos**.
8. Consumir las tartaletas de chocolate calientes.

10. Limpieza

¡PELIGRO de quemaduras!

- Deje enfriar el aparato antes de moverlo o limpiarlo.

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- Retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar la freidora de aire caliente.
- La freidora de aire caliente no puede sumergirse en agua.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

NOTA: tenga en cuenta que después de secarla todavía pueden quedar gotas de agua en las cavidades. Deje secar completamente todas las piezas al aire.

Accesorios

- Elimine los restos de alimentos más grandes.
- La cesta de la freidora **7**/**4** y el accesorio **5** se pueden lavar en el lavavajillas. Extraiga el accesorio **5** de la cesta de la freidora **7**/**4** retirándolo hacia arriba. Después de la limpieza, tenga cuidado de que la curvatura del accesorio señale hacia arriba cuando lo coloque de nuevo. Presione el accesorio **5** hacia abajo hasta que quede apoyado sobre la parte inferior.

NOTA: también puede fregar estas piezas a mano con agua caliente y detergente. Enjuague a fondo a continuación con agua limpia.

- Previamente deberá poner en remojo los restos de alimentos que se hayan quemado.
- Lave la cesta de la freidora **7**/**4** manualmente con agua caliente y detergente. Enjuague a fondo a continuación con agua limpia.
- Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de guardarlas o volver a utilizarlas.

Carcasa

- Limpie la carcasa **1** por fuera con un paño humedecido y con un poco de detergente suave.
- Séquelo con un paño de cocina.

Interior

1. Limpie el interior con una esponja suave, un poco de agua y detergente suave.
2. Friéguelo pasando varias veces un trapo de microfibra humedecido, enjuagándolo y escurriéndolo durante el proceso.
3. Séquelo con un paño de cocina.

11. Conservación

- Antes de guardar la freidora de aire caliente …
  … debe retirarse el enchufe **11**,
  … el aparato debe haberse enfriado y
  … todas las piezas deben estar totalmente secas.
- **Ilustración A:** enrolle el cable de conexión **11** alrededor del guardacable **10**.

12. Eliminación



Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.

Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

13. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.
Los alimentos aún no están listos una vez pasado el tiempo recomendado	• ¿La cantidad era demasiado grande o los trozos eran demasiado gruesos? • ¿La temperatura o el tiempo de cocción se han ajustado demasiado bajos?
Fuerte olor y humo	• ¿Hay restos de alimentos en el elemento calefactor **2** que se estén quemando durante el calentamiento? La cesta de la freidora **7/4** no debe llenarse por encima de la marca **MAX 6**.

14. Datos técnicos

Modelo:	SHFDDR 2600 C2
Tensión de la red:	220-240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	2600 W
Consumo de potencia en estado apagado: ≤ 0,5 W	
Cambiar al estado apagado: < 20 min.	

Símbolos empleados

	Puesta a tierra de protección
	**G**eprüfte **S**icherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
~	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

15. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,
Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.
Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.
Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del período de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo **IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.
- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510**.

Servicio técnico

(ES) Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indice

1. Vista geral 177
2. Utilização correta 178
3. Indicações de segurança 178
4. Material contido nesta embalagem 181
5. Colocação em funcionamento 182
6. Vista geral do painel de comando e do visor 183
7. Noções básicas para fritar 184
8. Utilização 185
8.1 Ligação à corrente 185
8.2 Ligar/desligar 185
8.3 Seleção do cesto de fritura 185
8.4 Operação básica 186
8.5 Utilizar os programas 187
8.6 Funcionamento com início rápido 188
8.7 Interromper o processo de cozedura 188
8.8 A função SYNC COOK 189
8.9 A função SYNC FINISH 190
8.10 Fim do processo de cozedura 190
8.11 Vista geral dos programas 191
8.12 Tabela de cozedura 192
9. Receitas 193
9.1 Batatas fritas de dois tipos com maionese de ervas aromáticas 193
9.2 Asas de frango marinadas com batatas fritas congeladas 193
9.3 Almôndegas com legumes grelhados à moda do Mediterrâneo 194
9.4 Espetadas de curgete e beringela 195
9.5 Camembert assado com airelas vermelhas 195
9.6 Salmão em papelote 196
9.7 Floretes de couve-flor com harissa 196
9.8 Couves-de-bruxelas estaladiças com bacon 197
9.9 Mini pizzas com presunto e rúcula 197
9.10 Petit gâteau 198
10. Limpar 198
11. Armazenamento 199
12. Eliminar 199
13. Solução do problema 200
14. Dados técnicos 200
15. Garantia da HOYER Handel GmbH 201

1. Vista geral

1 Caixa
2 Elemento de aquecimento (na parte superior do compartimento interior)
3 Painel de comando com indicações e teclas
4 Cesto de fritura 2
5 Acessório
6 **MAX** Marca para o nível de enchimento máximo do cesto de fritura (3,5 litros por cesto de fritura)
7 Cesto de fritura 1
8 Pega do cesto de fritura
9 Aberturas de saída de ar
10 Distanciador com enrolamento do cabo
11 Cabo de ligação com ficha de alimentação

Obrigado pela sua confiança!

Os nossos parabéns pela sua nova fritadeira de ar quente.

Para utilizar o produto com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente estas instruções de manejo antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito nestas instruções de manejo.**
- **Guarde estas instruções de manejo para consultas futuras.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar estas instruções de manejo. As instruções de manejo são parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova fritadeira de ar quente seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho


Este símbolo alerta-o para o contacto com a superfície quente.


O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.

2. Utilização correta

A fritadeira de ar quente foi prevista para cozinhar alimentos em ar quente à temperatura máxima de 240 °C.
A fritadeira de ar quente foi concebida para o uso doméstico. A fritadeira de ar quente só pode ser utilizada em espaços interiores. Este aparelho não se destina à utilização comercial.

Uso indevido previsível

A fritadeira de ar quente não é adequada para aquecer líquidos.

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso nestas instruções de manejo:


PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode provocar lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter em conta durante a utilização do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

- O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho se estas forem supervisionadas ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização em segurança e terem compreendido os perigos resultantes. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem limpar nem fazer a manutenção a cargo do utilizador, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- Uma utilização incorreta pode causar ferimentos.



- Não toque nos componentes quentes do aparelho como, p. ex., as aberturas de saída de ar na parte traseira. Agarre nos cestos de fritura apenas pela pega.
- Durante a fritura sai vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Não toque neste vapor.
- Se o cabo de ligação à corrente deste aparelho for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- Os elementos de aquecimento não podem ser limpos a húmido.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho também se destina a uso doméstico ou semelhante como, por exemplo,...
  - ... em cozinhas para utilização de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
  - ... em propriedades agrícolas;
  - ... para utilização de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
  - ... em pensões com serviço de pequeno-almoço.
- Consulte o capítulo referente à limpeza (ver “Limpar” na página 198).

⚠ *PERIGO para crianças!*

- Tenha o cuidado de nunca deixar as crianças arrastar a fritadeira de ar quente, quando está quente (p. ex., pelo cabo de ligação). Perigo de morte por escaldadura com gordura quente!
- O material de embalagem não é um brinquedo de criança. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico, existe perigo de asfixia.

⚠ *PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!*

- Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e animais de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.

⚠ *PERIGO para os pássaros!*

- Os pássaros respiram mais rapidamente, distribuem o ar no seu corpo de modo diferente e são muito mais pequenos do que as pessoas. Por isso, para os pássaros, pode ser muito perigoso respirar o fumo que sai do aparelho em funcionamento, mesmo que a quantidade de fumo seja muito reduzida. Quando utilizar este aparelho, recomendamos levar os pássaros para outra divisão.

⚠ *PERIGO de choque elétrico devido a humidade!*

- Proteja o aparelho contra a humidade e contra gotas ou salpicos de água.
- O aparelho, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser submersos em água ou qualquer outro líquido.
- Se entrar líquido no aparelho, retire imediatamente a ficha de alimentação da tomada. Antes da nova colocação em funcionamento do aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.
- Se o aparelho cair na água, desligue imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente e apanhe o aparelho só depois. Neste caso, não utilize mais o aparelho; contacte uma oficina especializada para o inspecionar.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.

⚠ *PERIGO devido a choque elétrico!*

- Não coloque o aparelho em funcionamento, se o aparelho ou o cabo de ligação apresentarem danos visíveis, ou se o aparelho tiver caído no chão.
- Se utilizar um cabo de extensão, este terá de ser suficiente para os dados técnicos deste aparelho.
- Não ligue o aparelho a uma tomada múltipla. Isso poderia causar sobrecarga.
- Disponha sempre o cabo de ligação de modo que ninguém o possa pisar, nem ficar preso ou tropeçar nele.
- Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente de fácil acesso, devidamente instalada e com contactos de ligação à terra, cuja tensão corresponda à indicada na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a conexão.
- Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos quentes. Não enrole o cabo de ligação em volta do aparelho.
- Ao instalar o aparelho tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou entalado.

- Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- Para extrair a ficha de alimentação da tomada de corrente, puxe sempre pela ficha de alimentação e nunca pelo cabo de ligação.
- Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente:
  - após cada utilização
  - se ocorrer uma falha
  - se não utilizar o aparelho
  - antes de limpar o aparelho
  - em caso de trovoada
- Para evitar quaisquer riscos, não altere o artigo de forma alguma. As reparações só podem ser efetuadas por uma oficina especializada ou no Centro de Assistência Técnica.



PERIGO de incêndio!

- Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.
- Supervisione a fritadeira de ar quente enquanto esta estiver em funcionamento. Deste modo poderá reconhecer qualquer problema a tempo, através de odores ou ruídos anormais.
- Nunca cubra o aparelho nem o coloque sobre objetos macios (como, p. ex., toalhas).
- Certifique-se de que deixa um espaço livre em todos os lados do aparelho e por cima do mesmo.
- Não utilize a fritadeira de ar quente por baixo de armários, em tomadas de parede nem perto de cortinas, papel ou objetos igualmente inflamáveis.
- Utilize a fritadeira de ar quente unicamente sobre uma superfície de trabalho estável, plana, antiderrapante, seca e não inflamável, para evitar que o aparelho possa tombar ou deslizar.



PERIGO de ferimentos por queimadura!

- Não toque nas superfícies quentes do aparelho e do compartimento interior. Use luvas de cozinha ou pegas.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar ou guardar.
- Não mova nem transporte a fritadeira de ar quente enquanto esta estiver ligada.

AVISO de danos materiais!

- Utilize apenas os acessórios originais.
- Nunca coloque o aparelho sobre superfícies quentes (p. ex., sobre uma placa de fogão) ou próximo de fontes de calor ou de chamas.
- Certifique-se de que os alimentos não tocam nos elementos de aquecimento quentes na parte superior dos compartimentos interiores e que não se colam aos mesmos.
- Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que risquem.
- O aparelho tem pés em plástico antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que corroam ou amoleçam os pés em plástico. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.

4. Material contido nesta embalagem

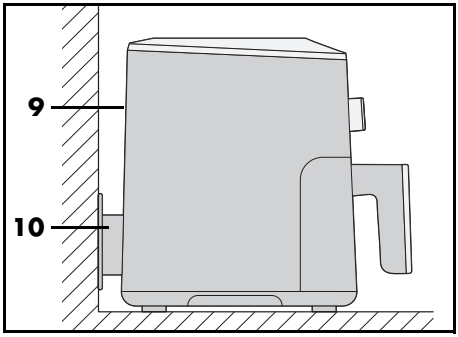
1 fritadeira de ar quente
2 cestos de fritura **7**/**4** com acessórios **5**
1 instruções de manejo

5. Colocação em funcionamento

- Remova todo o material de embalagem. **Em particular, o compartimento interior deve estar completamente livre de resíduos da embalagem, tais como, p. ex., bolas de esferovite.**

PERIGO de incêndio!

Na parte traseira do aparelho, encontram-se as aberturas de saída de ar **9** e o distanciador **10**. Durante o funcionamento, sai vapor quente das aberturas de saída de ar.

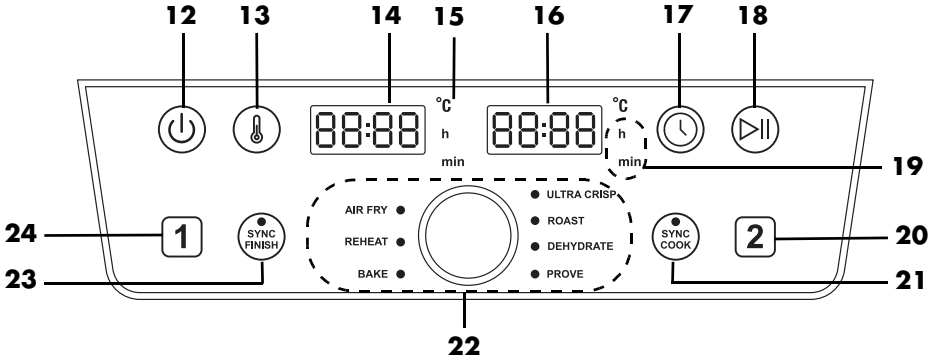


- ⊙ Nunca tape as aberturas de saída de ar **9**.
- ⊙ Não utilize a fritadeira de ar quente por baixo de armários, em tomadas de parede nem perto de cortinas, papel ou objetos igualmente inflamáveis.
- ⊙ Certifique-se de que deixa um espaço livre em todos os lados do aparelho e por cima do mesmo.

NOTA: durante o primeiro funcionamento pode surgir um pouco de fumo ou um cheiro estranho. Isto deve-se aos produtos utilizados para a montagem no elemento de aquecimento **2** e não se trata de uma falha do produto. Garanta uma boa ventilação.

- Remova as folhas protetoras e as fitas adesivas do aparelho, mas não retire a placa de características que se encontra na parte inferior do aparelho.
- Verifique se todos os acessórios estão presentes e sem danos.
- Limpe o aparelho e todos os acessórios antes da primeira utilização.
- Coloque o aparelho sobre uma base seca, plana, antiderrapante e resistente ao calor.
- Ligue a ficha de alimentação **11** a uma tomada de corrente que corresponda ao indicado na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível mesmo depois de se ter ligado o aparelho.

6. Vista geral do painel de comando e do visor



12 Tecla: Ligar/Desligar

13 Tecla: temperatura

14 Visor: indicação de, p. ex., temperatura e tempo de cozedura do cesto de fritura 1

15 °C Em ambos os cestos: acende-se quando a temperatura é indicada

16 Visor: indicação de, p. ex., temperatura e tempo de cozedura do cesto de fritura 2

17 Tecla: tempo

18 Tecla: Start/Pausa

19 h min Em ambos os cestos: indicação do tempo: em minutos (min) e horas (h) a funcionar: indicação do tempo restante

20 2 Tecla: seleção do cesto de fritura 2

21 Tecla/LED **SYNC COOK**: ambos os cestos de fritura trabalham com os mesmos valores

22 Regulador rotativo: regulação da temperatura e do tempo de cozedura, seleção do programa
AIR FRY (fritar)
REHEAT (aquecer)
BAKE (cozer)
ULTRA CRISP (superfícies estaladiças)
ROAST (assar)
DEHYDRATE (desidratar)
PROVE (levedar massa)

23 Tecla/LED **SYNC FINISH**: a finalização de ambos os cestos de fritura é sincronizada

24 1 Tecla: seleção do cesto de fritura 1

7. Noções básicas para fritar

Preparação dos alimentos

- Antes de fritar, todos os alimentos devem estar o mais secos possível. Seque o alimento que vai fritar, ou, se ele estiver congelado, elimine o gelo.
- Quando fritar um alimento congelado, antes de colocar o alimento na fritadeira de ar quente, elimine a maior parte possível de água e de gelo no alimento.
- Quando fritar um alimento panado, verifique se a panada aderiu bem ao alimento que vai fritar.

Tempo de fritura e temperatura de fritura

- Para obter resultados saborosos e saudáveis, siga exatamente as indicações na embalagem em relação à seleção da temperatura e do tempo de fritura.
- Frite pequenas quantidades de cada vez.
- Não encha os cestos de fritura **7**/**4** acima da marca **MAX 6**.
- A acrilamida é possivelmente cancerígena. Para manter a formação de acrilamida tão reduzida quanto possível, evite dourar demasiado os alimentos.

Para um dourado uniforme [1] [2]

[1]: Decorrido ¼ do tempo de cozedura, agitar ou voltar o alimento, ou seja, 3 vezes durante o tempo de cozedura.
[2]: Decorrido metade do tempo de cozedura, agitar ou virar o alimento.

Para garantir um dourado uniforme nos alimentos (p. ex., batatas fritas ou nuggets de frango), estes devem ser agitados 1 a 3 vezes durante o processo de fritura.

1. Puxe os cestos de fritura **7**/**4** para fora da caixa **1**, agarrando pela pega **8** e agite os ingredientes. Quando agitar, tenha o cuidado de ver, se, p. ex., as batatas fritas se misturaram bem e se as batatas fritas meias-cruas, que estavam no centro estão mais para fora. O aparelho desliga-se automaticamente ao remover os cestos de fritura **7**/**4**.
2. Volte a colocar os cestos de fritura **7**/**4** no aparelho. O aparelho volta a ligar-se automaticamente até que o tempo de cozedura decorra por completo.

Cozimento

Não colocar, **sob circunstância alguma**, a massa diretamente nos cestos de fritura **7**/**4**. Após a preparação, ponha a massa numa forma de bolo ou noutra forma resistente ao calor (p. ex., forminhas para queques). Depois, coloque as formas com a massa nos cestos de fritura **7**/**4**.

Informações sobre a embalagem

Se, na embalagem de produtos congelados, não encontrar indicações sobre os tempos de cozedura para fritadeiras de ar quente, oriente-se nos tempos indicados para fogões com forno de ar circulante.

8. Utilização

PERIGO de queimaduras!

⊙ As superfícies do aparelho podem ficar quentes durante o funcionamento. Não toque nos componentes quentes do aparelho como, p. ex., as aberturas de saída de ar **9** na parte traseira.

⊙ Use luvas de cozinha ou pegas para tocar nos cestos de fritura **7**/**4**.

⊙ Durante a fritura sai vapor quente pelas aberturas de saída de ar **9**. Não toque neste vapor.

⊙ Não mova nem transporte a fritadeira de ar quente enquanto esta estiver ligada.

AVISO de danos materiais!

⊙ O aparelho não pode, em caso algum, ser colocado a funcionar sem os cestos de fritura **7**/**4**!

8.1 Ligação à corrente

• Depois de instalar o aparelho, ligue a ficha de alimentação **11** a uma tomada de segurança que corresponda aos dados da placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível mesmo depois de se ter ligado o aparelho.

8.2 Ligar/desligar

• Prima a tecla de Ligar/Desligar ⏻ **12** para ligar o aparelho a partir do modo Standby.
  - Ouve-se um breve sinal acústico e no visor surge brevemente *HI*.
  - A temperatura pré-regulada de *180 °C* aparece nos visores **14**/**16**.

• Ao premir novamente a tecla de Ligar/Desligar ⏻ **12**, o aparelho pode ser comutado para o modo Standby a qualquer momento. Isto também funciona a partir de programas em curso.
  - Ouve-se um breve sinal acústico e no visor surge brevemente *bYE*.
  - Todas as luzes do visor apagam-se.
  - A ventoinha para.

8.3 Seleção do cesto de fritura

1. Prima a tecla de Ligar/Desligar ⏻ **12**, para ligar a fritadeira.
2. Premindo a tecla 1 ou 2, selecione o cesto de fritura **7**/**4** pretendido. O símbolo do cesto de fritura selecionado pisca.

NOTA: se não for premida nenhuma tecla em 15 segundos, o símbolo do cesto de fritura selecionado para de piscar. Neste caso, prima novamente a tecla 1 ou 2 para prosseguir com as configurações.

8.4 Operação básica

Os pontos seguintes são aplicáveis:
- O aparelho está ligado.
- O cesto de fritura **7**/**4** foi selecionado premindo a tecla 1 ou 2.

Aceder aos programas
- Prima o regulador rotativo **22** e rode-o até que o LED do programa pretendido acenda e, em seguida, este ficará selecionado.

Cozedura manual
- Pode regular diretamente a temperatura e o tempo de cozedura. Premindo a tecla ⏯ **18**, a cozedura é iniciada com os valores definidos.

Alterar a temperatura

A temperatura pode ser regulada em incrementos de 5 graus entre 40 °C e 240 °C. Nos programas, a temperatura só pode ser ajustada de forma limitada. Para obter as indicações exatas sobre as amplitudes de ajuste, consulte a tabela com a vista geral dos programas (ver "Vista geral dos programas" na página 191).
- Prima a tecla 🌡 **13**. A temperatura pisca no visor **14** ou **16**.
- Rode o regulador rotativo **22** até que a temperatura pretendida seja apresentada. O piscar termina cerca de 5 segundos após a regulação. Foi assumida a nova temperatura.

NOTA: numa configuração da temperatura superior a 200 °C, a função de arrefecimento é ativada automaticamente no final do processo de cozedura. Aparece *COOL* no visor e, depois disso, a ventoinha funciona durante 1 minuto. Este processo de arrefecimento não pode ser interrompido.

Alterar o tempo

O tempo de cozedura pode ser regulado em incrementos de 1 minuto, entre 1 e 60 minutos.
- Numa configuração da temperatura superior a 200 °C, até 30 minutos.
- No programa **BAKE**, de 1 minuto a 4 horas.
- No programa **DEHYDRATE**, de 1 hora a 24 horas em incrementos de 15 minutos.
- No programa **PROVE**, de 15 minutos a 4 horas em incrementos de 5 minutos.

- Prima a tecla 🕓 **17**. O tempo pisca no visor.
- Rode o regulador rotativo **22** até que o tempo pretendido seja apresentado. O piscar termina cerca de 5 segundos após a regulação. Foi assumido o novo tempo.

NOTA: depois de aprox. 5 minutos sem operação, o aparelho entra em modo standby.

8.5 Utilizar os programas

NOTAS:

- Certifique-se de que os alimentos não tocam no elemento de aquecimento **2** quente na parte superior do compartimento interior e que não se colam ao mesmo.
- Exceto no programa **SYNC FINISH**, pode alterar a temperatura e o tempo de cozedura a qualquer momento.
- No programa **AIR FRY**, é emitido um sinal acústico a cada 5 minutos que o lembra de virar os alimentos.
- No programa **ULTRA CRISP**, no final do programa, aparece *COOL* no visor. A ventoinha continua a trabalhar durante cerca de 1 minuto. No visor, aparece *End*, são emitidos 3 sinais acústicos e o aparelho comuta para o modo Standby.
- Enquanto a função *COOL* estiver ativa, a tecla ⏯ não tem qualquer função.
- Para evitar a perda de calor, o processo de cozedura não deve ser iniciado até que ambos os cestos de fritura **7**/**4** estejam totalmente inseridos.
- Para alterar o programa, coloque sempre o aparelho, em primeiro lugar, em modo Standby, premindo a tecla de Ligar/Desligar ⏻ **12** e, em seguida, volte a ligá-lo.

O aparelho dispõe de programas predefinidos para alguns alimentos e modos de preparar. Ao selecionar programa, pode efetuar adicionalmente as seguintes configurações a qualquer momento:

- Temperatura
- Tempo de cozedura
- Depois de ativar a função **SYNC FINISH**, não pode alterar a temperatura e o tempo de cozedura.

1. Prepare os alimentos e coloque-os no cesto de fritura **7**/**4**.
2. Insira o cesto de fritura na caixa **1**.
3. Para ligar, prima a tecla de Ligar/Desligar ⏻ **12**.
4. Selecione o cesto de fritura pretendido premindo a tecla 1 ou 2.
5. Prima o regulador rotativo **22**.
6. Rode o regulador rotativo até que o LED ao lado do programa pretendido acenda. No visor **14** ou **16** é apresentada a temperatura para o programa selecionado.

NOTA: para alterar a temperatura, prima a tecla 🌡 **13**, para alterar o tempo, prima ⏲ **17**. Enquanto o valor correspondente estiver a piscar no visor **3**, pode alterá-lo, rodando o regulador rotativo. Após a rotação, aguarde cerca de 5 segundos. A indicação deixa de piscar e o novo valor é assumido.

7. Inicie o processo de cozedura premindo a tecla Start/Pausa ⏯ **18**. O programa começa a funcionar.
   - O tempo restante é indicado no visor. Os valores de temperatura e tempo podem ser alterados, premindo 🌡 **13** ou ⏲ **17** durante o programa em curso.

8.6 Funcionamento com início rápido

1. Ligue o aparelho a partir do modo Standby com a tecla de Ligar/Desligar ⏻ **12**.
2. Premindo a tecla Start/Pausa ⏯ **18**, a cozedura é iniciada com a temperatura pré-regulada de *180 °C* e o tempo de cozedura pré-regulado de *15 min* para ambos os cestos de fritura.
3. Se desejar usar apenas um cesto de fritura, prima a tecla 1 ou 2 antes de iniciar.

NOTAS:

- Se selecionar uma temperatura superior a 200 °C, pode regular o tempo para um máximo de 30 minutos.
- No final do programa, aparece *COOL* no visor. A ventoinha continua a trabalhar durante cerca de 1 minuto. No visor, aparece *End*, são emitidos 3 sinais acústicos e o aparelho comuta para o modo Standby.

8.7 Interromper o processo de cozedura

NOTA: uma pausa demasiado longa pode ter um impacto extremamente negativo no resultado da cozedura.

Pode interromper o processo de cozedura a qualquer momento, p. ex., para verificar o dourado da fritura.

1. Puxe o cesto de fritura **7**/**4** pela pega **8**, removendo-o da caixa **1**. O aparelho desliga-se automaticamente ao remover o cesto.
   - O tempo restante pisca.
   - O LED ao lado do programa selecionado pisca.
   - A ventoinha para até que o cesto de fritura **7**/**4** esteja novamente inserido.
2. Volte a colocar o cesto de fritura no aparelho. O aparelho liga automaticamente até que o tempo de cozedura decorra por completo.

ou

1. Prima brevemente a tecla Start/Pausa ⏯ **18**, para interromper o processo de cozedura.
   - O tempo restante pisca.
   - O LED ao lado do programa selecionado pisca.
   - A ventoinha para.
2. Prima novamente a tecla Start/Pausa ⏯ **18**, para retomar o processo de cozedura.
   - A contagem decrescente do tempo restante continua.
   - A ventoinha continua a funcionar.

8.8 A função SYNC COOK

Esta função permite preparar quantidades maiores com o mesmo tempo de cozedura e a mesma temperatura em ambos os cestos de fritura ao mesmo tempo.
A temperatura e o tempo de cozedura pré-regulados para ambos os cestos de fritura são 180 °C e 15 minutos respetivamente. É possível alterar os valores definidos ou selecionar um programa.

1. Prima a tecla de Ligar/Desligar ⏻, para ligar a fritadeira.
2. Prima a tecla **SYNC COOK** **21**.
3. Regule a temperatura premindo a tecla **13** e o tempo premindo a tecla **17**.
   ou
   Selecione um dos programas premindo e rodando o regulador rotativo.
4. Inicie o processo de cozedura premindo a tecla Start/Pausa ⏯ **18**.

Os valores regulados são aplicados a ambos os cestos de fritura.

- O LED **SYNC COOK** **21** acende-se.
- Eventualmente, acende-se o LED do programa selecionado.
- O tempo restante é apresentado.

NOTA: pode alterar os valores de temperatura e tempo de cozedura a qualquer momento durante o processo de cozedura.

Também pode alternar para um programa durante o processo de cozedura.

1. Durante o processo de cozedura, prima a tecla Start/Pausa ⏯ **18**.
2. Premindo e rodando o regulador rotativo seleciona o programa pretendido.
3. Prima novamente a tecla Start/Pausa ⏯ **18**.

Ambos os cestos de fritura continuam a funcionar com o programa selecionado.

Poderá cancelar a função **SYNC COOK** a qualquer momento.

1. Durante o processo de cozedura, volte a premir a tecla **SYNC COOK** **21**.
   - O LED **21** apaga-se.
   - Qualquer programa que não tenha sido concluído antes de premir a tecla **21** irá prosseguir para ambos os cestos de fritura.
2. Se necessário, selecione um cesto de fritura, premindo 1 ou 2.
3. Agora, introduza os novos valores pretendidos para o cesto de fritura.

Ambos os cestos de fritura continuam a funcionar separadamente com os valores definidos.

8.9 A função SYNC FINISH

Também pode sincronizar os cestos de fritura **7**/**4**.

1. Prima a tecla de Ligar/Desligar ⏻ **12**, para ligar a fritadeira.
2. Prima a tecla 1 para selecionar o cesto de fritura **7**.
3. Defina o tempo de cozedura, a temperatura ou o programa premindo e rodando o regulador rotativo.
4. Prima a tecla 2 para selecionar o cesto de fritura **4**.
5. Defina o tempo de cozedura, a temperatura ou um programa.
6. Prima a tecla **SYNC FINISH** **23**.
7. Inicie o processo de cozedura premindo a tecla Start/Pausa ⏯ **18**.
   - O LED **SYNC FINISH** **23** acende-se.
   - O tempo restante é indicado no visor do cesto de fritura que está em funcionamento.
   - No visor do cesto de fritura que ainda não está em funcionamento é apresentado *HOLd*.

- O processo de cozedura é iniciado para ambos os cestos de fritura com as respetivas configurações.
- O tempo e a temperatura já não podem ser regulados.
- O cesto de fritura com o tempo de cozedura mais curto termina aprox. 15 segundos antes do cesto de fritura com tempo de cozedura mais longo.
- Se ambos os cestos de fritura tiverem o mesmo tempo de cozedura, o primeiro cesto de fritura irá iniciar o processo de cozedura 15 segundos antes do segundo cesto de fritura.
- Depois de concluído o tempo de cozedura de cada cesto de fritura, serão emitidos 3 sinais acústicos. No final do tempo de cozedura de ambos os cestos de fritura, aparece brevemente *End*. Em seguida, o aparelho muda paro o modo Standby.

8.10 Fim do processo de cozedura

- Quando o programa tiver sido executado até ao fim, ouve-se um sinal acústico e nos visores **14**/**16** aparece *End*. O aparelho comuta para o modo Standby.

NOTA: numa configuração da temperatura superior a 200 °C, a função de arrefecimento é ativada automaticamente no final do processo de cozedura. Aparece *COOL* no visor e, depois disso, a ventoinha funciona durante 1 minuto. Este processo de arrefecimento não pode ser interrompido.

- Precisará de uma base resistente ao calor para o cesto de fritura **7**/**4** e de um prato ou uma tigela (eventualmente, pré-aquecido).
- Para desligar o aparelho da rede elétrica, puxe a ficha de alimentação **11** da tomada após a utilização.

1. Puxe o cesto de fritura **7**/**4** pela pega **8**, removendo-o da caixa **1**. Coloque-o sobre a base resistente ao calor.
2. Disponha os alimentos no prato/na tigela preparado(a).
3. Deixe o aparelho e o acessório arrefecer antes de os limpar.

