



FRITEUSE À AIR CHAUD SHLF 1000 D1

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Version des informations · Stand der Informationen:

01/2025 ID: SHLF 1000 D1_25_V1.1

(FR)

FRITEUSE À AIR CHAUD

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 466177_2410



IAN 466177_2410

(FR)

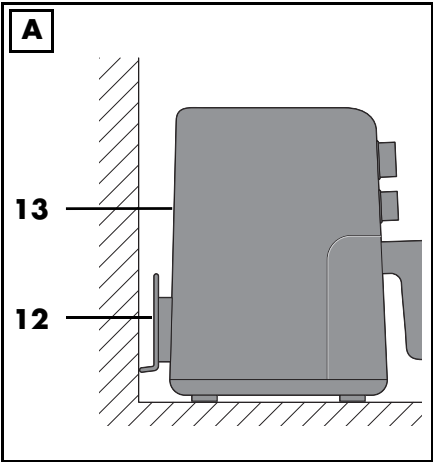
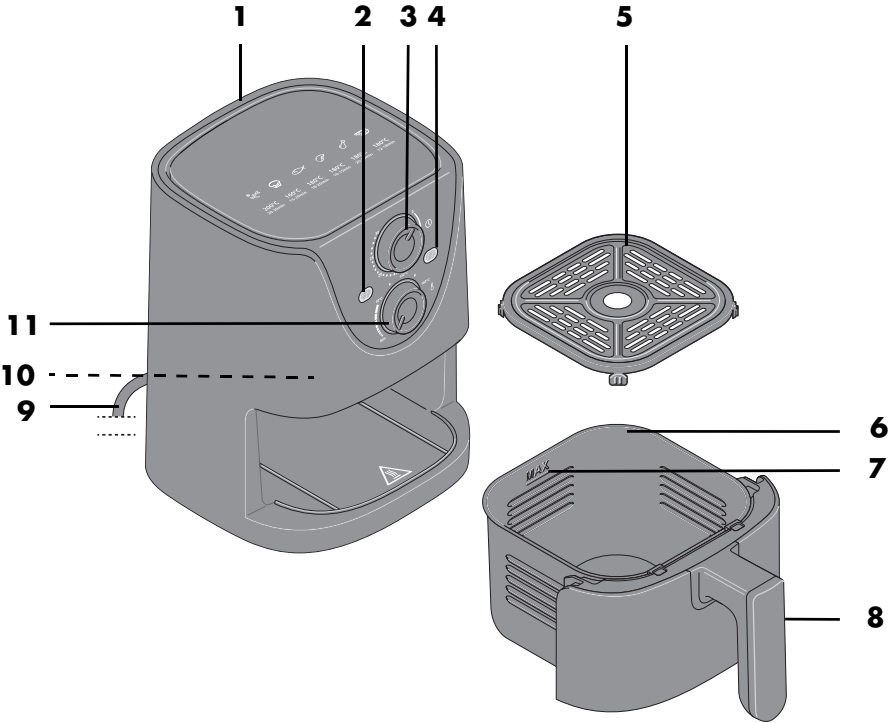


***Français* 2**

***Deutsch* 22**



Aperçu de l'appareil / Übersicht



Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	2
2. Utilisation conforme	3
3. Consignes de sécurité	3
4. Éléments livrés	6
5. Mise en service	7
6. Les bases de la friture	7
7. Utilisation	8
7.1 Raccordement électrique	8
7.2 Le processus de cuisson	9
7.3 Interrompre le processus de cuisson	9
7.4 Améliorer le degré de brunissement	9
7.5 Tableau de cuisson	10
8. Recettes	11
9. Nettoyage	16
10. Rangement	17
11. Élimination	17
12. Dépannage	18
13. Caractéristiques techniques	18
14. Garantie de HOYER Handel GmbH	19

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Corps de la friteuse
- 2 **DEL rouge** : voyant de marche ; toujours allumé lorsque la minuterie fonctionne.
- 3 Minuterie ; pour paramétrer le temps de cuisson, démarre l'appareil
- 4 **DEL verte** : DEL pour la température de fonctionnement ; toujours allumée une fois la température réglée atteinte.
- 5 Insert de filtre
- 6 Sauteuse ; c'est ici qu'est collecté le liquide de cuisson.
- 7 **MAX** repère du niveau de remplissage maximal de la sauteuse (niveau de remplissage maximal : 2,0 litres)
- 8 Poignée de la sauteuse
- 9 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 10 Élément chauffant (sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil)
- 11 Bouton de réglage de la température
- 12 Écarteur avec enrouleur de câble
- 13 Orifice d'échappement d'air

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

2. Utilisation conforme

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

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

Utilisation impropre prévisible

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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



- ⊙ Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière. Ne prenez la sauteuse que par la poignée.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ N'essuyez pas les éléments chauffants avec un chiffon humide.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple ...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 16).



DANGER pour les enfants !

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



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

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



DANGER pour les oiseaux !

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



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

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

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

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

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



DANGER ! Risque d'incendie !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

4. Éléments livrés

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

5. Mise en service

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



DANGER ! Risque d'incendie !

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

- ⊙ **Figure A** : ne couvrez jamais l'orifice d'échappement d'air **13**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant **10**. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Ôtez les films de protection et rubans adhésifs de l'appareil, mais n'enlevez pas la plaque signalétique qui se trouve en dessous de l'appareil.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Nettoyez l'appareil et l'ensemble des accessoires avant la première utilisation.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- Branchez la fiche secteur **9** dans une prise de courant correspondant aux indications de la plaque signalétique.

Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

6. Les bases de la friture

Préparation des aliments

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

Temps et température de friture

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de friture.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Il ne faut pas remplir la sauteuse **6** au-delà du repère **MAX 7**.
- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez un trop fort brunissement.

Pour un brunissement homogène ^{1 2}

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

² :Secouer ou retourner à mi-cuisson.

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

- Sortez la sauteuse **6** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8** et secouez les ingrédients. Lorsque vous les secouez, veillez à ce que les frites se mélangent bien et que les frites non cuites se trouvant vers l'intérieur parviennent vers l'extérieur. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la sauteuse. La minuterie **3** redémarre.
- Remplacez la sauteuse **6** dans l'appareil. L'appareil se remet automatiquement en marche.

Cuisson

La pâte ne doit **en aucun cas** être versée directement dans la sauteuse **6**. Après la préparation, versez la pâte dans un moule à gâteau ou dans un autre moule résistant à la chaleur (p. ex. des petits moules à muffins). Ensuite, placez ces moules contenant la pâte dans la sauteuse **6** sur l'insert de filtre **5**.

Informations portées sur l'emballage

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

7. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air **13** sur la partie arrière.
- Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir la sauteuse **6**.
- De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **13** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.

- Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse à air chaud lorsque celle-ci est allumée.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans insert de filtre **5** !

La minuterie

- La minuterie **3** permet de démarrer l'appareil et de paramétrer le temps de cuisson souhaité.
- Vous pouvez le régler entre 5 et 30 minutes.
- Le temps paramétré peut être modifié pendant l'utilisation.
- Tournez un peu plus fort pour raccourcir le temps.

Le bouton de réglage de la température

- Le bouton de réglage de la température **11** permet de régler la température entre 80 et 200 °C.
- La température réglée peut être modifiée pendant l'utilisation.

Les DEL

- DEL rouge 2** : toujours allumée lorsque la minuterie **3** fonctionne.
- DEL verte 4** : toujours allumée une fois la température réglée atteinte. S'éteint lorsque l'appareil est de nouveau en chauffe.

7.1 Raccordement électrique

- Une fois l'appareil installé, branchez la fiche secteur **9** dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

7.2 Le processus de cuisson

REMARQUE : une surface résistante à la chaleur pour la sauteuse **6** ainsi qu'une assiette ou un bol (éventuellement préchauffés) sont nécessaires.

1. Tournez la minuterie **3** jusqu'à atteindre le temps souhaité. Le ventilateur démarre et le voyant de marche rouge **2** s'allume.
2. Tournez le bouton de réglage de la température **11** sur la température souhaitée. La DEL verte **4** s'allume dès que la température réglée est atteinte.
3. Dès que la minuterie **3** est revenu sur 0, le temps paramétré est écoulé. Une sonnerie retentit et l'appareil s'arrête.
4. Sortez la sauteuse **6** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8**. Placez la sauteuse sur la surface résistante à la chaleur.
5. Retirez les aliments de la sauteuse.
6. Pour arrêter complètement l'appareil et couper l'alimentation secteur, débranchez la fiche secteur **9**.

7.3 Interrompre le processus de cuisson

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

1. Sortez la sauteuse **6** du corps de la friteuse **1** en tirant la poignée **8**. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la sauteuse.
 - Les DEL **2** et **4** s'éteignent.
 - Le ventilateur s'arrête jusqu'à ce que la sauteuse **6** soit à nouveau insérée.
 - La minuterie **3** redémarre.
2. Remplacez la sauteuse **6** dans l'appareil. L'appareil se remet automatiquement en marche.

7.4 Améliorer le degré de brunissement

Si le degré de brunissement ne vous convient pas, vous pouvez prolonger le temps de cuisson sur la minuterie ou relancer ce dernier.

1. Insérez de nouveau la sauteuse **6** dans le corps de la friteuse **1**.
2. Relancez le processus de cuisson en réglant le temps sur la minuterie **3** et la température sur bouton de réglage de la température **11**.
3. Contrôlez le degré de brunissement après quelques minutes. Pour ce faire, sortez simplement la sauteuse **6** du corps de la friteuse par la poignée **8**. L'appareil arrête de chauffer et le ventilateur s'arrête.
4. Si vous :
 - êtes satisfait, positionnez le bouton de réglage de la température sur 0 et retirez les aliments à cuire de la sauteuse. La minuterie **3** s'arrête tout seul.
 - souhaitez poursuivre la friture, insérez de nouveau la sauteuse **6** dans l'appareil ; le processus de cuisson reprend.
5. Une fois le temps paramétré écoulé, une sonnerie retentit, les DEL **2** et **4** et le ventilateur s'éteignent.

7.5 Tableau de cuisson

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

	Ingrédients / utilisation	Température recommandée et temps
	Frites surgelées ¹ (quantité optimale env. 150 g, quantité maximale env. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, gâteaux et pâtisseries	160 °C 15 - 20 min
	Poisson	180 °C 18 - 20 min
	Steaks, côtelettes	180 °C 10 - 15 min
	Volaille en morceaux, p. ex. cuisses ² (quantité optimale : 4 morceaux)	180 °C 20 - 30 min
	Crevettes	180 °C 12 - 18 min

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

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

² :secouer ou retourner à mi-cuisson.

8. Recettes

Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients pour la mayonnaise

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

Ingrédients pour les frites

125 g	de patates douces
125 g	de pommes de terre à chair ferme
1 cuillère à soupe	d'huile de tournesol

Préparation

1. Pour la mayonnaise aux herbes, ajoutez un jaune d'œuf et la moutarde dans un gobelet haut et mixez le tout au mixeur plongeant.
2. Pendant le mixage, ajoutez l'huile en un mince filet jusqu'à obtenir une crème homogène.
3. Ajoutez les herbes et assaisonnez avec du sel, du poivre et du jus de citron.
4. Épluchez, lavez et séchez les pommes de terre et les patates douces.
5. Coupez les pommes de terre et les patates douces en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur, puis brassez-les dans un bol avec l'huile.
6. Placez les frites dans la sauteuse. Veillez à respecter le niveau de remplissage maximal. Il faudra éventuellement faire deux fritures.
7. Réglez les valeurs sur 25 minutes et 200 °C.

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

Roulés à la saucisse

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

4	saucisses (p. ex. de Francfort ou de Vienne)
½ paquet	de pâte feuilletée
	sel et poivre
1 cuillère à soupe	de moutarde
1	œuf

Préparation

1. Abaissez la pâte feuilletée au rouleau sur un plan de travail fariné.
2. Découpez les saucisses en morceaux de 4 cm de long.
3. Badigeonnez la pâte feuilletée abaisée de moutarde et assaisonnez-la avec le sel et le poivre.
4. Découpez la pâte en bandes de 3 cm de large.
5. Enroulez les saucisses dans la pâte feuilletée en les laissant dépasser un peu de chaque côté.
6. Battez l'œuf et badigeonnez la pâte feuilletée avec.
7. Appuyez fermement sur les extrémités de la pâte feuilletée pour bien la sceller.
8. Placez les saucisses dans la sauteuse. Veillez à respecter le niveau de remplissage maximal. Il faudra éventuellement faire deux fritures.
9. Faites cuire à 200 °C pendant env. 12 à 15 minutes en fonction de vos préférences et du degré de brunissement souhaité.

Camembert rôti aux airelles

Ingrédients pour 2 portions

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

Ingrédients

2	camemberts (de max. 150 g chacun)
1	œuf
1 cuillère à soupe	de crème
3 cuillères à soupe	de chapelure
2 cuillères à soupe	d'airelles en bocal
sel et poivre à volonté	

Préparation

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

Tomates farcies

Ingrédients pour 2 portions

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

Ingrédients

6 cuillères à soupe	d'huile d'olive
6	tomates de taille moyenne
2	gousses d'ail
1 bouquet	de persil plat
2 tranches	de pain de mie (de taille normale)
½ cuillère à café	de sel
2 pincées	de poivre
40 g	de parmesan fraîchement râpé

Préparation

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

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

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

Falafels à la farine de pois chiches

Ingrédients pour 2 portions

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

Ingrédients

120 g	de farine de pois chiches
120 ml	d'eau
4 cuillères à soupe	d'huile d'olive
2	gousses d'ail
1	échalote
1 bouquet	de persil
½ cuillère à café	de sel
1 ½ cuillère à café	de cumin
½ cuillère à café	de levure chimique
	un peu de jus de citron

Préparation

1. Lavez et séchez le persil, détachez les feuilles et hachez-les très finement.
2. Épluchez l'échalote et les gousses d'ail et coupez-les en dés.
3. Mélangez le persil, l'échalote, l'ail, la farine de pois chiches, le cumin, la levure chimique et le sel.
4. Faites bouillir l'eau et ajoutez-la progressivement à la préparation à base de farine. Travaillez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et relativement ferme.
5. Laissez la pâte reposer pendant 15 minutes.
6. Ajoutez ensuite ½ cuillère à soupe d'huile d'olive et un peu de jus de citron et incorporez-les à la pâte.
7. Avec les mains humides, formez des boules de pâte de la taille d'une noix et déposez-les côte à côte sur l'insert de filtre de la sauteuse.
8. Faites cuire les falafels à 180 °C pendant env. 6 minutes. Poursuivez ensuite la cuisson à 200 °C pendant 4 minutes supplémentaires.

9. Versez 3½ cuillères à soupe d'huile d'olive dans un saladier et roulez délicatement les falafels dedans.
10. Redéposez les falafels sur l'insert et faites-les frire à 200 °C pendant env. 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Saumon en papillotes

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

7. Égouttez les câpres et hachez-les grossièrement.
8. Mélangez les câpres et les herbes hachées avec le beurre.
9. Lavez le citron vert à l'eau chaude, séchez-le et découpez-le en tranches.
10. Préparez un grand morceau de papier cuisson.
11. Déposez les rondelles de pommes de terre au centre et assaisonnez-les avec le sel et le poivre. Déposez les épinards et le saumon dessus.
12. Répartissez le beurre aux câpres en flocons sur le saumon et déposez les tranches de citron vert dessus.
13. Repliez le papier sur les ingrédients, refermez bien les côtés et déposez la papillote dans la sauteuse.
14. Cuisez à 200 °C pendant env. 20 minutes.
15. Retirez le papier cuisson et servez aussitôt.

Brochettes courgette et aubergine

Ingrédients pour 2 portions

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

Ingrédients

¼ cuillère à café	de poivre
¼ cuillère à café	de piment
¼ cuillère à café	de coriandre
¼ cuillère à café	de thym séché
¼ cuillère à café	d'origan séché
½ cuillère à café	de sel
25 ml	d'huile d'olive
1	aubergine
1	courgette
1	oignon
	pics en bois

Préparation

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

Mini-pizzas au jambon et à la roquette

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Ailes de poulet marinées

Ingrédients pour 2 personnes

REMARQUE : faites cuire les ailes de poulet en 2 fritures.

Ingrédients

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

Ingrédients pour la marinade

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

Préparation

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

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

Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Ingrédients pour 8 petits fondants

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

Ingrédients

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

Préparation

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

9. Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **9** de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse à air chaud.
- ⊙ Il est interdit de plonger la friteuse à air chaud dans l'eau.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

Accessoires

- Retirez les restes d'aliments grossiers.
- La sauteuse **6** et l'insert de filtre **5** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Retirez l'insert de filtre par le haut de la sauteuse. Après le nettoyage, lorsque vous remettez l'insert de filtre **5** en place, veillez à ce que les pieds de l'insert soient orientés vers le bas. Remettez l'insert de filtre dans la sauteuse de manière à ce qu'il repose fermement sur le fond.

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

- Faites préalablement tremper les restes d'aliments brûlés.

- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Corps de la friteuse

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

Intérieur de l'appareil

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

10. Rangement

- Avant de ranger la friteuse à air chaud ...
 - ... il faut débrancher la fiche secteur **9**,
 - ... l'appareil doit être refroidi et
 - ... toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement séchées.
- Enroulez le câble de raccordement **9** autour de l'enrouleur de câble **12**.

11. Élimination

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



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



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

OU

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



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

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

12. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHLF 1000 D1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1000 W

Problème	Cause possible / solution
L'appareil ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
Après écoulement du temps recommandé, les aliments ne sont toujours pas cuits	• La quantité d'aliments était-elle trop importante ou les morceaux trop épais ? • La température ou le temps de cuisson étaient-ils réglés trop bas ?
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	• Des restes d'aliments brûlant lors du préchauffage se trouvent-ils sur l'élément chauffant 10 ? Il ne faut pas remplir la sauteuse 6 au-delà du repère MAX 7.

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée) : les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Matériaux recyclables : plastique polyéthylène téréphtalate
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

14. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,
 Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
 Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 466177_2410 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN)
466177_2410.



Centre de service



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

IAN : 466177_2410



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhalt

1. Übersicht	22
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	23
3. Sicherheitshinweise	23
4. Lieferumfang	26
5. Inbetriebnahme	27
6. Kleines 1x1 des Frittierens	27
7. Bedienen	28
7.1 Stromanschluss	29
7.2 Der Garprozess	29
7.3 Garprozess unterbrechen	29
7.4 Bräunungsgrad nachbessern	29
7.5 Gartabelle	30
8. Rezepte	31
9. Reinigen	36
10. Aufbewahren	36
11. Entsorgen	37
12. Problemlösung	38
13. Technische Daten	38
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	39

1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 **rote LED:** Betriebsleuchte; leuchtet immer, wenn der Timer läuft.
- 3 Timer; zum Einstellen der Garzeit, startet das Gerät
- 4 **grüne LED:** LED für die Betriebstemperatur; leuchtet immer, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 5 Siebeinsatz
- 6 Pfanne; hier sammelt sich die Flüssigkeit vom Garen.
- 7 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe der Pfanne
(maximale Füllhöhe ist 2,0 Liter)
- 8 Griff der Pfanne
- 9 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 10 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 11 Temperaturregler
- 12 Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
- 13 Abluftöffnung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
 - ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite. Fassen Sie die Pfanne nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
 - ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
 - ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
 - ⊙ 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 36).



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Sorgen Sie dafür, dass Kinder die heiße Heißluftfritteuse niemals (z. B. am Netzkabel) herunterziehen können. Bei Verbürhungen 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, einzusatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

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

5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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

- ⊙ **Bild A:** Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung **13**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **10** 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 **9** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

- Alle Lebensmittel müssen zum Frittieren möglichst trocken sein. Trocknen Sie das Frittiertgut 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 Frittiertgut 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 Pfanne **6** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 7** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

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

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1** und schütteln Sie die Zutaten. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die innen liegenden, ungaren Pommes frites nach außen gelangen. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne automatisch ab. Der Timer **3** läuft weiter.
2. Setzen Sie die Pfanne **6** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein.

Backen

Teig darf auf **keinen Fall** direkt in die Pfanne **6** 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 Pfanne **6** auf den Siebeinsatz **5**.

Verpackungsinformationen

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

7. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **13** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Pfanne **6**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **13** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Der Timer

- Mit dem Timer **3** starten Sie das Gerät und stellen die gewünschte Garzeit ein.
- Sie können zwischen 5 und 30 Minuten einstellen.
- Die eingestellte Zeit kann während des Betriebes verändert werden.
- Zum Verkürzen der Zeit müssen Sie etwas fester drehen.

Der Temperaturregler

- Mit dem Temperaturregler **11** stellen Sie die Temperatur zwischen 80 und 200 °C ein.
- Die eingestellte Temperatur kann während des Betriebes verändert werden.

Die LEDs

- **rote LED 2:** leuchtet immer, wenn der Timer **3** läuft.
- **grüne LED 4:** leuchtet immer, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Erlischt, wenn das Gerät wieder aufheizt.

7.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **9** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

7.2 Der Garprozess

HINWEIS: Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **6** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).

1. Drehen Sie den Timer **3** auf die gewünschte Zeit. Der Ventilator startet und die rote Betriebsleuchte **2** beginnt zu leuchten.
2. Drehen Sie den Temperaturregler **11** auf die gewünschte Temperatur. Die grüne LED **4** leuchtet sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
3. Sobald der Timer **3** wieder auf 0 steht, ist die eingestellte Zeit abgelaufen. Es ertönt eine Glocke und das Gerät schaltet sich aus.
4. Ziehen Sie die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie die Pfanne auf die hitzebeständige Unterlage.
5. Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Pfanne.
6. Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **9**.

7.3 Garprozess unterbrechen

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

1. Ziehen Sie die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen der Pfanne automatisch ab.
 - Die LEDs **2** und **4** gehen aus.
 - Der Ventilator stoppt, bis die Pfanne **6** wieder eingeschoben wird.
 - Der Timer **3** läuft weiter.
2. Setzen Sie die Pfanne **6** wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein.

7.4 Bräunungsgrad nachbessern

Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie die Zeit am Timer verlängern bzw. diesen erneut starten.

1. Schieben Sie die Pfanne **6** wieder in das Gehäuse **1**.
2. Starten Sie den Garprozess erneut, indem Sie die Zeit am Timer **3** und die Temperatur am Temperaturregler **11** einstellen.
3. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach die Pfanne **6** am Griff **8** aus dem Gehäuse. Das Gerät hört auf zu heizen und der Ventilator stoppt.
4. Wenn Sie:
 - zufrieden sind, drehen Sie den Temperaturregler auf 0 und nehmen das Gargut aus der Pfanne. Der Timer **3** läuft alleine herunter.
 - weiter frittieren wollen, schieben Sie die Pfanne **6** einfach wieder in das Gerät und der Garprozess startet wieder.
5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Glocke, die LEDs **2** und **4** und der Ventilator gehen aus.

7.5 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.

	Zutaten / Verwendung	empfohlene Temperatur und Zeit
	Gefrorene Pommes frites ¹ (optimale Menge ca. 150 g, maximale Menge ca. 200 g)	180 °C 20 - 30 min
	Muffins, Kuchen und Backwaren	160 °C 15 - 20 min
	Fisch	180 °C 18 - 20 min
	Steaks, Kotelettes	180 °C 10 - 15 min
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen ² (optimale Menge 4 Teile)	180 °C 20 - 30 min
	Shrimps	180 °C 12 - 18 min

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

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

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

8. Rezepte

Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 2 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

125 g	Süßkartoffeln
125 g	festkochende Kartoffeln
1 Esslöffel	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Geben Sie für die Kräuter-Mayonnaise Eigelb und Senf in einen hohen Becher und mixen diese Mischung mit einem Stabmixer durch.
2. Gießen Sie während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzu, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Geben Sie Kräuter hinzu und schmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.
4. Schälen, waschen und tupfen Sie die Kartoffeln und Süßkartoffeln trocken.
5. Schneiden Sie Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen und vermischen diese in einer Schüssel mit dem Öl.
6. Füllen Sie die Pommes frites in die Pfanne. Beachten Sie die max. Füllhöhe. Eventuell müssen Sie zwei Frittiergänge machen.
7. Stellen Sie die Werte 25 Minuten und 200 °C ein.
8. Reduzieren Sie die Temperatur nach 15 Minuten auf 180 °C und schütteln die Pommes frites durch.
9. Salzen Sie die Pommes frites und servieren diese mit der Kräuter-Mayonnaise.

Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

4	Würstchen (z. B. Frankfurter oder Wiener Würstchen)
½ Paket	Blätterteig
	Salz & Pfeffer
1 Esslöffel	Senf
1	Ei

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 das Ei und bestreichen den Blätterteig damit.
7. Drücken Sie die Enden des Blätterteiges fest an.
8. Legen Sie die Würstchen in die Pfanne. Beachten Sie die max. Füllhöhe. Eventuell müssen Sie zwei Frittiergänge machen.
9. Je nach Geschmack und Bräunungsgrad bei 200 °C ca. 12 - 15 Minuten ausbacken.

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

2	Camemberts (je bis 150 g)
1	Ei
1 Esslöffel	Sahne
3 Esslöffel	Semmelbrösel
2 Esslöffel	Preiselbeeren aus dem Glas

Nach Belieben Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Verquirlen Sie das 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.

Gefüllte Tomaten

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

6 Esslöffel	Oivenöl
6	mittelgroße Tomaten
2	Knoblauchzehen
1 Bund	glatte Petersilie
2 Scheiben	Toastbrot (normale Größe)
½ Teelöffel	Salz
2 Prisen	Pfeffer
40 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 Pfanne stellen.
9. Zunächst bei 180 °C ca. 10 Minuten, dann bei 140 °C weitere 5 Minuten garen.

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

Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

120 g	Kichererbsenmehl
120 ml	Wasser
4 Esslöffel	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1	Schalotte
1 Bund	Petersilie
½ Teelöffel	Salz
1 ½ Teelöffel	Kreuzkümmel
½ 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 ½ Esslöffel Olivenöl und etwas Zitronensaft unterkneten.
7. Den Teig mit feuchten Händen zu etwa walnussgroßen Kugeln formen und nebeneinander auf den Siebeinsatz der Pfanne setzen.
8. Die Falafel zunächst bei 180 °C ca. 6 Minuten garen. Dann bei 200 °C weitere 4 Minuten garen.
9. Nun 3 ½ Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben und die Falafel vorsichtig darin wenden.

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

Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 2 Portionen

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

Zutaten

¼ Teelöffel	Pfeffer
¼ Teelöffel	Piment
¼ Teelöffel	Koriander
¼ Teelöffel	getrockneter Thymian
¼ Teelöffel	getrockneter Oregano
½ Teelöffel	Salz
25 ml	Olivenöl
1	Aubergine
1	Zucchini
1	Zwiebel
	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.

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
	no

Zubereitung

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

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

Marinierte Chickenwings

Zutaten für 2 Personen

HINWEIS: Garen Sie die Chickenwings in 2 Frittiergängen.

Zutaten

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

Zutaten für die Marinade

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

Zubereitung

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

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

Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

9. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊗ Ziehen Sie den Netzstecker **9** 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.
- Pfanne **6** und Siebeinsatz **5** können in der Spülmaschine gereinigt werden. Den Siebeinsatz ziehen Sie nach oben aus der Pfanne heraus. Achten Sie nach dem Reinigen beim Einsetzen darauf, dass die Füße des Siebeinsatzes **5** nach unten zeigen. Setzen Sie den Siebeinsatz wieder so in die Pfanne, bis er fest auf dem Boden steht.

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.
- 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, dass Sie zwischen durch auswaschen und auswringen.
3. Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

10. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
 - ... muss der Netzstecker **9** gezogen werden,
 - ... das Gerät abgekühlt sein und
 - ... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **9** um die Kabelaufwicklung **12**.

11. 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. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



geltlich (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.

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, unent-

12. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	- War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? - War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 10, die beim Aufheizen verbrennen? Die Pfanne 6 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 7 gefüllt werden.

13. Technische Daten

Modell:	SHLF 1000 D1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1000 W

Verwendete Symbole

	Gepürfte 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.
	Wiederverwertbare Materialien: Kunststoff Polyethylenterephthalat
~	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

14. 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: 466177_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) **466177_2410** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 466177_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