



DUAL BASKET AIR FRYER SHLFD 2600 B1

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

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

Status of information · Stand van de informatie · Stand der Informationen:
04/2025 ID: SHLFD 2600 B1_25_V1.1

(GB) (IE) (NI)

DUAL BASKET AIR FRYER

Operating instructions

(NL) (BE)

HETELUCHTFRITEUSE MET DUBBELE ZONES

Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT)

DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN

503319_2410
505330_2410
505331_2410

(GB) (IE) (NI) (NL)

IAN

503319_2410
505330_2410
505331_2410

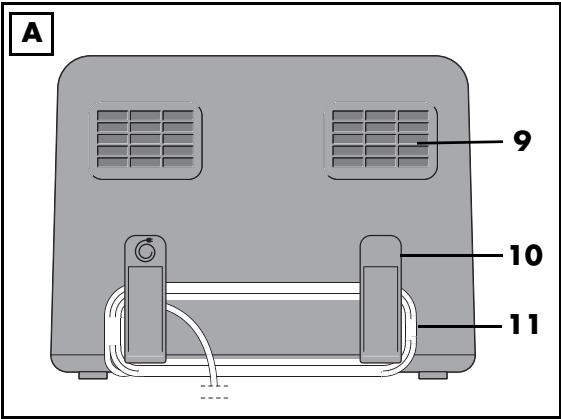
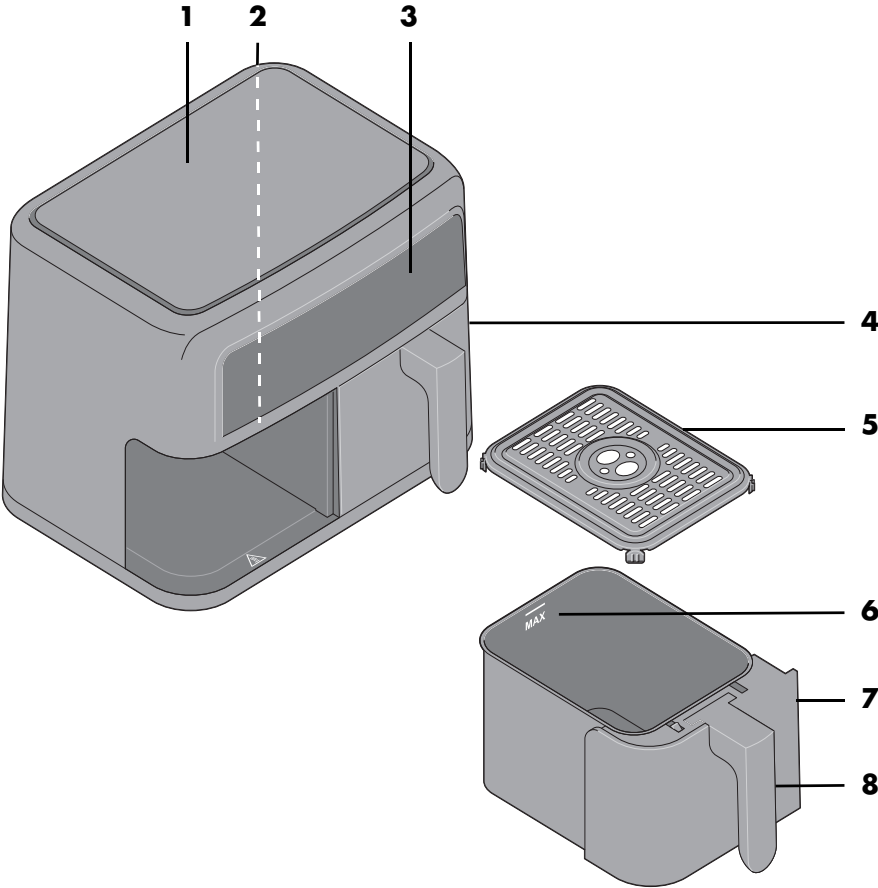
(GB) (IE) (NI) (NL)



English	2
Nederlands	26
Deutsch	52



Overview / Overzicht / Übersicht



Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	4
4. Items supplied	7
5. How to use	7
6. The touch display at a glance	8
7. The basics of frying	9
8. Operation	10
8.1 Power connection.....	10
8.2 The touch display	10
8.3 Switching on/off.....	10
8.4 Selecting the frying basket	11
8.5 Manual settings	11
8.6 The SYNC COOK function	12
8.7 The SYNC FINISH function	13
8.8 Using Programs	13
9. The programs at a glance / cooking table	14
9.1 Interrupting the cooking process.....	15
9.2 End of the cooking process	16
10. Recipes	16
10.1 Mixed French fries with herb mayonnaise	16
10.2 Pigs in a blanket	17
10.3 Baked camembert with cranberries	17
10.4 Stuffed tomatoes	18
10.5 Falafel made from chickpea flour	18
10.6 Salmon parcel	19
10.7 Courgette and aubergine skewers	19
10.8 Mini pizza with ham and rocket	20
10.9 Marinated chicken wings with frozen French fries	20
10.10 Chocolate tartlets with a liquid core	21
11. Cleaning	21
12. Storage	22
13. Disposal	22
14. Trouble-shooting	22
15. Technical specifications	23
16. Warranty of the HOYER Handel GmbH	24

1. Overview

- 1 Housing
- 2 Heating element (on the top of the interior)
- 3 Touch display with indications and sensor buttons
- 4 Frying basket 
- 5 Assembly
- 6 **MAX** Marking for the maximum filling level of the frying basket
(maximum filling level is 4.35 litres)
- 7 Frying basket 
- 8 Handle of the frying basket
- 9 Air outlets
- 10 Cable spool
- 11 Power cable with mains plug

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new hot air fryer.

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

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

We hope you enjoy using your new hot air fryer!

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

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

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Symbols on your device



This symbol warns you against touching the hot surface.



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

NOTE: the device is supplied in different colours. The operation is identical for all colour variants.

Instructions for safe operation

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



- ⊙ Do not touch the hot parts of the device, such as the air outlets on the back. Only hold the frying baskets by the handle.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlets. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 21).



DANGER for children!

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



DANGER to and from pets and livestock!

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



DANGER for birds!

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this

reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is in operation. When using this device, birds should be relocated into a different room.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

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



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ If you use an extension cable, it must be sufficient for the technical data of this device.
- ⊙ Do not connect the device by using a multiple socket. By doing so the socket might be overloaded.
- ⊙ Lay the power cable such that no one can step on it, get caught on it, or trip over it.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible earthed wall socket with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.

- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - after every use
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.



DANGER - Fire hazard!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Do not touch the hot surfaces of the device or the interior. Use oven gloves or potholders.

- ⊙ Allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.

WARNING! Risk of material damage!

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

4. Items supplied

- 1 hot air fryer
- 2 frying baskets **7** / **4** with assemblies **5**
- 1 complete copy of the user instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

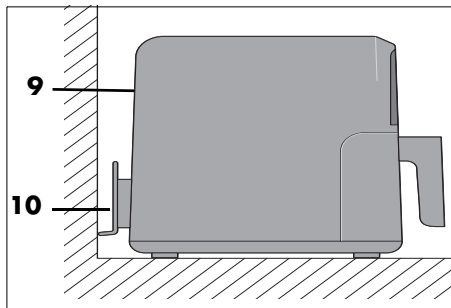
5. How to use

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



DANGER - fire hazard!

The air outlets are located on the back of the device. Hot steam escapes from the air outlets **9** during operation.

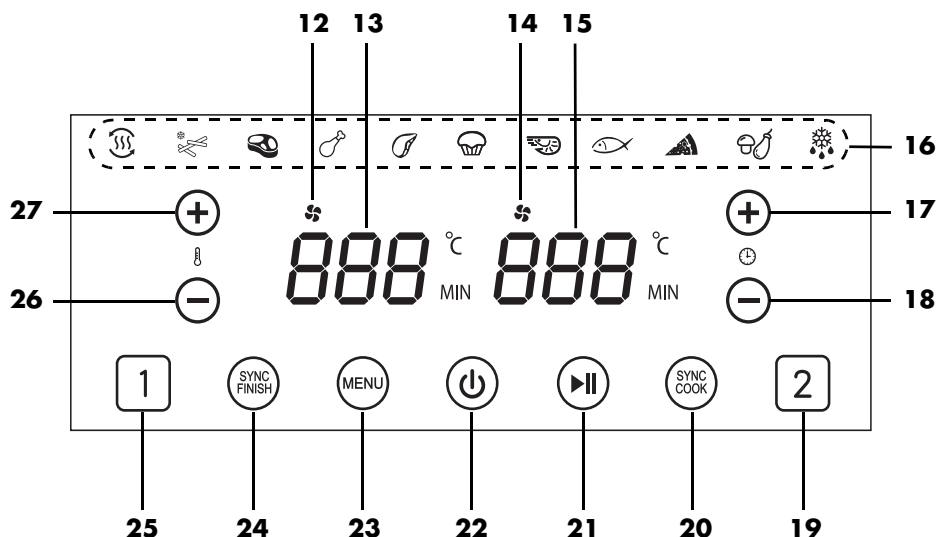


- ⊙ Never cover the air outlets **9**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.

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

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

6. The touch display at a glance



- 12** Fan symbol: flashes when the frying basket fan **1** is in operation
- 13** Number display (e.g. temperature, cooking time) of the frying basket **1**
- 14** Fan symbol: flashes when the frying basket fan **2** is in operation
- 15** Number display (e.g. temperature, cooking time) of the frying basket **2**
- 16** Program symbols
- 17** **+** Button: extend cooking time
- 18** **-** Button: reduce cooking time
- 19** **2** Button: frying basket selection **2**
- 20** SYNC COOK button: both frying baskets operate with the same values
- 21** Button: Start/Stop
- 22** Button: On/Off
- 23** MENU button: press repeatedly to select a program
- 24** SYNC FINISH button: the completion of both frying baskets will be synchronised
- 25** **1** Button: frying basket selection **1**
- 26** **-** Button: reduce temperature
- 27** **+** Button: raise temperature

7. The basics of frying

Preparation of the food

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

Frying time and frying temperature

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

For an even browning ^{1 2}

-
- ¹: shake or turn after every $\frac{1}{4}$ of the cooking time, i.e. 3 times during the cooking time.
- ²: shake or turn halfway through the cooking time.
-

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

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

Baking

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

Package instructions

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

8. Operation



DANGER of burns!

- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch the hot parts of the device, such as the air outlets **9** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to handle the frying baskets **7 / 4**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlets **9**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not move or transport the hot air fryer while it is switched on.

WARNING! Risk of material damage!

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

8.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **11** into an earthed wall socket that corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.
 - All indications in the touch display **3** are lit briefly.
 - A double acoustic signal is triggered.
 - The symbol for the On/Off button  is lit. The lit symbol indicates standby mode.

8.2 The touch display

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

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

8.3 Switching on/off

- Press the On/Off button  to switch on the device from standby mode.
 - The display field **13 / 15** alternately shows the preset temperature **180 °C** and the time **15 MIN**.
 - Press the On/Off button  to switch the device into standby mode.
-

NOTE: after 5 minutes of inactivity, the device automatically switches to standby mode.

- While the device is running, press the On/Off button  to switch the device to standby mode.
 - An acoustic signal sounds.
 - The fan continues to run for approx. 1 minute and the fan symbol  flashes.
 - The symbol for the On/Off button  is lit.
- To completely switch off the device and disconnect it from the mains, pull out the mains plug **11**.

8.4 Selecting the frying basket

1. Press the On/Off button  to switch on the deep fryer.
2. Press the  or  button to select the desired frying basket. The symbol of the selected frying basket flashes.
 - The preset temperature 180 °C and the preset cooking time 15 MIN are lit alternately.
3. Make the settings (temperature / cooking time / program) for the selected frying basket.
 - The temperature and cooking time for the frying basket  are shown in the display field **13**.
 - The temperature and cooking time for the frying basket  are shown in the display field **15**.

NOTE: if the Start/Stop button  is not pressed within 15 seconds, the symbol for the selected frying basket stops flashing. In this case, press the  or  button again to continue with the settings.

4. Once you have entered all the values, press the Start/Stop button .
 - The cooking process starts for the selected frying basket.
 - The program symbol and the fan symbol  flash.
 - The display of an unbalanced frying basket is lit - - -.

8.5 Manual settings

In standby mode, all buttons except the fan symbols  are visible on the display.

You can change the temperature and cooking time settings at any time, e.g. even if a program is already running.

- After selecting the frying basket, set the temperature between 60 °C and 200 °C using the **+ 27 / - 26** buttons:
 - Press the **+ 27 / - 26** buttons briefly for 5 °C increments; hold down for rapid forward/backward progress.
- Use the **+ 17 / - 18** buttons to set the cooking time between 1 minute and 60 minutes:
 - Press the **+ 17 / - 18** buttons briefly for 1-minute increments; press and hold for rapid forward/backward progress.

1. Press the On/Off button  to switch on the deep fryer.
2. Press the button for the frying basket .
3. Use the **+ 17 / - 18** and **+ 27 / - 26** buttons to set the values for the temperature and cooking time

or

- press the button  repeatedly to select one of the programs.
4. Press the Start/Stop button  to start the device.
 - The fan symbol  flashes.
 - The set temperature and cooking time are displayed alternately.
 - The cooking time starts to count down.
 - The selected program symbol **16** may flash.

Repeat the process for the frying basket  if necessary.

8.6 The SYNC COOK function

This function allows you to prepare larger quantities with the same cooking time and temperature in both frying baskets at the same time.

The preset temperature and cooking time for both frying baskets are 180 °C and 15 minutes. You can change the set values or select a program.

1. Press the On/Off button  to switch on the deep fryer.
2. Press the SYNC COOK button .
3. Use the **+ 27** / **- 26** buttons to set the temperature between 60 °C and 200 °C.
4. Press the MENU button  repeatedly to select one of the programs or use the **+ 17** / **- 18** buttons to set the cooking time between 1 minute and 60 minutes.
5. Start the cooking process by pressing the start/stop button .

The set values are applied to both frying baskets.

- The SYNC COOK button  flashes.
- The fan symbols  flash.
- The selected program symbol may flash.
- The temperature and the remaining time are displayed alternately.

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

You can also switch to a program during cooking.

1. Press the Start/Stop button  during the cooking process.
2. Select the desired program by pressing the MENU button .
3. Press the Start/Stop button  again.

Both frying baskets continue to work with the selected program.

You can cancel the SYNC COOK function at any time.

1. Press the SYNC COOK button  again during the cooking process.
 - The program symbol  changes from flashing to permanently lit.
 - Any program that has not been completed before the SYNC COOK button  is pressed will be continued for both frying baskets.
2. If necessary, select a frying basket by pressing  or .
3. Now enter the desired new values for the frying basket.

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

8.7 The SYNC FINISH function

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

1. Press the On/Off button  to switch on the deep fryer.
 2. Press the button  to select the frying basket **1**.
 3. Set the cooking time, the temperature or a program by pressing the MENU button .
 4. Press the button  to select the frying basket **2**.
 5. Set the cooking time, the temperature or a program.
 6. Press the SYNC FINISH button .
 7. Start the cooking process by pressing the Start/Stop button .
 - The SYNC FINISH button  flashes when the frying basket is active.
 - The fan symbol  flashes when the frying basket is active.
 - Time and temperature are shown alternately on the display of the active frying basket.
 - The display of the frying basket that is not yet active shows .
- The cooking process starts for both frying baskets using the respective settings.
 - The time and temperature can no longer be adjusted.
 - 3 acoustic signals sound when the second frying basket is in operation.
 - The frying basket with the shorter cooking time ends approx. 15 seconds before the frying basket with the longer cooking time.
 - If both frying baskets have the same cooking time, the first frying basket starts the cooking process 15 seconds before the second frying basket.
 - 3 acoustic signals sound at the end of the cooking time for each frying basket.

8.8 Using Programs

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

- Temperature
- Cooking time

NOTES:

- Make sure that the food does not touch the hot heating element **2** on the top of the interior and stick to it.
- Apart from the SYNC FINISH program, you can change the temperature and cooking time at any time.
- To prevent heat loss, the cooking process should only be started when both frying baskets **7 / 4** are fully inserted.
- When changing programs, always switch the device to standby mode first by pressing the Start/Stop button .

-
1. Prepare the foods and place them in the frying basket **7 / 4**.
 2. Place the frying basket **7 / 4** in the device.
 3. Press the On/Off button  to switch on the deep fryer.
 4. Press the MENU button  repeatedly to select the desired program. The corresponding symbol flashes.
 5. Start the cooking process with the Start/Stop button .
 - The program symbol flashes.
 - The fan symbol  flashes.
 - The Start/Stop button  flashes.

9. The programs at a glance / cooking table

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

Symbol in the touch display	Program / use	Preset temperature (adjustable range)	Preset time (adjustable range)
	Preheating	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min.)
	Frozen French fries ¹ (optimum quantity approx. 500 g, maximum quantity approx. 640 g per frying basket)	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Meat	180 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Poultry in pieces, e.g. legs ² (optimum quantity 4 pieces per frying basket)	180 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Steaks, chops	180 °C (60 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min.)
	Muffins, cakes and baked goods	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
	Shrimps	180 °C (60 – 200 °C)	8 min. (1 – 60 min.)
	Fish	180 °C (60 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)
	Pizza	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Vegetables ² ; (approx. 750 g per frying basket)	180 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Thawing	60 °C -	15 min. (1 – 60 min.)

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

¹: shake or turn after every ¼ of the cooking time, i.e. 3 times during the cooking time.

²: shake or turn halfway through the cooking time.

PREHEATING FUNCTION

To achieve optimum cooking results, preheat the hot air fryer using the automatic preheating program . The preset values are 200 °C and 5 MIN.

1. Press the On/Off button  to switch on the deep fryer.
 2. Press  or  to select the frying basket.
 3. Select the preheating program  by pressing the MENU button .
 4. Then adjust the value for the temperature and time if necessary.
 5. Start the function by pressing the Start/Stop button .
- The temperature value can be changed during heating.
 - The value for the time can only be changed before the start of the heating phase.
 - The current temperature is shown on the display during heating.
 - When the target temperature is reached, 3 acoustic signals sound.
 - The temperature is maintained for 5 minutes.
 - The time counts down on the display.
 - An audio signal sounds when the program has finished.

QUICK START FUNCTION

Switch the device on from standby mode using the On/Off button . Press the Start/Stop button  to start cooking at the preset temperature of 180 °C and the preset cooking time of 15 minutes for both frying baskets.

9.1 Interrupting the cooking process

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

NOTE: when using the SYNC FINISH  function, it is not possible to stop the frying baskets.

Interrupt the cooking process for a frying basket

1. Press the  or  button to interrupt the cooking process for the frying basket  or .
2. Press the Start/Stop button .
 - The Start/Stop button  flashes.
 - The  or  button flashes.
3. Press the Start/Stop button  again to continue the cooking process.

Interrupt the cooking process for both frying baskets

1. Press the Start/Stop button  to stop the cooking process for both frying baskets.
 - The Start/Stop button  flashes.
 2. Pull the frying basket **7 / 4** out of the housing **1** by the handle **8** to check the cooking status or to reposition the food.
 3. Put the frying basket **7 / 4** back into the device.
 4. Press the Start/Stop button  again to continue the cooking process. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.
- or**
1. Pull the frying basket **7 / 4** out of the housing **1** by the handle **8** to check the cooking status or to reposition the food.
 2. Place the frying basket **7 / 4** back into the housing **1** to continue the cooking process. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

9.2 End of the cooking process

- An audio signal sounds when the program has finished. The fan continues to run for approx. 1 minute.
 - You will need a heat-resistant base for the frying basket **7 / 4** and a plate or bowl (preheated if necessary).
 - To disconnect the device from the mains pull the mains plug **11** after use.
1. Pull the frying basket **7 / 4** out of the housing **1** by the handle **8**. Place it on the heat-resistant base.
 2. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
 3. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

NOTE: if, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can adapt the cooking process manually (see "Using Programs" on page 13). Push the filled frying basket **7 / 4** back into the housing **1** and restart the cooking process. Check the level of browning after a few minutes. To do this, simply pull the frying basket **7 / 4** handle **8** out of the housing **1**.

10. Recipes

10.1 Mixed French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 4 portions

Ingredients for the mayonnaise

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

Ingredients for the French fries

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

Preparation

1. To make the herb mayonnaise, place the egg yolk and mustard into a tall blender jug and blend these with a hand blender.
2. While blending, pour in the oil in a thin stream until a creamy, homogeneous mixture is formed.
3. Add herbs and flavour with salt, pepper and lemon juice.
4. Peel, wash and pat the potatoes and sweet potatoes dry.
5. Cut the potatoes and sweet potatoes into sticks about 1 cm thick and mix them with the oil in a bowl.
6. Divide the French fries evenly between the two frying baskets.
7. Use the SYNC COOK function and set the values 25 minutes and 200 °C.
8. Reduce the temperature to 180 °C after 15 minutes and shake the French fries thoroughly.
9. Salt the French fries and serve them with the herb mayonnaise.

10.2 Pigs in a blanket

Ingredients for 4 portions

Ingredients

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

Preparation

1. Roll out the puff pastry on a floured work surface.
2. Cut the sausages into 4 cm long pieces.
3. Spread the rolled-out puff pastry with mustard and season with salt and pepper.
4. Cut the dough into 3 cm wide strips.
5. Wrap the sausages in the puff pastry and let them protrude slightly at the sides.
6. Whisk the eggs and brush the puff pastry with them.
7. Press the ends of the puff pastry firmly together.
8. Bake at 200 °C for approx. 12 - 15 minutes, depending on taste and degree of browning.

10.3 Baked camembert with cranberries

Ingredients for 4 portions

Ingredients

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

Preparation

1. Whisk the eggs with the cream and season with salt and pepper.
2. Place the breadcrumbs in a deep plate.
3. Coat the chilled Camembert (whole or in quarters) in the egg mixture and then roll it in the breadcrumbs until the breading coats the cheese firmly.
4. Bake the Camembert pieces at 200 °C for approx. 5 - 10 minutes until golden brown.
5. Serve the Camembert with some cranberries.

10.4 Stuffed tomatoes

Ingredients for 4 portions

Ingredients

12 tablespoons	olive oil
12	medium tomatoes
4	cloves of garlic
2 bunches	smooth parsley
4 slices	bread (normal size)
1 teaspoon	salt
4 pinches	pepper
80 g	freshly grated parmesan

Preparation

1. Wash the tomatoes, remove the stems and cut a lid off the top.
2. Carefully scoop out the fruit with a spoon and drain upside down in a sieve.
3. Peel the garlic.
4. Wash and dry the parsley.
5. Now tear up the toast and put it in a blender with the remaining oil, garlic, parsley, salt, pepper and Parmesan.
6. Finely chop all the ingredients.
7. Place the filling in the tomatoes.
8. Place the tomatoes in the frying baskets.
9. First cook at 180 °C for approx. 10 minutes, then at 140 °C for a further 5 minutes.

Tip: if you cook the tomatoes without the lid, the filling will turn brown and crispy on top. If you place the lid on the tomatoes while they are cooking, the cooking time will be increased by approx. 3 minutes and the filling will remain tender.

10.5 Falafel made from chickpea flour

Ingredients for 4 portions

Ingredients

240 g	chickpea flour
240 ml	water
8 tablespoons	olive oil
4	cloves of garlic
2	shallots
2 bunches	parsley
1 teaspoon	salt
3 teaspoons	cumin
1 teaspoons	baking powder
	A little lemon juice

Preparation

1. Wash and dry the parsley, pluck the leaves and chop them very finely.
2. Peel and dice the shallot and garlic cloves.
3. Mix the parsley, shallot, garlic, chickpea flour, cumin, baking powder and salt.
4. Bring the water to the boil and gradually add to the flour mixture. Work everything into a consistent and relatively firm dough.
5. Leave the dough to rest for 15 minutes.
6. Then knead in 1 tablespoon of olive oil and a little lemon juice.
7. With wet hands, shape the dough into balls about the size of a walnut and place them next to each other on the assembly of the frying baskets.
8. First cook the falafel at 180 °C for approx. 6 minutes. Then cook at 200 °C for a further 4 minutes.
9. Now pour 7 tablespoons of olive oil into a bowl and carefully toss the falafel in it.
10. Return the falafel to the assemblies and deep-fry at 200 °C for approx. 6 minutes until golden brown.

10.6 *Salmon parcel*

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

1. Peel and wash the potatoes, cook in boiling salted water, then drain and cut into thin slices.
2. In the meantime, clean and wash the spinach and drain well.
3. Peel the shallots and garlic, dice into small cubes, place in a pot with the oil and sauté until translucent.
4. Add the spinach and sauté briefly until the leaves start to shrivel. Then remove the pot from the heat and set aside.
5. Rinse the salmon, pat dry and cut into two pieces.
6. Wash the parsley and basil, shake dry and finely chop the leaves.
7. Drain and roughly chop the capers.
8. Knead the capers and chopped herbs with the butter.
9. Wash the lime in hot water, pat dry and cut into slices.
10. Prepare two large pieces of baking paper.
11. Place the potato slices in the centre and season with salt and pepper. Place the spinach and salmon on top.
12. Flake the caper butter onto the salmon and top with slices of lime.

13. Fold the paper over the ingredients, seal well at the sides and place the packets next to each other in the frying basket.
14. Cook at 200 °C for approx. 20 minutes.
15. Then remove the paper and serve the dish immediately.

10.7 *Courgette and aubergine skewers*

Ingredients for 4 portions

Ingredients

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

Preparation

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

10.8 Mini pizza with ham and rocket

Ingredients for 2 portions

Ingredients

- | | |
|----------|------------------------|
| 1 packet | pizza dough |
| 1 can | tomato passata |
| 200 g | mozzarella |
| 1 bunch | rocket |
| 100 g | serrano ham |
| | olive oil |
| | salt, pepper & oregano |

Preparation

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

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

10.9 Marinated chicken wings with frozen French fries

Ingredients for 2 persons

Ingredients

- | | |
|-----------|---------------------|
| approx. 8 | chicken wings |
| 250 g | frozen French fries |
| 1 - 2 | teaspoons salt |
| 1 - 2 | teaspoons paprika |

Ingredients for the marinade

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

Preparation

1. Mix all the marinade ingredients together in a large bowl.
2. Place the chicken wings in the bowl and mix them with the marinade.
3. Leave the chicken pieces to marinate in the marinade for approx. 1 hour.
4. Place the chicken wings next to each other in one of the two frying baskets and set the frying basket to 190 °C and 15 minutes.
5. Turn the chicken wings halfway through the cooking time.
6. Place 250 g frozen French fries in the second frying basket and set 200 °C and 20 minutes.
7. Use the SYNC FINISH function so that both containers finish at the same time.
8. Shake the fries once halfway through the cooking time.

Tip: if you like your wings crispier, you can cook them at 200 °C for a further 5 minutes.

10.10 Chocolate tartlets with a liquid core

Ingredients for 8 tartlets

Ingredients

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

Preparation

1. Chop the chocolate and melt it in a water bath.
2. Add butter to it and let it melt as well.
3. Whip the eggs and sugar until frothy.
4. Sift flour over the mass and stir to form a smooth batter.
5. Fold in the chocolate and butter mixture.
6. Pour the batter into muffin moulds and place them in the frying basket. Place this in the preheated device.
7. Set the temperature to 180 °C and the cooking time to 10 minutes.
8. Bake the chocolate tartlets and enjoy them warm.

11. Cleaning



DANGER of burns!

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



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug **11** from the wall socket before cleaning the hot air fryer.
- ⊙ The hot air fryer must not be immersed in water.

WARNING! Risk of material damage!

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

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

Accessories

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

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

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

Housing

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

Interior

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

12. Storage

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

13. Disposal

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



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



Packaging

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

14. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

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

15. Technical specifications

Model:	SHLFD 2600 B1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	2600 W

Symbols used

	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

16. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

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

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number
IAN: 503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410
and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410** to open your user instructions.



Service Centre

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

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

**IAN: 503319_2410 /
505330_2410 / 505331_2410**



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Inhoud

1. Overzicht	27
2. Correct gebruik	28
3. Veiligheidsinstructies	28
4. Levering	32
5. Ingebruikname	32
6. Een overzicht van het touchdisplay	33
7. Grondbeginselen van het frituren	34
8. Bedienen	35
8.1 Stroomaansluiting	35
8.2 Het touchdisplay	35
8.3 In-/uitschakelen	35
8.4 Selectie van de frituurmand	36
8.5 Handmatige instellingen	36
8.6 De functie SYNC COOK	37
8.7 De functie SYNC FINISH	37
8.8 Programma's gebruiken	38
9. Een overzicht van de programma's / gaartabel	39
9.1 Gaarproces onderbreken	40
9.2 Einde van het gaarproces	41
10. Recepten	41
10.1 Gemengde patat frites met kruidenmayonaise	41
10.2 Saucijzenbroodjes	42
10.3 Gebakken camembert met veenbessen	42
10.4 Gevulde tomaten	43
10.5 Falafel van kikkererwtenmeel	43
10.6 Zalm in pakjes	44
10.7 Spiesjes van courgette en aubergine	44
10.8 Minipizza met ham en rucola	45
10.9 Gemarineerde kippenvleugels met diepvries patat frites	45
10.10 Chocoladetaartjes met zachte kern	46
11. Reinigen	46
12. Bewaren	47
13. Weggooien	47
14. Problemen oplossen	48
15. Technische gegevens	48
16. Garantie van HOYER Handel GmbH	49

1. Overzicht

- 1 Behuizing
- 2 Verwarmingselement (aan de bovenzijde van de binnenruimte)
- 3 Touchdisplay met weergaven en sensortoetsen
- 4 Frituurmand 
- 5 Inzetstuk
- 6 **MAX** Markering voor de maximale vulhoogte van de frituurmand (de maximale vulhoogte is 4,35 liter)
- 7 Frituurmand 
- 8 Greep van de frituurmand
- 9 Afvoerluchtopeningen
- 10 Kabelopwikkeling
- 11 Aansluitsnoer met stekker

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

We feliciteren u met uw nieuwe heteluchtfriteuse.

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

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

We wensen u veel plezier met uw nieuwe heteluchtfriteuse!

Symbolen op het apparaat



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



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

2. Correct gebruik

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

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

De heteluchtfriteuse is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

AANWIJZING: het apparaat wordt geleverd in verschillende kleuren. De bediening is voor alle kleurvarianten identiek.

Instructies voor een veilig gebruik

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



- ⊙ Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals bijv. de afvoerluchtopeningen aan de achterzijde, niet aan. Pak de frituurmanden alleen aan de greep vast.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopeningen. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ De verwarmingselementen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 46) in acht.



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



GEVAAR voor vogels!

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



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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



GEVAAR - Brandgevaar!

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



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

4. Levering

- 1 heteluchtfriteuse
- 2 frituurmand **7 / 4** met inzetstukken **5**
- 1 volledige gebruiksaanwijzing (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

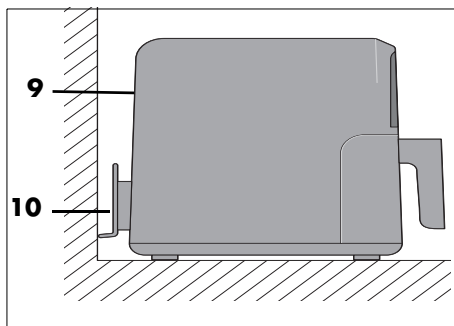
5. Ingebruikname

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



GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat bevinden zich de afvoerluchtopeningen **9**. Tijdens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopeningen.

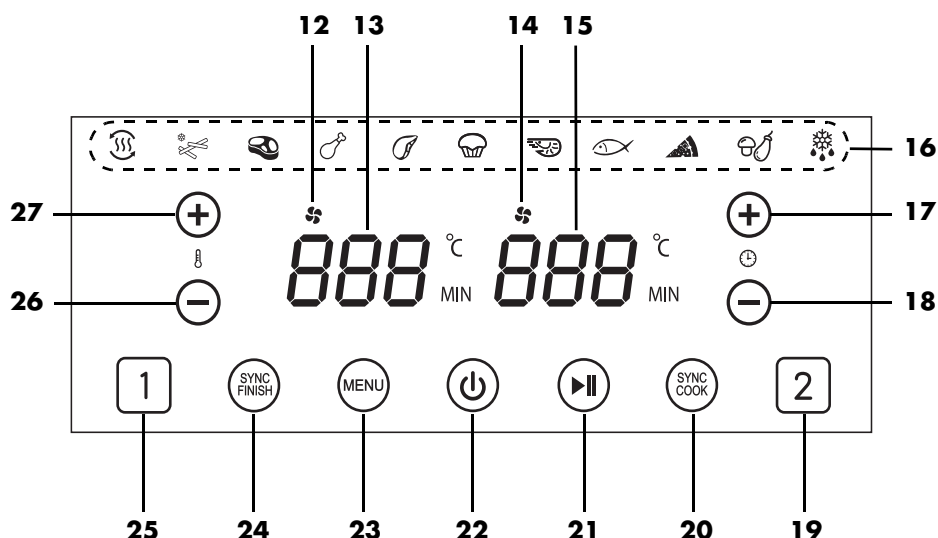


- ⊙ Dek de afvoerluchtopeningen **9** nooit af.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.

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

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

6. Een overzicht van het touchdisplay



- 12** Ventilatorsymbool: knippert wanneer de ventilator van de frituurmand 1 werkt
- 13** Weergave van cijfers (bijv. temperatuur, gaartijd) van de frituurmand 1
- 14** Ventilatorsymbool: knippert wanneer de ventilator van de frituurmand 2 werkt
- 15** Weergave van cijfers (bijv. temperatuur, gaartijd) van de frituurmand 2
- 16** Programmasymbolen
- 17** **+** Toets: gaartijd verlengen
- 18** **-** Toets: gaartijd verkorten
- 19** 2 Toets: selectie frituurmand 2
- 20** Toets SYNC COOK: beide frituurmanden werken met dezelfde waarden
- 21** Toets: Start/Stop
- 22** Toets: Aan-/Uit
- 23** Toets MENU: herhaaldelijk indrukken om een programma te kiezen
- 24** Toets SYNC FINISH: de bereiding in beide frituurmanden is gesynchroniseerd
- 25** 1 Toets: selectie frituurmand 1
- 26** **-** Toets: temperatuur verlagen
- 27** **+** Toets: temperatuur verhogen

7. Grondbeginselen van het frituren

Vorbereiding van de levensmiddelen

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

Frituurtijd en -temperatuur

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

Voor een gelijkmatige bruining ^{1 2}

¹: na steeds $\frac{1}{4}$ van de gaartijd schudden of draaien, d.w.z. 3x gedurende de gaartijd.

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

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

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

Bakken

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

Verpakkingsgegevens

Als u op de verpakking van diepvriesproducten geen gaartijden voor heteluchtfrites vindt, kunt u de gaartijden voor circulatieluchtovens gebruiken.

8. Bedienen



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals bijv. de afvoerluchtopeningen **9** aan de achterzijde, niet aan.
- ⊙ Gebruik ovenwanten of pannenlappen om frituurmanden **7 / 4** vast te pakken.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopeningen **9**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Beweeg of transporteer de heteluchtfrituuse nooit, terwijl deze ingeschakeld is.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

8.1 Stroomaansluiting

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

8.2 Het touchdisplay

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

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

8.3 In-/uitschakelen

- Druk op de toets Aan-/Uit  om het apparaat vanuit de stand-bymodus in te schakelen.
 - In het weergaveveld **13 / 15** wordt de vooraf ingestelde temperatuur **180 °C** en de tijd **15 MIN** weergegeven.
- Druk op de toets Aan-/Uit  om het apparaat naar de stand-bymodus te schakelen.

AANWIJZING: na 5 minuten zonder bediening schakelt het apparaat automatisch naar de stand-bymodus.

- Terwijl het apparaat actief is, drukt u op de toets Aan-/Uit  om het apparaat naar de stand-bymodus te schakelen.
 - Er weerklinkt een geluidssignaal.
 - De ventilator werkt nog ca. 1 minuut door en het ventilatorsymbool  knip-pert.
 - Het symbool van de toets Aan-/Uit  brandt.
- Om het apparaat volledig uit te schakelen en de stroomtoevoer te onderbreken, dient u de stekker **11** uit het stopcontact te trekken.

8.4 Selectie van de frituurmand

1. Druk op die toets Aan-/Uit , om de friteuse in te schakelen.
2. Door het indrukken van de toets  of  kunt u de gewenste frituurmand selecteren. Het symbool de geselecteerde frituurmand knippert.
 - De vooraf ingestelde temperatuur van 180 °C en de vooraf ingestelde gaartijd van 15 MIN branden afwisselend.
3. Voer de instellingen (temperatuur / gaartijd / programma) voor de geselecteerde frituurmand uit.
 - In het weergaveveld **13** worden de temperatuur en gaartijd voor de frituurmand  weergegeven.
 - In het weergaveveld **15** worden de temperatuur en gaartijd voor de frituurmand  weergegeven.

AANWIJZING: als de toets start/stop  niet binnen 15 seconden wordt ingedrukt, stopt het symbool voor de geselecteerde frituurmand met knipperen. Druk in dit geval opnieuw op de toets  of  om met de instellingen verder te gaan.

4. Na alle waarden ingevoerd te hebben, drukt u opnieuw op de toets start/stop .
 - Het garingsproces gaat van start voor de geselecteerde frituurmand.
 - Het programmasymbool en het ventilatorsymbool  knipperen.
 - In het display van een niet geselecteerde frituurmand brandt - - -.

8.5 Handmatige instellingen

In de stand-bymodus zijn alle toetsen behalve het ventilatorsymbool  in het display zichtbaar.

U kunt altijd de instellingen voor de temperatuur en de gaartijd veranderen, bijv. ook wanneer een programma al in werking is.

- Na de selectie van de frituurmand stelt u met de toetsen **+ 27 / - 26** de temperatuur tussen de 60 °C en 200 °C in:
 - De toetsen **+ 27 / - 26** kort indrukken voor stappen van 5 °C; ingedrukt houden om snel vooruit/achteruit te gaan.
- Met de toetsen **+ 17 / - 18** stelt u de gaartijd in tussen 1 minuut en 60 minuten:
 - De toetsen **+ 17 / - 18** kort indrukken voor stappen van 1 minuut; ingedrukt houden om snel vooruit/achteruit te gaan.

1. Druk op die toets Aan-/Uit , om de friteuse in te schakelen.
2. Druk op de toets voor de frituurmand .
3. Stel me de toetsen **+ 17 / - 18** en **+ 27 / - 26** de waarden voor de temperatuur en de gaartijd in **of** selecteer door herhaaldelijk indrukken van de toets  een programma.
4. Druk op de toets start/stop  om het apparaat te starten.
 - Het ventilatorsymbool  knippert.
 - De ingestelde temperatuur en de gaartijd worden afwisselend weergegeven.
 - De gaartijd wordt afgeteld.
 - Eventueel knippert het geselecteerde programmasymbool **16**.

Herhaal deze handeling evt. voor een nieuwe frituurmand .

8.6 De functie SYNC COOK

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

1. Druk op die toets Aan-/Uit (⏻), om de fritouse in te schakelen.
2. Druk op de toets SYNC COOK (⌚).
3. Stel met de toetsen **+ 27 / - 26** de temperatuur tussen de 60 °C en 200 °C in.
4. Door het herhaaldelijk indrukken van de toets MENU (☰) selecteert u een programma of stelt u met de toetsen **+ 17 / - 18** de gaartijd tussen 1 minuut en 60 minuten in.
5. Start het kookproces door het indrukken van de toets start/stop (⏻).

De ingestelde waarden worden op beide frituurmanden toegepast.

- De toets SYNC COOK (⌚) knippert.
- De ventilatorsymbolen (🌀) knipperen.
- Eventueel knippert het geselecteerde programmasymbool.
- De temperatuur en de resterende tijd worden afwisselend weergegeven.

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

Tijdens het gaar laten worden kunt u ook naar een programma overschakelen.

1. Druk gedurende het garingsproces op de toets start/stop (⏻).
2. Selecteer door het indrukken van de toets MENU (☰) het gewenste programma.
3. Druk opnieuw op de toets start/stop (⏻).

Beide frituurmanden blijven met het geselecteerde programma verder werken.

U kunt de functie SYNC COOK op elk moment afbreken.

1. Druk gedurende het garingsproces opnieuw op de toets SYNC COOK (⌚).
 - Het programmasymbool (⌚) verandert van knipperen naar voortdurend branden.
 - Ieder programma, dat vóór het indrukken van de toets SYNC COOK (⌚) niet is afgesloten, wordt voor beide frituurmanden voortgezet.
2. Selecteer evt. door het indrukken van **1** of **2** een frituurmand.
3. Voer nu de gewenste nieuwe waarden voor de frituurmand in.

Beide frituurmanden werken nu afzonderlijk met de ingestelde waarden verder.

8.7 De functie SYNC FINISH

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

1. Druk op die toets Aan-/Uit (⏻), om de fritouse in te schakelen.
2. Druk op de toets **1** om de frituurmand **1** te selecteren.
3. Stel de gaartijd, de temperatuur of door het indrukken van de toets MENU (☰) een programma in.
4. Druk op de toets **2** om de frituurmand **2** te selecteren.
5. Stel de gaartijd, de temperatuur of een programma in.
6. Druk op de toets SYNC FINISH (⌚).
7. Start het garingsproces door het indrukken van de toets start/stop (⏻).
 - De toets SYNC FINISH (⌚) knippert bij de in werking zijnde frituurmand.
 - Het ventilatorsymbool (🌀) knippert bij de in werking zijnde frituurmand.

- In het display van de in werking zijnde frituurmand worden afwisselend de tijd en temperatuur weergegeven.
- In het display van de nog niet in werking zijnde frituurmand wordt [—] weergegeven.
- Het garingsproces start voor beide frituurmanden met de desbetreffende instellingen.
- Tijd en temperatuur kunnen niet meer worden aangepast.
- Er klinken 3 geluidssignalen als de tweede frituurmand in werking wordt gesteld.
- De frituurmand met de kortere gaartijd eindigt ongeveer 15 seconden vóór de frituurmand met de langere gaartijd.
- Als beide frituurmanden dezelfde gaartijd hebben, start de eerste frituurmand het garingsproces 15 seconden vóór de tweede frituurmand.
- Na afloop van de gaartijd van iedere frituurmand klinken er 3 geluidssignalen.

8.8 Programma's gebruiken

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

- Temperatuur
- Gaartijd

AANWIJZINGEN:

- Let erop dat de gerechten de hete verwarmingselementen **2** aan de bovenzijden van de binnenruimtes niet aanraken en daar blijven vastplakken.
 - Behalve in het programma SYNC FINISH kunt u de temperatuur en de gaartijd op elk moment wijzigen.
 - Om warmteverliezen te voorkomen mag het garingsproces pas gestart worden als beide frituurmanden **7** / **4** volledig zijn geplaatst.
 - Schakel het apparaat bij het wijzigen van het programma door het indrukken van toets start/stop  altijd eerst naar de stand-bymodus.
-

1. Bereid de levensmiddelen voor en doe deze in de frituurmand **7** / **4**.
2. Plaats de frituurmand **7** / **4** in het apparaat.
3. Druk op die toets Aan-/Uit , om de friteuse in te schakelen.
4. Druk meermaals op de toets MENU  om het gewenste programma te selecteren. Het overeenkomstige symbool knippert.
5. Start het garingsproces met de toets start/stop .
 - Het programmasymbool knippert.
 - Het ventilatorsymbool  knippert.
 - De toets start/stop  knippert.

9. Een overzicht van de programma's / gaartabel

- In de volgende tabel staan fundamentele instelhulpmiddelen voor de vermelde levensmiddelen.
- De gegevens voor temperaturen en tijden in de gaartabel zijn richtwaarden. Afhankelijk van de gesteldheid, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, evenals hun smaak kunnen de temperatuur en tijd afwijken.

Symbolen op het touchdisplay	Programma/gebruik	Vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	Vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik)
	Voorverwarmen	200 °C (60 – 200 °C)	5 min (1 – 60 min)
	Bevroren patat frites ¹ (optimale hoeveelheid ca. 500 g, maximale hoeveelheid ca. 640 g per frituurmand)	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Vlees	180 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Gevogelte in delen, bijv. bouten ² (optimale hoeveelheid 4 stuks per frituurmand)	180 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Biefstukken/koteletten	180 °C (60 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	Muffins, gebak en bakproducten	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
	Garnalen	180 °C (60 – 200 °C)	8 min. (1 – 60 min)
	Vis	180 °C (60 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)
	Pizza	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Groente ² ; (ca. 750 g per frituurmand)	180 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Ontdooien	60 °C -	15 min (1 – 60 min)

De verwijzingen ¹, ² betekenen:

¹: na steeds ¼ van de gaartijd schudden of draaien, d.w.z. 3x gedurende de gaartijd.

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

VOORVERWARMEN-FUNCTIE

Om een optimale gaarbeleving tot stand te brengen, kunt u de heteluchtfriteuse met het automatisch programma Voorverwarmen  voorverwarmen. Die vooraf ingestelde waarden bedragen 200 °C en 5 MIN.

1. Druk op die toets Aan-/Uit , om de friteuse in te schakelen.
 2. Selecteer door het indrukken van  of  de frituurmand.
 3. Selecteer door het indrukken van de toets MENU  het voorverwarmingsprogramma .
 4. Pas vervolgens evt. de waarde voor de temperatuur en de tijd aan.
 5. Start het de functie door het indrukken van de toets start/stop .
- De waarde voor de temperatuur kan tijdens het opwarmen worden gewijzigd.
 - De waarde voor de tijd kan voor het begin van de opwarmfase worden gewijzigd.
 - De actuele temperatuur wordt tijdens het opwarmen op het display weergegeven.
 - Na het bereiken van de doeltemperatuur klinken er 3 geluidssignalen.
 - De temperatuur wordt 5 minuten vastgehouden.
 - De tijd wordt op het display afgeteld.
 - Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, hoort u een geluidssignaal.

SNELSTART-FUNCTIE

Schakel het apparaat uit de stand-bymodus met de toets Aan-/Uit  in. Door te drukken op de toets start/stop  wordt het garen met de vooraf ingestelde temperatuur van 180 °C en de vooraf ingestelde gaartijd van 15 minuten voor beide frituurmanden gestart.

9.1 Gaarproces onderbreken

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

AANWIJZING: bij de functie SYNC FINISH  is de onderbreking voor de frituurmanden niet beschikbaar.

Garingsproces voor een frituurmand onderbreken

1. Druk op de toets  of  om het garingsproces voor de frituurmand  of  te onderbreken.
2. Druk op de toets start/stop .
 - De toets start/stop  knippert.
 - De toets  of  knippert.
3. Druk opnieuw op de toets start/stop  om met het garingsproces door te gaan.

Garingsproces voor beide frituurmanden onderbreken

1. Druk op die toets start/stop  om het garingsproces voor beide frituurmanden te onderbreken.
 - De toets start/stop  knippert.
2. Trek de frituurmand **7 / 4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**, om de gaarstand te controleren of de gerechten te herverdelen.
3. Plaats de frituurmand **7 / 4** weer in het apparaat.
4. Druk opnieuw op de toets start/stop  om met het garingsproces door te gaan. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot het aflopen van de gaartijd.
of
1. Trek de frituurmand **7 / 4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**, om de gaarstand te controleren of de gerechten te herverdelen.

2. Plaats de frituurmand **7 / 4** weer in het behuizing **1**, om verder te gaan met het garingsproces. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot het aflopen van de gaartijd.

9.2 Einde van het gaarproces

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, hoort u een geluidssignaal. De ventilator werkt nog ca. 1 minuut door.
 - U hebt een hittebestendige ondergrond voor de frituurmand **7 / 4** nodig, en een bord of een schaal (evt. voorverwarmd).
 - Om de stroomtoevoer naar het apparaat te verbreken, dient u na gebruik de stekker **11** uit het stopcontact te trekken.
1. Trek de frituurmand **7 / 4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**. Plaats deze op de hittebestendige ondergrond.
 2. Doe de gerechten in het voorbereide bord / de voorbereide schaal.
 3. Laat het apparaat en de accessoires afkoelen voordat u deze reinigt.

AANWIJZING: als de mate van bruining nog niet voldoet aan uw wens, dan kunt u het gaarproces handmatig veranderen (zie "Programma's gebruiken" op pagina 38). Schuif de gevulde frituurmand **7 / 4** weer in de behuizing **1** en begin opnieuw met het garingsproces. Controleer de mate van bruining na een paar minuten. Trek daarvoor gewoon de frituurmand **7 / 4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**.

10. Recepten

10.1 Gemengde patat frites met kruidenmayonaise

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten voor de mayonaise

1	eigeel
1 theelepel	mosterd
125 ml	zonnebloemolie
1 theelepel	fijngehakte peterselie
1 theelepel	fijngehakte kervel
1 theelepel	citroensap
	zout, peper

Ingrediënten voor de patat frites

250 g	zoete aardappelen
250 g	vastkokende aardappelen
2 eetlepels	zonnebloemolie

Bereiding

1. Om de kruidenmayonaise te maken, doet u de eierdooier en mosterd in een hoge kom en mengt u het mengsel met een staafmixer.
2. Giet tijdens het mengen de olie er langzaam bij tot er een romig, homogeen mengsel ontstaat.
3. Voeg kruiden toe en breng op smaak met zout, peper en citroensap.
4. Schil de aardappelen en zoete aardappelen, was ze en dep ze droog.
5. Snijd de aardappelen en zoete aardappelen in blokjes van ongeveer 1 cm dik en meng ze met de olie in een kom.
6. Verdeel de patat frites gelijkmatig over beide frituurmanden.
7. Gebruik de functie SYNC COOK en stel de waarde 25 minuten en 200 °C in.
8. Verlaag de temperatuur na 15 minuten tot 180 °C en schud de patat frites goed om.
9. Zout de patat frites en serveer met de kruidenmayonaise.

10.2 Saucijzenbroodjes

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Rol het bladerdeeg op een met bloem bestoven werkblad uit.
2. Snijd de worstjes in 4 cm lange stukjes.
3. Bestrijk het uitgerolde bladerdeeg met mosterd en breng het op smaak met peper en zout.
4. Snijd het deeg in 3 cm brede reepjes.
5. Wikkel de worstjes in het bladerdeeg zodat ze aan de zijanten iets uitsteken.
6. Klop de eieren los en bestrijk het bladerdeeg ermee.
7. Druk de uiteinden van het bladerdeeg stevig aan.
8. Naar smaak en mate van bruining bij 200 °C ca. 12 - 15 minuut uitbakken.

10.3 Gebakken camembert met veenbessen

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

4	camemberts (elk tot maximaal 150 g)
2	eieren
2 eetlepels	slagroom
6 eetlepels	paneermeel
4 eetlepels	veenbessen uit een pot
Naar wens zout en peper	

Bereiding

1. Klop de eieren los met de room en breng ze op smaak met peper en zout.
2. Doe het paneermeel in een diep bord.
3. Trek de afgekoelde camembert (in zijn geheel of in vieren) door het eimengsel en rol deze vervolgens door het paneermeel tot het paneermeel de kaas strak omhult.
4. De stukken camembert bij 200 °C ca. 5 - 10 minuten goudbruin uitbakken.
5. Serveer de camembert met enkele veenbessen.

10.4 Gevulde tomaten

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

12 eetlepels	olijfolie
12	middelgrote tomaten
4	teentjes knoflook
2 bosje	gladde peterselie
4 plakjes	geroosterd brood (normaal formaat)
1 theelepel	zout
4 snuffje	peper
80 g	vers geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding

1. Was de tomaten, verwijder de steeltjes en snij het topje eraf.
2. Schep het fruit er voorzichtig met een lepel uit en laat het ondersteboven in een vergiet uitlekken.
3. Pel de knoflook.
4. Was de peterselie en droog deze.
5. Verscheur nu het geroosterde brood en plaats deze in een blender met de resterende olie, knoflook, peterselie, zout, peper en Parmezaanse kaas.
6. Alle ingrediënten fijnmaken.
7. Doe de vulling in de tomaten.
8. Plaats de tomaten in die frituurmand.
9. Eerst op 180 °C voor ca. 10 minuten, vervolgens op 140 °C nog 5 minuten gaar laten worden.

TIP: bij het zonder topje garen van de tomaten wordt de vulling aan de bovenkant bruin en knapperig.

Als u tijdens het garen de topjes op de tomaten plaatst, wordt de gaartijd met ongeveer 3 minuten verlengd en blijft de vulling zacht.

10.5 Falafel van kikkererwtenmeel

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

240 g	kikkererwtenmeel
240 ml	water
8 eetlepels	olijfolie
4	teentjes knoflook
2	sjalotten
2 bosjes	peterselie
1 theelepel	zout
3 theelepels	komijn
1 theelepel	bakpoeder
	een beetje citroensap

Bereiding

1. Was en droog de peterselie, pluk de blaadjes eraf en hak ze zeer fijn.
2. Pel en snipper de sjalot en de teentjes knoflook en snijdt ze in dobbelsteentjes.
3. Peterselie, sjalotten, knoflook, kikkererwtenmeel, komijn, bakpoeder en zout met elkaar vermengen.
4. Breng water aan de kook en voeg het geleidelijk aan het bloemmengsel toe. Verwerk alles tot een gelijkmatig en relatief stevig deeg.
5. Laat het deeg 15 minuten rusten.
6. Kneed er vervolgens 1 eetlepel olijfolie en een beetje citroensap door.
7. Vorm met natte handen balletjes van het deeg ter grootte van een walnoot en plaats deze naast elkaar op de inzetstukken van de frituurmanden.
8. Laat de falafel eerst bij 180 °C gedurende ca. 6 minuten garen. Vervolgens op 200 °C nog 4 minuten gaar laten worden.
9. Doe nu 7 eetlepels olijfolie in een schaal en schep de falafel er voorzichtig doorheen.
10. Leg de falafel terug op de inzetstukken en frituur ze op 200 °C gedurende ca. 6 minuten, tot ze goudbruin zijn.

10.6 Zalm in pakjes

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Schil de aardappelen, was ze, kook ze in kokend gezouten water, laat ze uitlekken en snijd ze in dunne plakjes.
2. Maak intussen de spinazie schoon, was deze en goed uit laten lekken.
3. Pel de sjalotjes en de knoflook, snijd ze in kleine blokjes, plaats ze in een pan met de olie en bak ze tot ze glazig zijn.
4. Voeg de spinazie toe en bak deze kort tot de bladeren slinken. Haal vervolgens de pan van het vuur en zet hem opzij.
5. Spoel de zalm af, dep hem droog en snijd hem in twee stukken.
6. Was de peterselie en basilicum, schud ze droog en hak de blaadjes fijn.
7. Laat de kappertjes uitlekken en hak ze grof.
8. Kneed de kappertjes en gehakte kruiden met de boter.
9. Was de limoen met heet water, dep hem droog en snijd hem in plakjes.
10. Leg twee grote stukken bakpapier neer.
11. Leg de aardappelschijfjes in het midden en bestrooi ze met peper en zout. Leg de spinazie en zalm erop.

12. Verdeel de kappertjesboter in vlokken over de zalm en beleg deze met schijfjes limoen.
13. Vouw het papier over de ingrediënten, sluit de zijkanten goed dicht en plaats de pakjes naast elkaar in de frituurmand.
14. Op 200 °C gedurende ca. 20 minuten laten garen.
15. Verwijder vervolgens het papier en serveer het gerecht onmiddellijk.

10.7 Spiesjes van courgette en aubergine

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Meng de kruiden, specerijen en olie in een schaal.
2. Snijd de courgettes en aubergines in 2 cm dikke plakken en snijd de uien in vieren.
3. Voeg de groenten toe aan het kruiden- en oliemengsel.
4. Wissel de groenten af op de spiesen.
5. Laat de spiesjes gedurende 15 minuten op 200 °C garen. Draai de spiesjes na de helft van de gaartijd om.

10.8 Minipizza met ham en rucola

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

1 pak	pizzadeeg
1 blik	gezeefde tomaten
200 g	mozzarella
1 bosje	rucola
100 g	serranoham
	olijfolie
	zout, peper en oregano

Bereiding

1. Rol het pizzadeeg uit op een met bloem bestoven werkblad en steek er rechthoeken uit die 1 cm kleiner zijn dan de oppervlakte van de frituurmand.
2. Prik lichtjes in het deeg met een vork.
3. Snijd de mozzarella in dunne plakjes.
4. Bestrijk het deeg met de gezeefde tomaten, breng het op smaak met zout, peper en oregano en beleg het met de plakjes mozzarella.
5. Bak de pizzastukken in porties op 180 °C gedurende ca. 7 minuten.
6. Verdeel de Serranoham over de stukken en bak ze nog eens 3 - 5 minuten.
7. Wanneer de pizza aan de randen licht bruin wordt, verwijdt u de stukken en verdeelt u de gewassen rucola erover.
8. Besprenkel de minipizza's met een beetje olijfolie en serveer ze.

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

10.9 Gemarineerde kippenvleugels met diepvries patat frites

Ingrediënten voor 2 personen

Ingrediënten

Ca. 8	kippenvleugels
250 g	diepvries patat frites
1 - 2 theelepels	zout
1 - 2 theelepels	paprika

Ingrediënten voor de marinade

6 eetlepels	zonnebloem- of koolzaad-olie
6 eetlepels	Sweet'n Hot Cilli-saus
4 eetlepels	tomatenketchup
4 eetlepels	azijn
1 - 2 theelepels	chilivlokken

Bereiding

1. Vermeng alle marinade-ingredienten in een grote schaal.
2. Voeg de kippenvleugels toe aan de schaal en vermeng ze met de marinade.
3. Laat de stukken kip ongeveer 1 uur in de marinade trekken.
4. Leg de kippenvleugels naast elkaar in één van de twee frituurmanden en stel de frituurmand op 190 °C en 15 minuten in.
5. Draai de kippenvleugels na de helft van de gaartijd.
6. Plaats 250 g diepgevroren patat frites in de tweede frituurmand en zet 200 °C gedurende 20 minuten.
7. Gebruik de functie SYNC FINISH, zodat beide houders tegelijkertijd gereed zijn.
8. Schud de frietjes op de helft van de gaartijd eenmaal.

Tip: wie de kippenvleugels graag knapperiger wil, kan ze vervolgens op 200 °C laten garen nog 5 minuten verder laten garen.

10.10 Chocoladetaartjes met zachte kern

Ingrediënten voor 8 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Hak de chocolade fijn en smelt hem in een waterbad.
2. Voeg de boter toe en laat ook deze smelten.
3. Klop de eieren en suiker schuimig.
4. Zeef de bloem over het mengsel en roer tot een glad deeg.
5. Spatel het chocolade-botermengsel erdoorheen.
6. Giet het beslag in muffinvormpjes en plaats ze in de frituurmand. Plaats dit in het voorverwarmde apparaat.
7. Stel de temperatuur op 180 °C en de gaartijd op 10 minuten in.
8. Bak de chocoladetaartjes en geniet er warm van.

11. Reinigen



GEVAAR voor brandwonden!

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **11** uit het stopcontact voordat u de heteluchtfriteuse reinigt.
- ⊙ De heteluchtfriteuse mag niet in water ondergedompeld worden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

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

Accessoires

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

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

- Week ingebrande voedselresten van tevoren in.
- Reinig de frituurmand **7 / 4** met de hand met warm water en afwasmiddel. Spoel grondig met schoon water na.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Behuizing

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

Binnenruimte

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

12. Bewaren

- Voor u de heteluchtfriteuse opbergt ...
... moet de stekker **11** uit het stopcontact worden getrokken,
... moet het apparaat afgekoeld zijn; en
... moeten alle delen volledig droog zijn.
- Wikkel het aansluitsnoer **11** rond de kabelopwikkeling **10**.

13. Weggooien

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



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



Verpakking

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

14. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

15. Technische gegevens

Model:	SHLFD 2600 B1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	2600 W

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

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

16. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

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

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410** uw handleiding openen.



Servicecenters

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

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

**IAN: 503319_2410 /
505330_2410 / 505331_2410**



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Inhalt

1. Übersicht	53
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	54
3. Sicherheitshinweise	54
4. Lieferumfang	57
5. Inbetriebnahme	58
6. Das Touchdisplay im Überblick	59
7. Kleines 1x1 des Frittierens	60
8. Bedienen	61
8.1 Stromanschluss	61
8.2 Das Touchdisplay	61
8.3 Ein-/Ausschalten	61
8.4 Auswahl des Frittierkorbes	62
8.5 Manuelle Einstellungen	62
8.6 Die Funktion SYNC COOK	63
8.7 Die Funktion SYNC FINISH	64
8.8 Programme verwenden	64
9. Die Programme im Überblick / Gartabelle	65
9.1 Garprozess unterbrechen	66
9.2 Ende des Garprozesses	67
10. Rezepte	67
10.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	67
10.2 Würstchen im Schlafrock	68
10.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	68
10.4 Gefüllte Tomaten	69
10.5 Falafel aus Kichererbsenmehl	69
10.6 Lachs im Päckchen	70
10.7 Zucchini-Auberginen-Spieße	70
10.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	71
10.9 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites	71
10.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	72
11. Reinigen	72
12. Aufbewahren	73
13. Entsorgen	73
14. Problemlösung	74
15. Technische Daten	74
16. Garantie der HOYER Handel GmbH	75

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!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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.

HINWEIS: Das Gerät wird in verschiedenen Farben geliefert. Die Bedienung ist für alle Farbvarianten identisch.

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 72).



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)

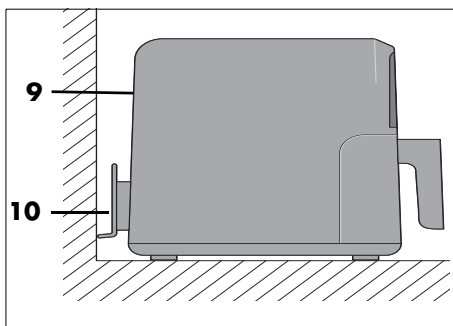
5. Inbetriebnahme

- 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.

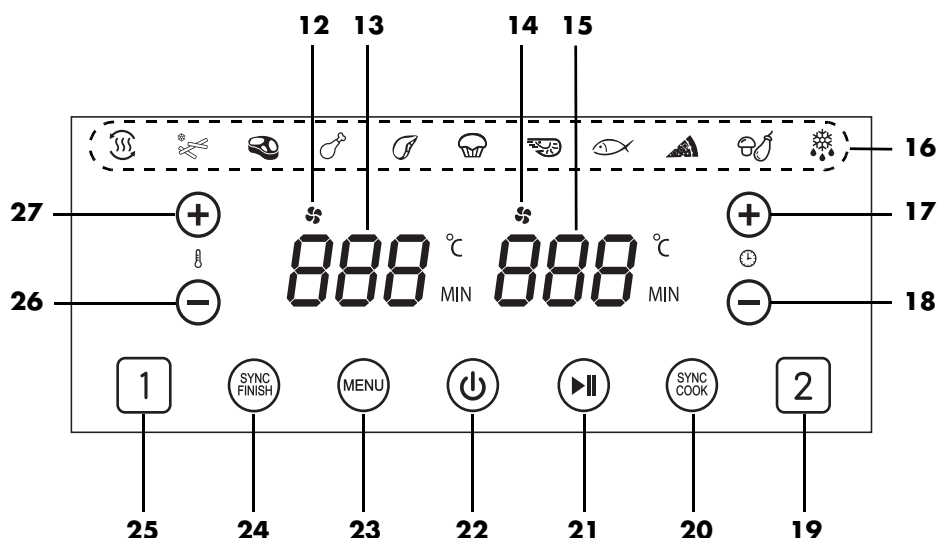


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **9**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

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 Frittierröhrchen **7 / 4** dürfen nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 6** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

- ¹: Nach jeweils einem ¼ der Garzeit schütteln oder wenden, also 3x während der Garzeit.
- ²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

Wenn es bei 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 Frittierröhrchen **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 Frittierröhrchen **7 / 4** automatisch ab.
2. Setzen Sie die Frittierröhrchen **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 Frittierröhrchen **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 Frittierröhrchen **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)	5 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 5 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 5 Minuten gehalten.
 - Die Zeit wird im Display heruntergezählt.
 - Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.

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.

- 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**.
- Ziehen Sie den Frittierkorb **7 / 4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Unterlage.
 - Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
 - 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 64). 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

- Geben Sie für die Kräuter-Mayonnaise Eigelb und Senf in einen hohen Becher und mixen diese Mischung mit einem Stabmixer durch.
- Gießen Sie während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzu, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
- Geben Sie Kräuter hinzu und schmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.
- Schälen, waschen und tupfen Sie die Kartoffeln und Süßkartoffeln trocken.
- Schneiden Sie Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen und vermischen diese in einer Schüssel mit dem Öl.
- Verteilen Sie die Pommes frites gleichmäßig auf beide Frittierkörbe.
- 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	Oliveöl
300 g	Lachsfilet (ohne Haut)
1	Petersilienzweig
1	Basilikumzweig
1 Esslöffel	Kapern
2 Esslöffel	weiche Butter
1	unbehandelte Limette
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

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

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

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	Oliveöl
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
200 g	Mozzarella
1 Bund	Rucola
100 g	Serrano-Schinken
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer & Oregano

Zubereitung

1. Rollen Sie den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und schneiden Sie Rechtecke, die umlaufend 1 cm kleiner sind als die Fläche des Frittierkorbes aus.
2. Den Teig leicht mit einer Gabel einstechen.
3. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
4. Bestreichen Sie den Teig mit den passierten Tomaten, würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Oregano und belegen ihn mit den Mozzarellascheiben.
5. Die Pizzastücke 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:	SHLFD 2600 B1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2600 W

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

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: 503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410** 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) **503319_2410 / 505330_2410 / 505331_2410** 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: 503319_2410 /
505330_2410 / 505331_2410**



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