NOTA: se o dourado da fritura não corresponder ao pretendido, pode alterar o processo de cozedura manualmente. Insira o cesto de fritura **7**/**4** cheio novamente na caixa **1** e reinicie o processo de cozedura. Verifique o dourado da fritura após alguns minutos. Para tal, basta puxar o cesto de fritura **7**/**4** pela pega **8**, removendo-o da caixa **1**.

8.11 Vista geral dos programas

- A seguinte tabela apresenta auxiliares de ajuste básicos para os alimentos indicados.

Programa	Utilização	Temperatura pré-regulada (amplitude de ajuste)	Tempo pré-regulado (amplitude de ajuste)
AIR FRY	Batatas fritas congeladas [1]	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
REHEAT	Aquecer	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Queques, bolos e produtos de pastelaria	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 4 horas)
ULTRA CRISP	Para alimentos muito crocantes	240 °C	10 min. [3] (1 – 30 min.)
ROAST	Bifes, costeletas	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Desidratar/secar alimentos (ameixas/pedaços de maçã)	60 °C (60 – 90 °C)	2 horas (1 hora – 24 horas)
PROVE	Deixar repousar a massa levedada	75 °C (35 °C/75 °C)	45 min. (15 min. – 4 horas)

8.12 Tabela de cozedura

- As temperaturas e os tempos indicados na tabela de cozedura são valores de referência. A temperatura e o tempo podem variar conforme a natureza, o tamanho, a quantidade e o sabor dos alimentos.

Alimentos	**°C**	**Minutos**	**Quantidade ideal por cesto**	**Quantidade máxima por cesto**
Batatas fritas[1]	190	25 – 30	500 g	640 g
Pernas de frango[2]	200	30	450 g	750 g
Legumes[2]	150	25	400 g	750 g
Pãezinhos no forno[2]	180	8	2 unidades	3 unidades
Queques	150	18	2 unidades	4 unidades
Filete de salmão	200	15	100 g	300 g
Bife[2,3]	240	5 – 15	150 g	450 g
Camarão[3]	240	8	250 g	500 g

Os algarismos elevados [1, 2, 3] significam:
[1]: Agitar ou virar o alimento a cada 5 minutos.
[2]: Decorrido metade do tempo de cozedura, agitar ou virar o alimento.
[3]: No final do processo de cozedura, a função de arrefecimento é ativada automaticamente durante 1 minuto. Aparece *COOL* no visor.

9. Receitas

9.1 Batatas fritas de dois tipos com maionese de ervas aromáticas

Ingredientes para 4 doses

Ingredientes para a maionese

1	ovo
1 colher de chá	mostarda
125 ml	óleo de girassol
1 colher de chá	salsa picada finamente
1 colher de chá	cerefólio picado finamente
1 colher de chá	sumo de limão
	Sal e pimenta

Ingredientes para as batatas fritas

250 g	batatas-doces
250 g	batatas que não se desfazem
2 colheres de sopa	óleo de girassol
	Sal

Modo de preparar

1. Para a maionese de ervas aromáticas, colocar o ovo e a mostarda num copo alto e misturar com a varinha mágica.
2. Enquanto mistura, verter lentamente o óleo até obter uma mistura cremosa e homogénea.
3. Adicionar as ervas aromáticas e temperar com sal, pimenta e sumo de limão.
4. Descascar, lavar e secar as batatas e as batatas-doces.
5. Cortar as batatas e as batatas-doces em palitos com cerca de 1 cm de espessura e misturar cada tipo com 1 colher de sopa de óleo numa taça.
6. Colocar as batatas fritas na fritadeira.
7. Fritar os dois tipos de batatas fritas ao mesmo tempo com os mesmos valores.
8. Ativar a função **SYNC COOK**. Agora, só precisa de regular os valores uma vez e os dois tipos de batatas fritas ficarão prontos ao mesmo tempo.
9. Regular os valores para **25 minutos** e **200 °C** e iniciar o processo de fritura.
10. **Ao fim de 15 minutos**, reduzir a temperatura **para 180 °C** e agitar bem as batatas fritas.
11. Temperar as batatas fritas com sal e servir com a maionese de ervas aromáticas.

9.2 Asas de frango marinadas com batatas fritas congeladas

Ingredientes para 2 pessoas

Ingredientes

250 g	batatas fritas congeladas
Aprox. 8	asas de frango

Ingredientes para a marinada

6 colheres de sopa	óleo de girassol ou de colza
6 colheres de sopa	molho agridoce picante
4 colheres de sopa	ketchup
4 colheres de sopa	vinagre
1 a 2 colheres de chá	sal
1 a 2 colheres de chá	pimentão-doce
1 a 2 colheres de chá	flocos de malagueta

Modo de preparar

1. Misturar todos os ingredientes da marinada numa taça grande.
2. Colocar as asas de frango na taça, misturar com a marinada e deixar repousar na marinada durante cerca de 1 hora.
3. Colocar as asas de frango lado a lado no acessório do **cesto de fritura 1** e regular os valores para **15 minutos** e **190 °C**.

4. Colocar 250 g de batatas fritas congeladas no **cesto de fritura 2** e regular para **200 °C** e **20 minutos**.
5. Ativar a função **SYNC FINISH** e iniciar o processo de fritura.
   Agora, os processos de cozedura são sincronizados de modo a que os dois cestos de fritura fiquem prontos ao mesmo tempo.
6. A meio do tempo de cozedura, misturar/virar os ingredientes para que fiquem cozinhados de modo uniforme.
7. No fim do tempo de cozedura, verificar as asas de frango e as batatas fritas e retirar se estiverem bem cozidas.

9.3 Almôndegas com legumes grelhados à moda do Mediterrâneo

Ingredientes para 2 pessoas

Ingredientes para a marinada

2 colheres de sopa	azeite
1	dente de alho
½ colher de chá	rosmaninho
½ colher de chá	orégãos
½ colher de chá	manjerona
	Sal e pimenta

Ingredientes para os legumes grelhados

1	curgete pequena
1	pimento vermelho pequeno
1	cebola
150 g	tomate cereja

Ingredientes para as almôndegas

250 g	carne de vaca picada
½	cebola roxa pequena
	Azeite
3 ramos	salsa de folha lisa
1	gema
1 colher de sopa	pão ralado
	Colorau (picante)
	Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Descascar e picar finamente o dente de alho.
2. Misturar todos os ingredientes da marinada numa taça.
3. Lavar e limpar os legumes.
4. Cortar a curgete e o pimento em pedaços pequenos.
5. Cortar os tomates cereja ao meio.
6. Cortar a cebola ao comprimento.
7. Adicionar os legumes à marinada e misturar tudo muito bem. Deixar os legumes a marinar enquanto prepara as almôndegas.
8. Para as almôndegas, descascar a cebola roxa, picar finamente e refogar num pouco de azeite até ficar transparente.
9. Lavar a salsa, agitar para secar e picar as folhas finamente.
10. Amassar a carne picada com os cubos de cebola preparados, a salsa picada, a gema batida e o pão ralado até obter uma mistura homogénea e tempere a gosto.
11. Com as mãos molhadas, formar pequenas bolas uniformes com a mistura de carne picada.
12. Colocar as almôndegas no acessório do **cesto de fritura 1**. Regular para **180 °C** e **cerca de 15 minutos**.
13. Misturar os legumes marinados uma vez e colocar no **cesto de fritura 2**. Regular para **180 °C** e **cerca de 20 minutos**.

14. Ativar a função **SYNC FINISH** e iniciar o processo de fritura.
    Agora, os processos de cozedura são sincronizados de modo a que os dois cestos de fritura fiquem prontos ao mesmo tempo.
15. A meio do tempo de cozedura, misturar/virar os ingredientes para que fiquem cozinhados de modo uniforme.
16. No fim do tempo de cozedura, verificar as almôndegas e os legumes e retirar se estiverem bem cozidos.

DICA: os tempos de fritura dependem do tamanho das almôndegas e dos pedaços de legumes.

9.4 Espetadas de curgete e beringela

Ingredientes para 4 doses

NOTA: ter em atenção o nível de enchimento máximo! Poderá ser necessário fazer 2 frituras.

Ingredientes

½ colher de chá	pimenta
½ colher de chá	pimenta da Jamaica
½ colher de chá	coentros
½ colher de chá	tomilho seco
½ colher de chá	orégãos secos
1 colher de chá	sal
50 ml	azeite
2	beringelas
2	curgetes
2	cebolas
	Espetos de madeira

Modo de preparar

1. Misturar as ervas aromáticas, as especiarias e o azeite numa taça.
2. Cortar as curgetes e as beringelas em fatias com 2 cm de espessura. Cortar as cebolas em quartos.
3. Adicionar os legumes à mistura de especiarias e azeite.
4. Colocar os legumes nos espetos de forma alternada.
5. Cozinhar as espetadas a **200 °C durante 15 minutos**.
6. A meio do tempo de cozedura, virar as espetadas.

9.5 Camembert assado com airelas vermelhas

Ingredientes para 4 doses

NOTA: no início, verificar se os 4 Camemberts cabem inteiros, lado a lado, no cesto de fritura. Caso contrário, preparar os Camemberts em 2 frituras.

Ingredientes

4	Camemberts (até 150 g cada)
2	ovos
2 colheres de sopa	natas
6 colheres de sopa	pão ralado
4 colheres de sopa	airelas vermelhas em conserva
	Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Bater os ovos com as natas e temperar com sal e pimenta.
2. Colocar o pão ralado num prato fundo.
3. Passar o Camembert refrigerado (inteiro ou em quartos) pelos ovos batidos e, em seguida, envolver no pão ralado até que o queijo fique bem coberto.
4. Fritar os pedaços de Camembert a **200 °C durante cerca de 5 a 10 minutos**, até que fiquem dourados.
5. Servir o Camembert com algumas airelas vermelhas.

9.6 Salmão em papelote

Ingredientes para 2 doses

Ingredientes

250 g	batatas que não se desfazem
100 g	espinafres frescos
1	chalota
1	dente de alho
1 colher de sopa	azeite
300 g	filete de salmão (sem pele)
1	ramo de salsa
1	ramo de manjericão
1 colher de sopa	alcaparras
2 colheres de sopa	manteiga amolecida
1	lima natural
	Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Descascar e lavar as batatas e cozer em água a ferver com sal. Em seguida, escorrer as batatas e cortar em fatias finas.
2. Limpar e lavar os espinafres e deixar escorrer bem.
3. Descascar as chalotas e o alho e cortar em cubos pequenos. Refogar com o azeite numa panela até ficarem transparentes.
4. Adicionar os espinafres e refogar brevemente, até que as folhas fiquem murchas. Em seguida, retirar a panela do fogão e reservar.
5. Lavar o salmão, secar e cortar em dois pedaços.
6. Lavar a salsa e o manjericão, agitar para secar e picar as folhas finamente.
7. Deixar escorrer as alcaparras e picar grosseiramente.
8. Amassar as alcaparras e as ervas aromáticas picadas com a manteiga.
9. Lavar a lima com água quente, secar e cortar em fatias.
10. Preparar duas folhas grandes de papel vegetal.
11. Colocar as batatas às rodelas no meio e temperar com sal e pimenta. Colocar os espinafres e o salmão por cima.
12. Colocar a manteiga de alcaparras em flocos sobre o salmão e cobrir com rodelas de lima.
13. Dobrar o papel sobre os ingredientes e fechar bem lateralmente.
14. Cozinhar os pacotes lado a lado **a 200 °C durante cerca de 20 minutos**.
15. Depois, retirar o papel e servir o prato de imediato.

9.7 Floretes de couve-flor com harissa

Ingredientes para 2 doses

Ingredientes

1	couve-flor pequena
3 colheres de sopa	farinha
150 ml	leite de coco
1½ colher de chá	pimentão doce
½ colher de chá	alho em pó
1 colher de sopa	pasta de harissa (de acordo com o grau de picante desejado)
	Sal e pimenta

Modo de preparar

1. Limpar a couve-flor e dividir em pequenos floretes.
2. Misturar os ingredientes restantes até obter uma massa espessa e homogénea. Se a massa ficar demasiado líquida, adicionar um pouco de farinha.
3. Mergulhar os floretes de couve-flor individualmente na massa e deixar escorrer bem o excesso de massa.
4. Cozinhar os floretes de couve-flor panados em porções. Para ficarem estaladiços, não devem ficar muito próximos.

5. Regular a temperatura para **180 °C** e o tempo de cozedura para **20 minutos** e iniciar o processo de fritura.
6. A meio do tempo, virar os floretes de couve-flor.

DICA: acompanhar com molho de iogurte fresco.

