

SILVERCREST®



DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE SHLFDCH 2200 B1

(DE) (CH)

DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(FR) (CH)

FRITEUSE À AIR CHAUD DOUBLE ZONE

Mode d'emploi

(IT) (CH)

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA A DOPPIA ZONA

Manuale di istruzioni per l'uso

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:

07/2024 ID: SHLFDCH 2200 B1_24_V1.1

IAN 460234_2401

(CH)

IAN 460234_2401

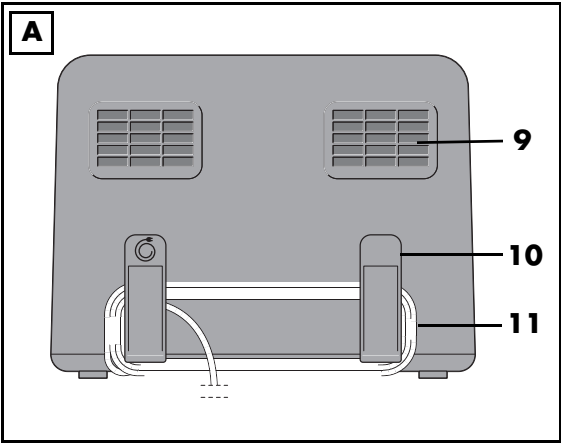
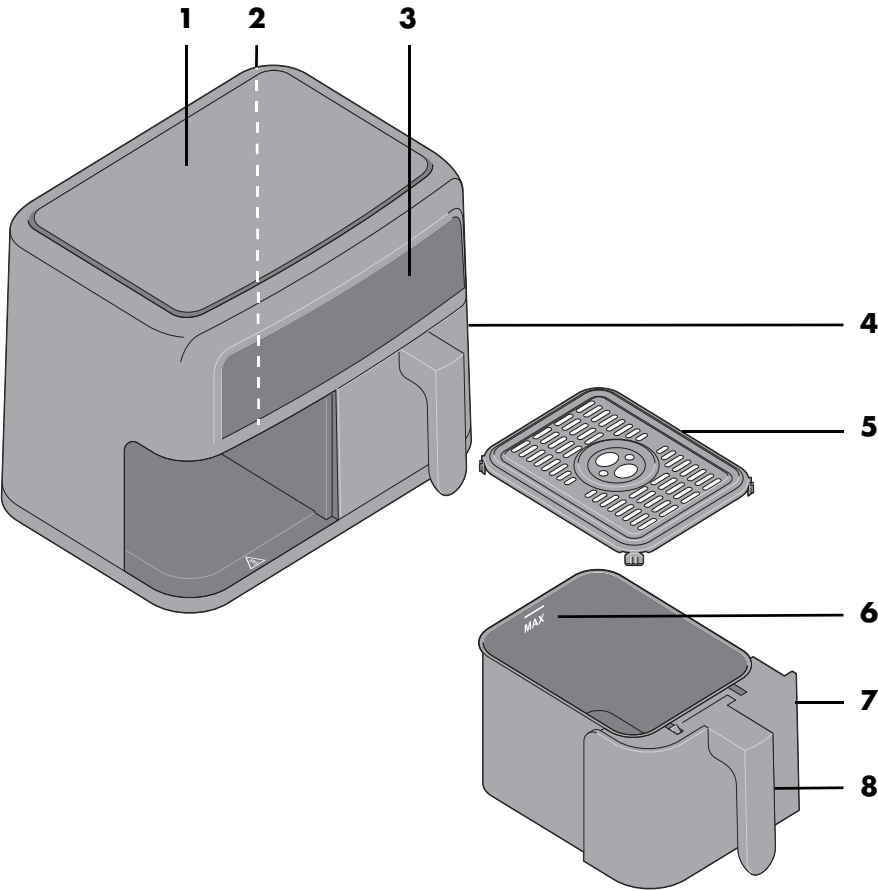
(CH)



Deutsch.....	2
Français	28
Italiano	54



Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	7
5. Inbetriebnahme	8
6. Das Touchdisplay im Überblick	9
7. Kleines 1x1 des Frittierens	10
8. Bedienen	11
8.1 Stromanschluss	11
8.2 Das Touchdisplay	11
8.3 Ein-/Ausschalten	11
8.4 Auswahl des Frittierkorbes	12
8.5 Manuelle Einstellungen	12
8.6 Die Funktion SYNC COOK	13
8.7 Die Funktion SYNC FINISH	14
8.8 Programme verwenden	14
9. Die Programme im Überblick / Gartabelle	15
9.1 Garprozess unterbrechen	16
9.2 Ende des Garprozesses	17
10. Rezepte	17
10.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	17
10.2 Würstchen im Schlafrock	18
10.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	18
10.4 Gefüllte Tomaten	19
10.5 Falafel aus Kichererbsenmehl	19
10.6 Lachs im Päckchen	20
10.7 Zucchini-Auberginen-Spieße	20
10.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	21
10.9 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites	21
10.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	22
11. Reinigen	22
12. Aufbewahren	23
13. Entsorgen	23
14. Problemlösung	24
15. Technische Daten	24
16. Garantie der HOYER Handel GmbH	25

1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 3 Touchdisplay mit Anzeigen und Sensor-Tasten
- 4 Frittierkorb 
- 5 Einsatz
- 6 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittierkorbes
(maximale Füllhöhe ist 4,35 Liter)
- 7 Frittierkorb 
- 8 Griff des Frittierkorbes
- 9 Abluftöffnungen
- 10 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!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die 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 Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 22).



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 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

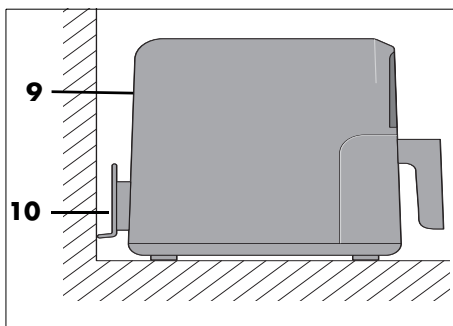
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befinden sich die Abluftöffnungen **9**. Aus den Abluftöffnungen entweicht während des Betriebes heißer Dampf.

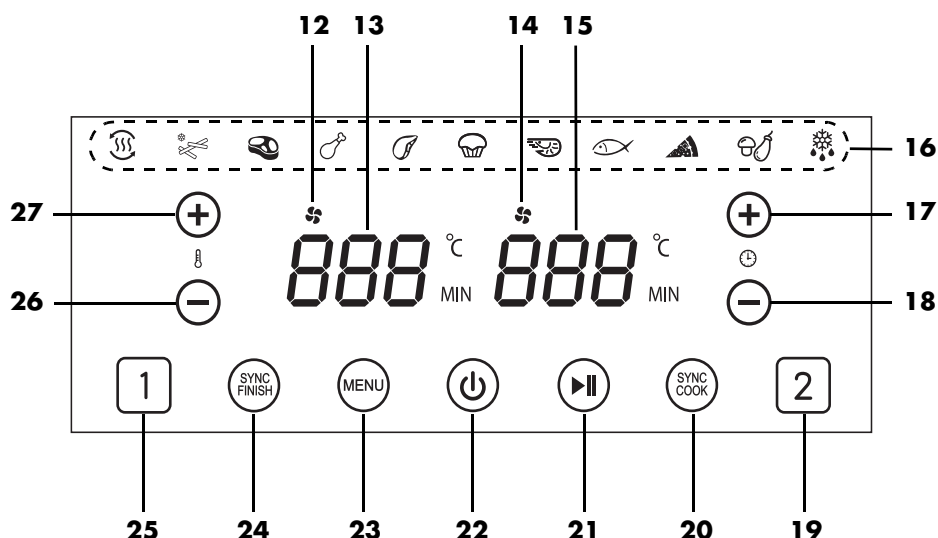


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **9**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

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. Das Touchdisplay im Überblick



- 12** Lüftersymbol: blinkt, wenn der Ventilator des Frittierkorbes **1** in Betrieb ist
- 13** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit) des Frittierkorbes **1**
- 14** Lüftersymbol: blinkt, wenn der Ventilator des Frittierkorbes **2** in Betrieb ist
- 15** Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit) des Frittierkorbes **2**
- 16** Programmsymbole
- 17** **+** Taste: Garzeit verlängern
- 18** **-** Taste: Garzeit verringern
- 19** **2** Taste: Auswahl Frittierkorb **2**
- 20** Taste SYNC COOK: Beide Frittierkörbe arbeiten mit den gleichen Werten
- 21** Taste: Start/Stopp
- 22** Taste: Ein-/Aus
- 23** Taste MENU: wiederholt drücken, um ein Programm zu wählen
- 24** Taste SYNC FINISH: Die Fertigstellung beider Frittierkörbe wird synchronisiert
- 25** **1** Taste: Auswahl Frittierkorb **1**
- 26** **-** Taste: Temperatur verringern
- 27** **+** Taste: Temperatur erhöhen

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 $\frac{1}{4}$ der Garzeit schütteln oder wenden, also 3x während der Garzeit.
- ²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

Wenn es bei dem Lebensmittel (z. B. bei Pommes frites oder Chicken-Nuggets) auf eine gleichmäßige Bräunung ankommt, müssen sie während des Frittiervorganges 1 - 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 Ablauf 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.
 - Alle Anzeigen im Touchdisplay **3** leuchten kurz auf.
 - Ein doppelter Signalton wird ausgelöst.
 - Das Symbol der Taste Ein-/Aus  leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.

8.2 Das Touchdisplay

Auf dem Touchdisplay **3** gibt es Symbole, die nur Funktionen anzeigen, z. B. das Vorheiz-Symbol .

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

8.3 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Im Anzeigefeld **13 / 15** wird im Wechsel die voreingestellte Temperatur **180 °C** und die Zeit **15 MIN** angezeigt.
- Drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um das Gerät in den Standby-Betrieb zu schalten.

HINWEIS: Nach 5 Minuten ohne Bedienung schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Betrieb.

- Während das Gerät läuft, drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um das Gerät in den Standby-Betrieb zu schalten.
 - Es ertönt ein Signalton.
 - Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter und das Lüftersymbol  blinkt.
 - Das Symbol der Taste Ein-/Aus  leuchtet.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **11**.

8.4 Auswahl des Frittierkorbes

1. Drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um die Fritteuse einzuschalten.
2. Durch Drücken der Taste  oder  wählen Sie den gewünschten Frittierkorb aus. Das Symbol des ausgewählten Frittierkorbes blinkt.
 - Die voreingestellte Temperatur 180 °C und die voreingestellte Garzeit 15 MIN leuchten im Wechsel.
3. Nehmen Sie die Einstellungen (Temperatur / Garzeit / Programm) für den ausgewählten Frittierkorb vor.
 - Im Anzeigenfeld **13** werden die Temperatur und Garzeit für den Frittierkorb  angezeigt.
 - Im Anzeigenfeld **15** werden die Temperatur und Garzeit für den Frittierkorb  angezeigt.

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

4. Nachdem Sie alle Werte eingegeben haben, drücken Sie die Taste Start/Stopp .
 - Der Garvorgang startet für den ausgewählten Frittierkorb.
 - Das Programmsymbol und das Lüftersymbol  blinken.
 - Im Display eines nicht ausgewählten Frittierkorbes leuchtet - - -.

8.5 Manuelle Einstellungen

Im Standby Modus sind alle Tasten außer die Lüftersymbole  im Display sichtbar. Sie können jederzeit die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern, z. B. auch dann, wenn ein Programm bereits läuft.

- Nach der Auswahl des Frittierkorbes stellen Sie mit den Tasten **+ 27 / - 26** die Temperatur zwischen 60 °C und 200 °C ein:
 - Tasten **+ 27 / - 26** kurz drücken für 5 °C-Schritte; gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit den Tasten **+ 17 / - 18** stellen Sie die Garzeit zwischen 1 Minute und 60 Minuten ein:
 - Tasten **+ 17 / - 18** kurz drücken für 1-Minuten-Schritte; gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.

1. Drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um die Fritteuse einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste für den Frittierkorb .
3. Stellen Sie mit den Tasten **+ 17 / - 18** und **+ 27 / - 26** die Werte für die Temperatur und die Garzeit ein **oder** wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste  eines der Programme aus.
4. Drücken Sie die Taste Start/Stopp , um das Gerät zu starten.
 - Das Lüftersymbol  blinkt.
 - Die eingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Die Garzeit wird heruntergezählt.
 - Ggf. blinkt das gewählte Programmsymbol **16**.

Wiederholen Sie den Vorgang ggf. für Frittierkorb .

8.6 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 .
3. Stellen Sie mit den Tasten **+ 27 / - 26** die Temperatur zwischen 60 °C und 200 °C ein.
4. Durch wiederholtes Drücken der Taste MENU  wählen Sie eines der Programme aus oder stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **+ 17 / - 18** zwischen 1 Minute und 60 Minuten ein.
5. Starten Sie den Kochvorgang durch Drücken der Taste Start/Stopp .

Die eingestellten Werte werden auf beide Frittierkörbe angewendet.

- Die Taste SYNC COOK  blinkt.
- Die Lüftersymbole  blinken.
- Ggf. blinkt das ausgewählte Programmsymbol.
- Die Temperatur und die verbleibende Zeit werden im Wechsel angezeigt.

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

Während des Garens können sie auch zu einem Programm wechseln.

1. Drücken Sie während des Garvorganges die Taste Start/Stopp .
2. Wählen Sie durch Drücken der Taste MENU  das gewünschte Programm aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste Start/Stopp .

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 .
- Das Programmsymbol  wechselt von Blinken auf dauerhaftes Leuchten.
- Jedes Programm, das vor dem Drücken der Taste SYNC COOK  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.

8.7 Die Funktion SYNC FINISH

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

1. Drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um die Fritteuse einzuschalten.
 2. Drücken Sie die Taste , um den Frittierkorb  auszuwählen.
 3. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder durch Drücken der Taste MENU  ein Programm ein.
 4. Drücken Sie die Taste , um den Frittierkorb  auszuwählen.
 5. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder ein Programm ein.
 6. Drücken Sie die Taste SYNC FINISH .
 7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste Start/Stopp .
 - Die Taste SYNC FINISH  blinkt bei dem arbeitenden Frittierkorb.
 - Das Lüftersymbol  blinkt bei dem arbeitenden Frittierkorb.
 - Zeit und Temperatur werden im Display des arbeitenden Frittierkorbes im Wechsel angezeigt.
 - Im Display des noch nicht arbeitenden Frittierkorbes wird  angezeigt.
- Der Garvorgang startet für beide Frittierkörbe mit den jeweiligen Einstellungen.
 - Zeit und Temperatur können nicht mehr angepasst werden.
 - 3 Signaltöne ertönen, wenn der zweite Frittierkorb mit der Arbeit beginnt.
 - 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.

8.8 Programme verwenden

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

- Temperatur
- Garzeit

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **2** an den Oberseiten der Innenräume berühren und dort festkleben.
 - Außer im Programm SYNC FINISH können Sie die Temperatur und die Garzeit jederzeit verändern.
 - Um Wärmeverluste zu verhindern, sollte der Garvorgang erst gestartet werden, wenn beide Frittierkörbe **7** / **4** vollständig eingeschoben sind.
 - Schalten Sie das Gerät bei einem Programmwechsel durch Drücken der Taste Start/Stopp  immer zuerst in den Standby-Betrieb.
-

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **7** / **4**.
2. Setzen Sie den Frittierkorb **7** / **4** in das Gerät.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um die Fritteuse einzuschalten.
4. Drücken Sie wiederholt die Taste MENU , um das gewünschte Programm zu wählen. Das entsprechende Symbol blinkt.
5. Starten Sie den Garprozess mit der Taste Start/Stopp .
 - Das Programmsymbol blinkt.
 - Das Lüftersymbol  blinkt.
 - Die Taste Start/Stopp  blinkt.

9. Die Programme im Überblick / Gartabelle

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

Symbol im Touch-display	Programm / Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
	Vorheizen	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Gefrorene Pommes frites ¹ (optimale Menge ca. 500 g, maximale Menge ca. 640 g pro Frittierkorb)	190 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Fleisch	180 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ² (optimale Menge 4 Teile pro Frit- tierkorb)	180 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Steaks, Kotelettes	180 °C (60 – 200 °C)	12 Min. (1 – 60 Min.)
	Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
	Shrimps	180 °C (60 – 200 °C)	8 Min. (1 – 60 Min.)
	Fisch	180 °C (60 – 200 °C)	10 Min. (1 – 60 Min.)
	Pizza	200 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
	Gemüse ² ; (ca. 750 g pro Frittier- korb)	180 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Auftauen	60 °C -	15 Min. (1 – 60 Min.)

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

¹: Nach jeweils einem ¼ der Garzeit schütteln oder wenden, also 3x während der Garzeit.

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

VORHEIZEN-FUNKTION

Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, heizen Sie die Heißluftfritteuse mit dem Automatikprogramm Vorheizen  vor. Die voreingestellten Werte betragen 200 °C und 15 MIN.

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um die Fritteuse einzuschalten.
2. Wählen Sie durch Drücken von  oder  den Frittierkorb aus.
3. Wählen Sie durch Drücken der Taste MENU  das Vorheizprogramm  aus.
4. Passen Sie anschließend ggf. den Wert für die Temperatur und die Zeit an.
5. Starten Sie die Funktion durch Drücken der Taste Start/Stopp .

- Der Wert für die Temperatur kann während des Aufheizens verändert werden.
- Der Wert für die Zeit kann nur vor Beginn der Aufheizphase verändert werden.
- Die aktuelle Temperatur wird während des Aufheizens im Display angezeigt.
- Nach Erreichen der Zieltemperatur ertönen 3 Signaltöne.
- Die Temperatur wird 15 Minuten gehalten.
 - Die Zeit wird im Display heruntergezählt.
 - Jede Minute ertönen 3 Signaltöne.

SCHNELLSTART-FUNKTION

Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Ein-/Aus  ein. Durch Drücken der Taste Start/Stopp  wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur 180 °C und der voreingestellten Garzeit 15 Minuten für beide Frittierkörbe gestartet.

9.1 Garprozess unterbrechen

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

HINWEIS: Bei der Funktion SYNC FINISH  steht die Unterbrechung für die Frittierkörbe nicht zur Verfügung.

Garprozess für einen Frittierkorb unterbrechen

1. Drücken Sie die Taste  oder  um den Garvorgang für den Frittierkorb  oder  zu unterbrechen.
2. Drücken Sie die Taste Start/Stopp .
 - Die Taste Start/Stopp  blinkt.
 - Die Taste  oder  blinkt.
3. Drücken Sie die Taste Start/Stopp  erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Garprozess für beide Frittierkörbe unterbrechen

1. Drücken Sie die Taste Start/Stopp  um den Garvorgang für beide Frittierkörbe zu unterbrechen.
 - Die Taste Start/Stopp  blinkt.
2. Ziehen Sie den Frittierkorb **7 / 4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**, um den Garzustand zu überprüfen oder die Speisen umzuverteilen.
3. Setzen Sie den Frittierkorb **7 / 4** wieder in das Gerät ein.
4. Drücken Sie die Taste Start/Stopp  erneut, um den Garvorgang fortzusetzen. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

oder

 1. Ziehen Sie den Frittierkorb **7 / 4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** heraus, um den Garzustand zu überprüfen oder die Speisen umzuverteilen.

2. Setzen Sie den Frittierkorb **7 / 4** wieder in das Gehäuse **1**, um den Garvorgang fortzusetzen. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

9.2 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
 - Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für 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 (siehe "Programme verwenden" auf Seite 14). Schieben Sie den gefüllten Frittierkorb **7 / 4** wieder in das Gehäuse **1** und starten 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**.

10. Rezepte

10.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Geben Sie für die Kräuter-Mayonnaise Eigelb und Senf in einen hohen Becher und mixen diese Mischung mit einem Stabmixer durch.
2. Gießen Sie während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzu, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Geben Sie Kräuter hinzu und schmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.
4. Schälen, waschen und tupfen Sie die Kartoffeln und Süßkartoffeln trocken.
5. Schneiden Sie Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen und vermischen diese in einer Schüssel mit dem Öl.
6. Verteilen Sie die Pommes frites gleichmäßig auf beide Frittierkörbe.
7. Verwenden Sie die Funktion SYNC COOK und stellen Sie die Werte 25 Minuten und 200 °C ein.

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

10.2 Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

10.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

10.4 Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung:

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

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

10.5 Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

10.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

10.7 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Vermischen Sie Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel.
2. Schneiden Sie Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und vierteln die Zwiebeln.
3. Geben Sie das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung.
4. Stecken Sie das Gemüse abwechselnd auf die Spieße.
5. Die Spieße bei 200 °C für 15 Minuten garen. Wenden Sie die Spieße nach der Hälfte der Garzeit.

10.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

10.9 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

Ca. 8	Hähnchenflügel
250 g	TK-Pommes frites
1 - 2 Teelöffel	Salz
1 - 2 Teelöffel	Paprika

Zutaten für die Marinade

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

Zubereitung

1. Vermengen Sie alle Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel.
2. Geben Sie die Hähnchenflügel in die Schüssel und vermengen Sie sie mit der Marinade.
3. Lassen Sie die Hähnchenteile ca. 1 Stunde in der Marinade ziehen.
4. Legen Sie die Hähnchenflügel nebeneinander in einen der beiden Frittierkörbe und stellen den Frittierkorb auf 190 °C und 15 Minuten ein.
5. Wenden Sie die Hähnchenflügel nach der Hälfte der Garzeit.
6. Geben Sie 250 g TK-Pommes frites in den zweiten Frittierkorb und stellen 200 °C und 20 Minuten ein.
7. Verwenden Sie die Funktion SYNC FINISH, damit beide Behälter zeitgleich fertig sind.
8. Schütteln Sie die Pommes der Hälfte der Garzeit einmal.

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

10.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Hacken Sie die Schokolade und schmelzen diese im Wasserbad.
2. Geben Sie Butter hinzu und lassen diese ebenfalls schmelzen.
3. Schlagen Sie Eier und Zucker schaumig.
4. Sieben Sie Mehl über die Masse und verrühren diese zu einem glatten Teig.
5. Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
6. Füllen Sie den Teig in Muffin-Förmchen und stellen diese in den Frittierkorb. Setzen Sie diesen in das vorgeheizte Gerät.
7. Stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 10 Minuten ein.
8. Backen Sie die Schokotörtchen aus und genießen diese warm.

11. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Zubehörteile

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Frittierkorb **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 **5** 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.

- Eingebraunte 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.

12. Aufbewahren

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

13. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Kennzeichnete 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.

14. 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.

15. Technische Daten

Modell:	SHLFDCH 2200 B1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2600 W

Verwendete Symbole

	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

16. 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: 460234_2401** 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) **460234_2401** 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: 460234_2401



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	29
2. Utilisation conforme	30
3. Consignes de sécurité	30
4. Éléments livrés	33
5. Mise en service	34
6. Vue d'ensemble de l'écran tactile	35
7. Les bases de la friture	36
8. Utilisation	36
8.1 Raccordement électrique	37
8.2 L'écran tactile	37
8.3 Mise en marche/arrêt	37
8.4 Sélection du panier à friture	37
8.5 Réglages manuels	38
8.6 La fonction SYNC COOK	38
8.7 La fonction SYNC FINISH	39
8.8 Utilisation des programmes	40
9. Vue d'ensemble des programmes / tableau de cuisson	41
9.1 Interrompre le processus de cuisson	42
9.2 Fin du processus de cuisson	43
10. Recettes	43
10.1 Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes	43
10.2 Roulés à la saucisse	44
10.3 Camembert rôti aux aïelles	44
10.4 Tomates farcies	45
10.5 Falafels à la farine de pois chiches	45
10.6 Saumon en papillotes	46
10.7 Brochettes courgette et aubergine	47
10.8 Mini-pizzas au jambon et à la roquette	47
10.9 Ailes de poulet marinées et frites surgelées	48
10.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant	48
11. Nettoyage	49
12. Rangement	49
13. Élimination	50
14. Dépannage	50
15. Caractéristiques techniques	51
16. Garantie de HOYER Handel GmbH	51

1. Aperçu de l'appareil

- 1** Corps
- 2** Élément chauffant (sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil)
- 3** Écran tactile avec affichages et boutons tactiles
- 4** Panier à friture 
- 5** Insert
- 6 MAX** Repère du niveau de remplissage maximal du panier à friture
(niveau de remplissage maximal : 4,35 litres)
- 7** Panier à friture 
- 8** Poignée du panier à friture
- 9** Orifices d'échappement d'air
- 10** 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 mise en service.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

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

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



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

2. Utilisation conforme

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

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

Utilisation impropre prévisible

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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



- ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil, comme 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 après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ N'essuyez pas les éléments chauffants avec un chiffon humide.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 49).



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 à ce que personne ne puisse marcher dessus, se prendre dedans ou trébucher.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - après chaque utilisation
 - lorsqu'une panne survient
 - quand vous n'utilisez pas l'appareil
 - avant de nettoyer l'appareil
 - en cas d'orage
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article. Confiez les réparations uniquement à un atelier spécialisé ou au centre de service.



DANGER ! Risque d'incendie !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. des plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec 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 complet (disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)

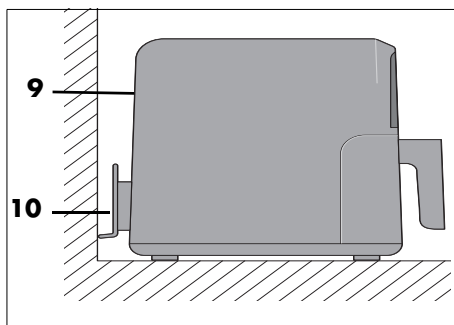
5. Mise en service

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



DANGER ! Risque d'incendie !

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

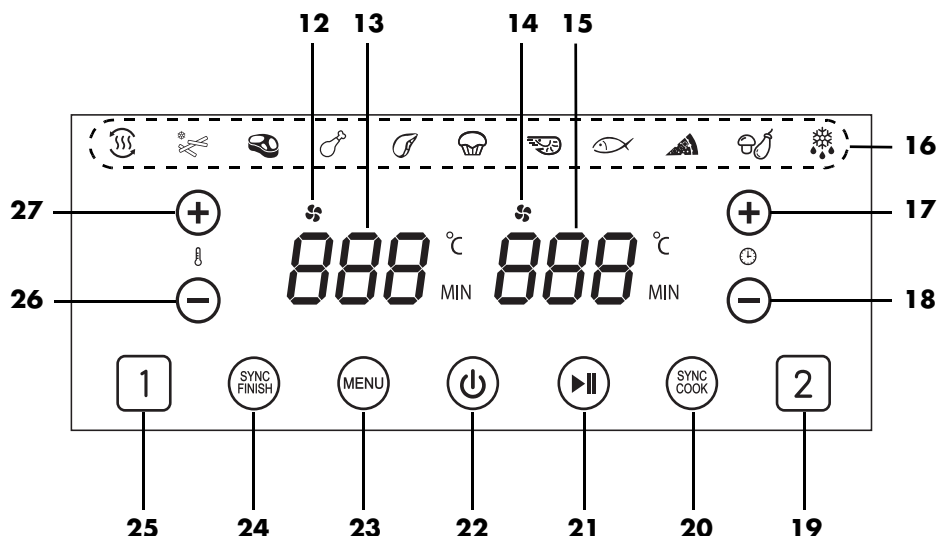


- ⊙ Ne couvrez jamais les orifices d'échappement d'air **9**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus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

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

- Ôtez les films de protection et rubans adhésifs de l'appareil, mais n'enlevez pas la plaque signalétique qui se trouve en dessous de l'appareil.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Nettoyez l'appareil et l'ensemble des accessoires avant la première utilisation.
- Posez l'appareil sur un support sec, plan, antidérapant et résistant à la chaleur.
- Branchez la fiche secteur **11** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

6. Vue d'ensemble de l'écran tactile



- 12** Symbole de ventilation : clignote lorsque le ventilateur du panier à friture **1** est en marche
- 13** Affichage des chiffres (p. ex. température, temps de cuisson) du panier à friture **1**
- 14** Symbole de ventilation : clignote lorsque le ventilateur du panier à friture **2** est en marche
- 15** Affichage des chiffres (p. ex. température, temps de cuisson) du panier à friture **2**
- 16** Symboles des programmes
- 17** **+** Bouton : prolonger le temps de cuisson
- 18** **-** Bouton : raccourcir le temps de cuisson
- 19** **2** Bouton : sélection du panier à friture **2**
- 20** Bouton SYNC COOK : les deux paniers à friture utilisent les mêmes valeurs
- 21** Bouton : marche/arrêt
- 22** Bouton : ON/OFF
- 23** Bouton MENU : appuyez à plusieurs reprises pour sélectionner un programme
- 24** Bouton SYNC FINISH : la fin des deux paniers à friture est synchronisée
- 25** **1** Bouton : sélection du panier à friture **1**
- 26** **-** Bouton : réduire la température
- 27** **+** Bouton : augmenter la température

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 **1** de la friteuse 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. Remplacez les paniers à friture **7 / 4** dans l'appareil. L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

Cuisson

La pâte ne doit **en aucun cas** être versée directement dans 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.
 - Tous les affichages à l'écran tactile **3** s'allument brièvement.
 - Un double signal sonore se déclenche.
 - Le symbole du bouton ON/OFF  s'allume. Le symbole allumé signale le mode veille.

8.2 L'écran tactile

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

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

8.3 Mise en marche/arrêt

- Appuyez sur le bouton ON/OFF  pour mettre l'appareil en marche à partir du mode veille.
 - La zone d'affichage **13** / **15** affiche en alternance la température pré-réglée **180 °C** et la durée **15 MIN**.

- Appuyez sur le bouton ON/OFF  pour allumer l'appareil en mode veille.

REMARQUE : au bout de 5 minutes d'inutilisation, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

- Pendant que l'appareil fonctionne, appuyez sur le bouton ON/OFF  pour faire passer l'appareil en mode veille.
 - Un signal sonore retentit.
 - Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 1 minute et le symbole de ventilation  clignote.
 - Le symbole du bouton ON/OFF  s'allume.
- Pour arrêter complètement l'appareil et couper l'alimentation secteur, débranchez la fiche secteur **11**.

8.4 Sélection du panier à friture

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF  pour allumer la friteuse.
2. Appuyez sur le bouton  ou  pour sélectionner le panier à friture souhaité. Le symbole du panier à friture sélectionné clignote.
 - La température pré-réglée **180 °C** et le temps de cuisson pré-réglé **15 MIN** s'allument en alternance.
3. Procédez aux réglages (température / temps de cuisson / programme) pour le panier à friture sélectionné.
 - Dans la zone d'affichage **13**, la température et le temps de cuisson sont affichés pour le panier à friture .
 - Dans la zone d'affichage **15**, la température et le temps de cuisson sont affichés pour le panier à friture .

REMARQUE : si vous n'appuyez pas sur le bouton marche/arrêt  sous 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.

4. Une fois toutes les valeurs saisies, appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻).
 - Le processus de cuisson démarre pour le panier à friture sélectionné.
 - Le symbole de programme et le symbole de ventilation 🌀 clignotent.
 - Sur l'écran d'un panier à friture non sélectionné, le symbole - - - est allumé.

8.5 Réglages manuels

En mode veille, tous les boutons à l'exception du symbole de ventilation 🌀 sont visibles sur l'écran.

Vous pouvez modifier les réglages de la température et du temps de cuisson à tout moment, même si un programme est déjà en cours.

- Après avoir sélectionné le panier à friture, réglez la température entre 60 °C et 200 °C à l'aide des boutons **+ 27 / - 26** :
 - Appuyez brièvement sur les boutons **+ 27 / - 26** pour augmenter ou baisser la température par paliers de 5 °C ; maintenez-les enfoncés pour avancer ou reculer rapidement.
 - À l'aide des boutons **+ 17 / - 18**, réglez le temps de cuisson entre 1 et 60 minutes :
 - Appuyez brièvement sur les boutons **+ 17 / - 18** pour avancer ou reculer d'une minute ; maintenez-les enfoncés pour avancer ou reculer rapidement.
1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (⏻) pour allumer la friteuse.
 2. Appuyez sur le bouton du panier à friture [1].

3. À l'aide des boutons **+ 17 / - 18** et **+ 27 / - 26**, réglez les valeurs de température et de temps de cuisson **ou** sélectionnez un programme en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton **MENU** (⌂).
 4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour démarrer l'appareil.
 - Le symbole de ventilation 🌀 clignote.
 - La température réglée et le temps de cuisson s'affichent en alternance.
 - Le temps de cuisson diminue progressivement.
 - Le symbole de programme **16** clignote le cas échéant.

Répétez l'opération le cas échéant pour le panier à friture [2].

8.6 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 pré réglée et le temps de cuisson pour les deux paniers à friture sont de 180 °C et 15 minutes. Vous pouvez modifier les valeurs pré réglées ou sélectionner un programme.

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (⏻) pour allumer la friteuse.
2. Appuyez sur le bouton SYNC COOK (⌂).
3. À l'aide des boutons **+ 27 / - 26**, réglez la température entre 60 °C et 200 °C.
4. Sélectionnez l'un des programmes en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton **MENU** (⌂) ou réglez le temps de cuisson entre 1 et 60 minutes à l'aide des boutons **+ 17 / - 18**.

5. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt .

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

- Le bouton SYNC COOK  clignote.
- Les symboles de ventilation  clignotent.
- Le cas échéant, le symbole de programme sélectionné clignote.
- La température et le temps restant s'affichent en alternance.

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

Pendant la cuisson, vous pouvez également sélectionner un programme.

1. Pendant le processus de cuisson, appuyez sur le bouton marche/arrêt .
2. Appuyez sur le bouton MENU  pour sélectionner le programme souhaité.
3. Appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt .

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 .
- Le symbole de programme  cesse de clignoter et reste allumé.
- Tout programme qui n'était pas terminé avant l'activation du bouton SYNC COOK  se poursuit pour les deux paniers à friture.

2. En cas de besoin, appuyez sur  ou  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.

8.7 La fonction SYNC FINISH

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

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF  pour allumer la friteuse.
2. Appuyez sur le bouton  pour sélectionner le panier à friture .
3. Réglez le temps de cuisson et la température ou appuyez sur le bouton MENU  pour sélectionner un programme.
4. Appuyez sur le bouton  pour sélectionner le panier à friture .
5. Réglez le temps de cuisson, la température ou sélectionnez un programme.
6. Appuyez sur le bouton SYNC FINISH .
7. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt .
- Le bouton SYNC FINISH  du panier à friture en cours de fonctionnement clignote.
- Le symbole de ventilation  du panier à friture en cours de fonctionnement clignote.
- La température et le temps de cuisson sont affichés en alternance sur l'écran du panier à friture en cours de fonctionnement.
- Sur l'écran du panier à friture non utilisé,  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.
- Trois signaux sonores retentissent quand le deuxième panier à friture commence à fonctionner.
- 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 trois signaux sonores.

8.8 Utilisation des programmes

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

- Température
- Temps de cuisson

REMARQUE :

- Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant **2** brûlant (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.
 - 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.
 - En cas de changement de programme, commencez toujours par mettre l'appareil en mode veille en appuyant sur le bouton marche/arrêt .
-

1. Préparez les aliments et placez-les dans le panier à friture **7 / 4**.
2. Insérez le panier à friture **7 / 4** dans l'appareil.
3. Appuyez sur le bouton ON/OFF  pour allumer la friteuse.
4. Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton MENU  pour sélectionner le programme souhaité. Le symbole correspondant clignote.
5. Démarrez le processus de cuisson à l'aide du bouton marche/arrêt .
 - Le symbole de programme clignote.
 - Le symbole de ventilation  clignote.
 - Le bouton marche/arrêt  clignote.

9. Vue d'ensemble des programmes / tableau de cuisson

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

Symbole sur l'écran tactile	Programme / utilisation	Température préréglée (plage réglable)	Temps préréglé (plage réglable)
	Préchauffage	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Frites surgelées ¹ (quantité optimale env. 500 g, quantité maximale env. 640 g par panier à friture)	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Viande	180 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Volaille en morceaux, p. ex. cuisses ² (quantité optimale : 4 morceaux par panier à friture)	180 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Steaks, côtelettes	180 °C (60 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	Muffins, gâteaux et pâtisseries	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
	Crevettes	180 °C (60 – 200 °C)	8 min (1 – 60 min)
	Poisson	180 °C (60 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)
	Pizza	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Légumes ² ; (env. 750 g par pa- nier à friture)	180 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Décongélation	60 °C -	15 min (1 – 60 min)

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

¹ : au bout de ¼ du temps de cuisson, secouer ou retourner, soit 3 fois pendant le temps de cuisson. / ² : secouer ou retourner à mi-cuisson.

FONCTION PRÉCHAUFFAGE

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, préchauffez la friteuse à air chaud à l'aide du programme automatique Préchauffage . Les valeurs prééglées sont 200 °C et 15 MIN.

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF .
 2. Sélectionnez le panier à friture en appuyant sur  ou .
 3. Appuyez sur le bouton MENU  pour sélectionner le programme Préchauffage .
 4. Au besoin, modifiez ensuite les valeurs de température et de temps de cuisson.
 5. Démarrez la fonction en appuyant sur le bouton marche/arrêt .
- La valeur de température peut être modifiée pendant le préchauffage.
 - La valeur de temps de cuisson peut uniquement être modifiée avant le début de la phase de préchauffage.
 - La température actuelle est affichée sur l'écran pendant le préchauffage.
 - Une fois la température cible atteinte, 3 signaux sonores retentissent.
 - La température est maintenue pendant 15 minutes.
 - La durée s'affiche à l'écran sous la forme d'un compte à rebours.
 - Chaque minute, trois signaux sonores retentissent.

FONCTION DÉMARRAGE RAPIDE

Allumez l'appareil depuis le mode veille à l'aide du bouton ON/OFF . Quand vous appuyez sur le bouton marche/arrêt , la cuisson commence avec la température prééglée 180 °C et le temps de cuisson prééglé 15 minutes pour les deux paniers à friture.

9.1 Interrompre le processus de cuisson

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

REMARQUE : avec la fonction SYNC FINISH , l'interruption n'est pas possible pour les paniers à friture.

Interrompre le processus de cuisson pour un panier à friture

1. Appuyez sur le bouton  ou  pour interrompre le processus de cuisson pour le panier à friture  ou .
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt .
 - Le bouton marche/arrêt  clignote.
 - Le bouton  ou  clignote.
3. Appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt  pour reprendre le processus de cuisson.

Interrompre le processus de cuisson pour les deux paniers à friture

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour interrompre le processus de cuisson pour les deux paniers à friture.
 - Le bouton marche/arrêt  clignote.
 2. Sortez le panier à friture **7 / 4** du corps **1** de la friteuse en le tenant par la poignée **8** afin de vérifier le degré de cuisson ou de répartir les aliments.
 3. Réinsérez le panier à friture **7 / 4** dans l'appareil.
 4. Appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt  pour reprendre le processus de cuisson. L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.
- ou**
1. Sortez le panier à friture **7 / 4** du corps **1** de la friteuse en le tenant par

- la poignée **8** afin de vérifier le degré de cuisson ou de répartir les aliments.
2. Réinsérez le panier à friture **7 / 4** dans le corps **1** de la friteuse pour reprendre le processus de cuisson. L'appareil se rallume automatiquement jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

9.2 Fin du processus de cuisson

- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 1 minute.
 - 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 **1** de la friteuse 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 (voir « Utilisation des programmes » à la page 40). Réinsérez le panier à friture **7 / 4** rempli dans le corps **1** de la friteuse 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 **1** de la friteuse en le tenant par la poignée **8**.

10. Recettes

10.1 Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients pour la mayonnaise

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

Ingrédients pour les frites

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

Préparation

1. Pour la mayonnaise aux herbes, ajoutez un jaune d'œuf et la moutarde dans un gobelet haut et mixez le tout au mixeur plongeant.
2. Pendant le mixage, ajoutez l'huile en un mince filet jusqu'à obtenir une crème homogène.
3. Ajoutez les herbes et assaisonnez avec du sel, du poivre et du jus de citron.
4. Épluchez, lavez et séchez les pommes de terre et les patates douces.
5. Coupez les pommes de terre et les patates douces en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur, puis brassez-les dans un bol avec l'huile.
6. Répartissez uniformément les frites dans les deux paniers à friture.
7. Utilisez la fonction SYNC COOK et réglez les valeurs sur 25 minutes et 200 °C.

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

10.2 Roulés à la saucisse

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

1. Abaissez la pâte feuilletée au rouleau sur un plan de travail fariné.
2. Découpez les saucisses en morceaux de 4 cm de long.
3. Badigeonnez la pâte feuilletée abais-sée de moutarde et assaisonnez-la avec le sel et le poivre.
4. Découpez la pâte en bandes de 3 cm de large.
5. Enroulez les saucisses dans la pâte feuilletée en les laissant dépasser un peu de chaque côté.
6. Battez les œufs et badigeonnez la pâte feuilletée avec.
7. Appuyez fermement sur les extrémités de la pâte feuilletée pour bien la sceller.
8. Faites cuire à 200 °C pendant env. 12 - 15 minutes en fonction de vos pré-férences et du degré de brunissement souhaité.

10.3 Camembert rôti aux aïrelles

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

10.4 Tomates farcies

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

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

Préparation :

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

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

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

10.5 Falafels à la farine de pois chiches

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

10. Redéposez les falafels sur les inserts et faites-les frire à 200 °C pendant env. 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

10.6 Saumon en papillotes

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

8. Mélangez les câpres et les herbes hachées avec le beurre.
9. Lavez le citron vert à l'eau chaude, séchez-le et découpez-le en tranches.
10. Préparez deux grands morceaux de papier cuisson.
11. Déposez les pommes de terre au centre de chacun d'entre eux et assaisonnez-les avec le sel et le poivre. Déposez les épinards et le saumon dessus.
12. Répartissez le beurre aux câpres en flocons sur le saumon et déposez les tranches de citron vert dessus.
13. Repliez le papier sur les aliments, refermez bien les côtés et déposez les papillotes côte à côte dans le panier à friture.
14. Cuisez à 200 °C pendant env. 20 minutes.
15. Retirez le papier cuisson et servez aussitôt.

10.7 Brochettes courgette et aubergine

Ingédients pour 4 portions

Ingédients

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

Préparation

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

10.8 Mini-pizzas au jambon et à la roquette

Ingédients pour 2 portions

Ingédients

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

Préparation

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

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

10.9 Ailes de poulet marinées et frites surgelées

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédients

Env. 8	ailes de poulet
250 g	de frites surgelées
1 - 2 cuillères à café	de sel
1 - 2 cuillères à café	de paprika

Ingrédients pour la marinade

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

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un grand saladier.
2. Déposez les ailes de poulet dans le saladier et mélangez-les avec la marinade.
3. Laissez les ailes de poulet mariner pendant env. 1 heure.
4. Déposez les ailes de poulet côte à côte dans l'un des paniers à friture et réglez le panier à friture sur 190 °C et 15 minutes.
5. Retournez les ailes de poulet à mi-cuisson.
6. Versez 250 g de frites surgelées dans le deuxième panier à friture et réglez-le sur 200 °C et 20 minutes.
7. Utilisez la fonction SYNC FINISH pour que les deux paniers soient prêts en même temps.
8. Secouez les frites à mi-cuisson.

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

10.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Ingrédients pour 8 petits fondants

Ingrédients

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

Préparation

1. Hachez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
2. Ajoutez le beurre et faites-le fondre.
3. Battez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
4. Passez la farine au chinois au-dessus du mélange et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
5. Incorporez le mélange beurre-chocolat.
6. Répartissez la pâte dans des moules à muffins et déposez-les dans le panier à friture. Placez ce dernier dans l'appareil préchauffé.
7. Réglez la température sur 180 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes.
8. Faites cuire les petits fondants et dégustez-les chauds.

11. Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent 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 **5** 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

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

Intérieur de l'appareil

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

12. Rangement

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

13. Élimination

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



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



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle



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



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

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

14. 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.

15. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHLFDCH 2200 B1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	2600 W

Symboles utilisés

	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

16. Garantie de HOYER Handel GmbH

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

Conditions de garantie

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 460234_2401 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) **460234_2401**.



Centre de service

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

IAN : 460234_2401



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Indice

1. Panoramica	55
2. Uso conforme	56
3. Avvertenze di sicurezza	56
4. Materiale in dotazione	59
5. Messa in funzione	60
6. Panoramica del display touch	61
7. Piccola guida basica alla frittura	62
8. Uso	63
8.1 Collegamento elettrico	63
8.2 Il display touch	63
8.3 Accensione/spegnimento	63
8.4 Scelta del cestello	64
8.5 Impostazioni manuali	64
8.6 La funzione SYNC COOK	65
8.7 La funzione SYNC FINISH	66
8.8 Uso dei programmi	66
9. Panoramica dei programmi / tabella di cottura	67
9.1 Interruzione del processo di cottura	68
9.2 Fine del processo di cottura	69
10. Ricette	69
10.1 Patatine fritte miste con maionese alle erbe aromatiche	69
10.2 Salsicciotti in vestaglia	70
10.3 Camembert al forno con mirtilli rossi	70
10.4 Pomodori ripieni	71
10.5 Falafel di farina di ceci	71
10.6 Salmone al cartoccio	72
10.7 Spiedini di zucchine e melanzane	72
10.8 Mini pizza con prosciutto e rucola	73
10.9 Alette di pollo marinate con patatine fritte surgelate	73
10.10 Tortine di cioccolato con cuore liquido	74
11. Pulizia	74
12. Conservazione	75
13. Smaltimento	75
14. Risoluzione dei problemi	76
15. Dati tecnici	76
16. Garanzia della HOYER Handel GmbH	77

1. Panoramica

- 1** Alloggiamento
- 2** Elemento riscaldante (sul lato superiore del vano interno)
- 3** Display touch con indicazioni e tasti sensore
- 4** Cestello 2
- 5** Inserto
- 6 MAX** Segno per il livello di riempimento massimo del cestello
(il livello di riempimento massimo è di 4,35 litri)
- 7** Cestello 1
- 8** Maniglia del cestello
- 9** Aperture per l'aria di scarico
- 10** 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 200 °C.

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

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso 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 a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.



- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. le aperture per l'aria di scarico situate sul lato posteriore. Prendere i cestelli unicamente dalle maniglie.
- ⊙ 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 telecomando separato.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 74).



PERICOLO per i bambini!

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



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

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



PERICOLO per gli uccelli!

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



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o 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 d'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

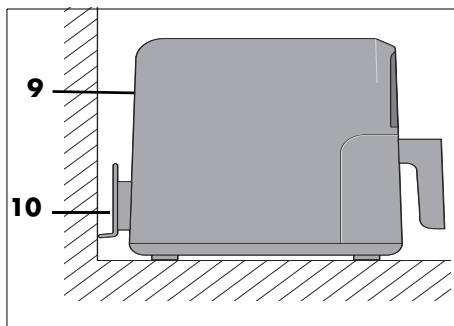
5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio. **In particolare il vano interno deve essere completamente sgombrato 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**. Durante il funzionamento, dalle aperture per l'aria di scarico esce vapore caldo.

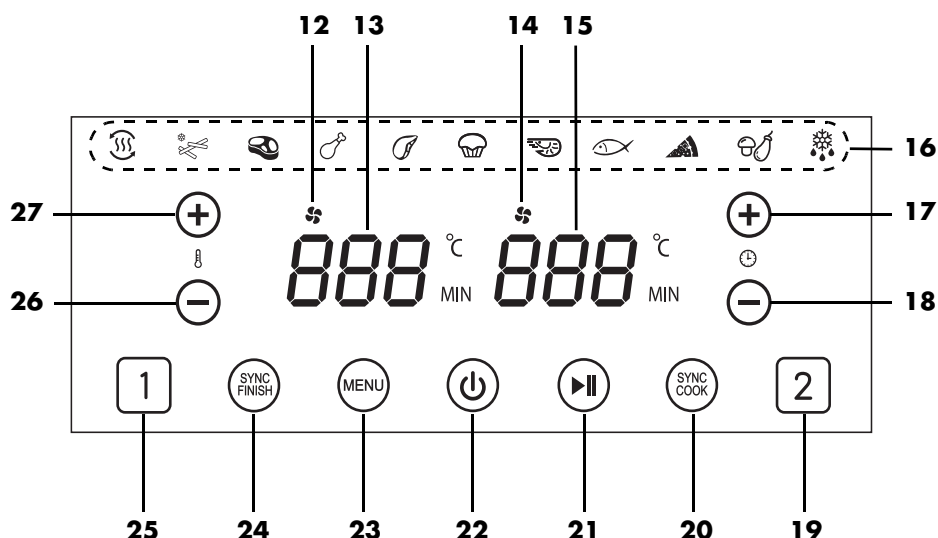


- ⊙ Non coprire mai le aperture per l'aria di scarico **9**.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.

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 protettive e le strisce adesive dall'apparecchio, senza però rimuovere la targhetta situata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.
- 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 display touch



- 12** Simbolo della ventola: lampeggia quando il ventilatore del cestello **1** è in funzione
- 13** Indicazione di cifre (ad es. temperatura, tempo di cottura) del cestello **1**
- 14** Simbolo della ventola: lampeggia quando il ventilatore del cestello **2** è in funzione
- 15** Indicazione di cifre (ad es. temperatura, tempo di cottura) del cestello **2**
- 16** Simboli dei programmi
- 17** **+** Tasto: prolungamento tempo di cottura
- 18** **-** Tasto: riduzione tempo di cottura
- 19** **2** Tasto: scelta del cestello **2**
- 20** Tasto SYNC COOK: i due cestelli lavorano con gli stessi valori
- 21** Tasto: avvio/arresto
- 22** Tasto: on/off
- 23** Tasto MENU: premere ripetutamente per selezionare un programma
- 24** Tasto SYNC FINISH: viene sincronizzato il completamento dei due cestelli
- 25** **1** Tasto: scelta del cestello **1**
- 26** **-** Tasto: riduzione temperatura
- 27** **+** Tasto: aumento temperatura

7. Piccola guida basica alla frittura

Preparazione degli alimenti

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

Tempo e temperatura di frittura

- Per un risultato sano e gustoso attenersi strettamente alle indicazioni su scelta della temperatura e tempo di frittura riportate sulla confezione.
- Friggere piccole quantità alla volta.
- 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 $\frac{1}{4}$ del tempo di cottura, ossia 3 volte durante il tempo di cottura.
- ²: scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.
-

Se l'alimento (ad es. patatine fritte o bocconcini di pollo) richiede una doratura uniforme, è necessario scuoterlo 1 - 3 volte durante la frittura.

1. Estrarre i cestelli **7 / 4** dall'alloggiamento **1** prendendoli dalla maniglia **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 ad aria calda.

8. Uso



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. 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.
 - Tutte le indicazioni del display touch **3** si accendono brevemente.
 - Viene emesso un doppio segnale acustico.
 - Si accende il simbolo del tasto on/off . Il simbolo acceso segnala la modalità stand-by.

8.2 Il display touch

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

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

8.3 Accensione/spegnimento

- Premere il tasto on/off  per accendere l'apparecchio dalla modalità stand-by.
 - Nel campo di indicazione **13 / 15** compaiono in modo alternato la temperatura preimpostata **180 °C** e il tempo **15 MIN**.
- Premere il tasto on/off  per mettere l'apparecchio in modalità stand-by.

NOTA: se trascorrono 5 minuti senza che venga azionato alcun tasto, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità stand-by.

- Mentre l'apparecchio è in funzione, premere il tasto on/off  per mettere l'apparecchio in modalità stand-by.
 - Viene emesso un segnale acustico.
 - Il ventilatore continua a funzionare per circa 1 minuto e il simbolo della ventola  lampeggia.
 - Si accende il simbolo del tasto on/off .
- Per spegnere completamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete, staccare la spina **11**.

8.4 Scelta del cestello

1. Premere il tasto on/off  per accendere la friggitrice.
2. Premendo il tasto  o  selezionare il cestello desiderato. Il simbolo del cestello selezionato lampeggia.
 - La temperatura preimpostata di **180 °C** e il tempo di cottura preimpostato di **15 MIN** si accendono alternativamente.
3. Procedere alle impostazioni (temperatura / tempo di cottura / programma) per il cestello selezionato.
 - Nel campo di indicazione **13** sono mostrati la temperatura e il tempo di cottura relativi al cestello .
 - Nel campo di indicazione **15** sono mostrati la temperatura e il tempo di cottura relativi al cestello .

NOTA: se non si preme il tasto di avvio/arresto  entro 15 minuti, il simbolo del cestello selezionato smette di lampeggiare. In tal caso premere nuovamente il tasto  o  per proseguire con le impostazioni.

4. Dopo aver immesso tutti i valori, premere il tasto di avvio/arresto .
 - Inizia il processo di cottura per il cestello selezionato.
 - Il simbolo di programma e il simbolo della ventola  lampeggiano.
 - Sul display del cestello non selezionato si accende - - -.

8.5 Impostazioni manuali

Nella modalità stand-by, sul display sono visibili tutti i tasti tranne i simboli della ventola .

È possibile cambiare in qualsiasi momento le impostazioni relative alla temperatura e al tempo di cottura, ad es. anche se è già in corso un programma.

- Dopo aver selezionato il cestello, con i tasti **+ 27 / - 26** si imposta la temperatura tra 60 °C e 200 °C:
 - Premere brevemente i tasti **+ 27 / - 26** per passi di 5 °C; mantenerli premuti per avanzare/retrocedere rapidamente.
- Con i tasti **+ 17 / - 18** si imposta il tempo di cottura tra 1 e 60 minuti:
 - Premere brevemente i tasti **+ 17 / - 18** per passi di 1 minuto; mantenerli premuti per avanzare/retrocedere rapidamente.

1. Premere il tasto on/off  per accendere la friggitrice.
2. Premere il tasto per il cestello .
3. Con i tasti **+ 17 / - 18** e **+ 27 / - 26** impostare i valori relativi a temperatura e tempo di cottura

oppure

selezionare uno dei programmi premendo ripetutamente il tasto .

4. Premere il tasto di avvio/arresto  per avviare l'apparecchio.
 - Il simbolo della ventola  lampeggia.
 - Vengono mostrati alternativamente la temperatura e il tempo di cottura impostati.
 - Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.
 - Eventualmente lampeggia il simbolo del programma **16** selezionato.

Eventualmente ripetere l'operazione per il cestello .

8.6 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 .
3. Con i tasti **+ 27 / - 26**, impostare la temperatura tra 60 °C e 200 °C.
4. Premendo ripetutamente il tasto MENU  è possibile selezionare uno dei programmi, mentre con i tasti **+ 17 / - 18** si può impostare un tempo di cottura compreso tra 1 minuto e 60 minuti.
5. Avviare la cottura premendo il tasto di avvio/arresto .

I valori impostati vengono applicati ad entrambi i cestelli.

- Il tasto SYNC COOK  lampeggia.
- I simboli della ventola  lampeggiano.
- Eventualmente lampeggia il simbolo del programma selezionato.
- Vengono mostrati alternatamente la temperatura e il tempo restante.

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 di avvio/arresto  nel corso della cottura.
2. Selezionare il programma desiderato premendo il tasto MENU .
3. Premere nuovamente il tasto di avvio/arresto .

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  nel corso della cottura.
 - Il simbolo di programma  passa dal lampeggiamento alla luce fissa.
 - Un eventuale programma non concluso prima della pressione del tasto SYNC COOK  viene proseguito per i due cestelli.
2. Eventualmente selezionare un cestello premendo  o .
3. Immettere ora i nuovi valori desiderati per il cestello.

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

8.7 La funzione SYNC FINISH

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

1. Premere il tasto on/off  per accendere la friggitrice.
 2. Premere il tasto  per selezionare il cestello .
 3. Impostare il tempo di cottura e la temperatura o premere il tasto MENU  per impostare un programma.
 4. Premere il tasto  per selezionare il cestello .
 5. Impostare il tempo di cottura e la temperatura o un programma.
 6. Premere il tasto SYNC FINISH .
 7. Avviare il processo di cottura premendo il tasto di avvio/arresto .
 - Il tasto SYNC FINISH  lampeggia per il cestello che sta lavorando.
 - Il simbolo della ventola  lampeggia per il cestello che sta lavorando.
 - Nel display del cestello che sta lavorando compaiono alternatamente il tempo e la temperatura.
 - Nel display del cestello che non sta ancora lavorando compare .
- Il processo di cottura si avvia per entrambi i cestelli con le relative impostazioni.
 - Tempo e temperatura non possono essere più modificati.
 - Quando il secondo cestello inizia a lavorare, vengono emessi 3 segnali acustici.
 - 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.

8.8 Uso dei programmi

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

- Temperatura
- Tempo di cottura

NOTE:

- Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante **2** caldo sui lati superiori dei vani interni restandovi attaccati.
- Tranne che nel programma SYNC FINISH, è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura.
- 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 stand-by premendo il tasto di avvio/arresto .

1. Preparare gli alimenti e introdurli nel cestello **7 / 4**.
2. Inserire il cestello **7 / 4** nell'apparecchio.
3. Premere il tasto on/off  per accendere la friggitrice.
4. Premere ripetutamente il tasto MENU  per selezionare il programma desiderato. Il simbolo corrispondente lampeggia.
5. Avviare il processo di cottura con il tasto di avvio/arresto .
 - Il simbolo del programma lampeggia.
 - Il simbolo della ventola  lampeggia.
 - Il tasto di avvio/arresto  lampeggia.

9. Panoramica dei programmi / tabella di cottura

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

Simbolo nel display touch	Programma / utilizzo	Temperatura preimpostata (intervallo regolabile)	Tempo preimpostato (intervallo regolabile)
	Preriscaldamento	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Patatine fritte congelate ¹ (quantità ottimale circa 500 g, quantità massima circa 640 g per ogni cestello)	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Carne	180 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Pollame a pezzi, ad es. cosce ² (quantità ottimale 4 pezzi per ogni cestello)	180 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Bistecche, cotolette	180 °C (60 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min.)
	Focaccine, torte e prodotti da forno	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
	Gamberetti	180 °C (60 – 200 °C)	8 min. (1 – 60 min.)
	Pesce	180 °C (60 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)
	Pizza	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Verdure ² ; (circa 750 g per ogni cestello)	180 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Scongelamento	60 °C -	15 min. (1 – 60 min.)

I numeri all'esponente ^{1,2} significano: ¹: scuotere una volta 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.

FUNZIONE DI PRERISCALDAMENTO

Per ottenere un risultato ottimale, preriscaldare la friggitrice ad aria calda con il programma automatico Preriscaldare . I valori preimpostati sono di 200 °C e 15 MIN.

1. Premere il tasto on/off per accendere la friggitrice.
 2. Selezionare il cestello premendo o .
 3. Selezionare il programma di preriscaldamento premendo il tasto MENU .
 4. Se necessario modificare poi i valori di temperatura e tempo.
 5. Avviare la funzione premendo il tasto di avvio/arresto .
- Il valore della temperatura può essere modificato durante il riscaldamento.
 - Il valore del tempo può essere modificato solo prima dell'inizio della fase di riscaldamento.
 - Durante il riscaldamento la temperatura attuale è indicata sul display.
 - Al raggiungimento della temperatura di riferimento vengono emessi 3 segnali acustici.
 - La temperatura viene mantenuta per 15 minuti.
 - Il tempo viene contato alla rovescia nel display.
 - Ogni minuto vengono emessi 3 segnali acustici.

FUNZIONE DI AVVIO RAPIDO

Accendere l'apparecchio dalla modalità stand-by con il tasto on/off . Premendo il tasto di avvio/arresto si avvia la cottura alla temperatura preimpostata di 180 °C e con il tempo di cottura preimpostato di 15 minuti per i due cestelli.

9.1 Interruzione del processo di cottura

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

NOTA: nella funzione SYNC FINISH l'interruzione non è disponibile per i cestelli.

Interruzione del processo di cottura per un cestello

1. Premere il tasto o per interrompere il processo di cottura per il cestello o .
2. Premere il tasto di avvio/arresto .
 - Il tasto di avvio/arresto lampeggia.
 - Il tasto o lampeggia.
3. Premere nuovamente il tasto di avvio/arresto per proseguire il processo di cottura.

Interruzione del processo di cottura per entrambi i cestelli

1. Premere il tasto di avvio/arresto per interrompere il processo di cottura per entrambi i cestelli.
 - Il tasto di avvio/arresto lampeggia.
 2. Estrarre il cestello **7 / 4** dall'alloggiamento **1** prendendolo dalla maniglia **8** per controllare il grado di cottura o cambiare la distribuzione degli alimenti.
 3. Ricollocare il cestello **7 / 4** nell'apparecchio.
 4. Premere nuovamente il tasto di avvio/arresto per proseguire il processo di cottura. L'apparecchio si riaccende automaticamente e resta acceso fino allo scadere del tempo di cottura.
- oppure**
1. Estrarre il cestello **7 / 4** dall'alloggiamento **1** prendendolo dalla maniglia **8** per controllare il grado di cottura o

cambiare la distribuzione degli alimenti.

2. Ricollocare il cestello **7 / 4** nell'alloggiamento **1** per proseguire il processo di cottura. L'apparecchio si riaccende automaticamente e resta acceso fino allo scadere del tempo di cottura.

9.2 Fine del processo di cottura

- Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, viene emesso un segnale acustico. Il ventilatore continua a funzionare per circa 1 minuto.
 - È necessaria una superficie d'appoggio resistente al calore per 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 dalla maniglia **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 (vedere "Uso dei programmi" a pagina 66). 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 dalla maniglia **8**.

10. Ricette

10.1 Patatine fritte miste con maionese alle erbe aromatiche

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti per la maionese

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

Ingredienti per le patatine fritte

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

Preparazione

1. Per la maionese alle erbe aromatiche mettere il tuorlo e la senape in un recipiente alto e mescolarli con un frullatore a immersione.
2. Mentre si mescola aggiungere l'olio a filo fino ad ottenere una massa cremosa omogenea.
3. Aggiungere le erbe aromatiche e insaporire con sale, pepe e succo di limone.
4. Sbucciare le patate e le patate dolci, lavarle e tamponarle.
5. Tagliare le patate e le patate dolci a bastoncini di circa 1 cm di spessore e mescolarli con l'olio in una ciotola.
6. Distribuire uniformemente le patatine fritte nei due cestelli.
7. Utilizzare la funzione SYNC COOK e impostare i valori 25 minuti e 200 °C.

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

10.2 Salsicciotti in vestaglia

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

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

10.3 Camembert al forno con mirtilli rossi

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

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

Sale e pepe a piacere

Preparazione

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

10.4 Pomodori ripieni

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione:

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

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

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

10.5 Falafel di farina di ceci

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

1. Lavare e asciugare il prezzemolo, staccare le foglie e tritarle molto finemente.
2. Sbucciare lo scalogno e gli spicchi d'aglio e tagliarli a dadini.
3. Mescolare il prezzemolo, lo scalogno, l'aglio, la farina di ceci, il cumino, il lievito in polvere e il sale.
4. Portare l'acqua ad ebollizione e aggiungere gradualmente alla massa di farina. Lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto uniforme e relativamente sodo.
5. Fare riposare l'impasto per 15 minuti.
6. Poi incorporarvi 1 cucchiaino di olio d'oliva e un poco di succo di limone.
7. Con le mani umide, formare con l'impasto palline grandi all'incirca come una noce e collocarle una accanto all'altro sugli inserti dei cestelli.
8. Cuocere i falafel dapprima a 180 °C per circa 6 minuti. Poi cuocerli a 200 °C per altri 4 minuti.
9. A questo punto versare circa 7 cucchiaini di olio d'oliva in una ciotola e mescolarvi i falafel all'interno con attenzione.
10. Rimettere i falafel sugli inserti e friggerli a 200 °C per circa 6 minuti fino a dorarli.

10.6 Salmone al cartoccio

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

1. Sbucciare le patate, lavarle, cuocerle in acqua salata bollente, poi scolarle e tagliarle a fette sottili.
2. Frattanto pulire gli spinaci, lavarli e farli sgocciolare bene.
3. Sbucciare gli scalogni e l'aglio, tagliarli a dadini, metterli in una pentola insieme all'olio e soffriggerli finché non diventano traslucidi.
4. Aggiungere gli spinaci e soffriggerli brevemente insieme al resto finché le foglie non si afflosciano. Poi togliere la pentola dal fornello e metterla da parte.
5. Lavare il salmone, tamponarlo e tagliarlo in due pezzi.
6. Lavare il prezzemolo e il basilico, scuoterli per asciugarli e tritare finemente le foglioline.
7. Mettere i capperi a scolare e tritarli grossolanamente.
8. Impastare i capperi e le erbe aromatiche tritate con il burro.
9. Lavare la limetta con acqua calda, tamponarla e tagliarla a fette.
10. Preparare due pezzi grandi di carta da forno.

11. Posizionare le fette di patate al centro di ciascuno di essi e insaporirle con sale e pepe. Collocarvi sopra gli spinaci e il salmone.
12. Mettere sul salmone fiocchi di burro ai capperi e guarnirli con fette di limetta.
13. Ripiegare la carta sugli ingredienti, chiuderla bene ai lati e posizionare i cartocci uno accanto all'altro nel cestello.
14. Cuocere a 200 °C per circa 20 minuti.
15. Poi togliere la carta e servire subito.

10.7 Spiedini di zucchini e melanzane

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

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

10.8 Mini pizza con prosciutto e rucola

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

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

10.9 Alette di pollo marinate con patatine fritte surgelate

Ingredienti per 2 persone

Ingredienti

Circa 8	alette di pollo
250 g di	patatine fritte surgelate
1 - 2 cucchiaini	di sale
1 - 2 cucchiaini	di paprika

Ingredienti per la marinata

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

Preparazione

1. Mescolare tutti gli ingredienti della marinata in una ciotola grande.
2. Mettere le alette di pollo nella ciotola e mescolarle con la marinata.
3. Fare riposare i pezzi di pollo nella marinata per circa 1 ora.
4. Posizionare le alette di pollo una accanto all'altra in uno dei due cestelli e impostare il cestello su 190 °C e 15 minuti.
5. Girare le alette di pollo dopo la metà del tempo di cottura.
6. Mettere 250 g di patatine fritte surgelate nel secondo cestello e impostare 200 °C e 20 minuti.
7. Utilizzare la funzione SYNC FINISH in modo che i due recipienti finiscano allo stesso tempo.
8. Scuotere le patatine una volta a metà del tempo di cottura.

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

10.10 Tortine di cioccolato con cuore liquido

Ingredienti per 8 tortine

Ingredienti

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

Preparazione

1. Tritare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria.
2. Aggiungere il burro e fare sciogliere anche questo.
3. Battere le uova e lo zucchero a neve.
4. Setacciare la farina sulla massa e mescolare quest'ultima fino ad ottenere un impasto liscio.
5. Incorporare delicatamente la miscela di cioccolato e burro.
6. Versare l'impasto in formine per focaccine e collocare queste ultime nel cestello. Collocare il cestello nell'apparecchio preriscaldato.
7. Impostare la temperatura su 180 °C e il tempo di cottura su 10 minuti.
8. Sformare le tortine di cioccolato e consumarle calde.

11. Pulizia



PERICOLO di ustioni!

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



PERICOLO di scossa elettrica!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

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

Accessori

- Rimuovere il grosso dei resti di alimenti.
- È possibile lavare il cestello **7** / **4** e l'inserito **5** in lavastoviglie. Estrarre l'inserito **5** dal cestello **7** / **4** premendolo verso l'alto. Dopo la pulizia, durante il reinserimento assicurarsi che la convessità dell'inserito **5** sia rivolta verso l'alto. Spingere l'inserito **5** in basso finché non tocca il fondo.

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

- Prima ammorbidire i resti di cibo attaccati.

- Lavare a mano il cestello **7** / **4** e il relativo cavo 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 uno panno in microfibra umido sciacquandolo e strizzandolo tra una passata e l'altra.
3. Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

12. Conservazione

- Prima di mettere da parte la friggitrice ad aria calda ...
 - ... staccare la spina **11**,
 - ... far raffreddare l'apparecchio e
 - ... lasciare asciugare completamente tutti i pezzi.
- Avvolgere il cavo di collegamento **11** intorno all'avvolgicavo **10**.

13. 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.

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

15. Dati tecnici

Modello:	SHLFDCH 2200 B1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	2600 W

Simboli utilizzati

	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

16. Garanzia della HOYER Handel GmbH

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

Condizioni della garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

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

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

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

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 460234_2401** 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) **460234_2401** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 460234_2401



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

