



DUAL BASKET AIR FRYER SHFDD 2600 B2

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

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

Status of information · Stand van de informatie · Stand der Informationen:
12/2025 ID: SHFDD 2600 B2_25_V1.3

(GB) (IE) (NI)

DUAL BASKET AIR FRYER

Operating instructions

(NL)

HETELUCHTFRITEUSE MET DUBBELE ZONES

Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)

DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 484420_2501

(IE) (NI) (NL)

IAN 484420_2501

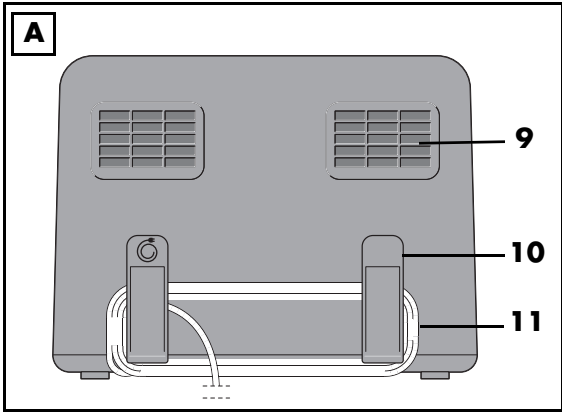
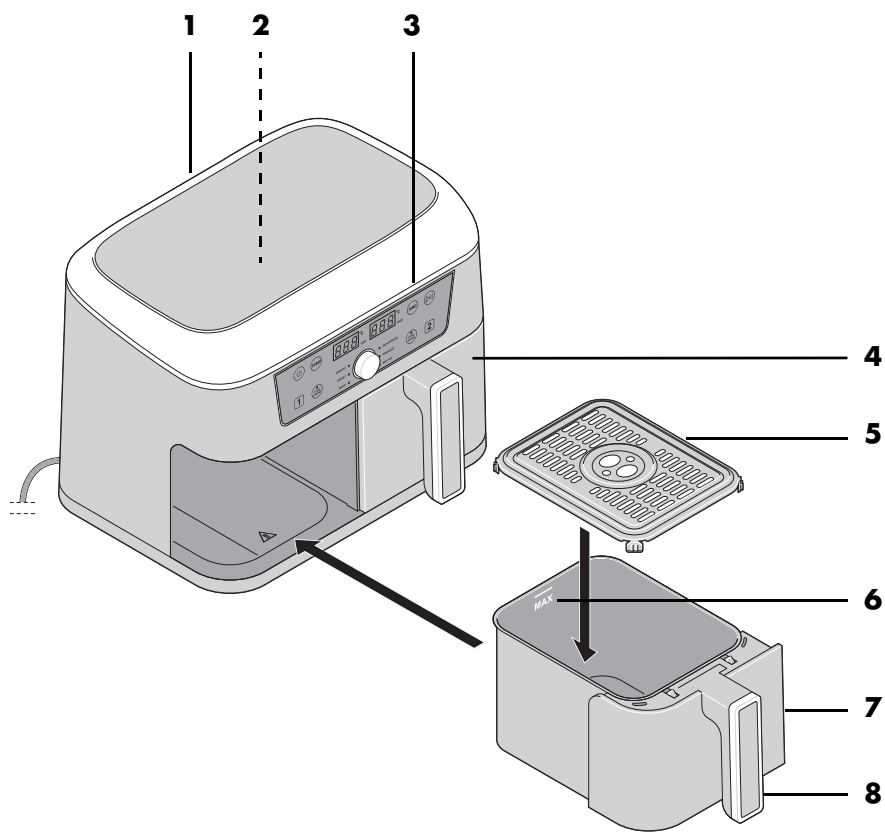
(IE) (NI) (NL)



English	2
Nederlands	26
Deutsch	52



Overview / Overzicht / Übersicht



Contents

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

1. Overview

- 1 Housing
- 2 Heating element (at the top of the interior)
- 3 Display with display buttons
- 4 Frying basket 
- 5 Assembly
- 6 **MAX** Marking for the maximum filling level of the frying basket
(maximum filling level is 4.35 litres)
- 7 Frying basket 
- 8 Handle of the frying basket
- 9 Air outlets
- 10 Spacer with cable spool
- 11 Power cable
- 12 Mains plug (no image)

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new hot air fryer.

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

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

We hope you enjoy using your new hot air fryer!

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

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

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Symbols on the device



This symbol warns you against touching the hot surface.



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

Instructions for safe operation

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



- ⊙ Do not touch the hot parts of the device, such as the air outlets on the back. Only hold the frying baskets by the handle.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlets. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 21).



DANGER for children!

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



DANGER to and from pets and livestock!

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



DANGER for birds!

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.

- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock!

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

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



DANGER - Fire hazard!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

4. Items supplied

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

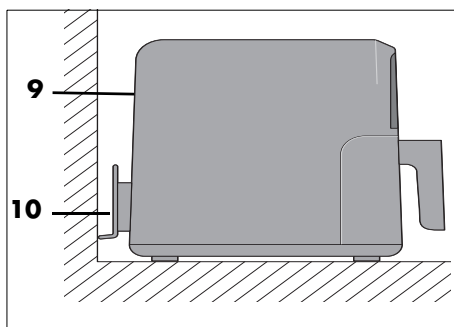
5. How to use

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



DANGER - fire hazard!

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

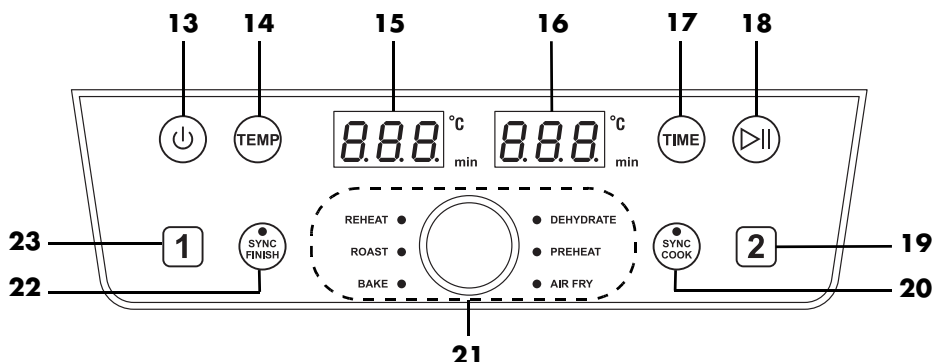


- ⊙ Never cover the air outlets **9**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.

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

- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the underside of the device.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time.
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant surface.
- Insert the mains plug **12** into a wall socket corresponding to the specifications of the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.

6. Overview of operating panel and display



- 13 Button: On/Off
- 14 Button: temperature
- 15 Number display (e.g. temperature, cooking time) of the frying basket 1
- 16 Number display (e.g. temperature, cooking time) of the frying basket 2
- 17 Button: time
- 18 Button: Start/Pause
- 19 Button: frying basket selection 2
- 20 **SYNC COOK** button: both frying baskets operate with the same values
- 21 Control dial: setting the temperature and cooking time, program selection
 - DEHYDRATE**
 - PREHEAT**
 - AIR FRY**
 - BAKE**
 - ROAST**
 - REHEAT**
- 22 **SYNC FINISH** button: the completion of both frying baskets will be synchronised
- 23 Button: frying basket selection 1

7. The basics of frying

Preparation of the food

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

Frying time and frying temperature

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

For even browning ^{1 2}

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

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

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

Baking

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

Package instructions

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

8. Operation



DANGER of burns!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

8.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **12** into an earthed wall socket that corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.

8.2 Switching on/off

- Press the On/Off button  **13** to switch on the device from standby mode.
 - A short acoustic signal can be heard.
 - All program LEDs light up briefly.
 - The preset temperature of **180 °C** is shown on the display **3**.
- The device can be switched to standby mode at any time by pressing the On/Off button  **13** again. This also works during running programs.
The fan may run for up to one minute after.

8.3 Selecting the frying basket

1. Press the On/Off button  **13** to switch on the fryer.
 2. Press the button  or  to select the desired frying basket **7/4**. The symbol of the selected frying basket flashes.
-

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

8.4 Basic operation

The following applies:

- The device is switched on.
- The frying basket **7/4** was selected by pressing button  or .

Accessing programs

- Press and turn the control dial **21** until the LED for the desired program lights up – it is then selected.

Changing the temperature

The temperature can be set in increments of 5 degrees between 60 °C and 200 °C.

- Press the button  **14**. The temperature flashes on the display **3**.
- Turn the control dial **21** until the desired temperature is displayed. The flashing stops approx. 15 seconds after adjustment. The new temperature has been set.

Changing the time

The cooking time can be set in increments of 1 minute between 1 and 60 minutes. (Up to 24 hours in the **DEHYDRATE** program.)

- Press the button  **17**. The time flashes on the display.
- Turn the control dial **21** until the desired time is displayed. The flashing stops approx. 15 seconds after adjustment. The new time has been set.

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

8.5 Using Programs

NOTES:

- Make sure that the food will not touch the hot heating element **2** at the top of the interior and become stuck there.
- Excluding the **SYNC FINISH** program, you can change the temperature and cooking time at any time.
- To prevent heat loss, the cooking process should only be started when both frying baskets **7/4** are fully inserted.
- When changing programs, always switch the device to standby mode first by pressing the On/Off button **13**.

• QUICK START FUNCTION

Switch the device on from standby mode with the On/Off button **13**. Press the Start/Pause button **18** to start cooking at the preset temperature of *180 °C* and the preset cooking time of *15 min* for both frying baskets. If you only want to use one frying basket, press button **1** or **2** before starting.

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

- Temperature (not for **DEHYDRATE**)
 - Cooking time
 - You cannot change the temperature or cooking time in the **SYNC FINISH** program.
1. Prepare the food and place it in the frying basket **7/4**.
 2. Slide the frying basket into the housing **1**.

3. Press the On/Off button **13** to switch on.
 4. Select the desired frying basket by pressing button **1** or **2**.
 5. Press and turn the control dial **21** until the LED next to the desired program lights up. The display **3** shows the temperature for the selected program.
-

NOTE: to change the temperature, press button **TEMP** **14**; to change the time, press button **TIME** **17**. While the corresponding value is flashing in the display **3**, you can change it by turning the control dial. Wait approx. 15 seconds after turning. The display stops flashing and the new value is set.

6. Start the cooking process by pressing the Start/Pause button **18**. The program is started.
 - The remaining runtime is shown on the display. Both values can be changed by pressing **TEMP** **14** or **TIME** **17** while the program is running.
-

8.6 Interrupting the cooking process

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

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

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

or

1. Briefly press the Start/Pause button  **18** to pause the cooking process.
 - The remaining runtime is displayed.
 - The fan continues to run for approx. 1 minute.
 - Press the Start/Pause button  **18** again to continue the cooking process.
2. Reinsert the frying basket into the device. The device switches on again automatically until the cooking time has expired.

8.7 The SYNC COOK function

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

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

1. Press the On/Off button  to switch on the fryer.
2. Press the **SYNC COOK** button  **20**.
3. Set the temperature by pressing button  **14** and set the time by pressing button  **17**.

or

Select one of the programs by pressing and turning the control dial.

4. Start the cooking process by pressing the Start/Pause button  **18**.

The set values are applied to both frying baskets.

- The **SYNC COOK** button  **20** lights up.
- The selected program may light up.
- The remaining time is displayed.

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

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

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

Both frying baskets continue to work with the selected program.

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

1. Press the **SYNC COOK** button  **20** again during the cooking process.
 - The button  **20** goes out.
 - Any program that has not been completed before the button  **20** is pressed will be continued for both frying baskets.
2. If necessary, select a frying basket by pressing **1** or **2**.
3. Now enter the desired new values for the frying basket.

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

8.8 The **SYNC FINISH** function

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

1. Press the On/Off button  **13** to switch on the fryer.
 2. Press the button  **1** to select the frying basket **7**.
 3. Set the cooking time and temperature or select a program by pressing and turning the control dial.
 4. Press the button  **2** to select the frying basket **4**.
 5. Set the cooking time, the temperature or a program.
 6. Press the **SYNC FINISH** button  **22**.
 7. Start the cooking process by pressing the Start/Pause button  **18**.
 - The **SYNC FINISH** button  **22** button lights up.
 - The remaining runtime is shown on the display of the active frying basket.
 - The display of the frying basket that is not yet active shows .
- The cooking process starts for both frying baskets using the respective settings.
 - The time and temperature can no longer be adjusted.
 - The frying basket with the shorter cooking time ends approx. 15 seconds before the frying basket with the longer cooking time.
 - If both frying baskets have the same cooking time, the first frying basket starts the cooking process 15 seconds before the second frying basket.
 - 3 acoustic signals sound at the end of the cooking time for each frying basket. At the end of the cooking time for both frying baskets, *End* will appear on the display.

8.9 The programs at a glance

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

Program	Use	preset temperature (adjustable range)	preset time (adjustable range)
REHEAT	Reheating	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
ROAST	Steaks, chops	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
BAKE	Muffins, cakes and baked goods	180 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
DEHYDRATE	Dehydrate / dry food (plums / apple slices)	60 °C (fixed temperature)	2 Hours (1 min. – 24 hrs.)
PREHEAT	Preheating	200 °C (60 – 200 °C)	5 min. (1 – 60 min.)
AIR FRY	Frozen French fries ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)

8.10 Cooking table

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

Food to be cooked	°C	Minutes	optimal amount per basket	maximum amount per basket
French fries ¹	190	25 – 30	500 g	640 g
Chicken legs ²	200	30	450 g	750 g
Vegetables ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Part baked bread roll ²	180	8	2 in total	3 in total
Muffins	150	18	2 in total	4 in total
Salmon fillet	200	15	100 g	300 g
Steak ²	200	10 – 20	150 g	450 g

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

¹: shake or turn every 5 minutes.

²: shake or turn halfway through the cooking time.

8.11 End of the cooking process

- An audio signal sounds when the program has finished. The fan continues to run for approx. 1 minute.
 - You will need a heat-resistant surface for the frying basket **7/4** and a plate or bowl (preheated if necessary).
 - To disconnect the device from the power supply pull the mains plug **12** after use.
1. Pull the frying basket **7/4** out of the housing **1** by the handle **8**. Place it on the heat-resistant surface.
 2. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
 3. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

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

9. Recipes

The following abbreviations are used in the recipes:

tsp = Teaspoon
tbsp = Tablespoon

9.1 Mixed French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 4 portions

Ingredients for the mayonnaise

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

Ingredients for the French fries

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

Preparation

1. To make the herb mayonnaise, place the egg yolk and mustard into a tall blender jug and blend these with a hand blender.
2. While blending, pour in the oil in a thin stream until a creamy, homogeneous mixture is formed.
3. Add herbs and flavour with salt, pepper and lemon juice.
4. Peel, wash and pat the potatoes and sweet potatoes dry.
5. Cut the potatoes and sweet potatoes into sticks about 1 cm thick and mix them with the oil in a bowl.
6. Divide the French fries evenly between the two frying baskets.
7. Press the button  **20** and set the values to 25 minutes and 200 °C.

8. Reduce the temperature to 180 °C after 15 minutes and shake the French fries thoroughly.
9. Salt the French fries and serve them with the herb mayonnaise.

9.2 Pigs in a blanket

Ingredients for 4 portions

Ingredients

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

Preparation

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

9.3 Baked Camembert with cranberries

Ingredients for 4 portions

Ingredients

- | | |
|---------|------------------------------|
| 4 | camembert (up to 150 g each) |
| 2 | eggs |
| 2 tbsps | cream |
| 6 tbsps | breadcrumbs |
| 4 tbsps | cranberries from a jar |
| | salt, pepper |

Preparation

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

9.4 Stuffed tomatoes

Ingredients for 4 portions

Ingredients

- | | |
|-----------|-------------------------|
| 12 tbsps | olive oil |
| 12 | medium tomatoes |
| 4 | cloves of garlic |
| 2 bunches | smooth parsley |
| 4 slices | toast (normal size) |
| 1 tsp | salt |
| 4 pinches | pepper |
| 80 g | freshly grated Parmesan |

Preparation

1. Wash the tomatoes, remove the stems and cut a lid off the top.

- Carefully scoop out the fruit with a spoon and drain upside down in a sieve.
- Peel the garlic.
- Wash and dry the parsley.
- Now tear up the toast and put it in a blender with the remaining oil, garlic, parsley, salt, pepper and Parmesan.
- Finely chop all the ingredients.
- Place the filling in the tomatoes.
- Place the tomatoes in the frying baskets.
- First cook at 180 °C for approx. 10 minutes, then at 140 °C for a further 5 minutes.
- Mix the parsley, shallot, garlic, chickpea flour, cumin, baking powder and salt.
- Bring the water to the boil and gradually add to the flour mixture. Work everything into a consistent and relatively firm dough.
- Leave the dough to rest for 15 minutes.
- Then knead in 1 tablespoon of olive oil and a little lemon juice.
- With wet hands, shape the dough into balls about the size of a walnut and place them next to each other on the assembly of the frying baskets.
- First cook the falafel at 180 °C for approx. 6 minutes. Then cook at 200 °C for a further 4 minutes.
- Now pour 7 tablespoons of olive oil into a bowl and carefully toss the falafel in it.
- Return the falafel to the assemblies and deep-fry at 200 °C for approx. 6 minutes until golden brown.

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

9.5 Falafel made from chickpea flour

Ingredients for 4 portions

Ingredients

240 g	chickpea flour
240 ml	water
8 tbsp	olive oil
4	cloves of garlic
2	shallots
2 bunches	parsley
1 tsp	salt
3 tsp	cumin
1 tsp	baking powder
	a little lemon juice

Preparation

- Wash and dry the parsley, pluck the leaves and chop them very finely.
- Peel and dice the shallot and garlic cloves.

9.6 Salmon parcel

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

- Peel and wash the potatoes, cook in boiling salted water, then drain and cut into thin slices.

2. In the meantime, clean and wash the spinach and drain well.
3. Peel the shallots and garlic, dice into small cubes, place in a pot with the oil and sauté until translucent.
4. Add the spinach and sauté briefly until the leaves start to shrivel. Then remove the pot from the heat and set aside.
5. Rinse the salmon, pat dry and cut into two pieces.
6. Wash the parsley and basil, shake dry and finely chop the leaves.
7. Drain and roughly chop the capers.
8. Knead the capers and chopped herbs with the butter.
9. Wash the lime in hot water, pat dry and cut into slices.
10. Prepare two large pieces of baking paper.
11. Place the potato slices in the centre and season with salt and pepper. Place the spinach and salmon on top.
12. Flake the caper butter onto the salmon and top with slices of lime.
13. Fold the paper over the ingredients, seal well at the sides and place the packets next to each other in the frying basket.
14. Cook at 200 °C for approx. 20 minutes.
15. Then remove the paper and serve the dish immediately.

9.7 ***Courgette and aubergine skewers***

Ingredients for 4 portions

Ingredients

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

Preparation

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

9.8 *Mini pizza with ham and rocket*

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

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

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

9.9 *Marinated chicken wings with frozen French fries*

Ingredients for 2 persons

Ingredients

Approx. 8	chicken wings
250 g	frozen French fries

Ingredients for the marinade

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

Preparation

1. Mix all the marinade ingredients together in a large bowl.
2. Place the chicken wings in the bowl and mix them with the marinade.
3. Leave the chicken pieces to marinate in the marinade for approx. 1 hour.
4. Place the chicken wings next to each other in one of the two frying baskets and set the frying basket to 190 °C and 15 minutes.
5. Turn the chicken wings halfway through the cooking time.
6. Place 250 g frozen French fries in the second frying basket and set 200 °C and 20 minutes.
7. Press the button  **22** so that both containers are ready at the same time.
8. Shake the fries once halfway through the cooking time.

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

9.10 Chocolate tartlets with a liquid core

Ingredients for 8 tartlets

Ingredients

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

Preparation

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

10. Cleaning



DANGER of burns!

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



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug **12** from the wall socket before cleaning the hot air fryer.
- ⊙ The hot air fryer must not be immersed in water.

WARNING! Risk of material damage!

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

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

Accessories

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

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

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

Housing

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

Interior

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

11. Storage

- Before putting the hot air fryer away, make sure that ...
 - ... the mains plug **12** has been pulled out,
 - ... the device has cooled down and
 - ... all parts are completely dry again.
- Wind the power cable **11** around the cable spool **10**.

12. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates



that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

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



Packaging

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

13. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

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

14. Technical specifications

Model:	SHFDD 2600 B2
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	2600 W
Power consumption in off mode: ≤ 0.5 W	
Switch to off mode: < 20 Min.	

Symbols used

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

Subject to technical modifications.

15. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 484420_2501** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **484420_2501** to open your user instructions.



Service Centre

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

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

IAN: 484420_2501



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Inhoud

1. Overzicht	27
2. Correct gebruik	28
3. Veiligheidsinstructies	28
4. Levering	31
5. Ingebruikname	32
6. Overzicht van het bedieningspaneel en display	33
7. Grondbeginselen van het frituren	34
8. Bedienen	35
8.1 Stroomaansluiting	35
8.2 In-/uitschakelen	35
8.3 Selectie van de frituurmand	35
8.4 Basisbediening	36
8.5 Programma's gebruiken	36
8.6 Gaarproces onderbreken	37
8.7 De functie SYNC COOK	37
8.8 De functie SYNC FINISH	38
8.9 Een overzicht van de programma's	39
8.10 Gaartabel	39
8.11 Einde van het gaarproces	40
9. Recepten	40
9.1 Gemengde patat frites met kruidenmayonaise	40
9.2 Saucijzenbroodjes	41
9.3 Gebakken camembert met veenbessen	41
9.4 Gevulde tomaten	42
9.5 Falafel van kikkererwtenmeel	42
9.6 Zalm in pakjes	43
9.7 Spiesjes van courgette en aubergine	43
9.8 Minipizza met ham en rucola	44
9.9 Gemarineerde kippenvleugels met diepvries patat frites	44
9.10 Chocoladetaartjes met zachte kern	45
10. Reinigen	45
11. Bewaren	46
12. Weggooien	46
13. Problemen oplossen	47
14. Technische gegevens	47
15. Garantie van HOYER Handel GmbH	48

1. Overzicht

- 1 Behuizing
- 2 Verwarmingselement (aan de bovenzijde van de binnenruimte)
- 3 Display met weergavetoetsen
- 4 Frituurmand 
- 5 Inzetstuk
- 6 **MAX** Markering voor de maximale vulhoogte van de frituurmand (de maximale vulhoogte is 4,35 liter)
- 7 Frituurmand 
- 8 Greep van de frituurmand
- 9 Afvoerluchtopeningen
- 10 Afstandhouder met kabelwikkeling
- 11 Aansluitsnoer
- 12 Stekker (zonder afbeelding)

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

We feliciteren u met uw nieuwe heteluchtfriteuse.

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

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

We wensen u veel plezier met uw nieuwe heteluchtfriteuse!

2. Correct gebruik

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

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

De heteluchtfriteuse is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



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

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

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

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

Symbolen op het apparaat



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



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

Instructies voor een veilig gebruik

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



- ⊙ Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals bijv. de afvoerluchtopeningen aan de achterzijde, niet aan. Pak de frituurmanden alleen aan de greep vast.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopeningen. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ De verwarmingselementen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële sectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 45) in acht.



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



GEVAAR voor vogels!

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



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.

- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met natte handen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

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



GEVAAR - Brandgevaar!

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



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Raak de hete oppervlakken aan de buitenkant of in de binnenruimte van het apparaat niet aan. Gebruik ovenwanten of pannenlappen.
- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

4. Levering

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

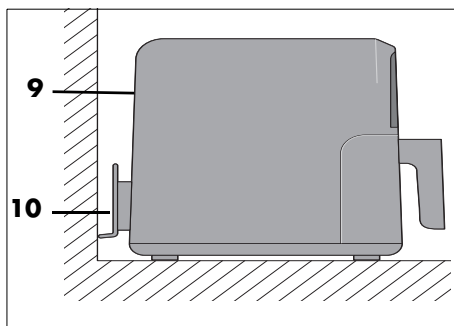
5. Ingebruikname

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



GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat bevindt zich de afvoerluchtopening **9** en de afstandhouder **10**. Tijdens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopeningen.

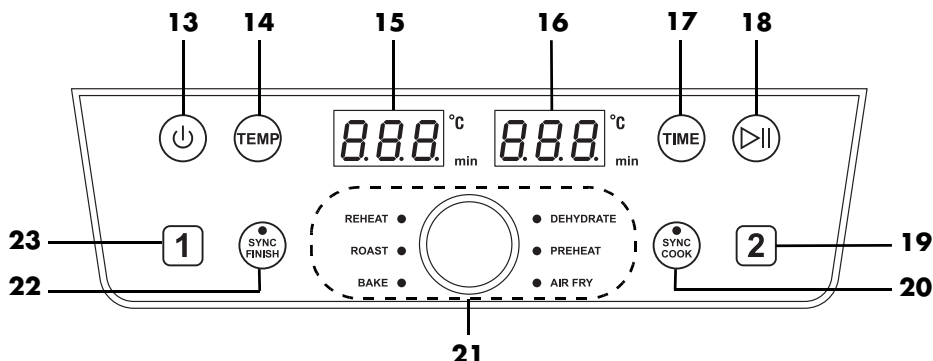


- ⊙ Dek de afvoerluchtopeningen **9** nooit af.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.

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

- Trek de beschermfolies en hechtstroken van het apparaat af, maar verwijder niet het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Controleer of alle accessoires voorhanden en onbeschadigd zijn.
- Reinig het apparaat en alle accessoires alvorens het voor de eerste keer te gebruiken.
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, antislip, hittebestendige ondergrond.
- Steek de stekker **12** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.

6. Overzicht van het bedieningspaneel en display



- 13 Toets: Aan/Uit
- 14 Toets: temperatuur
- 15 Weergave van cijfers (bijv. temperatuur, gaartijd) van de frituurmand 1
- 16 Weergave van cijfers (bijv. temperatuur, gaartijd) van de frituurmand 2
- 17 Toets: tijd
- 18 Toets: Start/Pauze
- 19 Toets: selectie frituurmand 2
- 20 Toets **SYNC COOK**: beide frituurmanden werken met dezelfde waarden
- 21 Draairegelaar: instellen van temperatuur en baktijd, programmakeuze
DEHYDRATE (drogen)
PREHEAT (voorverwarmen)
AIR FRY (frituren)
BAKE (bakken)
ROAST (braden)
REHEAT (opwarmen)
- 22 Toets **SYNC FINISH**: de bereiding in beide frituurmanden is gesynchroniseerd
- 23 Toets: selectie frituurmand 1

7. Grondbeginselen van het frituren

Vorbereiding van de levensmiddelen

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

Frituurtijd en -temperatuur

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

Voor een gelijkmatige bruining ^{1 2}

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

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

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

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

Bakken

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

Verpakkingsgegevens

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

8. Bedienen



GEVAAR voor brandwonden!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

8.1 Stroomaansluiting

- Wanneer het apparaat is opgesteld, steekt u de stekker **12** in een stopcontact met aardingscontacten dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.

8.2 In-/uitschakelen

- Druk op de aan/uit-toets  **13** om het apparaat vanuit stand-bymodus in te schakelen.
 - U hoort een kort geluidssignaal.
 - Alle programma-leds branden kort.
 - De vooraf ingestelde temperatuur **180 °C** wordt op het display **3** weergegeven.
- Door opnieuw op de aan/uit-toets  **13** te drukken, kunt u het apparaat op ieder moment in de stand-bymodus zetten. Dit werkt ook bij lopende programma's. De ventilator kan maximaal een minuut hierna nog actief zijn.

8.3 Selectie van de frituurmand

1. Druk op de aan/uit-toets  **13** om de friteuse in te schakelen.
 2. Door het indrukken van de toets **1** of **2** kunt u de gewenste frituurmand **7/4** selecteren. Het symbool de geselecteerde frituurmand knippert.
-

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

8.4 Basisbediening

Voor de volgende punten geldt:

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

Programma's oproepen

- Druk op en draai aan de draairegelaar **21** tot de led van het gewenste programma brandt - dan is het geselecteerd.

Temperatuur wijzigen

De temperatuur kan in stappen van 5 graden tussen 60 °C en 200 °C worden ingesteld.

- Druk op de toets  **14**. Op het display **3** knippert de temperatuur.
- Draai de draairegelaar **21** tot de gewenste temperatuur wordt weergegeven. Het knipperen stopt ongeveer 15 seconden na het instellen. Het apparaat werkt naar de nieuwe temperatuur toe.

Tijd wijzigen

De baktijd, met een bereik van 1 tot 60 minuten, kan in stappen van 1 minuut worden ingesteld. (In het programma **DEHYDRATE** tot maximaal 24 uur.)

- Druk op de toets  **17**. Op het display knippert de tijd.
- Draai de draairegelaar **21** tot de gewenste tijd wordt weergegeven. Het knipperen stopt ongeveer 15 seconden na het instellen. De nieuwe tijd wordt overgenomen.

AANWIJZING: na ca. 5 minuten zonder bediening gaat het apparaat naar de stand-bystand.

8.5 Programma's gebruiken

AANWIJZINGEN:

- Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement **2** aan de bovenzijde van de binnenruimte niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- Behalve in het programma **SYNC FINISH** kunt u de temperatuur en de gaartijd op elk moment wijzigen.
- Om warmteverliezen te voorkomen mag het garingsproces pas gestart worden als beide frituurmanden **7/4** volledig zijn geplaatst.
- Schakel het apparaat bij het wijzigen van het programma door het indrukken van de aan/uit-toets  **13** altijd eerst naar de stand-bymodus.
- **SNELSTARTFUNCTIE**
Schakel het apparaat vanuit de stand-by-modus met de aan/uit-toets  **13** in. Door te drukken op de toets start/pauze  **18** wordt het garen met de vooraf ingestelde temperatuur van 180 °C en de vooraf ingestelde gaartijd van 15 min voor beide frituurmanden gestart. Als u slechts één frituurmand wilt gebruiken, drukt u voor de start op de toets **1** of **2**.

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

- Temperatuur (niet bij **DEHYDRATE**)
- Gaartijd
- In het programma **SYNC FINISH** kunt u de temperatuur en de gaartijd niet veranderen.

1. Bereid de levensmiddelen voor en doe deze in de frituurmand **7/4**.
2. Plaats de frituurmand in de behuizing **1**.

3. Druk op de aan/uit-toets  **13** om het apparaat in te schakelen.
4. Door het indrukken van de toets  of  kunt u de gewenste frituurmand selecteren.
5. Draai de draairegelaar **21** tot de led naast het gewenste programma brandt. Op het display **3** verschijnt de temperatuur voor het gekozen programma.

AANWIJZING: om de temperatuur te wijzigen, drukt u op de toets  **14**, om de tijd te wijzigen drukt u op  **17**. Zolang de betreffende waarde in het display **3** knippert, kunt u deze aanpassen door de draairegelaar te draaien. Wacht na het draaien ca. 15 seconden. De display stopt dan met knipperen, waarna de nieuwe waarde is overgenomen.

6. Start het gaarproces door op de toets start/pauze  **18** te drukken. Het programma wordt gestart.
 - Op het display verschijnt de restlooptijd. Beide waarden kunnen ook tijdens het lopende programma worden gewijzigd door op  **14** of  **17** te drukken.

8.6 Gaarproces onderbreken

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

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

1. Trek de frituurmand **7/4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**. Het apparaat schakelt bij het uitnemen van de mand automatisch uit.
 - De restlooptijd wordt weergegeven.

- De ventilator stopt tot de frituurmand **7/4** weer is teruggeplaatst.
2. Plaats de frituurmand weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot de gaartijd is afgelopen.

of

1. Druk kort op de toets start/pauze  **18** om het gaarproces te onderbreken.
 - De restlooptijd wordt weergegeven.
 - De ventilator werkt nog ca. 1 minuut door.
 - Druk opnieuw op de toets start/pauze  **18** om het gaarproces voort te zetten.
2. Plaats de frituurmand weer in het apparaat. Het apparaat schakelt automatisch weer in tot de gaartijd is afgelopen.

8.7 De functie SYNC COOK

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

1. Druk op de aan/uit-toets  om de fritouse in te schakelen.
2. Druk op de toets **SYNC COOK**  **20**.
3. Stel de temperatuur in door op de toets  **14** te drukken en stel de tijd in door op de toets  **17** te drukken.

of

- Selecteer één van de programma's door op de draairegelaar te drukken en eraan te draaien.
4. Start het kookproces door op de toets start/pauze  **18** te drukken.

De ingestelde waarden worden op beide frituurmanden toegepast.

- De toets **SYNC COOK**  **20** brandt.
- Eventueel brandt het gekozen programma.
- De resterende tijd wordt weergegeven.

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

Tijdens het garingsproces kunt u ook naar een programma overschakelen.

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

Beide frituurmanden blijven met het geselecteerde programma verder werken.

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

1. Druk tijdens het garingsproces opnieuw op de toets **SYNC COOK**  **20**.
 - De toets  **20** dooft.
 - Ieder programma dat vóór het indrukken van de toets  **20** niet is afgesloten, wordt voor beide frituurmanden voortgezet.
2. Selecteer evt. door het indrukken van **1** of **2** een frituurmand.
3. Voer nu de gewenste nieuwe waarden voor de frituurmand in.

Beide frituurmanden werken nu afzonderlijk met de ingestelde waarden verder.

8.8 De functie **SYNC FINISH**

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

1. Druk op de aan/uit-toets  **13** om de friteuse in te schakelen.
2. Druk op de toets **1** om de frituurmand **7** te selecteren.
3. Stel de gaartijd, de temperatuur of door het drukken op en draaien aan de draairegelaar een programma in.
4. Druk op de toets **2** om de frituurmand **4** te selecteren.
5. Stel de gaartijd, de temperatuur of een programma in.
6. Druk op de toets **SYNC FINISH**  **22**.
7. Start het garingsproces door op de toets start/pauze  **18** te drukken.
 - De toets **SYNC FINISH**  **22** brandt.
 - De restlooptijd wordt weergegeven op het display van de werkende frituurmand.
 - In het display van de nog niet in werking zijnde frituurmand wordt   weergegeven.

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

8.9 Een overzicht van de programma's

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

Programma	Gebruik	vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik)
REHEAT	Opwarmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
ROAST	Biefstukken/koteletten	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
BAKE	Muffins, gebak en bakproducten	180 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
DEHYDRATE	Levensmiddelen dehydreren/drogen (pruimen/appelpartjes)	60 °C (vaste temperatuur)	2 uur (1 min – 24 u.)
PREHEAT	Voorverwarmen	200 °C (60 – 200 °C)	5 min (1 – 60 min)
AIR FRY	Bevroren patat frites ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)

8.10 Gaartabel

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

Te garen levensmiddel	°C	Minuten	optimale hoeveelheid per mand	maximale hoeveelheid per mand
Patates frites ¹	190	25 – 30	500 g	640 g
Kippenbouten ²	200	30	450 g	750 g
Groente ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Afbakbroodjes ²	180	8	2 stuks	3 stuks
Muffins	150	18	2 stuks	4 stuks
Zalmfilet	200	15	100 g	300 g
Steak ²	200	10 – 20	150 g	450 g

De verwijzingen ^{1,2} betekenen:

¹: elke vijf minuten schudden of omdraaien.

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

8.11 Einde van het gaarproces

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, hoort u een geluidssignaal. De ventilator werkt nog ca. 1 minuut door.
 - U hebt een hittebestendige ondergrond voor de frituurmand **7/4** nodig, en een bord of een schaal (evt. voorverwarmd).
 - Om de stroomtoevoer naar het apparaat te verbreken, dient u na gebruik de stekker **12** uit het stopcontact te trekken.
1. Neem de frituurmand **7/4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**. Plaats deze op de hittebestendige ondergrond.
 2. Doe de gerechten in het voorbereide bord/de voorbereide schaal.
 3. Laat het apparaat en de accessoires afkoelen voordat u deze reinigt.

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

9. Recepten

In de recepten worden de volgende afkortingen gebruikt:

tl = Theelepels

el = Eelepels

9.1 Gemengde patat frites met kruidenmayonaise

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten voor de mayonaise

1	eierdooier
1 tl	mosterd
125 ml	zonnebloemolie
1 tl	fijnggehakte peterselie
1 tl	fijnggehakte kervel
1 tl	citroensap
	zout, peper

Ingrediënten voor de patat frites

250 g	zoete aardappelen
250 g	vastkokende aardappelen
2 el	zonnebloemolie

Bereiding

1. Om de kruidenmayonaise te maken, doet u de eierdooier en mosterd in een hoge beker en mengt u het mengsel met een staafmixer.
2. Giet tijdens het mengen de olie er langzaam bij tot er een romig, homogeen mengsel ontstaat.
3. Voeg kruiden toe en breng op smaak met zout, peper en citroensap.
4. Schil de aardappelen en zoete aardappelen, was ze en dep ze droog.
5. Snijd de aardappelen en zoete aardappelen in reepjes van ongeveer 1 cm dik en meng ze met de olie in een schaal.
6. Verdeel de patat frites gelijkmatig over beide frituurmanden.

7. Druk op de toets  **20** en stel de waarden 25 minuten en 200 °C in.
8. Verlaag de temperatuur na 15 minuten tot 180 °C en schud de patat frites goed om.
9. Zout de patat frites en serveer met de kruidenmayonaise.

9.2 Saucijzenbroodjes

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

9.3 Gebakken camembert met veenbessen

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

9.4 Gevulde tomaten

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

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

9.5 Falafel van kikkererwtenmeel

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

9.6 Zalm in pakjes

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

9.7 Spiesjes van courgette en aubergine

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

9.8 Minipizza met ham en rucola

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

9.9 Gemarineerde kippenvleugels met diepvries patat frites

Ingrediënten voor 2 personen

Ingrediënten

Ca. 8	kippenvleugels
250 g	diepvries patat frites

Ingrediënten voor de marinade

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

Bereiding

1. Vermeng alle marinade-ingredienten in een grote schaal.
2. Voeg de kippenvleugels toe aan de schaal en vermeng ze met de marinade.
3. Laat de stukken kip ongeveer 1 uur in de marinade trekken.
4. Leg de kippenvleugels naast elkaar in één van de twee frituurmanden en stel de frituurmand op 190 °C en 15 minuten in.
5. Draai de kippenvleugels na de helft van de baktijd om.
6. Plaats 250 g diepgevroren patat frites in de tweede frituurmand en zet 200 °C gedurende 20 minuten.
7. Druk op de toets  **22**, zodat beide reservoirs tegelijkertijd gereed zijn.
8. Schud de frietjes op de helft van de gaartijd eenmaal.

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

9.10 Chocoladetaartjes met zachte kern

Ingrediënten voor 8 taartjes

Ingrediënten

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

Bereiding

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

10. Reinigen



GEVAAR voor brandwonden!

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **12** uit het stopcontact voordat u de heteluchtfriteuse reinigt.
- ⊙ De heteluchtfriteuse mag niet in water ondergedompeld worden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

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

Accessoires

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

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

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

Behuizing

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

Binnenruimte

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

11. Bewaren

- Voor u de heteluchtfriteuse opbergt ...
... moet de stekker **12** uit het stopcontact worden getrokken,
... moet het apparaat afgekoeld zijn; en
... moeten alle onderdelen volledig droog zijn.
- Wikkel het aansluitsnoer **11** rond de kabelopwikkeling **10**.

12. Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn

2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese

Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

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



Verpakking

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

13. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

14. Technische gegevens

Model:	SHFDD 2600 B2
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	2600 W
Verbruik in de uit-stand:	≤ 0,5 W
Naar de uit-stand gaan:	< 20 min.

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

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

15. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

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

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 484420_2501** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **484420_2501** uw handleiding openen.



Servicecenters

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

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

IAN: 484420_2501



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Inhalt

1. Übersicht	53
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	54
3. Sicherheitshinweise	54
4. Lieferumfang	57
5. Inbetriebnahme	58
6. Bedienfeld und Display im Überblick	59
7. Kleines 1x1 des Frittierens	60
8. Bedienen	61
8.1 Stromanschluss	61
8.2 Ein-/Ausschalten	61
8.3 Auswahl des Frittierkorbes	61
8.4 Grundbedienung	62
8.5 Programme verwenden	62
8.6 Garprozess unterbrechen	63
8.7 Die Funktion SYNC COOK	63
8.8 Die Funktion SYNC FINISH	64
8.9 Die Programme im Überblick	65
8.10 Gartabelle	65
8.11 Ende des Garprozesses	66
9. Rezepte	66
9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise	66
9.2 Würstchen im Schlafröck	67
9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	67
9.4 Gefüllte Tomaten	68
9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl	68
9.6 Lachs im Päckchen	69
9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße	69
9.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola	70
9.9 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites	70
9.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern	71
10. Reinigen	71
11. Aufbewahren	72
12. Entsorgen	72
13. Problemlösung	73
14. Technische Daten	74
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	74

1. Übersicht

- 1 Gehäuse
- 2 Heizelement (an der Oberseite des Innenraumes)
- 3 Display mit Anzeigen 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 Abstandhalter mit Kabelaufwicklung
- 11 Anschlussleitung
- 12 Netzstecker (ohne Abbildung)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
 - ⊙ Kinder, jünger als 8 Jahre, sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnungen auf der Rückseite. Fassen Sie die Frittierkörbe nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
 - ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
 - ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
 - ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
 - ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 71).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.

- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

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

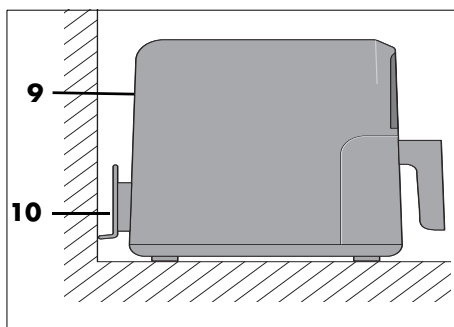
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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

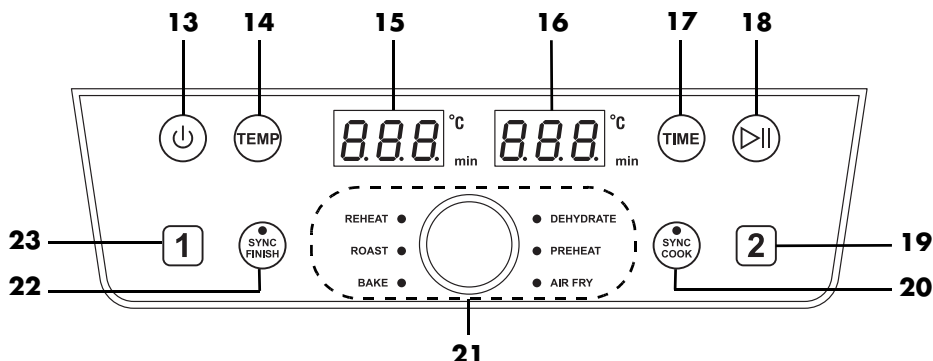


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **9**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement **2** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **12** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Bedienfeld und Display im Überblick



- 13 Taste: Ein/Aus
- 14 Taste: Temperatur
- 15 Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit) des Frittierkorbes 1
- 16 Anzeige von Ziffern (z. B. Temperatur, Garzeit) des Frittierkorbes 2
- 17 Taste: Zeit
- 18 Taste: Start/Pause
- 19 Taste: Auswahl Frittierkorb 2
- 20 Taste **SYNC COOK**: Beide Frittierkörbe arbeiten mit den gleichen Werten
- 21 Drehregler: Einstellen von Temperatur und Garzeit, Programmauswahl
DEHYDRATE (Dörren)
PREHEAT (Vorheizen)
AIR FRY (Frittieren)
BAKE (Backen)
ROAST (Braten)
REHEAT (Aufwärmen)
- 22 Taste **SYNC FINISH**: Die Fertigstellung beider Frittierkörbe wird synchronisiert
- 23 Taste: Auswahl Frittierkorb 1

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

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

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

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

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

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

Backen

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

Verpackungsinformationen

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

8. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnungen **9** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Frittierkörbe **7/4**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Abluftöffnungen **9** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie die Heißluftfritteuse nicht, während diese eingeschaltet ist.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

8.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **12** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

8.2 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste Ein/Aus  **13**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
 - Ein kurzer Signalton ist zu hören.
 - Alle Programm-LEDs leuchten kurz auf.
 - Die voreingestellte Temperatur **180 °C** wird im Display **3** angezeigt.
- Durch erneutes Drücken der Taste Ein/Aus  **13** kann das Gerät jederzeit in den Standby-Betrieb geschaltet werden. Dies funktioniert auch aus laufenden Programmen. Der Ventilator kann bis zu einer Minute nachlaufen.

8.3 Auswahl des Frittierkorbes

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus  **13**, um die Fritteuse einzuschalten.
 2. Durch Drücken der Taste **1** oder **2** wählen Sie den gewünschten Frittierkorb **7/4** aus. Das Symbol des ausgewählten Frittierkorbes blinkt.
-

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

8.4 Grundbedienung

Für die folgenden Punkte gilt:

- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Der Frittierkorb **7/4** wurde durch Drücken der Taste **1** oder **2** ausgewählt.

Programme aufrufen

- Drücken und drehen Sie den Drehregler **21**, bis die LED des gewünschten Programmes leuchtet - dann ist es ausgewählt.

Temperatur ändern

Die Temperatur kann in Schritten von 5 Grad zwischen 60 °C und 200 °C eingestellt werden.

- Drücken Sie die Taste **TEMP** **14**. Im Display **3** blinkt die Temperatur.
- Drehen Sie den Drehregler **21**, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 15 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Temperatur wurde übernommen.

Zeit ändern

Die Garzeit kann in Schritten von 1 Minute zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden. (Im Programm **DEHYDRATE** bis zu 24 Stunden.)

- Drücken Sie die Taste **TIME** **17**. Im Display blinkt die Zeit.
- Drehen Sie den Drehregler **21**, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Das Blinken stoppt ca. 15 Sekunden nach dem Einstellen. Die neue Zeit wurde übernommen.

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

8.5 Programme verwenden

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **2** an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.
- Außer im Programm **SYNC FINISH** können Sie die Temperatur und die Garzeit jederzeit verändern.
- 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 Ein/Aus **13** immer zuerst in den Standby-Betrieb.
- **SCHNELLSTART-FUNKTION**
Schalten Sie das Gerät aus dem Standby-Betrieb mit der Taste Ein/Aus **13** ein. Durch Drücken der Taste Start/Pause **18** wird das Garen mit der voreingestellten Temperatur **180 °C** und der voreingestellten Garzeit **15 min** für beide Frittierkörbe gestartet. Sollten Sie nur einen Frittierkorb verwenden wollen, drücken Sie vor dem Start die Taste **1** oder **2**.

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

- Temperatur (nicht bei **DEHYDRATE**)
- Garzeit
- Im Programm **SYNC FINISH** können Sie die Temperatur und die Garzeit nicht verändern.

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese in den Frittierkorb **7/4**.
2. Schieben Sie den Frittierkorb in das Gehäuse **1**.

3. Drücken Sie zum Einschalten die Taste Ein/Aus  **13**.
4. Wählen Sie durch Drücken der Taste  **1** oder  **2** den gewünschten Frittierkorb aus.
5. Drücken und drehen Sie den Drehregler **21**, bis die LED neben dem gewünschten Programm leuchtet. Im Display **3** wird die Temperatur für das gewählte Programm angezeigt.

HINWEIS: Zum Ändern der Temperatur drücken Sie die Taste  **14**, zum Ändern der Zeit drücken Sie  **17**. Solange der entsprechende Wert im Display **3** blinkt, können Sie ihn durch Drehen des Drehreglers verändern. Nach dem Drehen warten Sie ca. 15 Sekunden. Die Anzeige hört auf zu blinken und der neue Wert ist übernommen.

6. Starten Sie den Garprozess durch Drücken der Taste Start/Pause  **18**. Das Programm wird gestartet.
 - Im Display wird die Restlaufzeit angezeigt. Beide Werte können durch Drücken von  **14** oder  **17** während des laufenden Programmes verändert werden.

8.6 Garprozess unterbrechen

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

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

1. Ziehen Sie den Frittierkorb **7/4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Das Gerät schaltet beim Herausnehmen des Korbes automatisch ab.
 - Die Restlaufzeit wird angezeigt.

- Der Ventilator stoppt, bis der Frittierkorb **7/4** wieder eingeschoben ist.
2. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

oder

1. Drücken Sie kurz die Taste Start/Pause  **18**, um den Garprozess zu unterbrechen.
 - Die Restlaufzeit wird angezeigt.
 - Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
 - Drücken Sie die Taste Start/Pause  **18** erneut, um den Garprozess fortzuführen.
2. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet bis zum Ablauf der Garzeit automatisch wieder ein.

8.7 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**  **20**.
3. Stellen Sie durch Drücken der Taste  **14** die Temperatur und durch Drücken der Taste  **17** die Zeit ein.

oder

Wählen Sie durch Drücken und Drehen des Drehreglers eines der Programme aus.

4. Starten Sie den Kochvorgang durch Drücken der Taste Start/Pause  **18**.

Die eingestellten Werte werden auf beide Frittierkörbe angewendet.

- Die Taste **SYNC COOK**  **20** leuchtet.
- Ggf. leuchtet das ausgewählte Programm.
- Die verbleibende Zeit wird angezeigt.

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

Während des Garvorganges können sie auch zu einem Programm wechseln.

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

Beide Frittierkörbe arbeiten mit dem ausgewählten Programm weiter.

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

1. Drücken Sie während des Garvorganges erneut die Taste **SYNC COOK**  **20**.
 - Die Taste  **20** erlischt.
 - Jedes Programm, das vor dem Drücken der Taste  **20** 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.

8.8 Die Funktion **SYNC FINISH**

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

1. Drücken Sie die Taste Ein/Aus  **13**, um die Fritteuse einzuschalten.
 2. Drücken Sie die Taste **1**, um den Frittierkorb **7** auszuwählen.
 3. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder durch Drücken und Drehen des Drehreglers ein Programm ein.
 4. Drücken Sie die Taste **2**, um den Frittierkorb **4** auszuwählen.
 5. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder ein Programm ein.
 6. Drücken Sie die Taste **SYNC FINISH**  **22**.
 7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste Start/Pause  **18**.
 - Die Taste **SYNC FINISH**  **22** leuchtet.
 - Die Restlaufzeit wird im Display des arbeitenden Frittierkorbes 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.
 - Der Frittierkorb mit der kürzeren Garzeit endet ca. 15 Sekunden vor dem Frittierkorb mit der längeren Garzeit.
 - Haben beide Frittierkörbe die gleiche Garzeit, beginnt der erste Frittierkorb 15 Sekunden vor dem zweiten Frittierkorb mit dem Garprozess.
 - Nach Ende der Garzeit jedes Frittierkorbes ertönen 3 Signaltöne. Am Ende der Garzeit beider Frittierkörbe erscheint *End* im Display.

8.9 Die Programme im Überblick

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

Programm	Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich)
REHEAT	Aufwärmen	200 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
ROAST	Steaks, Kotelettes	150 °C (60 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)
BAKE	Muffins, Kuchen und Backwaren	180 °C (60 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
DEHYDRATE	Lebensmittel dehydrieren / trocknen (Pflaumen / Apfelspalten)	60 °C (feste Temperatur)	2 Stunden. (1 Min. – 24 Std.)
PREHEAT	Vorheizen	200 °C (60 – 200 °C)	5 Min. (1 – 60 Min.)
AIR FRY	Gefrorene Pommes frites ¹	190 °C (60 – 200 °C)	30 Min. (1 – 60 Min.)

8.10 Gartabelle

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

Gargut	°C	Minuten	optimale Menge je Korb	maximale Menge je Korb
Pommes ¹	190	25 – 30	500 g	640 g
Hähnchenkeulen ²	200	30	450 g	750 g
Gemüse ²	180	15 – 30	400 g	750 g
Aufbackbrötchen ²	180	8	2 Stück	3 Stück
Muffins	150	18	2 Stück	4 Stück
Lachsfilet	200	15	100 g	300 g
Steak ²	200	10 – 20	150 g	450 g

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

¹: Alle 5 Minuten schütteln oder wenden.

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

8.11 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 **12**.
1. Ziehen Sie den Frittierkorb **7/4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Unterlage.
 2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
 3. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

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

9. Rezepte

In den Rezepten werden folgende Abkürzungen verwendet:

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

9.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

1	Eigelb
1 TL	Senf
125 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	fein gehackte Petersilie
1 TL	fein gehackter Korb
1 TL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 EL	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. Drücken Sie die Taste  **20** 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.

9.2 Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

- | | |
|---------|---|
| 8 | Würstchen (z. B. Frankfurter oder Wiener Würstchen) |
| 1 Paket | Blätterteig |
| | Salz & Pfeffer |
| 2 EL | 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.

9.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

9.4 Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

12 EL	Olivenöl
12	mittelgroße Tomaten
4	Knoblauchzehen
2 Bund	glatte Petersilie
4 Scheiben	Toastbrot (normale Größe)
1 TL	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.

9.5 Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

240 g	Kichererbsenmehl
240 ml	Wasser
8 EL	Olivenöl
4	Knoblauchzehen
2	Schalotten
2 Bund	Petersilie
1 TL	Salz
3 TL	Kreuzkümmel
1 TL	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.

9.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.7 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

½ TL	Pfeffer
½ TL	Piment
½ TL	Koriander
½ TL	getrockneter Thymian
½ TL	getrockneter Oregano
1 TL	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.

9.8 *Mini-Pizza mit Schinken und Rucola*

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

9.9 *Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites*

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

Ca. 8	Hähnchenflügel
250 g	TK-Pommes frites

Zutaten für die Marinade

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

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. Drücken Sie die Taste  **22**, 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.

9.10 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.

10. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **12** aus der Steckdose, bevor Sie die Heißluftfritteuse reinigen.
- ⊙ Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Zubehörteile

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

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

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

Gehäuse

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

Innenraum

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

11. Aufbewahren

- Bevor Sie die Heißluftfritteuse wegräumen ...
... muss der Netzstecker **12** gezogen werden,
... das Gerät abgekühlt sein und
... müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **11** um die Kabelaufwicklung **10**.

12. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten 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.



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

13. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	- War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? - Waren Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 2, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittierkorb 7/4 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 6 gefüllt werden.

14. Technische Daten

Modell:	SHFDD 2600 B2
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	≤ 0.5 W
In den Aus-Zustand wechseln:	< 20 Min.

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 484420_2501** 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) **484420_2501** 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: 484420_2501



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