9.8 Couves-de-bruxelas estaladiças com bacon

Ingredientes para 2 doses

Ingredientes

400 g	couves-de-bruxelas
40 g	bacon entremeado
4	dentes de alho
1 colher de sopa	azeite
	Sal e pimenta

DICA: esta receita fica melhor com couves-de-bruxelas frescas, mas também pode ser preparada com couves-de-bruxelas congeladas. Nesse caso, não cortar as couves ao meio. A temperatura e o tempo de cozedura permanecem os mesmos.

Modo de preparar

1. Limpar as couves-de-bruxelas e cortar ao meio.
2. Cortar o bacon em tiras finas.
3. Deixar os dentes de alho inteiros com casca.
4. Misturar todos os ingredientes numa taça e temperar com sal e pimenta a gosto.
5. Cozinhar tudo **a 180 °C durante cerca de 15 a 20 minutos**.
6. A meio do tempo, agitar ou virar os ingredientes.
7. Servir cada dose com 2 dentes de alho. A gosto, espremer a parte mole dos dentes de alho e saboreá-la.

9.9 Mini pizzas com presunto e rúcula

Ingredientes para 2 doses

Ingredientes

1 embalagem	massa para pizza
1 lata	tomate triturado
200 g	queijo Mozzarella
1 ramo	rúcula
100 g	presunto
	Azeite
	Sal, pimenta e orégãos

Modo de preparar

1. Desenrolar a massa para pizza sobre uma superfície de trabalho polvilhada com farinha e cortar retângulos com menos 1 cm do que a superfície do cesto de fritura.
2. Picar ligeiramente a massa com um garfo.
3. Cortar o queijo Mozzarella em fatias finas.
4. Pincelar a massa com o tomate triturado, temperar com sal, pimenta e orégãos e cobrir com as fatias de queijo Mozzarella.
5. Cozinhar os pedaços de pizza um a um **a 180 °C durante cerca de 7 minutos**.
6. Distribuir o presunto pelos pedaços e cozinhar durante mais **3 a 5 minutos**.
7. Quando as bordas das pizzas ficarem ligeiramente douradas, remover os pedaços e distribuir a rúcula lavada por cima.
8. Regar as mini pizzas com um pouco de azeite e servir.

DICA: dependendo da espessura da massa, a pizza pode precisar de um tempo de cozedura 1 a 2 minutos mais curto ou mais longo.

9.10 Petit gâteau

Ingredientes para 8 bolinhos

NOTA: no início, verificar quantas formas para queques cabem ao mesmo tempo na fritadeira.

Ingredientes

75 g	chocolate negro
3	ovos
75 g	manteiga
75 g	açúcar
50 g	farinha

Modo de preparar

1. Picar o chocolate e derreter em banho-maria.
2. Adicionar a manteiga e derreter também.
3. Bater os ovos e o açúcar até formarem espuma.
4. Peneirar a farinha sobre a mistura de ovos e açúcar e misturar até obter uma massa homogénea.
5. Juntar a mistura de chocolate e manteiga.
6. Colocar a massa nas formas para queques.
7. Cozer os bolinhos de chocolate no aparelho pré-aquecido **a 180 °C durante cerca de 5 a 6 minutos**.
8. Saborear os bolinhos de chocolate quentes.

10. Limpar

PERIGO de queimaduras!

⊙ Deixe o aparelho arrefecer antes de o mover ou limpar.

PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Retire a ficha de alimentação da tomada de corrente antes de limpar a fritadeira de ar quente.

⊙ A fritadeira de ar quente não pode ser mergulhada em água.

AVISO de danos materiais!

⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que risquem.

NOTA: tenha em atenção que depois da secagem ainda podem existir pingos de água nas cavidades ocas. Deixe secar completamente todas as peças ao ar.

Acessórios

- Remova os restos de alimentos maiores.
- O cesto de fritura **7**/**4** e o acessório **5** podem ser lavados na máquina de lavar louça. Puxe o acessório **5** para cima, retirando-o do cesto de fritura **7**/**4**. Ao encaixar depois de limpar, assegure-se de que a curvatura do acessório está virada para cima. Pressione o acessório **5** para baixo, até que este assente no fundo.

NOTA: também pode lavar estas peças à mão com água quente e detergente. Passe-os muito bem por água limpa.

- Remova previamente restos de comida queimados.
- Limpe manualmente o cesto de fritura **7**/**4** com água quente e detergente. Passe-os muito bem por água limpa.

- Deixe secar completamente todas as peças antes de as arrumar ou reutilizar.

Caixa

- Limpe a caixa **1** por fora com um pano húmido e um pouco de produto de limpeza suave.
- Seque com um pano de cozinha.

Compartimento interior

1. Lave o compartimento interior com uma esponja macia, um pouco de água e um produto de limpeza suave.
2. Limpe várias vezes com um pano de microfibras húmido, que vai lavando e torcendo.
3. Seque com um pano de cozinha.

11. Armazenamento

- Antes de arrumar a fritadeira de ar quente …
  … deve retirar a ficha de alimentação **11**,
  … o aparelho deve estar frio e
  … todas as peças devem estar completamente secas.
- **Figura A:** enrole o cabo de ligação **11** em volta do enrolamento do cabo **10**.

12. Eliminar



Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.
O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.

Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

13. Solução do problema

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis / medidas
Sem função	• O aparelho está ligado à alimentação de corrente? • Verifique a ligação.
Os alimentos ainda não estão prontos depois do tempo recomendado	• A quantidade era demasiado grande ou os pedaços demasiado grossos? • A temperatura ou o tempo de cozedura foram definidos com um valor demasiado baixo?
Formação de muito fumo e cheiro forte	• Existem restos de alimentos no elemento de aquecimento **2** que queimem durante o aquecimento? Não encha o cesto de fritura **7**/**4** acima da marca **MAX 6**.

14. Dados técnicos

Modelo:	SHFDDR 2600 C2
Tensão nominal:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de proteção:	I
Potência:	2600 W
Consumo de potência no estado desligado: ≤ 0,5 W	
Comutar para o estado desligado: < 20 min.	

Símbolos utilizados

	Ligação à terra
	**G**eprüfte **S**icherheit (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
~	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

15. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,
A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.
Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.
Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.
A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.
O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.
- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510**.

Centro de Assistência Técnica

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 540832_2510 / 540833_2510 / 540834_2510

Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA