HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen:
07/2024 ID: SHLFD 2600 B1_24_V1.1

IAN 460234_2401

DE AT

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE
SHLFD 2600 B1

DE AT

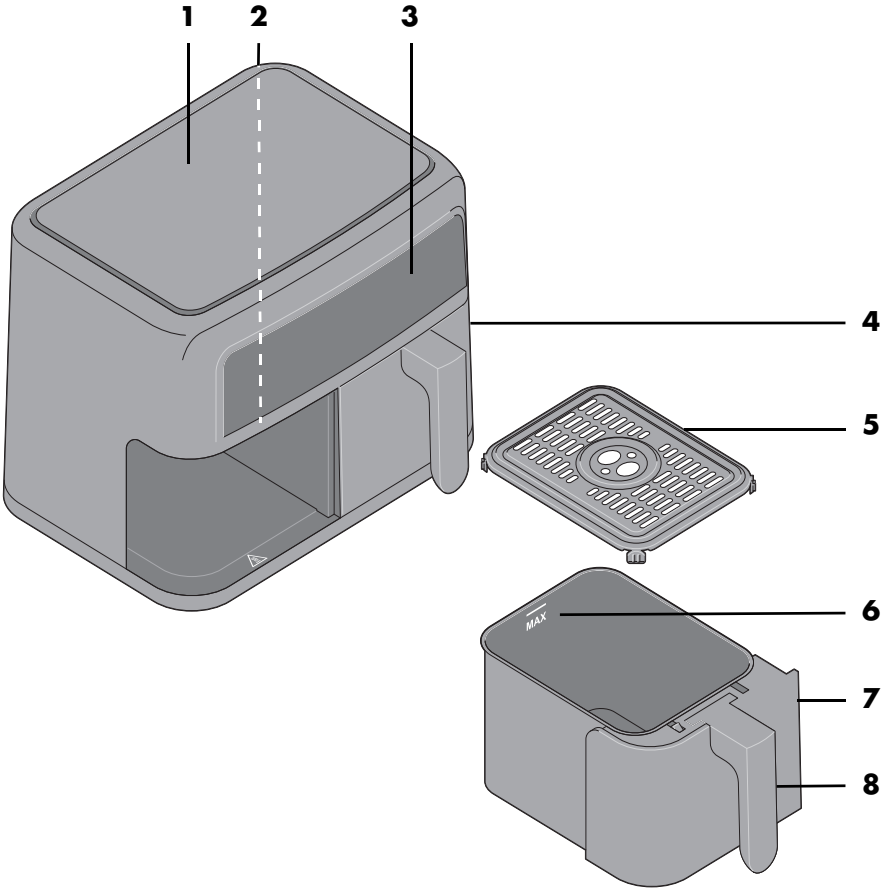
DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE
Bedienungsanleitung

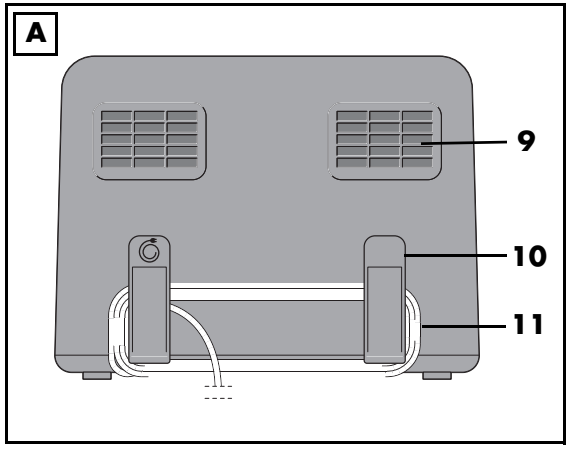
IAN 460234_2401

DE AT

Deutsch..... ***2***

Übersicht





Inhalt

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

1. Übersicht

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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnungen auf der Rückseite. Fassen Sie die Frittierkörbe nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe “Reinigen” auf Seite 22).

GEFAHR für Kinder!

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

GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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

GEFAHR für Vögel!

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

GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

GEFAHR - Brandgefahr!

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

GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

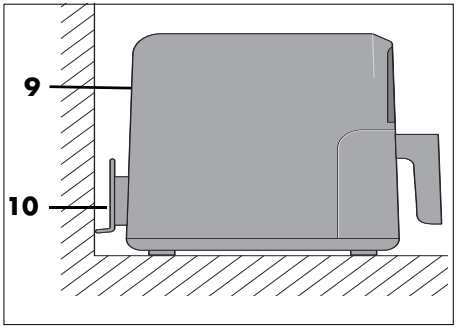
4. Lieferumfang

1 Heißluftfritteuse
2 Frittierkörbe **7** / **4** mit Einsätzen **5**
1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Inbetriebnahme

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

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

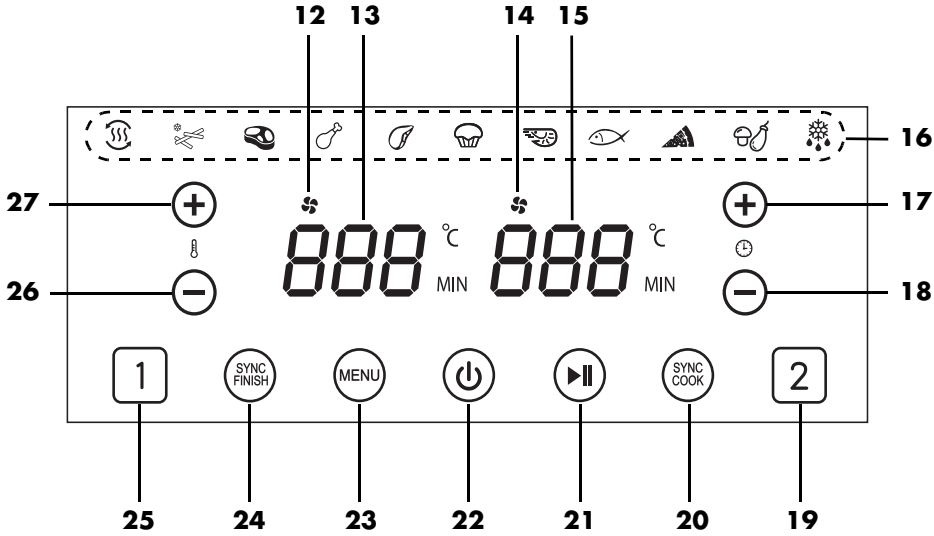


⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **9**.
⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

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 SYNC COOK Taste SYNC COOK: Beide Frittierkörbe arbeiten mit den gleichen Werten

21 Taste: Start/Stopp

22 Taste: Ein-/Aus

23 MENU Taste MENU: wiederholt drücken, um ein Programm zu wählen

24 SYNC FINISH Taste SYNC FINISH: Die Fertigstellung beider Frittierkörbe wird synchronisiert

25 [1] Taste: Auswahl Frittierkorb [1]

26 **-** Taste: Temperatur verringern

27 **+** Taste: Temperatur erhöhen

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Die Frittierkörbe **7** / **4** dürfen nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 6** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

Für eine gleichmäßige Bräunung [1] [2]

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

Backen

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

Verpackungsinformationen

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

8. Bedienen

GEFAHR von Verbrennungen!

⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnungen **9** auf der Rückseite.

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

⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen **9** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.

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

WARNUNG vor Sachschäden!

⊙ Das Gerät darf auf keinen Fall ohne die Frittierkörbe **7** / **4** betrieben werden!

8.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
  - 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 1 oder 2 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 1 angezeigt.
   - Im Anzeigenfeld **15** werden die Temperatur und Garzeit für den Frittierkorb 2 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 1 oder 2 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 ausgewälten Frittierkobes 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 1.
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 MENU 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 2.

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 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 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 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 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 SYNC COOK.
   - Das Programmsymbol SYNC COOK wechselt von Blinken auf dauerhaftes Leuchten.
   - Jedes Programm, das vor dem Drücken der Taste SYNC COOK 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 [1], um den Frittierkorb [1] auszuwählen.
3. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder durch Drücken der Taste MENU (MENU) ein Programm ein.
4. Drücken Sie die Taste [2], um den Frittierkorb [2] auszuwählen.
5. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder ein Programm ein.
6. Drücken Sie die Taste SYNC FINISH (SYNC FINISH).
7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste Start/Stopp ⏯.
   - Die Taste SYNC FINISH (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 (MENU), um das gewünschte Programm zu wählen. Das entsprechende Symbol blinkt.
5. Starten Sie den Garprozess mit der Taste Start/Stopp ⏯.
   - Das Programmsymbol blinkt.
   - Das Lüftersymbol blinkt.
   - Die Taste Start/Stopp ⏯ blinkt.

9. Die Programme im Überblick / Gartabelle

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

Symbol im Touch-display	Programm / Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
	Vorheizen	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Gefrorene Pommes frites [1] (optimale Menge ca. 500 g, maximale Menge ca. 640 g pro Frittierkorb)	190 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Fleisch	180 °C (60 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
	Geflügel in Teilen, z. B. Keulen [2] (optimale Menge 4 Teile pro Frittierkorb)	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 Frittierkorb)	180 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)
	Auftauen	60 °C -	15 Min. (1 – 60 Min.)

Die hochgestellten Ziffern [1,2] bedeuten:

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

[2]: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

VORHEIZEN-FUNKTION

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

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

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

SCHNELLSTART-FUNKTION

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

9.1 Garprozess unterbrechen

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

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

Garprozess für einen Frittierkorb unterbrechen

1. Drücken Sie die Taste 1 oder 2 um den Garvorgang für den Frittierkorb 1 oder 2 zu unterbrechen.
2. Drücken Sie die Taste Start/Stopp.
   - Die Taste Start/Stopp blinkt.
   - Die Taste 1 oder 2 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 Ablaufen der Garzeit automatisch wieder ein.

   oder

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

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

9.2 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
- Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für den Frittierkorb **7** / **4** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
- Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **11**.

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

HINWEIS: Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern (siehe "Programme verwenden" auf Seite 14). Schieben Sie den gefüllten Frittierkorb **7** / **4** wieder in das Gehäuse **1** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad. Ziehen Sie dazu einfach den Frittierkorb **7** / **4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**.

10. Rezepte

10.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl

Zubereitung

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

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

10.2 Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

10.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Nach Belieben Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Verquirlen Sie die Eier mit der Sahne und würzen mit Salz und Pfeffer.
2. Geben Sie die Semmelbrösel in einen tiefen Teller.
3. Ziehen Sie den gekühlten Camembert (ganz oder in Vierteln) durch die Ei-Masse und wälzen Sie ihn anschließend in den Semmelbröseln, bis die Panade 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.

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.

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
1Esslöffel	Olivenöl
300 g	Lachsfilet (ohne Haut)
1	Petersilienzweig
1	Basilikumzweig
1 Esslöffel	Kapern
2 Esslöffel	weiche Butter
1	unbehandelte Limette
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in kochendem Salzwasser garen, dann abgießen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Inzwischen den Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
3. Schalotten und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden, zusammen mit dem Öl in einen Topf geben und glasig dünsten.
4. Spinat hinzugeben und kurz mitdünsten, bis die Blätter zusammenfallen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
5. Den Lachs abspülen, trocken tupfen und in zwei Stücke schneiden.
6. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
7. Die Kapern abtropfen lassen und grob hacken.
8. Kapern und gehackte Kräuter mit der Butter verkneten.
9. Die Limette heiß waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
10. Zwei große Stücke Backpapier zurechtlegen.
11. Die Kartoffelscheiben jeweils in die Mitte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Lachs daraufsetzen.
12. Die Kapernbutter in Flöckchen auf den Lachs geben und diesen mit Limettenscheiben belegen.
13. Das Papier über den Zutaten zusammenfalten, an den Seiten gut verschließen und die Päckchen nebeneinander in den Frittierkorb legen.
14. Bei 200 °C ca. 20 Minuten garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

10.7 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

10.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

10.9 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

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

Zutaten für die Marinade

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

Zubereitung

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

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

10.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

11. Reinigen

GEFAHR von Verbrennungen!

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

GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **11** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.

⊙ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Zubehörteile

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

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

- Eingebrannte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Reinigen Sie den Frittierkorb **7** / **4** von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Gehäuse

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

Innenraum

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

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 Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

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

Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

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

Technische Änderungen vorbehalten.

16. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 460234_2401** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **460234_2401** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service-Center

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

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

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

IAN: 460234_2401

Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND